

Do školy s chutí i pochoutkou od Mlékárny Valašské Meziříčí

Jak zaujmout malé školáky i předškoláky? Nestačí jen říkat, jak je dobré zdravě jíst. Pochoutky mají zelenou, pokud lahodí i dětskému oku. A protože Mlékárna Valašské Meziříčí ví o dětských stravnících své, přichází s tipem na chutnou, zdravou i oku lahodící svačinku. Jak Dětská kaše, tak sušenky zahrnují mezi ingrediencemi také kvalitní produkty Mlékárny Valašské Meziříčí, ale především výborně chutnají. Navíc se jedná o děti oblíbené varianty ať už snídaně nebo přesnídávky. Ve školních receptech jsou využity dva oblíbené výrobky, a to Bílý jogurt z Valaška Bifido a Acidofilní mléko z Valaška plnotučné. A pokud máte na přípravu svačinky skutečně pouze minimálně času, pak lze oba výrobky posnídat či posvačit i za studena.

„Sama jsem maminkou předškoláka a vím, co vymyšlení dá, aby svačiny nebo snídaně byly co nejatraktivnější a přitom zdravé. Proto na počátku školního roku přicházíme s tipy pochoutek a jednoduchou přípravou, kterým žádný školák či předškolák neodolá,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Pro přípravu školních receptů jsme využili dva velmi oblíbené výrobky, a to Bílý jogurt Bifido a Acidofilní mléko. Jogurt Bifido obsahuje zdravé bakterie Bifidobacterium, BB-12®, které mají řadu pozitivních účinků na naše zdraví. Samostatně může probiotický kmen Bifidobacterium, BB-12® snížit riziko žaludečních nevolností, zlepšit imunitní odpověď organismu, snížit četnost onemocnění dýchacích cest, podpořit správné fungování střev, snížit četnost pláče, neklidu a podrážděnosti u kojenců,“ dodává Zuzana Pavelková.

Tipy na školní přesnídávku

Sušenky

Přemýšlíte, co dětem na svačinu nebo pro sebe k odpolední kávičce? Zkuste netradiční jogurtové sušenky s lámanou čokoládou.

Doba přípravy: 40 minut

Ingredience: na 20 g sušenek:

250 g hladké špaldové mouky

1 čajová lžička kypřicího prášku

80 g třtinového cukru

50 g medu

200 g bílého jogurtu z Valaška - Bifido

1 vejce velikosti L

90 g čokolády

špetku soli



Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 16.08.2022

Postup:

Všechny ingredience krom čokolády smícháme a vypracujeme mírně lepivé těsto. Přisypeme čokoládu nalámanou na malé kousky, a ještě jednou zamícháme. Na pečící papír uděláme lžící menší kolečka a následně vytvoříme oválky. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C 15-20 minut. Necháme vychladnout.

Kaše

Máte čas od času problém dostat do dětí snídani? Zkuste výbornou acidofilní kaši s foodstylingem, kterému žádný drobek neodolá.

Doba přípravy: 15 minut

Ingredience na jednu porci:

90 g ovesných vloček

asi polovinu Plnotučného acidofilního mléka z Valaška

med na oslazení podle sebe

sezónní ovoce

Postup:

Vločky namočte nejlépe přes noc do vody, ráno 10 minut povařte, naředěte acidofilním mlékem, doslaďte a ozdobte podle momentální fantazie. A zdravá snídaně je na světě!



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