Tisková zpráva
Praha, 09. 11. 2026

Vánoce tradičně i netradičně

Tradice pečení vánočního cukroví u nás má pohanské kořeny. Původní zvyk souvisel se zimním slunovratem. V pečení cukroví převažuje tvar kolečka-symbol slunce nebo zvířátek, které byly vnímány jako ochrana domova, hospodářských zvířat a úrody před temnými silami. Pečení začíná v řadě rodin již v období adventu, tedy čtyři týdny před Štědrým dnem, přičemž perníčky nebo těsta, která musí změknout, jako pracny, se připravují nejdříve. Podle tradice by na stole mělo být tolik druhů cukroví, kolik je členů rodiny, případně se v některých krajích tradovalo magické číslo sedm, spojované s hojností a štěstím. Mezi klasiku v Čechách patří beze sporu vanilkové rohlíčky, linecké cukroví, medové perníčky, kokosky a pracny-medvědí tlapky. Cukroví se v minulosti nepřipravovala pouze na stůl, ale také se věšelo i na vánoční stromek nebo zastrkávalo za trámy v domě pro zajištění plodnosti a prosperity. Mlékárna Valašské Meziříčí rozhodně v těchto dnech nemůže chybět a tradiční recept na Vanilkové rohlíčky obohatila o Kysanou smetanu z Valašska. A dále přináší i méně tradiční nápad na obohacení vaší vánoční tabule v podobě Perníkového vánočního trifle do skleničky se Smetanovým jogurtem Marlenka a Čerstvou smetanou ke šlehání proto, abyste naplnili magické číslo sedm počtu vánočního cukroví a zajistili tak svému domu štěstí a dostatek hojnosti. Anebo si jenom pochutnali.

„Proč inovovat zaběhnuté postupy, podobně jako jsme to udělali v případě Vanilkových rohlíčků? Díky zakysané smetaně jsou rohlíčky křehké okamžitě, ale pokud je necháte týden odležet v krabici na chladném místě, jejich chuť se ještě více rozvine. Určitě to zkuste, vždyť právě ony peče snad každá rodina u nás," uvádí Iveta Cahlíková, marketing manager společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí. „U druhého receptu jsme se pak snažili o něco méně tradičního, lehkého a svěžího. Příprava Perníkového vánočního trifle do skleničky nezabere mnoho času. A navíc je to velice lahodná pochoutka. A pro všechny ty, kdo jsou pověrčiví a dodržují tradice je to pak pomoc na rychlý recept pro docílení požadovaného počtu druhu cukroví," doplňuje Iveta Cahlíková.



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Ingredience pro cca 50–60 kousků:
300 g hladké mouky
200 g másla
100 g mletých vlašských ořechů
60 g moučkového cukru
2 lžíce (asi 50 – 60 g) Kysané smetany z Valašska
1 žloutek
1 lžička mleté vanilky
špetka soli

na obalení
100 g moučkového cukru
1 lžička mleté vanilky

Postup:
Do mísy prosejte hladkou mouku s moučkovým cukrem. Přidejte mleté ořechy, vanilkový cukr a špetku soli. Přidejte nakrájené změklé máslo, žloutek a zakysanou smetanu. Rychle vypracujte hladké těsto. Zakysaná smetana pomůže ingredience krásně spojit. Těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte ho v lednici odležet minimálně 2 hodiny, ideálně však přes noc. Předehřejte troubu na 170 °C a plechy vyložte pečicím papírem. Z odleželého těsta odštipujte stejně velké kousky, vytvarujte z nich malé válečky se ztenčenými konci a zahněte je do tvaru rohlíčků. Rohlíčky skládejte na plech s mírnými rozestupy. Pečte v předehřáté troubě přibližně 8–10 minut (podle velikosti rohlíčků). Rohlíčky by měly zůstat světlé, jen zespodu lehce růžové. Smíchejte moučkový cukr s vanilkovým extraktem. Upečené rohlíčky nechte po vytažení z trouby 2–3 minuty zpevnit, a ještě teplé je opatrně obalujte v připraveném vanilkovém cukru.

***Pro více informací kontaktujte**: Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: katreh@post.cz,*
katerina.goroskov@muniga.cz, GSM: 731 613 603

Tisková zpráva
Praha, 09. 11. 2026



Perníkový vánoční trifle do skleničky

Ingredience:
Na krém budete potřebovat:
mascarpone 250 g
Smetanový jogurt Marlenka med, vlašské ořechy 150 g
Čerstvá smetana ke šlehání z Valašska 150 ml

Na povidlovou vrstvu budete potřebovat:
švestková povidla 150-200 g
šťáva z 1 pomeranče
Do skleniček a na ozdobení:
perník nebo měkké perníčky cca 250 g
perníkové koření
větvička rozmarýnu
sušené brusinky

Postup:
Smetanu ke šlehání vyšlehejte do tuha. V míse promíchejte mascarpone se smetanovým jogurtem Marlenka, poté do směsi zlehka zapracujte ušlehanou smetanu. Švestková povidla v misce rozmíchejte s pomerančovou šťávou, aby lehce povolila a dobře se vrstvila.

Připravte si zhruba 6 skleniček a začněte skládat vrstvy: na dno dejte nadrobený perník, přidejte povidla, krém a celý postup ještě jednou zopakujte. Vrch posypejte trochou nadrobeného perníku a lehce poprašte perníkovým kořením. Každou skleničku dozdobte větvičkou rozmarýnu, perníčkem a sušenými brusinkami pro vánoční vzhled.

Mlékárna Valašské Meziříčí Vám přeje krásné Vánoce





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.mlekarna-valmez.cz; www.jogurtmarlenka.cz

***Pro více informací kontaktujte**: Mgr. Kateřinu Goroškov: e-mail: katreh@post.cz,*
katerina.goroskov@muniga.cz, GSM: 731 613 603