



Podobně, jako je propojena historie střední Evropy, je propojena i její kuchyně. Často se vedou bitvy o prapůvod řady lahůdek, které považujeme v dané zemi za tradiční. Tak je tomu například u knedlíků nebo perníku, jejichž zpracování a variant jsou stovky. Můžeme si tak pochutnat na knedlicích kynutých, bramborových, houskových, karlovarských, krupicových, špekových, tvarohových, ovocných i plněných nejrůznější zeleninou.

U perníku je tomu s množstvím rozličných receptů obdobně. Mlékárna Valašské Meziříčí přichází pro podzimní období se dvěma recepty těchto zdomácnělých pokrmů. Zcela jistě Vás zasytí, pochutnáte si na nich a připomenou teplo domácí kuchyně. Podzimní menu doplní také dýňová polévka. Pro Mlékárnu Valašské Meziříčí je podstatné, aby její výrobky dýchly na zákazníky tradicí dob našich předků a staly se synonymem jistoty zachování kvality.

**„První recepty na ovocné knedlíky na českém území pochází už ze 17. století. Původně se knedlíky připravovaly smažením a až o něco později se začaly i vařit,“** uvádí **Zuzana Pavelková**

, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí.

**„Sladké knedlíky můžeme kromě jahod plnit také švestkami, meruňkami či borůvkami, posypat mákem, skořicí, opraženou strouhankou a navrch pak dát šlehačku, jogurt či kysanou smetanu,“**

dodává

**Zuzana Pavelková.**

Perník má velmi starobylý původ. Pečivo z medu a mouky znali již v Egyptě, antickém Řecku a Římě. První zmínka o perníku v Čechách pochází ze 14. století.

Věděli jste, že původní receptura perníku se skládala z medu, mouky a pepře? Právě pepř dal vzniknout slovu perník, původně peprník. Tradiční recepty se začaly postupně upravovat a vznikla tak rozmanitá nabídka nejrůznějších variant.

**Podzimní menu Mlékárny Valašské Meziříčí**  
**Dýňová polévka**



Podzimní menu Mlékárny Valašské Meziříčí & Návrat k tradicím



Podzimní menu Mlékárny Valašské Meziříčí & Návrat k tradicím



