A picture containing table, room

Description automatically generated

**A picture containing drawing, food

Description automatically generated**

**3. 6. 2021**

# TZ – Sladká radost s melouny Bouquet. Připravte si neodolatelné letní dezerty

Zakousněte se do sladkého melounového pokušení! S recepty na zmrzliny či dobroty ke grilování, v nichž hrají prim **melouny Bouquet**, můžete mít léto každý den. Recepty jsou jednoduché a rychlé, takže je zvládne připravit i kuchař-začátečník. Stačí si vybrat ten pravý na váš stůl.

**Grilovaným špízem ze dvou druhů melounu** se blýsknete při každé příležitosti. Barevné trojúhelníčky rozzáří každou grilovačku a chutnají naprosto fenomenálně.

Obsah obrázku jídlo, květina, rostlina

Popis byl vytvořen automatickyPřipravte si:  
  
**meloun Bouquet**  
cukrový meloun  
1 lžíci medu  
lístky máty na ozdobení  
špetku soli a pepře

Meloun jemně posypte solí a nechte na ubrousku odkapat. Každý kousek osušte papírovým ubrouskem a potom lehce pokapejte medem. Plátky napíchněte na jehlu a grilujte na rozehřátém grilu přibližně 3 minuty z každé strany. Nakonec lehce posypte pepřem a ozdobte mátou.

Udělejte si z ranní granoly šťavnaté letní pokušení. **Melounová zmrzlina s limetkou a kokosem** je pro to jako stvořená. Díky tomuto receptu můžete mít zmrzlinu k snídani či k svačině každý den!

Obsah obrázku talíř, jídlo, květina

Popis byl vytvořen automaticky

Potřebujete:

asi 300 g **melounu Bouquet**

1 limetku

1 lžíci cukru

kokos a granolu k podávání

Meloun rozmixujte dohladka. Přidejte šťávu z jedné limetky a lžíci cukru. Ten zajistí lepší tuhnutí zmrzliny. Směs dejte do zmrzlinovače. Pokud tento přístroj nemáte, dejte směs do nádoby do mrazáku a každou hodinu ji promíchejte, dokud zcela neztuhne. Servírujte na vaši oblíbenou granolu a kopečky zmrzliny ozdobte kokosem.

**Ovesné sušenky se smetanovo-melounovou zmrzlinou** udělají radost na dětské oslavě i zahradní slavnosti pro dospělé. Můžete je servírovat zvlášť nebo jako zajímavý zmrzlinový sendvič. Potřebovat budete:

Obsah obrázku jídlo, talíř, rostlina

Popis byl vytvořen automaticky  
1 hrnek ovesných vloček

1 hrnek hladké mouky

1/2 hrnku třtinového cukru

150 g másla

3 lžíce medu

2 lžíce vody

pytlík kypřícího prášku do perníku

*(sušenky můžete koupit i hotové a ulehčit si tak práci)*

Na smetanovou zmrzlinu potřebujete:

200 ml smetany

1 vanilkový lusk

3 lžíce jogurtu

4 lžíce cukru

Na melounový sorbet:

100 g melounu Bouquet

citronová šťáva podle chuti

Nejprve si upečte sušenky. Smíchejte všechny sypké ingredience dohromady. Potom přidejte všechny ostatní. Vypracujte těsto. Na pečicí plech dejte hromádky těsta s dostatečnými mezerami mezi sebou. Těsto se totiž v troubě rozteče na placičky. Pečte zhruba na 15 minut při teplotě 180 stupňů.

Mezitím si připravte smetanovou zmrzlinu. Všechny ingredience smíchejte dohromady a dejte do zmrzlinovače. Tuto zmrzlinu můžete také nahradit vanilkovou nebo jogurtovou zmrzlinou z obchodu. Pokud nemáte zmrzlinovač, nalijte směs do nádoby a dejte ztuhnout. Melounový sorbet vytvoříte jednoduše tak, že hladce rozmixovaný meloun smícháte s citronovou šťávou. Jakmile začne zmrzlinová směs v nádobě trochu tuhnout, zalijte ji rozmixovaným melounem a vytvořte tak lehké mramorování. Nechte zamrazit.

Vychladlé sušenky můžete promazat částečně ztuhlým zmrzlinovým krémem a dát ještě na chvíli do mrazáku. Vytvoříte tak efektní zmrzlinový sendvič.

**Karamelové kostky s přelivem z melounu** povyšují obyčejný zmrzlinový pohár na mistrovské umění. A přitom stačí opravdu málo a velká radost je na světě. Ozdobení sezamem je už jen pověstná třešnička na zajímavém dortu.

Obsah obrázku talíř, rostlina

Popis byl vytvořen automatickyPřipravte si:

100 g **melounu Bouquet** nakrájeného na malé kostičky menší než 1x1 cm

karamelovou zmrzlinu

kůru z jednoho celého bio pomeranče

bobkový list

mátu

sezam

Karamelovou zmrzlinu vložte do tvořítek na led a nechte ztuhnout, aby krásně držela tvar pro servírování. Připravte si melounový sirup. Dejte do pánve meloun, panáka vody, pomerančovou kůru, kterou prozatím nechte na větší kousky, bobkový list a mátu. Vařte do změknutí melounu, vyndejte bobkový list a kůru a zbytek rozmixujte tyčovým mixérem. Kůra je nyní krásně měkká, a tak ji můžete nakrájet na menší kousky a vrátit zpět do sirupu. Servírujte v misce kostky karamelové zmrzliny přelité sirupem a ozdobené lístky máty a sezamem.

**Melouny Bouquet** dováží do České republiky **společnost Anecoop**, která je španělským lídrem v exportu čerstvého ovoce a zeleniny. Firma spolupracuje s více než 150 000 farmáři, jejichž produkty vyváží do více než 60 zemí světa. Celý systém je chráněn ochrannou známkou Naturane s přísnými předpisy.

Více informací najdete na [www.nejlepsimelouny.cz](http://www.nejlepsimelouny.cz/) nebo na [Instagramu](https://www.instagram.com/bouquet_ovoce/) a [Facebooku](http://www.facebook.com/BOUQUETovoce).

**Melouny Bouquet** jsou k dostání od konce dubna v supermarketech Kaufland, Globus, Albert a ve vybraných maloprodejnách. Cena se pohybuje okolo 25 Kč/kg.

## Kontakty: Mediální servis:

## [www.nejmelouny.cz](http://www.nejmelouny.cz/) cammino…

[www.nejlepsimelouny.cz](http://www.nejlepsimelouny.cz/) Dagmar Kutilová

Instagram [@bouquet\_ovoce](https://www.instagram.com/bouquet_ovoce/) e-mail: kutilova@cammino.cz

Facebook [Bouquet](https://www.facebook.com/BOUQUETovoce/) tel.: +420 606 687 506

Obsah obrázku meloun, ovoce, sladký meloun

Popis byl vytvořen automaticky [www.cammino.cz](http://www.cammino.cz)