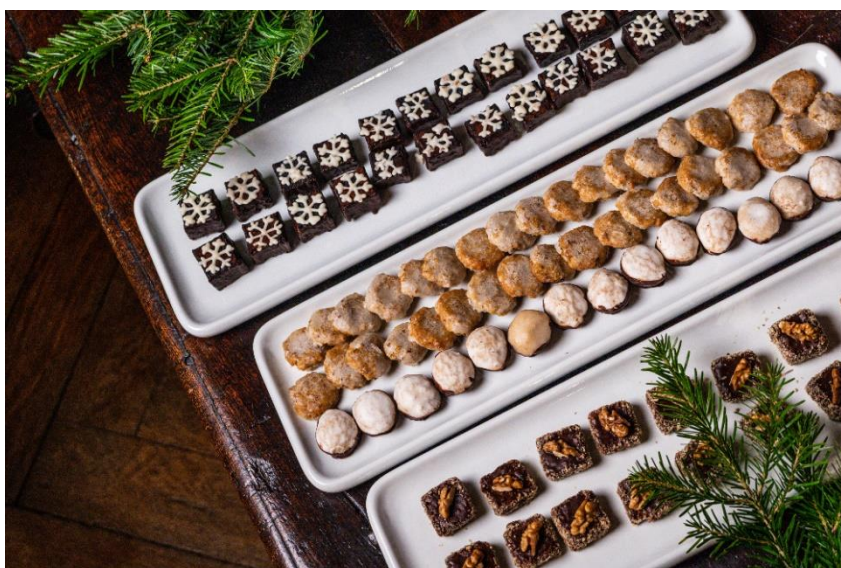


Slavnostní tabule inspirována Evropou

Chut' není pouze výsadou aristokracie, dvorské kultury evropské, arabské nebo čínské minulosti, ani zcela novou záležitostí současných labužníků. V dějinách lidské společnosti patřil kalorický příjem mezi zcela zásadní téma. O to více si můžeme považovat doby dostatku, která rozvíjela i oblast gastronomie. A to i v otázkách lidové kultury, kam příprava pochutin, zcela jistě patří. Každá země připravuje lahůdky, kam zakomponovává typické ingredience dané země. Mlékárna Valašské Meziříčí inspirovane za pomoci tradičních českých výrobků k přípravě cukrovinek s chutěmi, které jsou více evropské. Nechte se inspirovat a ohromte své přátele či širší rodinu slavnostní tabulí, která bude trochu jiná a přitom delikatesní. Přesvědčte se sami, protože lahodí nejenom oku, ale i výborně chutnají. Vytvořte Čokoládové sachrové krychle s vločkou, Bavorské Kissinger s vlašským ořechem nebo Pepřové oříšky tak zvané Pfeffernüsse, perníčky inspirované našimi germánskými sousedy.

„Letošní rok jsme našim studentům umožnilo zapojit se do projektu Mlékárny Valašské Meziříčí a středočeského zámku Loučeň, pro které jsme připravili za použití surovin mlékárny netradiční cukroví v duchu chutí Evropy,“ uvádí Milena Jandová, vedoucí odborného výcviku obor cukrář SOU společného stravování Poděbrady. „Práce bavila jak nás, tak studenty a po shlédnutí dekorací na zámku Loučeň jsme na práci našich dětí právem hrdí. Důležité pro školu je pak ukazovat zpracování kvalitních surovin, mezi které česká mlékárna Valašské Meziříčí rozhodně patří,“ dodá paní Jandová.

„Projekt chutí Evropy nás velice zaujal, a tak jsme neváhali zapojit se do něj. Z výsledku máme radost, cukroví nejenom pěkně vypadá, ale výborně chutná,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Nechte se inspirovat i vy o oživte svůj stůl trochu jinými chutěmi. První jsme vybrali chutě našich německých a rakouských sousedů v podobě Čokoládové sachrové krychle s vločkou, Bavorské Kissinger s vlašským ořechem a Pepřových oříšků tak zvaných Pfeffernüsse. Silvestr nebo jiná větší oslava může být doma, a přitom v evropském duchu,“ dodává Zuzana Pavelková.



