

## Tradiční linecké cukroví s Kefírovým mlékem z Valašska-Vánoční klasika v moderním pojetí

Mlékárna Valašské Meziříčí představuje inovativní recept na tradiční vánoční linecké cukroví s využitím svého prémiového produktu – Kefírového mléka nízkotučného z Valašska. Kombinace tradiční receptury s kvalitními regionálními surovinami přináší výjimečnou chuť a křehkost oblíbeného vánočního pečiva. Klíčovou ingrediencí receptu je Kefírové mléko nízkotučné z Valašska, které těstu dodává jedinečné vlastnosti. Kromě Kefírového mléka z Valašska využívá také přepuštěné máslo (ghí), které zvyšuje kvalitu a trvanlivost pečiva. Tato technika zpracování másla, známá již našim babičkám, odstraňuje mléčné bílkoviny při zachování plné chuti a zvyšuje bod zakouření ze 150–180 °C na 200–250 °C, tedy teplotu, při které se tuk začíná přepalovat.

Linecké cukroví má své kořeny v rakouském Linzi, kde je známé jako Linzer Augen (Linecké oko). První recepty pocházejí již z poloviny 17. století. Za dob Rakousko-Uherska se popularita cukroví z lineckého těsta rozšířila do všech zemí tehdejší monarchie, kde si jednotlivé rodiny recepturu přizpůsobily podle dostupných ingrediencí a vlastních preferencí.

"Kefírové mléko těsto krásně zvláčňuje a hotové pečivo získává lahodnou chuť a křehkou konzistenci. Kefírové mléko je v tomto případě tajemstvím dokonalého těsta," vysvětluje marketingová manažerka Zuzana Pavelková.

### Linecké cukroví s Kefírovým mlékem z Valašska

**Počet porcí:** 35–45 kusů

**Doba přípravy:** 60–90 minut + odpočinek těsta přes noc

#### Ingredience:

- 240 g špaldové mouky
- 130 g ghí (přepuštěného másla)
- **70 ml Kefírového mléka nízkotučného z Valašska**
- 70 g moučkového cukru
- 30 g vanilkového cukru
- špetka soli
- marmeláda dle výběru

#### Postup:

Do mísy prosejte mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl. Přidejte změkklé ghí a prsty rychle vypracujte. Přilijte vychlazené Kefírové mléko z Valašska a hněťte pouze do spojení těsta. Těsto zabalte do potravinářské fólie a uložte do chladničky minimálně na 6 hodin, ideálně přes noc. Předehřejte troubu na 170 °C. Těsto vyválejte na pomoučené ploše na tloušťku 3–4 mm. Vykrajujte oblíbené tvary, do poloviny sušenek vykrojte otvory pro náplň. Pečte na plechu s pečicím papírem cca 7 minut – cukroví má zůstat světlé, maximálně se zlatavým okrajem. Ihned po upečení nechte vychladnout na plechu. Vychlazené sušenky spojte marmeládou, uložte do chladu a nechte 2–3 dny rozležet pro dokonalou chuť a konzistenci.





### Kefírové mléko z Valašska

je nízkočtučný, kysaný mléčný výrobek s probiotickými kulturami, který je oblíbený pro svou jemnou a osvěžující chuť. Je dostupné jak v klasické, tak v ochucené variantě, například s meruňkou nebo jahodou. Tento tradiční nápoj se tak stává nejen zdravou volbou pro každodenní konzumaci, ale i vynikající ingrediencí pro vánoční pečení.



---

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 – kefírová 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.jogurtmarlenka.cz](http://www.jogurtmarlenka.cz), [www.mlekarna-valmeze.cz](http://www.mlekarna-valmeze.cz)