

Tisková informace

**Co mají meruňky a mramor společného?**

**Praha, 19. 7. 2022** – Co mají meruňky a mramor společného kromě prvního počátečního písmene M? Přece festival, který se každoročně koná v městečku Laas v oblasti Vinschgau v Jižním Tyrolsku. Letos jeho termín připadl na víkend 6. - 7. srpna. Slavnost nazvaná „Mramor a meruňky“ již tradičně představuje tyto dva místní produkty v plné kráse.

Víkendová slavnost „Mramor a meruňky“ je místem setkání s těmito dvěma poklady, které proslavily oblast Vinschgau. Mramor přezdívaný Bílé zlato z Laas je proslulý díky své jedinečné čistotě a tvrdosti. Mezi odborníky je znám svou prvotřídní kvalitou. A meruňky z oblasti Vinschgau jsou vyhlášené svou jedinečnou sladkou chutí. Nejen že báječně chutnají čerstvé či připravené v knedlících nebo sladkých omeletách, farmáři ze sdružení Roter Hahn z nich také připravují úžasné marmelády, sirupy a další pochoutky.

To že se specializace na pěstování a zpracování meruněk a dalšího ovoce vyplatí, rád potvrdí farmář Robert Kompatscher z hospodářské usedlosti [Fronteggele](https://www.roterhahn.cz/cz/kvalitni-produkty/produkty-ze-statku-koupit-jizni-tyrolsko/statek-detailne/fronteggele-voels-am-schlern%2B5737.html), která se nachází obci Völs am Schlern. Jeho ovocné sirupy a džemy opakovaně získávají certifikát kvality udělovaný sdružením Roter Hahn. Můžeme je ochutnat a zakoupit přímo na farmě Fronteggele.

Další z farem Roter Hahn, která se pěstováním meruněk zabývá je [Hof am Schloss](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/apartmany-a-pokoje/dovolena-na-statku-detail/hof-am-schloss-prad-am-stilfserjoch%2B3131.html) v Prad am Stilfserjoch ve Vinschgau, kde ze známých meruněk Vinschger vyrábí lahodný ovocný džem. Při letošní slepé degustaci odborníky byl meruňkový džem farmářky Manuely Wallnöfer opět oceněn pečetí kvality Roter Hahn. Manuela pro vás sepsala svůj recept na lahodnou [palačinku s meruňkovým džemem](https://www.roterhahn.cz/cz/statkari-senky/recepty-jizni-tyrolsko/pala269inka-s-meru328kovou-marmeladou-143/).

****Na palačinkové těsto budete potřebovat: 100 g mouky, 100 ml mléka, 1 lžíci cukru, 2 čerstvá vejce a špetku soli. Také si připravte máslo na smažení, 200 g meruňkového džemu a práškový cukr na posypání. A jak postupovat? Mouku a mléko smíchejte, přidejte cukr, sůl a vejce. Na pánvi rozehřejte máslo a nalijte porci těsta. Pánví pohybujte tak, aby se těsto rozlilo po celém dně. Palačinky opečte po obou stranách, poté je pomažte meruňkovým džemem a srolujte. Výborně chutnají podávané ještě teplé, posypané práškovým cukrem.

Další z oblíbených jihotyrolských pochoutek jsou meruňkové knedlíky.Nemusíte jepřipravovat jen z kynutého nebo tvarohového těsta. Vyzkoušejte selský recept s použitím bramborového těsta tak, jak meruňkové knedlíky připravují na farmě [Burgerhof](https://www.roterhahn.cz/cz/statkari-senky/toerggelen-jizni-tyrolsko/statek-detailne/burgerhof-brixen%2B5685.html).

Na 8 meruňkových knedlíčků budete potřebovat: 300 g vařených moučných brambor, 45 g krupice z tvrdé pšenice, 35 g bramborového škrobu, 1 žloutek, 20 g másla, 8 meruněk. Na máslovou drobenku si připravte máslo, 2 lžičky skořice, strouhanku a cukru podle chuti.

Brambory uvařte a prolisujte. Až je budete mít připravené, rozprostřete prolisované brambory na pracovní plochu a nechte vychladnout. Poté rozpusťte máslo a přidejte ho k prolisovaným bramborám spolu s krupicí, bramborovým škrobem a žloutkem. Všechny suroviny zpracujte do hladkého těsta. Meruňky pak zabalte rovnoměrně do bramborového těsta tak, aby celou meruňku obklopovala asi 1,5 cm silná vrstva těsta. Mírně osolenou vodu přiveďte k varu a meruňkové knedlíky nechte ve vroucí vodě plavat asi 15–20 min. V mezičase si můžete připravit drobenku. Rozpustíte máslo, přidáte skořici, cukr, strouhanku a promícháte tak, aby se utvořily drobné a pevné hrudky. Meruňkové knedlíky podle selského receptu chutnají nejlépe posypané právě touto lahodnou máslovou drobenkou.



