

## Vánoční recepty inspirované Valašskem

Vánoce jsou obdobím pohody, klidu, štěstí a radosti, které trávíme se svými nejbližšími. Vánoce nás provázejí celým našim životem. Už jako malí píšeme dopis Ježíškovi a jako dospělí se pak tato přání snažíme plnit dětem a všem, které máme rádi. Vánoce to není jenom Štědrý den a večer, a následující svátky. Vánoce začínají už v období první adventní neděle a končí až v lednu na Tři krále a jsou spojeny s dobrým jídlem. Každá rodina se pyšní svými tradičními recepty, které se dědí z generace na generaci, ale je řada těch, kdo rád své pokrmy obohatí a odlehčí. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila tipy, jak připravit lehčí verzi štědrovečerní večeře.

„Protože bylo v letošním roce až příliš mnoho změn, bude se snažit řada lidí zachovat a řádně si vychutnat všechny tradice spojené s adventem, Štědrým dnem i koncem roku. Tak zvaně se ukotvit v neukotvené době. V letošním roce budou Vánoce trochu jiné, ale přesto si je budeme chtít všichni užít se svými nejbližšími. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila tip na to, jak si připravit bramborový salát a kapra trochu jinak, a přitom se neodklonit od toho, co máme rádi,“ říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Při přípravě těchto receptů jsme použili dva naše výborné jogurty Bílý jogurt z Valaška a Smetanový jogurt z Valaška,“ dodává Radka Benešová.

### Bramborový salát s Bílým jogurtem z Valaška

#### Suroviny

- 1 Bílý jogurt z Valaška
- 1 majonéza
- 1 lžice hořčice
- 4 kg brambory ve slupce
- 2 ks cibule
- 1/2 celeru
- 4 mrkve
- sterilovaný hrášek
- 4 nakládané okurky
- 4 vejce natvrdo
- 2 ks petržele
- kari
- pepř mletý
- sůl





## Tisková zpráva

08.12. 2020

### Postup přípravy

Dáme vařit brambory ve slupce a poté necháme zchladit. Mezitím nachystáme všechny ingredience na salát. Studené brambory na vánoční bramborový salát oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Přidáme nadrobno nakrájené vejce a na kostičky nakrájené nakládané okurky. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a uvaříme ve vodě do poloměkka. Na drobno nakrájenou cibuli můžeme spařit horkou vodou, aby nebyla tak ostrá. Hrášek scedíme. Přidáme Bílý jogurt z Valaška, majonézu, osolíme a opeříme dle chuti. Vše důkladně promícháme, je-li bramborový salát málo pikantní, zakapeme citronovou šťávou.

### Kapr v Smetanovém jogurtu z Valaška

#### Suroviny

1 Smetanový bílý jogurt z Valaška

1 kapr

špetka soli

strouhanka

rostlinný olej

#### Postup přípravy

Kapra nakrájíme na porce, vysušíme hadříkem a osolíme. Do misky dáme Smetanový bílý jogurt z Valaška a naporcovaného kapra do něj na 24 hodin naložíme. Druhý den ho vyjmeme a obalíme ve strouhance. Pečeme na oleji.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. 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 především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz).

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603