

Borůvkový koláč od Mlékárny Valašské Meziříčí

Modrý zázrak z lesa – borůvky - lze sníst přímo na místě nebo si přebytky vychutnat na lahodném borůvkovém koláči. Borůvky totiž patří mezi nejzdravější ovoce. Skvěle si přitom pochutnáme, a navíc prospějeme i svému zdraví. Mlékárna Valašské Meziříčí přináší nejenom tip na letní pochoutku, sama rovněž vyrábí Smetanový jogurt z Valašska borůvka. Celkem patří do rodiny Smetanových jogurtů již třinácti příchutí, což svědčí o jejich oblibě. Antioxidanty v borůvkách obsažené zachycují volné radikály, tím zpomalují stárnutí mozkových buněk a předcházejí jejich degenerativním onemocněním. Jsou hlavně ve slupce. Borůvky obsahují také hodně železa a vitamínu C. Posilují imunitní systém, pomáhají regulovat vysoký krevní tlak. Podporují dobrý zrak. Borůvky pomáhají zregenerovat oční sítnici. Mohou pomoci jak proti průjmům, tak proti zácpě – v prvním případě je třeba konzumovat borůvky sušené a ve druhém čerstvé.

Borůvkové koláče - příprava 110 minut + 30 – 40 minut pečení

Ingredience na těsto:

- 2 hrnky špaldové mouky
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 150 ml Smetanového jogurtu z Valašska borůvka
- 150 ml Čerstvého mléka z Valašska
- 30 g droždí
- 100 ml oleje
- 2 lžičce cukru
- 1 lžičce rumu
- špetka soli
- citronová kůra
- vejce na potřetí

Ingredience na náplň:

- povidla
- skořice
- cukr

Ingredience na tvarohovou směs:

- 250 g tvarohu v kostce
- 1 vejce
- 2 polévkové lžičce cukru
- borůvky

Ingredience na drobenku:

- 150 g polohrubé mouky





Informace pro tisk

Praha, 21.08. 2024

- 100 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 1 vanilkový cukr

Nejprve vlažné mléko smícháme s cukrem a droždím a necháme chvíli nakynout. V jiné míse smícháme obě mouky, jogurt, olej, citronovou kůru, rum, sůl a připravený kvásek. Tuto směs důkladně promícháme a necháme pod utěrkou kynout. Poté smícháme povidla se skořicí a cukrem. Drobenku připravíme smícháním másla, mouky a cukru. Vykynuté těsto rozdělíme na stejné části, naplníme povidly a pečlivě zabalíme. Položíme na plech vyložený pečícím papírem. Do každého kousku uděláme důlek, potřeme vejcem a nanese tvarohovou směs, dozdobíme borůvkami a posypeme drobenkou. Ještě chvíli necháme na plechu kynout. Pečeme v troubě při 190 °C asi 30-40 minut podle typu trouby.

Smetanové jogurty z Valaška

Smetanové jogurty jsou specifické svou jemnou chutí a hustou konzistencí. Smetanové jogurty z Valaška vyrábí Mlékárna Valašské Meziříčí *bílé* s obsahem 10 % tuku nebo s příchutí *broskve, jahody, oříšku, čokolády, višně, borůvky, jahody s vanilkou, višně s vanilkou, maliny s vanilkou, brusinka-ostružina s vanilkou, stracciatelly a také s příchutí Marlenka klasik a kakaové*, které obsahují 8 % tuku. Jogurtová složka obsahuje pouze smetanu a živé jogurtové bakterie, což dodává jogurtu na kvalitě. Pestré složení dělá ze smetanových jogurtů ideální produkt pro přímou konzumaci i pro studenou i teplou kuchyni. Jsou vyráběné z kvalitního českého mléka z Valaška a lze je zakoupit v celé síti obchodních řetězců i maloobchodních sítí v České republice.



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 – 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.