Fotografie č. 1: Meruňky z oblasti Vinschgau, © Frieder Blickle\_Roter Hahn

Fotografie č. 2: Pozvání na slavnost Mramor a meruňky, ©Tourismusverein Schlanders-Laas\_Frieder Blickle

Fotografie č. 3: Děti mají také radost ze sklizně meruněk, © Frieder Blickle Roter Hahn

Fotografie č. 4: Palačinky s meruňkovou marmeládou podle receptu z farmy Hof am Schloss, © Hof am Schloss

Fotografie č. 5: Meruňkové knedlíky podle receptu z farmy Burgerhof, © Burgerhof

Fotografie č. 6: Příprava meruňkových knedlíků, © Frieder Blickle Roter Hahn

Fotografie č. 7: Příprava meruňkového džemu na farmách Roter Hahn, © Frieder Blickle Roter Hahn

**Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Produkty, jež jsou prezentovány pod značkou Roter Hahn, jsou vždy nejvyšší kvality. Musí splňovat celou řadu kritérii. Základní podmínkou je, že nejméně 75 % použitých surovin musí pocházet z vlastního hospodářství. Zbývajících 25 % může být z jiné farmy, ovšem také z Jižního Tyrolska. Zpracování musí probíhat přímo na farmě. Každý výrobek prochází slepou degustací místních odborníků, kteří zhodnotí, zda je možné mu udělit pečeť kvality Roter Hahn. Tato náročná kritéria nyní splňuje 85 jihotyrolských farem, jejichž výrobky najdeme v novém katalogu „Kvalitní produkty od farmáře“. Katalog je dostupný [online](https://www.roterhahn.cz/cz/kvalitni-produkty/katalog/), případně si jej mohou zájemci stáhnout ze stránek Roter Hahn či objednat vytištěný. Potravinářské výrobky jsou rozděleny do 18 kategorií: čerstvé, nakládané i sušené ovoce a zelenina, houby a bylinky, ovocné šťávy a sirupy, ovocné pomazánky, omáčky a vejce z volného chovu. Najdeme zde také samostatné kategorie, které zahrnují nabídku vín, moštů, piva a různých destilátů. Mezi nejoblíbenější patří oblast věnovaná sýrům a mléčným výrobkům, čerstvému masu, slanině a uzeninám. Opominout nelze ani prostor věnovaný tolik ceněnému jihotyrolskému medu a domácímu pečivu, obilovinám a těstovinám.

Značku kvality Roter Hahn (Červený kohout) představilo v roce 1998 Sdružení zemědělců Jižního Tyrolska. Propojuje farmy, které nabízejí turistům možnost strávit aktivní dovolenou v malebném prostředí Jižního Tyrolska, slunném regionu v italských Alpách. V nabídce je nyní více než 1 600 farem specializovaných na chov dobytka, pěstování vína a ovoce.

Hosté se mohou celoročně ubytovat na farmách v apartmánech či samostatných pokojích, které jsou proslulé svou útulnou čistotou a příjemnou atmosférou. Farmy jsou známé vynikající domácí gastronomií, výjimečnou pohostinností a vzornou péčí o hosty. Nabízejí mnoho příležitostí pro strávení aktivní dovolené.

Návštěvníci se mohou zblízka seznámit se životem na jihotyrolské farmě a ochutnat vynikající domácí speciality – čerstvé mléko, sýry, džusy, chléb a mnoho dalších pochoutek. Farmy jsou skvělým výchozím bodem pro poznávání okolí a nabízejí nespočet možností trávení volného času. Hosté si mohou vybrat od turistiky přes silniční i horskou cyklistiku až po sjezdové a běžecké lyžování a další outdoorové sporty.

Kromě ubytování na farmách provozuje sdružení Roter Hahn rodinné restaurace umístěné přímo na statcích, udržuje tradici řemesel a provozuje také prodejny místních potravinářských specialit. Další informace o farmách Roter Hahn najdete zde: <http://www.roterhahn.cz/cz/>. Katalog, ve které jsou představeny možnosti ubytování na farmách v Jižním Tyrolsku, si můžete objednat [zde](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/katalog/). Na stejném místě v něm můžete online listovat, případně je možné ho stáhnout ve formátu [pdf](https://www.sbb.it/ebooks/roter_hahn/Urlaub_auf_dem_Bauernhof_2021/index-h5.html#page=1) ze stránek [www.roterhahn.cz](http://www.roterhahn.cz/)

Pro více informací kontaktujte:

**Crest Communications a.s.**

Ing. Radka L. Kerschbaumová

Account Manager

mobil: +420 733 185 662

e-mail: radka.kerschbaumova@crestcom.cz

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