



Tisková informace

Praha, 21.03. 2023

Velikonoční věnec jako symbol jara i ochrany obydlí a tradiční Valašský frgál

Symbolika zeleného věnce upleteného z různých zelených rostlin na jaře jako tisu, buku, jedle, vrby a smrku zajišťovala ochranu proti čertům a démonům, způsobujících nemoci. Takové věnce se vyráběly dávno před Kelty i křesťany. Umísťovaly se na vrata nebo vchodové dveře či do severovýchodního koutu místnosti, ve kterém tradičně stával i domácí oltář. Do dnešního dne se podobné věnce s křížem zdobí barevnými vejci a zavěšují se nad stůl nebo v květnu na májky. Pletené věnce se pak přenášely i do kuchyní, protože právě v přípravě pokrmů se tradice dané krajiny odrážejí každodenně. Mlékárna Valašské Meziříčí Vám přináší recept na Velikonoční pletený skořicový věnec, který na stole nejenom krásně vypadá, ale i voní a skvěle chutná. Velikonoce jsou svátkem živým připomínajícím nejenom křesťanskou tradici, ale především oslavujícím jaro a nový život. Kynuté těsto symbolizuje hojnost a kruhový tvar ochranu a vítězství nad zimou. Valašský frgál pak nesmí na Moravě chybět ani při tradičních Velikonocích. Oblíbený je i v Čechách, jen tradice pečení tady není tak zažitá. Ale nejedná se o složitý pokrm. Naopak, uspokojíte hned několik koledníků najednou, kteří si navíc výborně pochutnají.

„Velikonoce a příprava na ně jsou všeobecně záležitostí celé rodiny, a to obzvláště na Moravě. Řada míst udržuje jak zvyky, tradiční kroje, tak pečení lokálních pochutin. Recepty se dědí z generace na generaci. Jeden takový tradiční velikonoční recept bychom rádi přiblížili a rozšířili mezi ty, kteří už ho neznají nebo nikdy v rodině nepřipravovali. Toto šíření tradičních hodnot je jednou z věcí, na kterých si Mlékárna Valašské Meziříčí zakládá,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Valašský frgál pak nesmí rozhodně chybět. Variovat se dá tak, že každý připraví náplň, kterou má rád. Pro Valašsko je typická hrušková náplň, ale připravit ji lze prakticky z čehokoli,“ dodává Zuzana Pavelková.

Skořicový pletenec

Ingredience na těsto – 8 porcí:

Čerstvé Mléko z Valaška	120 ml
Droždí	15 g
Třtinový cukr	1 lžíce
Pšeničná mouka celozrnná jemně mletá	150 g
Pšeničná mouka špaldová hladká	150 g
Sůl	špetka
Máslo	30 g
Žloutek	1

Ingredience na náplň:

Třtinový cukr	3 lžíce
Skořice mletá	2 lžičky

Pro více informací kontaktujte:

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



Tisková informace

Praha, 21.03. 2023

Máslo

50 g

Postup:

Z droždí, mléka a cukru vyrobíme kvásek. Vzešlý kvásek smícháme s ostatními surovinami určené na těsto - obě mouky, špetku soli, 30 g másla a 1 žloutek. Zpracujeme v těsto a necháme ho kynout na teplém místě přibližně hodinu. Na náplň v misce smícháme 60 g rozpuštěného másla, 5 lžic třtinového cukru a skořici.



Vykynuté těsto opět lehce propracujeme a vyválíme v tenký plát ve tvaru čtverce. Ten potřeme po celé ploše náplní a zarolujeme. Srolované těsto z vrchu podélně rozřízneme. Takto nám vzniknou dva prameny. Prameny spleteme tak, aby byl řez na vnější straně. Vzniklý cop stočíme do kruhu a přitlačením spojíme oba konce k sobě. Hotový věnec přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Uvedené množství stačí na 8 porcí.