Tisková informace

Praha, 15.12. 2022



SLAVÍME 30 LET!
DĚKUJEME ZA DŮVĚRU

Čokoládové sachrové krychle s vločkou

Doba přípravy: 5 hodin

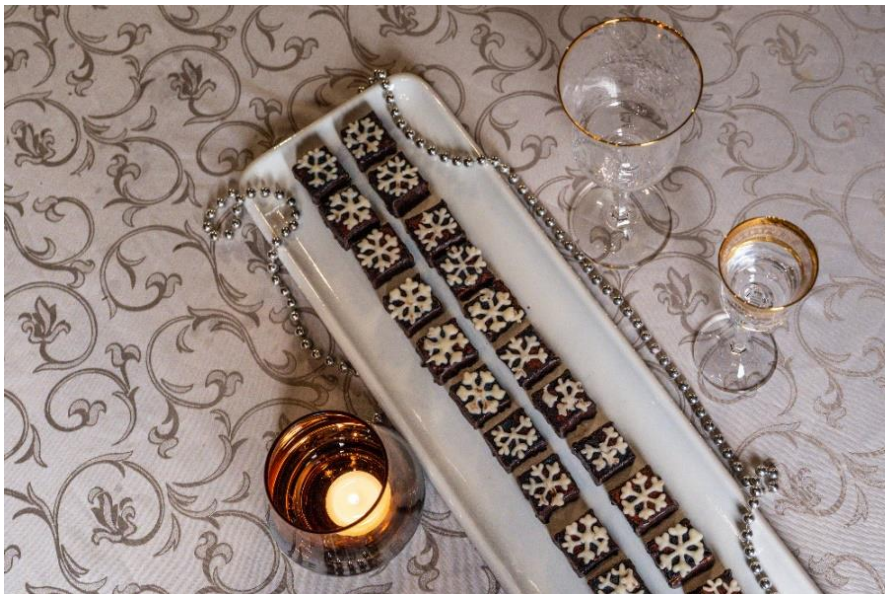
Ingredience:

Na těsto:

120 g másla
140 g cukr moučka
4 žloutky
60 ml Čerstvé smetany
z Valašska ke šlehání
120g čokolády
mleté nové koření
4 bílky
120 g polohrubé mouky

Na dokončení:

150 g meruňkového džemu
čokoládová poleva
kakao
bílá čokoláda



Postup:

Čokoládu na vaření rozlámeme na kousky, rozpustíme ji v kovové misce ponořené do horké vodní lázně a za občasného zamíchání ji necháme trochu zchladnout. V míse vyšleháme změkklé máslo s cukrem a žloutky do pěny. Zašleháme do ní rozpuštěnou čokoládu a nové koření. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zlehka ho vmícháme spolu s prosátou moukou do našlehané hmoty. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a potřeny máslem, vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme asi 25 – 35 minut. Pokud pak do těsta zapícháme špejli, nesmí se na ni lepit, ale nesmí být vysušené. Upečený plát necháme chvíli zchladnout na mřížce, pak ho pomocí papíru stáhneme z plechu a necháme zcela vychladnout.

Upečený vychladlý plát potřeme meruňkovou zavařeninou, posypeme kakaem, necháme chvíli zatuhnout a pak ho nakrájíme na malé krychličky asi 3 cm. Potřeme je po stranách pomocí štětečku rozehřátou čokoládovou polevou (nebo je do čokolády namáčíme) a necháme na mřížce ztuhnout.

