

## S Mlékárnou Valašské Meziříčí po francouzsku

Historie francouzského slaného koláče quiche - kyš je zajímavou cestou od chudého jídla německých rolníků až po delikatesu francouzské vysoké gastronomie. Geografický původ tohoto slaného koláče pochází ze severovýchodní Francie, konkrétně z oblasti Lotrinsko. Tato oblast často střídala francouzskou a německou nadvládu. Název *quiche* je odvozen z německého slova „Kuchen“ (koláč), které se v lotrinském dialektu změnilo na *küche* a později *quiche*. První dochované zmínky pocházejí z roku 1586, kdy se objevuje v záznamech kuchyně Karla III. Lotrinského. Původní quiche se vyráběl ze zbytků chlebového těsta, které se rozprostřelo na plech a naplnilo směsí vajec a smetany se slaninou. Teprve později se začalo používat jemnější křehké těsto (pâte brisée) nebo listové těsto, což koláč zjemnilo. Nejznámější variantou je Quiche Lorraine (lotrinský koláč). Původně obsahoval pouze vejce, smetanu a uzenou slaninu. Sýr se do klasické receptury začal přidávat až o mnoho let později, nicméně dnes je považován za běžnou součást. Po druhé světové válce se quiche začal šířit z Lotrinska do zbytku Francie a následně do Británie a USA. V 80. letech 20. století se quiche stal velmi populárním "trendy" jídelm v USA, často vnímaným jako elegantní předkrm nebo lehký oběd. Dnes je quiche oblíbený po celém světě díky své variabilitě. Základ tvoří křehké těsto, vejce, smetana nebo bílý jogurt, ale náplň může být jakákoliv – od špenátu, kopřiv, bazalky, hub, pórku až po různé druhy sýrů a mas. Často se podává teplý i studený, nejčastěji se salátem. Mlékárna Valašské Meziříčí přináší variantu s kopřivami.

„Přestože jsou naše výrobky lokální, a to včetně základní suroviny – mléka z těch nejkvalitnějších chovů Valašska, skvěle se hodí i do receptů světové gastronomie,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, obchodní ředitel Mlékárny Valašské Meziříčí. „Lehký francouzský slaný koláč quiche je lahodný jak teplý, tak studený. Dobře se hodí i jako školní zdravá svačina, a proto s tímto receptem, jako tipem na obohacení jídelníčků našich zákazníků přicházíme v tomto období, kdy vrcholí studijní maraton našich dětí a s ním i příprava svačin. Věřím, že tímto tipem ulehčíme přemýšlení a obohatíme jídelníček v některých domácnostech,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

### Francouzský slaný koláč quiche s bílým jogurtem Mlékárny Valašské Meziříčí

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

#### Na těsto

100 g špaldové mouky  
100 g celozrnné žitné mouky  
150 g bílého jogurtu z Valašska  
3 lžičce oleje  
1/2 lžičky soli

#### Na náplň

200 g lučiny  
120 g nivy  
250 ml smetany na vaření  
3 vejce  
hrst kopřiv/medvědího česneku/bazalky  
sůl, pepř podle chuti



#### Postup

V míse smíchejte obě mouky, přidejte jogurt, olej a sůl. Vypracujte hladké těsto, zabalte ho do fólie a nechte alespoň hodinu odpočinout v lednici. Mezitím si připravte náplň. Kopřivy nasekejte nadrobno, nivu nastrouhejte



*Valašska*

## Tisková zpráva

Praha, 13.05. 2026

nebo nakrájejte na malé kousky. V jiné míse prošehejte vejce se smetanou, přidejte lučinu, nivu a kopřivy. Dochutěte solí (opatrně), pepřem a špetkou muškátového oříšku. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto vyválejte na pomoučené ploše a přeneste do formy. Okraje upravte a dno propíchejte vidličkou. Korpus dejte na cca 10 minut předpéct. Po vytažení potřete ještě horké těsto bílkem (pomůže udržet křehkost). Nechte krátce zatáhnout. Nalijte připravenou náplň a vraťte do trouby. Pečte přibližně 30 minut, dokud koláč nezezlátne.



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 – keřírová 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. Jejich 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](http://www.jogurtmarlenka.cz), [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz)

**Pro více informací kontaktujte:** Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: [katerina.goroskov@muniga.cz](mailto:katerina.goroskov@muniga.cz) nebo [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz),

GSM: 731 613 603, [www.muniga.cz](http://www.muniga.cz)