

Podzimní menu Mlékárny Valašské Meziříčí & Návrat k tradicím

Podobně, jako je propojena historie střední Evropy, je propojena i její kuchyně. Často se vedou bitvy o prapůvod řady lahůdek, které považujeme v dané zemi za tradiční. Tak je tomu například u knedlíků nebo perníku, jejichž zpracování a variant jsou stovky. Můžeme si tak pochutnat na knedlicích kynutých, bramborových, houskových, karlovarských, krupicových, špekových, tvarohových, ovocných i plněných nejrůznější zeleninou. U perníku je tomu s množstvím rozličných receptů obdobně. Mlékárna Valašské Meziříčí přichází pro podzimní období se dvěma recepty těchto zdomácnělých pokrmů. Zcela jistě Vás zasytí, pochutnáte si na nich a připomenou teplo domácí kuchyně. Podzimní menu doplní také dýňová polévka. Pro Mlékárnu Valašské Meziříčí je podstatné, aby její výrobky dýchly na zákazníky tradicí dob našich předků a staly se synonymem jistoty zachování kvality.

„První recepty na ovocné knedlíky na českém území pochází už ze 17. století. Původně se knedlíky připravovaly smažením a až o něco později se začaly i vařit,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Sladké knedlíky můžeme kromě jahod plnit také švestkami, meruňkami či borůvkami, posypat mákem, skořicí, opraženou strouhankou a na vrch pak dát šlehačku, jogurt či kysanou smetanu,“ dodává Zuzana Pavelková.

Perník má velmi starobylý původ. Pečivo z medu a mouky znali již v Egyptě, antickém Řecku a Římě. První zmínka o perníku v Čechách pochází ze 14. století.

Věděli jste, že původní receptura perníku se skládala z medu, mouky a pepře? Právě pepř dal vzniknout slovu perník, původně peprník. Tradiční recepty se začaly postupně upravovat a vznikla tak rozmanitá nabídka nejrůznějších variant.



Tisková informace

Praha, 15.09.2022

Podzimní menu Mlékárny Valašské Meziříčí

Dýňová polévka

Doba přípravy: 45 minut – 4 porce

Ingredience:

1 střední dýně Hokkaido (cca 800 g)
2 větší cibule
1 menší petržel
1 Kysaná smetana z Valašska
5 lžic Čerstvá smetana z Valašska
500-800 ml zeleninový vývar
100 g máslo
půl hrnku ovesný vloček
pražená slunečnicová semínka
muškátový ořech (strouhaný)
sůl, pepř



Postup:

Na másle osmažíme cibulku do zlatova. Přidáme dýni (bez semínek), petržel a společně chvíli dusíme. Přilijeme vývar, osolíme, opepříme. Okořeníme muškátovým ořechem a necháme 15 minut vařit na mírném ohni. Přidáme ovesné vločky a vaříme dalších 10 minut. Stranou si na lžici oleje osmažíme slunečnicová semínka. Přidáme kysanou i čerstvou smetanu a vše rozmixujeme tyčovým mixérem. Podáváme do hluboké misky nebo talíře se lžící Kysané smetany a slunečnicovými semínky.

Plněné ovocné knedlíky

Doba přípravy: 60 minut – 4 porce

Ingredience:

500 g polohrubá mouka
½ prášek do pečiva
250 g Smetanový bílý jogurt z Valašska
50 g změkklé máslo
2 vejce
špetka soli
jahody nebo jiné ovoce



Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 15.09.2022

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady a vypracujeme nelepivé těsto. Z těsta vytvoříme na pomoučeném vále placičky, do kterých zabalíme ovoce. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme přibližně 15 - 20 minut. Jakmile knedlíky vyplavou na povrch, jsou hotové. Hotové knedlíky posypeme cukrem a pokapeme rozpuštěným máslem. Můžeme přidat i pár lžiček jogurtu navíc.

Perník

Doba přípravy: 45 minut – středně veliký plech

Ingredience:

200 g polohrubá mouka
 200 g hladká špaldová mouka
 1 kypřicí prášek do perníku
 1 lžička perníkové koření
 450 g Acidofilní mléko s cereáliemi
 50 ml Čerstvé mléko z Valaška
 1 vejce
 130 ml slunečnicový olej
 2-3 lžice kakao
 80 g med
 90 g třtinový cukr
 špetka soli



Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Smícháme nejdříve sypké suroviny a pak přidáme acidofilní mléko s cereáliemi, mléko, vejce med a olej. Vše promícháme a vytvoříme hladké, tekuté těsto. Hlubší plech vymažeme a vysypeme polohrubou moukou a pak nalijeme těsto. Pečeme cca 30 minut, zkusíme špejlí, zda je perník upečený. Po vychlazení perník ocukrujeme a dozdobíme 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 – keřirová 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