A picture containing table, room

Description automatically generated

**A picture containing drawing, food

Description automatically generated**

**31. 5. 2022**

# TZ – Oslaďte si život s recepty plnými bezpeckových melounů Bouquet

Sladká chuť neodmyslitelně patří k ovoci. Bezpeckové **melouny Bouquet** mají sladké chuti víc než dost, a to díky svému původu. Vyrostly totiž na svazích kolem Valencie, kde jejich chuti pomáhalo silné španělské slunce. Skvěle proto doplní jakýkoliv dezert. Hodí se do dortíků i lehkých ovocných svačinek, připravíte z nich lahodný sirup nebo důmyslné carpaccio. To vše během okamžiku a s téměř zaručeným výsledkem.

Nachystejte si **cheesecake s melounovým přelivem**, **sladkou rýži s mascarpone a melounem**, **melounové carpaccio s vanilkovou zmrzlinou** a **jemný melounový sirup**. Pusťte se do sladkého objevování plného melounových chutí!

Cheesecake je lehký dort, který je během chvilky připravený a hosté jej milují. Připravte si jeho lahodnou variantu s melounovým přelivem. Recept je tak snadný, že s ním mohou pomoci i děti. Na **cheesecake s melounovým přelivem** potřebujete:

Obsah obrázku ovoce, čerstvé

Popis byl vytvořen automaticky  
**200 g melounu Bouquet**

85 g másla

3 vejce

180 g moučkového cukru

1 vanilkový lusk

500 g tvarohu

1 citron – kůru i šťávu

220 g sušenek bebe

250 g mascarpone

250 g sýru philadephia

100 ml javorového sirupu

V mixéru rozdrťte sušenky a smíchejte je s rozpuštěným máslem. Vložte je na dno dortové formy a pečlivě upěchujte. Vložte na 10 minut do trouby rozehřáté na 180°C. Mezitím smíchejte tvaroh, mascarpone, moučkový cukr, philadelphii, zrníčka z vanilky, vejce, šťávu z citronu a citronovou kůru. Směs nalijte na upečený sušenkový základ. Dejte do trouby a pečte 30 minut. Dort by měl být na okrajích pevný a uprostřed by se měl třást jako puding. Nechte v troubě vychladnout. Poté jej vložte na pár hodin do ledničky. Na dort si připravte rozvar z melounu. Nakrájené kousky melounu vložte do rendlíčku, rozmixujte a rozvařte s javorovým sirupem, dokud není omáčka dostatečně hustá. Přeceďte směs přes sítko. Na ozdobu můžete přidat mátu a kostičky melounu.

Výborná svačinka, dezert nebo sladká snídaně. **Sladká rýže s mascarpone a melounem** je připravená během chviličky, stačí ji jenom vychladit. Na její přípravu potřebujete:

Obsah obrázku jídlo, dezert

Popis byl vytvořen automaticky**meloun Bouquet**

150 g rýže

mléko

bobkový list

pomerančovou kůru

100 g mascarpone

3 lžíce moučkového cukru

vanilku nebo vanilkový cukr

Nejdříve si uvařte rýži s bobkovým listem. Je možné si ji předvařit ve vodě do poloměkka a pak přidat mléko, nebo vařit do úplného uvaření. Rýži můžete i lehce rozvařit, ale je nutné při vaření stále míchat. Poté vyndejte bobkový list, přisypte vanilku a moučkový cukr. Přimíchejte po lžicích všechno mascarpone. Přendejte do sklenic a dejte vychladit. Nakonec ozdobte kostkami melounu a můžete podávat.

Zmrzlinový pohár s ovocem? Nuda! Vyzkoušejte raději **melounové carpaccio s vanilkovou zmrzlinou**. Dá jen o trochu víc práce než běžný pohár, ale výsledek je nepřekonatelný! Potěší milovníky sladkého i náročné gurmány. Připravte si:

Obsah obrázku jídlo, plast, čerstvé

Popis byl vytvořen automaticky

**100 g** **melounu Bouquet**

1 citronová tráva

2 hvězdičky badyánu

bylinky na ozdobení

oblíbenou vanilkovou zmrzlinu

Badyán a citronovou trávu krátce svařte, aby se propojily všechny chutě. Meloun nakrájejte na velmi tenké plátky a naložte opatrně do svařené směsi. Nechte chvíli odležet – ideálně v lednici, aby meloun nasál vůni badyánu. Položte na talíř a ozdobte vanilkovou zmrzlinou a bylinkami.

Obsah obrázku stůl, hrníček, nápoj

Popis byl vytvořen automaticky**Jemný melounový sirup** je variabilní surovina. Hodí se do limonád, do dezertů i slaných jídel, pochutnají si na něm malí i velcí. Jeho příprava je opravdu snadná. A pokud najdete hezkou lahev, využijete sirup také jako skvělý dárek. Na jeho přípravu budete potřebovat:

**meloun Bouquet**

500 ml vody

1000 g krystalového cukru

40 g kyseliny citronové

Meloun nakrájejte na větší kostky. Vložte do hrnce a zalijte vodou. Po dobu 10 minut směs rozvařte a nechte pod poklicí vychladnout. Tyčovým mixérem rozmixujte a přes plátno nebo velmi jemný cedník přepasírujte a vymačkejte. Do melounové šťávy nasypte odvážený cukr. Ohřívejte, dokud se cukr nerozpustí – nepřekračujte však bod varu. Vsypte kyselinu citronovou. Zamíchejte, nalijte do čistých sklenic a uzavřete. Udržujte nejlépe v lednici.

**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.

## 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

 [www.cammino.cz](http://www.cammino.cz)