



Tip na hravý recept pro všechny děti za to, že jsou Smetanovo jahodová rybka

Řešíte často, že vaše děti nechtějí moc jíst, protože v létě prostě nemají čas? Mlékárna Valašské Meziříčí přináší tip na zdravou a hravou svačinku, které nikdo neodolá. Děti si na ni určitě pochutnají a s přípravu mohou pomoci nebo ji zvládnou zcela samy. Ozvláštíme tak jejich jídelníček, ať už v běžný den nebo v jakýkoli svátek či významnou událost. Tou může být ukončení školního roku nebo návrat z prvního tábora. Smetanovo-jahodové rybce nikdo neodolá. Nejenomže pěkně vypadá, ale výborně chutná. Je navíc i zdravá. Při její přípravě je použit Smetanový jogurt z Valašska bílý splňující požadavky na zdravou výživu. Mléko pro výroby odebírá Mlékárna Valašské Meziříčí pouze z okolních valašských farem. Jahodami pak dětskému organismu dodáte například vitamíny C, B a provitamin A.

Hravá svačinka – Smetanovo jahodová Rybka

Ingredience pro dvě porce

- Smetanový jogurt bílý z Valašska 4 lžíce
- tvaroh 4 lžíce
- med 2 lžičky
- vánočka
- jahody, borůvky či jiné drobné ovoce

Příprava 10 minut

V misce smícháme Smetanový jogurt z Valašska, tvaroh a med. Pokud chceme jogurtový krém ozvláštnit, tak do směsi přidáme lžičku rozmixovaných jahod. Vše dobře promícháme. Naneseme na krajíc vánočky a ozdobíme dle fantazie. Mlékárna Valašské Meziříčí zkusila rybičku, ale někomu to může připomínat i ježečka.



Smetanový jogurt z Valašska bílý

Smetanový jogurt bílý obsahuje 10 % tuku a živé jogurtové kultury. Jedná se o mikroorganismy, které provádějí kvašení mléka a smetany, což vede ke vzniku jogurtu. Výrobek je vhodný pro přímou konzumaci i pro studenou kuchyni. Výborně se hodí pro přípravu dipů k masům na gril i na přípravu sladkých dezertů. Doporučená cena výrobku je 14,90 Kč. Jogurt je tradiční fermentovaný výrobek pocházející z oblasti Balkánu. V roce 1905 objevil bulharský lékař Stamen Grigorov, že původcem přeměny mléka na jogurt je mikroorganismus *Lactobacillus bulgaricus bacillus*. Později bylo zjištěno, že se na této přeměně podílí také *Streptococcus thermophilus*. Tak došlo k definování jogurtu jako nového druhu mléčného výrobku. Dnešní výroba jogurtu se v zásadě neliší od té, která byla známa již před stovkami let. Principem stále zůstává fermentace mléka přesně definovanými mikroorganismy.



Zdroj: Jak poznáme kvalitu? Mléko a mléčné výrobky, Jiří Kopáček

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, KYŠANÉ VÝROBKY – keřirová 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.mlekarna-valmez.cz.