

## Odstartujte jahodovou sezonu s Mlékárnou Valašské Meziříčí

Přichází sezona jahod. Jednoho z nejmilovanějšího ovoce u nás. Jednak skvěle vypadá, a to až jako ozdoba koktejlů, tak i výborně chutná. Existuje celá řada receptů na jahodové koláče. Mlékárna Valašské Meziříčí, ale přichází s tipem na lehký a lahodný desert. A to v podobě panna cotty z Kefíru. Jahody a léto jdou zkrátka dohromady. Nejenom, že si výborně pochutnáte, ale zároveň dodáte tělu řadu prospěšných látek. V čem tedy je kouzlo tohoto letního ovoce? Obsahuje množství vitamínů jako vitamín C, B a provitamin A, dále flavonoidy – katechin a kvercetin a minerální látky jako draslík, vápník, mangan, fosfor a železo. Nechybí ani kyseliny – salicylová, listová, citronová a šťavelová. Jahody naopak neobsahují přírodní cukry, proto jsou dobré při dietě, spalování tuků a snižování váhy. Mají pozitivní vliv na zažívání, neboť regulují překyselení žaludku a zároveň zabírají proti zácpě i žlučovým, ledvinovým a močovým kaménkům. Posilují srdce, nervy, mozek a imunitu, pomáhají při artritidě, revmatismu, dně a zlepšují stav kostí.

**Proto neváhejte a připravte si svěží letní dezert v podobě Panna cotty z Kefíru Mlékárny Valašské Meziříčí**

### **Ingredience:**

300 ml jahodového kefirového mléka z Valaška  
4 plátky želatiny  
250 ml smetany ke šlehání  
2 lžíce cukru  
2 lžíce citronové šťávy  
1 vanilkový lusk  
100 g jahod  
ovoce na ozdobení



### **Postup:**

Nejprve vložíme želatinové plátky do misky se studenou vodou a necháme je nabobtnat. Jahody rozmixujeme s citronovou šťávou na pyré. Do hrnce vlijeme smetanu, cukr a přidáme semínka z vanilkového lusu. Zahříváme na mírné teplotě, dokud se cukr nerozpustí a poté necháme přivést těsně pod bod varu. Jakmile se začnou objevovat první bublinky, stáhneme hrnec z plamene. Vložíme do směsi vyždímané želatinové plátky a mícháme, dokud se nerozpustí. Na závěr přilijeme kefirové mléko a jahodové pyré a metličkou promícháme tak, aby se všechny ingredience dobře spojily. Vzniklou směs vlijeme do skleniček a necháme v lednici odpočinout ideálně přes noc. Před podáváním dozdobíme skleničky ovocem, oříšky, zkrátka tím, co máme rádi. Přejeme dobrou chuť.

### **Kefírové mléko z Valašska jahodové**

Kefírové mléko nízkotučné s příchutí jahody chutná výborně i vychlazené samotné. Obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku. Doporučená cena výrobku je 19,90 Kč.



---

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – kefirová 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 nejrozličnějších 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](http://www.mlekarna-valmez.cz).