Nakonec na krychličky nakreslíme tenkými linkami bílkové polevy vločky a necháme je zaschnout, a nebo je vytvoříme z bílé čokolády.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 15.12. 2022



SLAVÍME 30 LET!
DĚKUJEME ZA DŮVĚRU

Bavorské Kissinger s vlašským ořechem

Doba přípravy: 6 hodin

Ingredience:

100 g másla
1 vejce
5 g skořice
150 g cukr moučka
150 g vlašské ořechy
300 g hladké mouky
6 g prášku do pečiva

Na polevu:

200 g vlašských ořechů
200 g ostřejší marmelády nebo podle vlastní chutě
150 g čokolády
50 g Čerstvé smetany z Valašska ke šlehání



Postup:

V míse zpracujeme prosátou mouku s kypřicím práškem, nakrájené máslo, vejce, skořici, cukr a mleté ořechy na pevné těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme v chladu asi 2 hodiny odpočinout. Z těsta vyválíme plát silný asi 3 mm a vytvoříme tvary kolečka nebo čtverce o průměru asi 3-3,5 cm a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 190 stupňů do zlatova, trvá to asi 10-12 minut. Upečené cukroví stáhneme z plechu a necháme vychladnout. Cukroví spojujeme marmeládou a potom potíráme čokoládou.

Ve vodní lázni rozpustíme v misce čokoládovou polevu nebo čokoládu na vaření se 2 lžicemi tuku. Slepené cukroví po okrajích namáčíme do polevy, obalujeme v mletých ořeších a necháme na mřížce ztuhnout. Potom na střed každého kusu kápneme trochu polevy a přilepíme půlku vlašského ořechu.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 15.12. 2022



SLAVÍME 30 LET!
DĚKUJEME ZA DŮVĚRU

Pfeffernüsse

Doba přípravy 5 hodin

500 g hladké mouky

1 kypřicí prášek

lžíce Čerstvé smetany nebo

Čerstvého mléka z Valašska

1 ks nebo 110 g třtinového cukru

2 vejce

50 g mandlí

2 lžíce rumu

1 čl skořice

1 čl bílého pepře

1 čl muškátového ořechu

1 čl koření do perníku

špetka soli



Na polevu:

šťáva z 1 ks citronu

150 g cukr moučka

100 g čokolády

Postup:

V misce smícháme suché ingredience: hladkou mouku, perníkové koření, sodu, mleté mandle, sůl a pepř (vše kromě cukru). Do hrnce dáme máslo, smetanu (nebo mléko) a cukr. Pomalu zahříváme, dokud se vše nerozpustí a nespojí. Jakmile je cukr rozpuštěný, sundáme z plotny a necháme za občasného promíchání asi pět minut chladnout. Poté smícháme se sypkými ingrediencemi. Nakonec přidáme jedno vajíčko a dobře promícháme tak, aby vzniklo jednolitě těsto. Bude lepkavé, ale to vůbec nevadí, míchání by se mělo zvládnout vařečkou bez použití rukou. Odstříháme kus průhledné plastové folie, vyklopíme na ni těsto a dobře zabalíme tak, aby těsto z žádné strany neokoralo a zároveň drželo v pevném balíčku. Necháme v lednici dobře vychladit (minimálně pár hodin, klidně ale i přes noc). Poté těsto rozebereme, rozdělíme na několik stejně tlustých pásů a poté nakrájíme na přibližně stejné kousky. Připravíme plech vyložený pečicím papírem a zapneme troubu na 180 °C. Každý kousek těsta dlaněmi vytvarujeme do kuličky, kterou pokládáme s mírnými rozestupy na plech. Pečeme asi 15 minut, dokud nebudou kuličky lehce rozplácené a dozlatova opečené. Poté necháme úplně zchladnout.

Promícháme cukr s vodou a velmi dobře vymícháme metličkou, aby ve směsi nebyly hrudky. Pak každý perníček vezmeme do ruky a jeho horní vypouklou část namočíme do glazury. Poté pokládáme na pečicí papír (nebo ideálně na mřížku), aby přebytečná stékající glazura měla kam odtékat.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 15.12. 2022



SLAVÍME 30 LET!
DĚKUJEME ZA DŮVĚRU



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