

Sílu a vitalitu samurajů vám dodá nápoj Matcha Hisui Latte s mlékem z Mlékárna Valašské Meziříčí

Podobně jako existují různé odrůdy káv, pěstuje se i celá řada čajů. Každý je známý jinými účinky, některé z nich dokonce léčí. Jednou z takových odrůd je i Matcha zelený čaj, který se pěstuje už více než osm set let, a to v Japonsku. Konkrétně v okolí města Kakegawa v prefektuře Shizuoka. Název Hisui znamená v japonštině „nephrit“, což odráží barvu čajových lístků, ze kterých je Matcha vyráběna. Není tedy překvapením, že byl užíván buddhistickými mistry a samuraji. Postupem času si našel cestu k široké škále milovníků čaje. Dnes si ho běžně můžeme dopřát i v Evropě. Čajové lístky se týdně před sklizní zastíní tak, aby k nim pronikalo minimum slunečních paprsků. Čerstvé čajové lístky se usuší a následně rozemelou na jemný prášek. Výsledkem je pozoruhodně zelený nápoj skvělé chuti a výjimečného aroma. Čaj matcha obsahuje unikátní katechiny a aminokyseliny. Jeden šálek tohoto čaje nahradí několik šálků běžného zeleného čaje. A protože firmě Mlékárna Valašské Meziříčí není zdravotní stav a vitalita spotřebitelů kvalitních mléčných produktů lhostejná, spojila lahodnou chuť mléka z Valaška se silou této delikatesy z Japonska. Vznikly tak dvě varianty Matcha Latte teplého a studeného nápoje.

Směs Matcha Hisui je vhodná nejen k přípravě tradičního nápoje Matcha, ale také jako ingredience při vaření, pečení, přípravě koktejlů či smoothie. Vůně čaje připomíná čerstvě posečenou louku, chuť, která se nese v tónu vyzrálých vlašských ořechů, je plná, výrazná a dlouhotrvající.

Matcha Latte (HOT)

Ingredience:

- 1,8 g Matcha Hisui
- 10-15 ml horké vody
- 170 ml Čerstvého mléka z Valaška polotučného

Postup:

Nejprve namočíme bambusovou metličku na několik minut do horké vody, aby změkla a byla připravena k použití. Matcha prášek prosejeme přes jemné sítko do misky, tím odstraníme případné hrudky a nápoj bude jemnější. Přidáme horkou vodu a pomocí metličky vyšleháme do pěny, dokud se prášek zcela nerozpustí a nevznikne hladký zelený základ. Zahřejeme a vyšleháme mléko. Nalijeme mléko do šálku s matcha základem a podáváme.



Matcha Latte Iced

Ingredience:

- 2,34 g Matcha Hisui
- 10-15 ml horké vody
- 230 ml Čerstvého mléka z Valaška polotučného
- led



Postup:

Nejprve namočíme bambusovou metličku na několik minut do horké vody, aby změkla a byla připravena k použití. Matcha prášek prosejeme přes jemné sítko do misky, tím odstraníme případné hrudky a nápoj bude jemnější. Přidáme horkou vodu a pomocí metličky vyšleháme do pěny, dokud se matcha zcela nerozpustí. Do vysoké sklenice nasypeme ledové kostky. Nalijeme studené mléko. Na závěr přidáme vyšlehaný matcha základ.

Počet porcí:

recept vychází u obou verzí na jednu porci.

Čas přípravy:

Doba přípravy matcha latte (teplé verze) je přibližně 5-7 minut.

Doba přípravy iced matcha latte je přibližně 5 minut.

Čerstvé mléko z Valašska polotučné

Čerstvé mléko polotučné je vyráběné z mléka, které je homogenizované a ošetřené vysokou pasterací. Tento způsob zpracování zaručuje zachování všech cenných živin v přirozeném a neporušeném stavu, proto je čerstvé mléko tak chuťově výborné.



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. 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