

Vůně borůvek v pozdním létě a Kefírové mléko z Valašska v hlavní roli při přípravě Kefírových vafel s jahodami a mascarpone

Procházky vonícím lesem, sběr borůvek, návštěvy hradů a zámků jednoznačně značí vrchol léta. Ještě i v pozdním létě zpracováváme úrodu ze zahrad a zahrádek nebo lesa. Pokud je ovoce hodně najednou, bývá to mnohdy úmorné. Nechte se, proto inspirovat dvěma tipy na zpracování sezonního ovoce. Mléčné výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí využité při jejich přípravě dodají dezertům lehkost, vlácnost a skvělou chuť. Borůvkový drobenkový koláč využívá Bílý jogurt z Valašska, kefírové vafle s jahodami a mascarpone zase Kefírové mléko z Valašska nízkotučné. Oba výrobky patří do rodiny výrobků, které jsou pravidelně oceňovány laickou i odbornou veřejností za chuť i svoji kvalitu, stejně jako Kefírové mléko z Valašska meruňkové, které se stalo Mlékárenským výrobkem roku 2026 v kategorii Mléko a mléčné nápoje. Tyto výrobky hrají důležitou roli ve zdravém stravování. Poslední jmenovaný může být výborným tipem na výlet anebo i na školní svačinku.

„Kefírová mléka jsou fermentované mléčné výrobky. Původně se připravovaly podomácku z různých druhů mlék, dnes se vyrábějí spíše průmyslovou cestou s použitím kyselinotvorných kultur. Kefírové mléko je vyráběno buď jako ochucené jahodové, višňové či meruňkové s obsahem tuku 0,8% nebo přírodní, které obsahuje 1,1% tuku. Výrobky se tak řadí k nízkotučným produktům, a tudíž jsou vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie. Proto uvádíme i vhodné tipy do receptů v teplé kuchyni,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, vedoucí obchodu a marketingu společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí. „Sám mám tři děti, rádi chodíme do lesa a vím, jak žena přivítá jakýkoli tip na rychlý, chutný a zdravý moučník. Protože, ať chceme nebo ne, děti je milují, k létu patří a nepohrdne jím žádná návštěva, ani dospělý. Navíc jeho příprava začíná společně stráveným časem v lese, kdy si rodina společně popovídá a některý z jejích členů dokonce i pilně sbírá jeho dary. Na podobné koláče mám navíc hezké vzpomínky z dětství, které rád předávám dál i svým dětem. Borůvkový drobenkový koláč je pro mě synonymem léta. Kefírové vafle s jahodami a mascarpone mi zase připadají exoticky noblesní. Proto do receptu přidáváme Kefírové mléko nízkotučné, abychom ho pozvedli i do vyšší gastronomie. Plně si to zaslouží,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

Borůvkový drobenkový koláč

Ingredience na těsto

300 g Bílého jogurtu z Valašska
1 vejce
75 ml oleje
pár kapek vanilkového aroma
80 g cukru krystal
2 vanilkové cukry
200 g polohrubé mouky
1 lžička kypřicího prášku

Ovoce

200 g borůvek
135 g ostružin

Drobenka

80 g hrubé mouky
60 g másla
60 g cukru



Postup

Přehřejte troubu na 160 °C. Koláčovou formu vymažte tukem a vysypejte hrubou moukou nebo ji vyložte pečicím papírem. V míse metličkou prošlehejte tekuté suroviny (bílý jogurt, vejce, olej a pár kapek vanilkového aromatu). Přidejte krystalový a vanilkový cukr a promíchejte. Nakonec přisypte polohrubou mouku smíchanou s lžičkou kypřicího prášku a vypracujte hladké těsto. Hotové těsto rovnoměrně nalijte do připravené formy a uhladte. Na povrch těsta bohatě rozprostřete borůvky

a ostružiny. V menší misce prsty propracujte studené máslo, hrubou mouku a cukr, dokud nevznikne sypká drobenka. Tou pak rovnoměrně posypejte ovoce na koláči. Koláč vložte do trouby a pečte na 160 °C přibližně 45 minut, dokud okraje nezezlátnou.

Kefírové vafle s jahodami a mascarpone

Ingredience na těsto

2 vejce
100 g cukru krupice
400 g Kefírového mléka nízkotučného z Valašska
100 g rozpuštěného másla
200 g polohrubé mouky
150 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
Špetka soli

Na krém

250 g mascarpone
100 g Čerstvé smetany z Valašska ke šlehání
100 g čerstvých jahod
Cukr moučky podle chuti



Čerstvé jahody na ozdobení

Podle chuti čokoládový přeliv

100 g Čerstvé smetany z Valašska ke šlehání
100 g kvalitní čokolády s vysokým obsahem kakaa

Postup

Vejce a cukr společně vyšlehejte do pěny. Přidejte kefírové mléko, špetku soli a obě mouky s práškem do pečiva, které jste předem smíchali dohromady. Z těsta upečte vafle. Jahody rozmixujte dohladka. Přidejte smetanu, mascarpone a trochu cukru. Vyšlehejte společně a ochutnejte. Podle chuti přidejte další cukr. Kdo chce čokoládový přeliv, tak ho připraví snadno. V menším hrnci přiveďte smetanu k varu. Sundejte z plotny a vsypejte nasekanou čokoládu. Nechte pět minut odstát a poté vyšlehejte metličkou. Na talíři ozdobte vafle krémem, čerstvými jahodami a přelijte čokoládou.

Tip na zdravou školní svačinku - Kefírové mléko z Valašska meruňkové Mlékárny Valašské Meziříčí

Kefírové mléko nízkotučné s příchutí meruňky obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku. **Vítěz v kategorii Mléko a mléčné nápoje soutěže Mlékárenský výrobek roku 2026.**



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. Jejich 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.jogurtmarlenka.cz, www.mlekarna-valmez.cz