

## Zimní nápoje pro zahřátí i na dobrou náladu

Francouzská kuchyně dala světu pojem gastronomie. Mlékárna Valašské Meziříčí pak dává zase lidem zakusit pravou chuť poctivé čerstvé smetany a mléka. A jak lze pomoci těmto základních surovin vytvořit gastronomickou pochoutku? Zcela jednoduše, a to v podobě domácího vaječného likéru nebo pravé čokolády. Oba nápoje lze pak v zimním období a pro sváteční chvíle přichystat také horké. Gurmán si nejenom pochutná, ale zároveň zahřeje a zcela jistě mu oba zimní nápoje vykouzlí spokojený úsměv na tváři. Přijměte pro náročné zimní období a sváteční dny tipy na rychlou a lahodnou pochoutku.

„Gastronomie by měla skombinovat zdravou výživu s požitkem z jídla, který by se neměl považovat za hřích. Dnes již oddělujeme labužnictví od obžerství a nenasytosti. Pohlíží se na něj jako na zálibu, kterou si člověk smí užívat. Je to společenská vlastnost, která potěší hostitele i hosta a prospěje vědě. Labužníci jsou si rovni se všemi ostatními, kteří mají nějaký svůj zvláštní předmět zájmu,“ Brillat – Savarina, francouzský právník, politik, ekonomický myslitel a houslista, dnes známý především jako gurmán a gastronom, autor knihy Fyziologie chuti.

„Konec roku nám přináší očekávání a naději. Bilancujeme prožité a připravujeme se na nové. Ne vždy máme důvod mít úsměv od ucha k uchu. Domnívám se, že k pohodě a lepší náladě lze přispět i něčím lahodným. Proto pro tyto dny přicházíme se dvěma tipy na horký nápoj,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Prvním z nich je domácí vaječný likér a druhým pak čokoláda, kterou lze konzumovat i s kapkou dobrého rumu. Omezování zažíváme po celý rok dost a dost. Svátky a konec roku by měly být opravdu veselé a šťastné,“ dodává Zuzana Pavelková.

### Domácí vaječný likér

Doba přípravy: 60 minut

#### Ingredience:

- 6 žloutků
- 250 ml kvalitního rumu
- 120 ml kondenzovaného mléka (9 % tuku, neslazené)
- 250 ml Čerstvé smetany z Valašska
- 150 g moučkového cukru
- 10 g vanilkového cukru
- 1 vanilkový lus

#### Postup:

Do hrnce nalijeme Čerstvou smetanu z Valašska, kondenzované mléko, 90 g cukru, vanilkový cukr a vnitřek vanilkového lusu. Rozmícháme, přivedeme téměř k varu a odstavíme. Do mísy dáme žloutky, přidáme zbylý cukr a vyšleháme dokud žloutky nezesvětlají. Směs horké smetany vylijeme za stálého míchání ke žloutkům



Pro více informací kontaktujte:

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

## Tisková informace

### Praha, 24.11. 2022

a důkladně rozmícháme. Nalijeme zpět do hrnce a postavíme na mírný plamen. Za stálého míchání krém začne pomalu houstnout. Ideální teplota je 75 až 80 °C. Zabere to cca 5 až 10 minut. Hned jak bude krém hustý, odstavíme ho z plotny a necháme za občasného míchání vychladnout. Na plnění skleněných láhví použijeme nejlépe trychtýř se sítkem a poté dáme láhve do lednice.

#### **Horká čokoláda s rumem nebo bez**

Čokoládu objevilo lidstvo již před více než 3 000 lety. Již v té době indiáni kmene Olméků pěstovali v deštných pralesích Mexika kakaovníky. Po zániku jejich říše ve 4. století našeho letopočtu se na tomto území usadili Mayové, kteří první uvařili hořkou tekutinu z kakaových bobů. Kakaovník byl posvátným stromem. Švédský botanik Linné nazval strom kakaovníku Theobroma Cacao – potrava bohů.

Doba přípravy: 10 minut – náročnost nízká

#### **Ingredience: na 2 šálky horké čokolády**

- 150 ml Čerstvé smetany z Valašska
- 200 ml Čerstvého mléka z Valašska polotučného
- 1 vanilkový cukr
- Kvalitní čokoládové pecičky nebo kvalitní čokoláda 50–100 g
- Skořice, kardamon, špetička chilli, sůl či kurkuma, drcené mandle nebo jemné čokoládové hoblinky na dozdobení
- Kvalitní rum podle chuti

#### **Postup:**

Mléko nebo smetanu použijeme pro dosažení krásně husté, krémové konzistence čokolády, smícháme v hrnci s čokoládovými pecičkami nebo kvalitní čokoládou. Tu nalámeme na drobné kousky. Za stálého míchání přiléváme mléko. Směs pomalu zahříváme a mícháme tak dlouho, aby vznikla hladká hmota. Podle chuti přidáme cukr. Čokoládu nalijeme do hrnečku, navrch lze připravit našlehanou šlehačku a její povrch poprášíme kakaovým práškem. Na ozdobu lze použít skořici, kardamon, špetička chilli, sůl či kurkumu, drcené mandle nebo jemné čokoládové hoblinky.



---

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 – kefirová 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](http://www.mlekarna-valmez.cz).

#### **Pro více informací kontaktujte:**

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