

****

**14.5. 2024**

# TZ – Osvěžte své letní menu originálními recepty s bezpeckovým melounem Bouquet

Léto je za dveřmi a s ním přichází čas na sladké, šťavnaté mlsání pod slunečními paprsky. To vše můžete zažít s **bezpeckovým melounem Bouquet**. Představujeme vám čtyři originální recepty, které promění každé letní menu v nezapomenutelný gastronomický zážitek, plný osvěžení a exotických chutí.

Připravte se na **melounovou polévku**, **jednohubky**, **špízy s mozzarellou** a osvěžující **melounové poháry** – a to vše s nezaměnitelnou kvalitou a chutí bezpeckového melounu **Bouquet**.

Osvěžující a originální **melounová polévka** je ideálním způsobem, jak si zpestřit horký den. Je lehká a lahodná a na její přípravu stačí pár jednoduchých ingrediencí a chvilka času. Na 4 porce budete potřebovat:



1 kg červeného vodního **melounu Bouquet**

200 ml bílého vína

4 lžíce třtinového cukru

2 lžíce citronové šťávy

½ lžičky citronové kůry

250 g jahod

1 chilli papričku

tymián na zdobení

Do rendlíku dejte víno, přidejte cukr a citronovou kůru. Přiveďte k varu a vařte asi 2 minutky. Jahody zbavte stopek a melounovou dužinu nakrájejte na kusy. Do mixéru přilejte vychladlé víno, přidejte meloun, jahody, citronovou šťávu a chilli papričku. Poté důkladně rozmixujte. Polévku nechte chladit. Poté podávejte ozdobenou tymiánem.

**Melounové jednohubky** jsou perfektním lehkým občerstvením pro každou příležitost. Kombinace sladkého melounu a sýra vás příjemně překvapí a oživí vaše menu. Kromě toho se budou tyto jednohubky vyjímat na každém stole. Připravte si na ně:



červený vodní **meloun Bouquet**

šťávu z 1 citronu

špetku mletého chilli

20 plátků sušené šunky

20 plátků uzeného sýra

Meloun nakrájejte na kostky. Citronovou šťávu smíchejte s chilli a poté s ní zakapejte kostky melounu. Na špejle postupně napichujte sýr, poté šunku a nakonec meloun. Jednohubky ihned podávejte.

Caprese klasika? Zapojte do hry další chutě a osvěžte tuto party rychlovku novou sladkou energií. Na **špízy s mozzarellou** můžete použít i jiný sýr, například fetu nebo balkánský sýr. Stačí najít tu nejlepší kombinaci právě pro vás. Potřebujete:

červený vodní **meloun Bouquet**

žlutý vodní **meloun Bouquet**

citronovou šťávu

200 g mini mozzarelly

lístky bazalky

balzamikový krém

Melouny nakrájejte na kostky. Na špejle střídavě napichujte melouny, kuličky sýru a lístky bazalky. Poté špízy pokapejte citronovou šťávou a balzamikovým krémem.

Chcete udělat sobě nebo svým hostům radost? Připravte jim tyto úžasné **melounové poháry**. Hotové jsou během chvilky a potěší vás netradiční kombinací chutí. Potřebovat na ně budete:



žlutý a červený vodní **meloun Bouquet**

500 g měkkého tvarohu

250 ml smetany na šlehání

100 ml vaječného koňaku

100 g kakaových sušenek

5 lžic medu nebo jiného sladidla podle chuti

Sušenky rozlámejte na kousky. Melouny nakrájejte na kostky. Tvaroh prošlehejte s medem a poté do něho opatrně vmíchejte dotuha našlehanou smetanu. Na dno pohárů nasypejte část nalámaných sušenek. Přidejte trochu vaječného koňaku a poté kousky melounu. Naneste polovinu tvarohové směsi. Poté postup ještě jednou opakujte. Hotové poháry ozdobte zbylými melouny, můžete přidat i další ovoce podle chuti a sezóny.

**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…

[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)