

****

**21. 6. 2021**

**TZ - Oživte letní party nečekanou chutí melounu**

Dopřejte svým letním večerům s přáteli originální exotickou příchuť. Běžné menu stačí jednoduše obměnit přidáním zajímavých melounových receptů. Připravte si **salát s grilovaným melounem**, **melounový tatarák s okurkou**, **melounovo – jahodový sorbet**, **letní melounovou pizzu** a na závěr osvěžující **long drink s melounem a okurkou**. Šťavnaté **bezpeckové melouny Bouquet**, které vyrostly ve slunném Španělsku, báječně poslouží do hlavního jídla, nápoje i jako sladké osvěžení. Kromě toho, že neobsahují pecky, se pyšní také plnou chutí, vitamíny a antioxidanty.

Vyberte do receptů to nejlepší zralé ovoce, které si připoutá pozornost svou plnou sladkou chutí. A jaké jiné melouny zvolit, když ne lahodné **melouny Bouquet bez pecek**? Tato speciální bezpecková odrůda vyrostla na slunných svazích Španělska, kde se pěstuje již šedesát let. Šťavnaté **melouny Bouquet** jsou plné vitamínů, minerálů a antioxidantů. Každému receptu tak kromě chuti dodají ještě porci zdraví navíc.

Ani jeden z pěti receptů nezabere moc času na přípravu a nevyžaduje velké množství ingrediencí.



**Salát s grilovaným melounem**

½ **melounu Bouquet**

200 g sýru halloumi

olivový olej

2 limetky

polníček

čerstvá bazalka

opečené toasty

javorový sirup na dochucení

sůl a pepř

Meloun nakrájejte na měsíčky, sýr halloumi na menší kousky. Grilujte je potřené olivovým olejem, osolte a opepřete. Na gril přidejte i rozpůlené limetky. Na talíře rozdělte polníček, ogrilované melouny a sýr. Zakapejte šťávou z limetek a olivovým olejem, podávejte s bazalkou a opečenými toasty.

**Melounový tatarák s okurkou**

1/3 **melounu Bouquet**

1 okurka

100 g čerstvého sýru

čerstvá máta

opečené toasty

olivový olej na vymazání formy

sůl a pepř

uzená chilli vlákna (není nutné, lze koupit v obchodech s kořením)

Meloun a oloupanou okurku nakrájejte na malé kostičky. Vložte do mísy a rozdrobte na směs sýr. Přidejte sůl a pepř a promíchejte. Servírovací misky zlehka vymažte olejem, dovnitř nasypte tatarák a vyklopte na talířky. Ozdobte čerstvou mátou a chilli vlákny. Podávejte s opečenými toasty.

**Melounovo-jahodový sorbet**

400 g melounu Bouquet bez slupky

100 g jahod

1 limetka

50 g třtinového cukru

Meloun nakrájejte na menší kusy a vložte do mixéru. Přidejte omyté jahody, šťávu z limetky a doslaďte třtinovým cukrem. Rozmixujte. Směs na sorbet přendejte do uzavíratelné nádoby, dejte do mrazáku a ideálně jej každou půlhodinu promíchejte, dokud nebude mít konzistenci zmrzliny. Zmražený sorbet rozdělte do mističek, podávejte s čerstvým ovocem a lístky máty.

**Letní melounová pizza**

½ **melounu Bouquet**

400 g řeckého jogurtu

1 lžíce medu

200 g jahod

100 g borůvek

100 g malin

čerstvá máta

2 hrsti vlašských ořechů

Meloun Bouquet rozpulte a z poloviny krájejte 4 stejně velká kola. Ty rozdělte na menší trojúhelníčky. Přendejte na talíře. Jogurt smíchejte s medem, potřete jím trojúhelníčky melounu a nazdobte jahodami, borůvkami, malinami a mátou. Nakonec posypejte nasekanými ořechy.



**Long drink s melounem a okurkou**

1/3 **melounu Bouquet**

1 okurka

čerstvá máta

1 limetka

gin a tonic

Z melounu vykrojte kuličky, rozdělte je do sklenic. Přidejte kostky ledu, na plátky nebo kolečka nakrájené okurky a čerstvou mátu. Zakápněte šťávou z limetky a podle chuti dolejte ginem a tonikem.

**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

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

