



Velikonoční rodinné pečení s Mlékárnou Valašské Meziříčí

Přestože letošní Velikonoce budou opět trošku jiné, můžeme si je užít v rodinném kruhu a dopřát si i něco dobrého na zub. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila recepty za použití svých výrobků, které mohou péct maminky či babička za pomoci dětí. Připraví tak společně nejenom pochoutku, která bude chutnat každému, ale stráví i společný čas, kdy se dobře zabaví. Čerstvé mléčné výrobky dodají těstu lahodnosti a jemnosti. Velikonoce se slaví každý rok v jiný den, protože se jedná o jeden z mála pohyblivých svátků v roce. Tento svátek oslavující jaro, ale také vzkříšení Ježíše Krista připadá podle kalendáře na první neděli po prvním jarním úplňku, tedy po 21. březnu. V letošním roce připadá Velikonoční pondělí na 5.dubna.

„Připravili jsme recepty, které v této nelehké době mohou být zábavou pro maminky a jejich děti či babičky a vnoučata,“ říká Radka Benešová Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Bílé jogurty či Kefírové mléko z Valašska jsou skvělým pomocníkem při pečení nejen o Velikonocích, ale po celý rok, proto jsme je do našich velikonočních receptů také zahrnuli,“ dodává Radka Benešová.

Velikonoční šneci

Suroviny

Těsto:

200 ml Kefírového mléka nízkotučného z Mlékárny Valašské Meziříčí

300 g hladké mouky

300 g polohrubé mouky

špetka soli

80 g cukru

50 ml teplé vody

100 ml oleje

1/2 kostky droždí

1 vejce a 1 žloutek

1 vanilkový cukr (20 g)

Na náplň:

70 g rozpuštěného másla

skořicový cukr

Na potření:

1 rozšlehané vejce



Postup přípravy receptu

V míse smícháme mouku a sůl, uděláme důlek uprostřed, kam vsypeme cukr + vanilkový cukr, rozdrobíme droždí a zalijeme 50 ml vlažné vody. Necháme vzkypět. Přidáme olej, vejce a Kefírové mléko nízkotučné

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková zpráva

17.03. 2021



z Mlékárny Valašské Meziříčí a vypracujeme vláčné těsto. Necháme kynout 45 min. až hodinu. Mezitím rozpustíme máslo a necháme ho trochu zchladnout. Můžeme přidat i rozinky, ale není nutné. Vykynuté těsto rozdělíme na třetiny. Z každé vyválíme plát silný asi 5 mm, potřeme máslem, posypeme hustě skořicovým cukrem a zavineme do rolády. Z každé rolády krájíme kolečka cca 1 cm silná a pokládáme je na plech s pečícím papírem. Každé kolečko potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při 180° asi 15 minut.

Velikonoční mini bábovky

Suroviny

200 g Smetanového bílého jogurtu z Mlékárny
Valašské Meziříčí
200 g hladké mouky
3 vejce
150-200 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
100 ml oleje
kůra z 1 citronu



Postup přípravy receptu

Všechny suroviny vložíme do hlubší misky a důkladně rozšleháme. Těsto nalijeme do dobře vymazaných a hrubou moukou vysypaných mini formiček na bábovky, případně do jedné velké formy a vysypané formy a pečeme 15 minut při 180°C, pak snížíme na 150°C a dopečeme (asi 30 minut). Propečenost zkusíme špejlí. Po upečení vyklopíme a necháme dobře vychladnout na mřížce. Pak pocukrujeme.

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.

Pro více informací kontaktujte:

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