

****

**4. 6. 2024**

# TZ – Vychutnejte si letní gurmánské dobrodružství s melouny Bouquet

Symbol léta může být pro každého jiný. Pro nás jsou to jednoznačně melouny. Jejich šťavnatá a osvěžující chuť je synonymem pro letní radovánky a lehké stravování. V základu každé letní kuchyně se cení jednoduchost a využití čerstvých surovin. Připravili jsme čtyři lahodné recepty, které budete mít rychle hotové a učarují vám svou chutí. **Bezpeckový meloun Bouquet**, plný vitamínů a minerálů, v nich hraje hlavní roli.

Užijte si čtyři recepty, které zaručeně oživí vaši letní kuchyni a potěší chuťové pohárky: **ledové ovoce do limonády**, **grilované melouny**, **melounová zavařenina** a **melounová bowle.**

S receptem na **ledové ovoce do limonády z melounů Bouquet** si snadno připravíte skvělou alternativu k obyčejným kostkám ledu, která vašim nápojům dodá jemnou chuť a barvu. Kromě toho ledové ovoce skvěle vypadá, takže potěšíte děti i dospělé, kterým je naservírujete. Připravte si:



300 g červeného vodního **melounu Bouquet**

kousek žlutého vodního **melounu Bouquet**

2 citrony

šťávu z limetky

med nebo čekankový sirup na oslazení

Melouny nakrájejte na přibližně 1,5 cm silné plátky. Poté z nich formičkou na cukroví vykrojte tvary. Citrony nakrájejte na plátky a poté na poloviny. Tvary z melounů pokapejte limetkovou šťávou a pak medem nebo čekankovým sirupem. Dejte je do mrazáku spolu s citronem a nechte mrazit asi 4 hodiny. Poté je použijte na přípravu limonád místo kostek ledu.

Připravte se na neobvyklý gurmánský zážitek z **grilovaných melounů**. Tento lahodný pokrm je skvělý jako samostatné jídlo nebo v kombinaci s pečeným masem. Dodá vašemu letnímu grilování originální nádech. Na 4 porce budete potřebovat:



1/2 červeného vodního **melounu Bouquet**

150 g třtinového cukru

1 citron

špetku mletého chilli

Melouny nakrájejte na silnější kolečka a ty pak překrojte na trojúhelníky. Každý napíchněte na špejli. Pokapejte je citronovou šťávou a posypte třtinovým cukrem. Do cukru můžete vmíchat i špetku mletého chilli. Poté položte melouny na rozpálený gril. Grilujte tak, aby cukr zkaramelizoval, poté melouny z grilu hned odeberte.

Připravte si pochoutku plnou sladké chuti s lehkým náznakem pikantnosti díky receptu na **melounovou zavařeninu**. Svou originalitou hravě předčí jakoukoliv letní marmeládu nebo čatní. A k tomu je opravdu snadná na přípravu. Budete na ni potřebovat:



1 l rozmixovaného žlutého vodního **melounu Bouquet**

1 mango

2 chilli papričky

1 kg želírovacího cukru

1 lžičku kyseliny citronové

Rozmixovaný meloun dejte do rendlíku. Přidejte na malé kousky nakrájené mango a nasekané chilli papričky. Přidejte želírovací cukr, promíchejte a pomalu přiveďte k varu. Míchejte, dokud směs nezhoustne. Poté do ní zamíchejte kyselinu citronovou. Zavařeninu rozdělte do vypláchnutých skleniček, pevně zavíčkujte a otočte dnem vzhůru. Nechte vychladnout. Zavařenina bude chutnat na opečeném toustu i k pečenému masu.

S použitím červeného a žlutého melounu Bouquet, bílého šumového vína a špetky rumu vytvoříte lahodný nápoj, který osvěží každou příležitost. **Melounová bowle** je ideální nápoj pro horké letní večery s přáteli! Potřebovat budete:



500 g červeného vodního **melounu Bouquet**

500 g žlutého vodního **melounu Bouquet**

1 l bílého šumového vína

50 ml rumu

150 g třtinového cukru

2 lžíce citronové šťávy

Oba melouny nakrájejte na kousky. Vložte je do mísy, zasypte cukrem, pokapejte rumem a

citronovou šťávou. Přikryjte a dejte na hodinku do chladu. Poté zalijte šumivým vínem,

promíchejte a podávejte.

**Melouny Bouquet** dováží do České republiky **společnost Anecoop**, která je španělským lídrem v exportu čerstvého ovoce a zeleniny. Firma spolupracuje s více než 70 000 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.nejmelouny.cz](http://www.nejmelouny.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…

Instagram [@bouquet\_ovoce](https://www.instagram.com/bouquet_ovoce/) Dagmar Kutilová

Facebook [Bouquet](https://www.facebook.com/BOUQUETovoce/) e-mail: kutilova@cammino.cz

 tel.: +420 606 687 506

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