Doba přípravy:

Pečeme na 180 °C do zezlátnutí, cca 25-30 minut. Celková doba přípravy je 80 minut.

Pravé Valašské frgály - tradiční recept

Ingredience na těsto

Hladká mouka	500 g
Moučkový cukr	85 g
špetka soli	
Olej	50 ml
Změklé máslo	125 g
Žloutky	2
Čerstvé mléko z Mlékárny Valašské Meziříčí	250 ml
Lžička bílého Smetanového jogurtu z Mlékárny Valašské Meziříčí	1
Kostka droždí	1
Špetka cukru	
Citronová kůra	
Rum a máslo na potřeni	



Postup přípravy pravých Valašských frgálů

Nejprve smícháme trochu mouky, vlažného mléka, špetku cukru a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek. Ostatní ingredience smícháme dohromady a poté přidáme kvásek. Těsto smícháme a poté necháme na teplém místě přikryté utěrkou vykynout. Rozdělíme ho na 4 stejné části a rukama vytvoříme kruh o průměru zhruba 30 cm. Na vrch dáme oblíbenou náplň a nahoru drobenku. Předehřejeme troubu na 180°C. Okraje, které by měly být široké zhruba 1 cm potřeme vajíčkem s trochou mléka. Takto připravené koláče necháme chvíli nakynout. Poté je pečeme v předehřáté troubě zhruba 30 minut do zhnědnutí okrajů. Po vytažení z trouby je ještě potřeme rozpuštěným máslem a rumem.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 21.03. 2023

PŘÍPRAVA NÁPLNĚ DO VALAŠSKÝCH FRGÁLŮ

Tvarohová náplň z Kysané smetany z Valašska s borůvkami

Suroviny: 600 g Kysané smetany z Valašska, 300 g Bílého jogurtu z Valašska, 4 polévkové lžíce citronové šťávy, 4 žloutky, 240 g moučkového cukru, 140 g vanilkového cukru, 50 g vanilkového pudinku, 150 g rozinek, 1 dl rumu, citronovou kůru, muškátový květ, 300 g borůvek na posypání.

Postup přípravy: Smícháme kysanou smetanu s jogurtem a citronovou šťávou. Směs vložíme do gázy a necháme ji přes noc pořádně odkapat ve vaší ledničce. Následující den směs vyjme a smícháme s cukrem, žloutky, pudinkem, rozinkami, kůrou a muškátovým květem.

Všechny suroviny v misce dobře promícháme. V případě potřeby naředíme smetanou, a nakonec posypeme borůvkami.



Povidlová náplň

Suroviny: 1,4 kg povidel, 1dl rumu, 200 g vanilkového cukru, 50 g strouhanky

Postup přípravy: Povidla, rum a cukr si smícháme dohromady, a nakonec zahustíme strouhankou.

Maková náplň

Suroviny: 600 g mletého máku, 80 g povidel, 250 ml mléka, 40 g skořice, 50 g vanilkového cukru, 80 g másla, 180 g cukru krupice, 1 dl rumu, 100 g mouky

Postup přípravy: Mléko svaříme s krupicovým cukrem a během vaření přidáme umletý mák a za stálého míchání krátce provaříme tak, aby se směs nepřipálila. Necháme vychladnout a mezitím připravíme z másla a trošky mouky jíšku. Po vychladnutí přidejme jíšku a ostatní suroviny a dobře promícháme.

Hrušková náplň

Suroviny: 900 g sušených hrušek, 500 g moučkového cukru, 1 dl rumu, 30 g skořice, 30 g badyánu, 50 g vanilkového cukru, 50 g strouhanky na zahuštění

Postup přípravy: Hrušky pomeleme a všechny suroviny smícháme dohromady a dobře promícháme. Nepoužíváme čerstvé hrušky, protože obsahují příliš velké množství vody.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 17. června 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tento rok slaví již 30 let. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – keřřivá 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.

Pro více informací kontaktujte:

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