



Velikonoční pečení s Mlékárnou Valašské Meziříčí

Velikonoce patří k nejvýznamnější křesťanským svátkům u nás i ve světě a každoročně připadají na jiný termín. Velikonoční neděle se slaví první neděli po prvním jarním úplňku. V letošním roce připadá Velikonoční pondělí na 13. dubna. Původně byly Velikonoce pohanským svátkem jara. Před přibližně 3500 lety dali Židé tomuto svátku zcela nový význam svým svátkem Pesach - uchránění, ušetření, ten je oslavou vyvedení a osvobození židovského národa z egyptského otroctví. Před dvěma tisíci lety pak Velikonoce dostaly současný význam Kristovou smrtí a zmrtvýchvstáním. Svátek Velikonoc je oslavou vzkříšeného Krista. V našem pojetí pak jsou Velikonoce především oslavou jara, nové energie, očisty a uctívání tradic.

„Velikonoce jsou obdobím lidových tradic spojených s vítáním jara. Jsou spjaty také s dobrým jídlem a pečením něčeho sladkého na stůl. Z našich produktů jsme připravili dva recepty, a to sladkou i slanou variantu," uvádí Ing.Radka Benešová, marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Vyzkoušet můžete jednoduchou, ale velmi chutnou bábovku s použitím Bílého jogurtu z Valaška. Nebo využijte vejce z velikonoční pomlázky na plněná velikonoční vejce," dodává Radka Benešová.

Velikonoční bábovka s Bílým jogurtem z Valaška

Ingredience

200 g Bílého jogurtu z Mlékárny Valašské Meziříčí
200 g hladké mouky
3 vejce
150 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
100 ml oleje
nastrouhaná kůra z jednoho citrónu



Postup

Všechny ingredience nasypeme do hluboké mísy a důkladně vyšleháme robotem nebo šlehačem. Vzniklé těsto nalijeme do dobře vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme 15 minut při 180°C, pak snížíme na 150°C a dopečeme. Propečenost zkusíme špejlí. Po upečení vyklopíme a necháme dobře vychladnout na mřížce. Pak pocukrujeme nebo můžeme polít rozpuštěnou čokoládou.

Poznámka, uvedené množství těsta je do menší formy. Bábovka je vláčná a voňavá.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková zpráva

16.03. 2020



Plněná velikonoční vejce

Ingredience

- 1 lžička Kysané smetany z Valašska
- 30 g másla
- 1 špetka soli
- 1 lžička hořčice plnotučné
- 100 g eidam sýra
- 1 špetka pepře mletého
- 1 špetka sladké papriky
- 6 vařených vajec natvrdo



Postup

Vejce rozřízneme napůl. Žloutky rozetřeme se sýrem, máslem, hořčicí a Kysanou smetanou z Mlékárny Valašské Meziříčí. Ochutíme a vyšleháme do pěny. Touto směsí pak plníme bílky. Můžeme dozdobit zeleninou.

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 nejrozličnějších 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.

Pro více informací kontaktujte:

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