

Vůně Vánoc z Valašska

Připravovat vánoční cukroví, aby bylo krásně uležené a křehké, se vyplatí vždy s mírným předstihem. Při volbě surovin na pečení je dobré vybírat ty kvalitní, protože na chuti se to opravdu projeví. Mlékárna Valašské Meziříčí nabízí produkty, které vánočnímu cukroví dodají lahodnou chuť. Patří mezi ně Kysaná smetana či Bílý jogurt z Valašska, ať již polotučný nebo smetanový. Stejně tak lze využít Kefírové mléko nízkotučné z Valašska nebo Valašskou kyšku. Právě tito pomocníci dokáží to, že je těsto krásně jemné a vláčné.

„Nejen samotný Štědrý den a svátky vánoční spojují rodiny a přátele, ale také čas předvánoční může být plnohodnotně využit k setkávání blízkých, například při pečení vánočního cukroví v době adventu. Tato společná setkávání při výrobě cukroví využívá stále více žen v rodinách i kamarádky,“ říká Zdeněk Bukovjan, Sales&Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Naše Kefírové mléko nízkotučné jsme použili při pečení vánočních sušenek, které jsou nejen jednoduché, ale především se jedná o výborné vánoční cukroví pro všechny návštěvy,“ dodává Zdeněk Bukovjan.

Rychlé kefírové vánoční sušenky - postup přípravy

Kromě klasických vánočních receptů lze vyzkoušet i kefírové sušenky, které jsou jemné a lehké. Můžeme je péct nejen na Vánoce, ale kdykoliv v roce.

Použité suroviny:

- 100 ml Kefírové mléko nízkotučné z Mlékárny Valašské Meziříčí
- 280 g hladké mouky
- 50 ml oleje
- 1 vejce
- 1 lžička kypřicího prášku
- 3 lžíce cukru



Postup:

Nejprve v míse promícháme vejce s cukrem, přidáme olej, Kefírové mléko nízkotučné z Mlékárny Valašské Meziříčí a přisypeme prosátou hladkou mouku s kypřícím práškem do pečiva. Následně vypracujeme homogenní nelepivé těsto. Připravené těsto na sušenky rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 5 až 10 mm. Ten posypeme krupicovým cukrem po celé ploše, a ještě jednou přes něj přejedeme válečkem, můžeme posypat i směsí mletých oříšků a cukru nebo jemně strouhaným kokosem. Těsto ostrým nožem či rádlem na pizzu nakrájíme na stejně velké čtverečky a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Sušenky dáme péct na 10 – 12 minut do trouby při teplotě 180 °C.

Tipy:

Pokud budeme chtít sušenky vylepšit, je možné jejich povrch přelit čokoládovou polevou. Výborné budou i obalené ve skořicovém cukru ihned po upečení. Podávat sušenky můžeme i s domácím džemem a marmeládou.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

08.11.2021



Vánoční cukroví s Kysanou smetanou z Mlékárny Valašské Meziříčí

Použité suroviny:

150 g Kysané smetany z Mlékárny Valašské Meziříčí

400 g hladké mouky

250 g másla

50 g moučkového cukru

vlašské ořechy, vanilkový a moučkový cukr podle potřeby

hladká mouka na posypávání



Postup:

Z hladké mouky, másla, cukru a Kysané smetany z Mlékárny Valašské Meziříčí zpracujeme těsto, které dáme do lednice ztuhnout. Můžeme hodinu, ale klidně i celou noc. Těsto si před zpracováním necháme povolit, jinak by se nám opravdu špatně vyvalovalo.

Vyválíme plát vysoký asi 3 mm, můžeme podsypávat a vykrajujeme různé tvary. Okolní těsto dáme stranou, vykrajené tvary posypeme rozemletými oříšky a lehce přejedeme válečkem. Pečeme na pečícím papíru asi na 180 - 190 °C. do růžova. Hotové tvary necháme trochu vychladnout a obalujeme ve vanilkovém cukru smíchaném s moučkovým.

Mlékárny Valašské Meziříčí Vám přeji krásné Vánoce a dobrou chuť

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty polotučné, ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. 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 především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Jejich výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. 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