

Ovoňte léto čerstvým citronem, zázvorem, medem, mátou, mangem, třešněmi Valašskou kyškou a bílým smetanovým jogurtem z Valašska

Letní období s sebou přináší nejenom prodloužené dny, příjemné počasí, možnost být venku, a to včetně vaření, ale také nespočet čerstvého ovoce, zeleniny a bylinek. Ty vnáší do vaření barevnost, radost a nádhernou vůni. Mlékárna Valašské Meziříčí do této směsi přichází s tipem na pět omáček, jak grilování s využitím Bílého jogurtu nebo Kysané smetany z Valašska zpestřit. Vykouzlíte ke grilovaným masům, sýrům i zelenině lahodou mangovou, česnekovou, medovo-hořčičnou, arašídovou s koriandrem nebo mátovo-citronovou omáčku. Přestože mají základ společný, chuť každé z nich je naprosto jiná a výjimečná. A jako dezert navrhuje mlékárna letní clafoutis s třešněmi. Clafoutis je skvělý letní dezert z Francie. Šťavnaté třešně se zalijí palačinkovým těstem s vanilkou a pozvolna pečou tak, aby byl dezert uvnitř krásně vláčný. I v něm Valašská kyška zaperlí a způsobí onu vláčnost těsta. Recepty jsou velice rychlé a chutné.

„Čerstvé bylinky, ovoce a zelenina nám v letních dnech nabízí bezbřehé možnosti jejich využití. A přestože má mnoho z nás oblíbené tradiční pokrmy, občas zatoužíme po něčem novém. Proto přicházíme s rychlými, ale zajímavými nápady, jak jednoduše zpestřit jídelníček,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, obchodní ředitel Mlékárny Valašské Meziříčí. „Dělá mi radost, že i v moderní kuchyni mají naše výrobky svoje místo. Jsou zdravé, čerstvé, lahodné a dodávají připravovaným pokrmům lehkost. A o to jde. Nezatěžovat se zbytečnostmi, ale udělat si z vaření a přípravy jídla skutečnou radost. Není nad to, když vše korunujeme vlastně vypěstovanou zeleninou nebo bylinkami,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

5 top omáček ke grilování

Pět omáček, každá chuť naprosto jiná, ale jedno mají společné. Jejich základem je bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí. Základem každé omáčky je jeden bílý jogurt o hmotnosti 150 g. Omáčka je tak přibližně pro 2 až 4 lidi. Při větším množství lidí, stačí všechny suroviny vynásobit.

Ingredience

Mango omáčka

150 g Bílého jogurtu z Valašska
6 lžic rozmixovaného manga
½ lžičky soli
Špetka bílého pepře
Trocha čerstvé, jemně nasekané chilli papričky
Malinký kousek nastrohaného zázvoru

Česneková omáčka

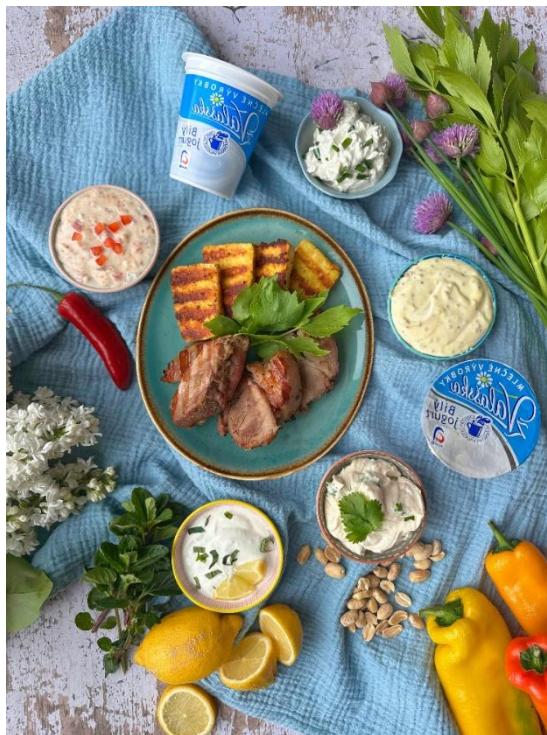
150 g Bílého jogurtu z Valašska
4 stroužky česneku (prolisované)
1 lžíce nasekané pažitky

Medovo hořčičná omáčka

150 g Bílého jogurtu z Valašska
1 lžíce hrubozrnné hořčice
2 lžíce medové hořčice
1 lžička medu
½ lžičky soli
1 lžička najemno nasekaného libečku

Arašídová omáčka s koriandrem

150 g Bílého jogurtu z Valašska
2 lžíce arašídového másla
1 lžička sojové omáčky
Špetka soli
2 lžíce najemno nasekaného koriandru



Pro více informací kontaktujte: Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: katerina.goroskov@muniga.cz nebo katreh@post.cz,

GSM: 731 613 603, www.muniga.cz

Tisková zpráva

Praha, 16.07. 2026

Špetka římského kmínu

Mátovo citronová omáčka

150 g Bílého jogurtu z Valašska

Kůra z 1 citronu

1 lžička citronové šťávy

Podle chuti bílý pepř

½ lžičky soli

2 lžíce najemno nasekané máty

Postup u všech omáček je stejný. Jen jednoduše smíchejte všechny suroviny a podávejte.

Náš tip: Bílý jogurt můžete nahradit Kysanou smetanou z Valašska. Každá z omáček vám v lednici vydrží několik dní.

Letní clafoutis s třešněmi

Clafoutis je skvělý letní dezert z Francie. Šťavnaté třešně se zalijí palačinkovým těstem s vanilkou a pozvolna pečou tak, aby byl dezert uvnitř krásně vláčný.

Ingredience (8 porcí, 40 minut pečení, 20 min příprava)

250 g Valašské Kyšky

3 vejce

1 vanilkový lusk

100 g cukru krupice

100 g hladké pšeničné mouky

Špetka soli

½ lžičky citronové kůry

1 lžíce másla na vymazání formy

500 g čerstvých nebo mražených třešní

3 lžíce moučkového cukru na posypání



Postup

Vejce, kyšku, semínka z vanilkového lusu, cukr krupice, mouku, špetku soli a citronovou kůru rozmixujte na vysokou rychlost v mixéru, aby v těstě nebyly hrudky. Kdo nemá mixér, může vymíchat metličkou v misce. Kulatou zapékač formu o průměru přibližně 27 cm vymažte máslem. Těsto nalijte do formy a nahoru naskládejte třešně. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C, přibližně 50 minut. Jak zjistíte, zda je clafoutis hotový? Píchněte do něj špejlí. Ta by po vytažení neměla být obalená těstem. Vyndejte z trouby, nechte lehce vychladnout. Podávejte vlažné nebo studené. Klidně s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo se šlehačkou.

Náš tip: Můžete použít i jiné oblíbené ovoce.

Autorkou obou receptů a fotografií je Alena Kolaříková

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 oblíbeností, 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.jogurtmarlenka.cz, www.mlekarna-valmez.cz

Pro více informací kontaktujte: Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: katerina.goroskov@muniqa.cz nebo katreh@post.cz,

GSM: 731 613 603, www.muniqa.cz