



Tisková informace

Praha, 19.01. 2023

Obdarujte a buďte obdarováni na svátek svatého Valentýna

Svátek svatého Valentýna se blíží, a přestože je to pro mnohé komerční záležitost, je dokázané, že oslava života v jakékoli formě je pro nás důležitá. Rodinné rituály ukotvují děti v klidu a znamenají pro ně jistotu, podobně jako pro starší generaci. Využijte proto jakékoli příležitosti k tomu, abyste druhým řekli, jak moc vám na nich záleží a jak moc je máte rádi. Nemusíte hned zdobit celý byt srdíčky, jak tomu bylo v pohádce Šíleně smutná princezna. Ani nakupovat ohromné brilantové prsteny. Lze to i jinak, a navíc s trochou tajemna. Mlékárna Valašské Meziříčí přináší dva tipy na dárek, kterým zabodujete. Prvním z nich je recept - tip na Vatikánský chléb štěstí. Ten koluje po světě velice dlouho a je zahalen do tajemného pláště. Obdarovaní zcela jistě podlehnou a upečou ho. Druhým tipem je pak jahodové Tiramisu, kterému neodolá nikdo. Výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí dodají valentýnským pamlskům lahodnou chuť.

„Princip pečení Vatikánského chleba štěstí spočívá v tom, že se vám do rukou dostane darované těsto. Týden se pak o něj staráte. Přidáváte ingredience, mícháte. Šestý den těsto rozdělíte na čtyři díly. Jeden si necháte a zbylými třemi někoho obdarujete. Osobě, kterou jste si pro darování chleba vybrali, musíte předat těsto společně s receptem. Vatikánský chléb štěstí můžete jíst kdykoliv, avšak péct ho můžete jen jednou za život. Chléb přinese štěstí celé rodině a tomu, kdo se o těsto celý týden staral, splní velké přání. Navíc i krásně provoní Váš byt,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Ať už se jedná o smyšlenou legendu nebo o kus pravdy, zvyk je to krásný a my ho rádi podpoříme. Navíc se do receptu Vatikánského chleba hodí skvěle naše Čerstvé mléko z Valaška. Jahodové Tiramisu je pak sázkou na jistotu. Pro lahodnost chuti poslouží hned dva výrobky, a to Kysaná smetana z Valaška a Čerstvá smetana z Valaška,“ dodává Zuzana Pavelková.

Jahodové Tiramisu se šlehačkou a kysanou smetanou

Valentýn je svátek lásky a to, že láska prochází žaludkem, už všichni dobře víme. Připravte své drahé polovičce toto snadné a vynikající jahodové tiramisu.

Doba přípravy: 15 minut

Ingredience na 4 porce:

- 1 Kysaná smetana z Valaška
- 1 Čerstvá smetana z Valaška
- 4 menší muffiny
- 10 jahod
- 4 čl oblíbeného likéru
- 80 g cukru moučky

Postup: Na dno sklenice rozložíme jahody nakrájené na plátky. Do poloviny nadrobíme muffin a pokapeme lžičkou oblíbeného likéru. Vyšlehanou smetanu smícháme s kysanou smetanou a přidáme cukr. Smetanovou směsí naplníme zbytek sklenice a ozdobíme nakrájenými jahodami.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603



Tisková informace

Praha, 19.01. 2023

Vatikánský chléb

Darované těsto přendejte do velké plastové mísy a mísu přikryjte ručníkem. Doporučuje se, aby těsto nepřišlo do kontaktu s kovem ve fázi pěstování a dokrmování. Skladuje se při pokojové teplotě (nesmí se dávat do lednice).

Postup:

K darovanému těstu přidáme

1. den (pondělí):

25 dkg cukru krystal a promícháme

2. den (úterý):

250 ml Čerstvého mléka z Valaška a promícháme

3. den (středa):

25 dkg polohrubé mouky a promícháme

4. den (čtvrtek):

3x promícháme (ráno, poledne, večer)

5. den (pátek):

25 dkg cukru, 250 ml Čerstvého mléka z Valaška a 25 dkg polohrubé mouky a promícháme.

6. den (sobota):

Dobře promícháme, rozdělíme na 4 díly a 3 spolu s návodem rozdáme.

7. den (neděle):

Přidáme 25 dkg polohrubé mouky, 3 vejce, půl prášku do pečiva, půl lžičky sody, 250 ml oleje, špetku skořice, 1/2 strouhané (nasekané) čokolády, hrst nasekaných ořechů, 1 vanilkový cukr, 10 dkg rozinek. Těsto dáme do formy na chleba nebo na menší a hlubší plech a pečeme přibližně 30-40 minut při teplotě 160 °C.

Těm, komu se nechce nebo nemají čas péct ani vařit valentýnské menu, doporučuje mlékárna koktejl z jednoho ze svých tradičních výrobků – čerstvých Kefírových mlék. V hezké sklenici mohou konkurovat jakémukoli jinému oblíbenému nápoji. Během pár minut připravíte lahodný a zdravý nápoj. A to buď samotný nebo ozdobený jakýmkoli ovocem.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 17. června 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tento rok slaví již 30 let.

Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – kefírová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603