

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

Ráda vařím pro ty, kteří to ocení, říká snowboardistka
EVA SAMKOVÁ



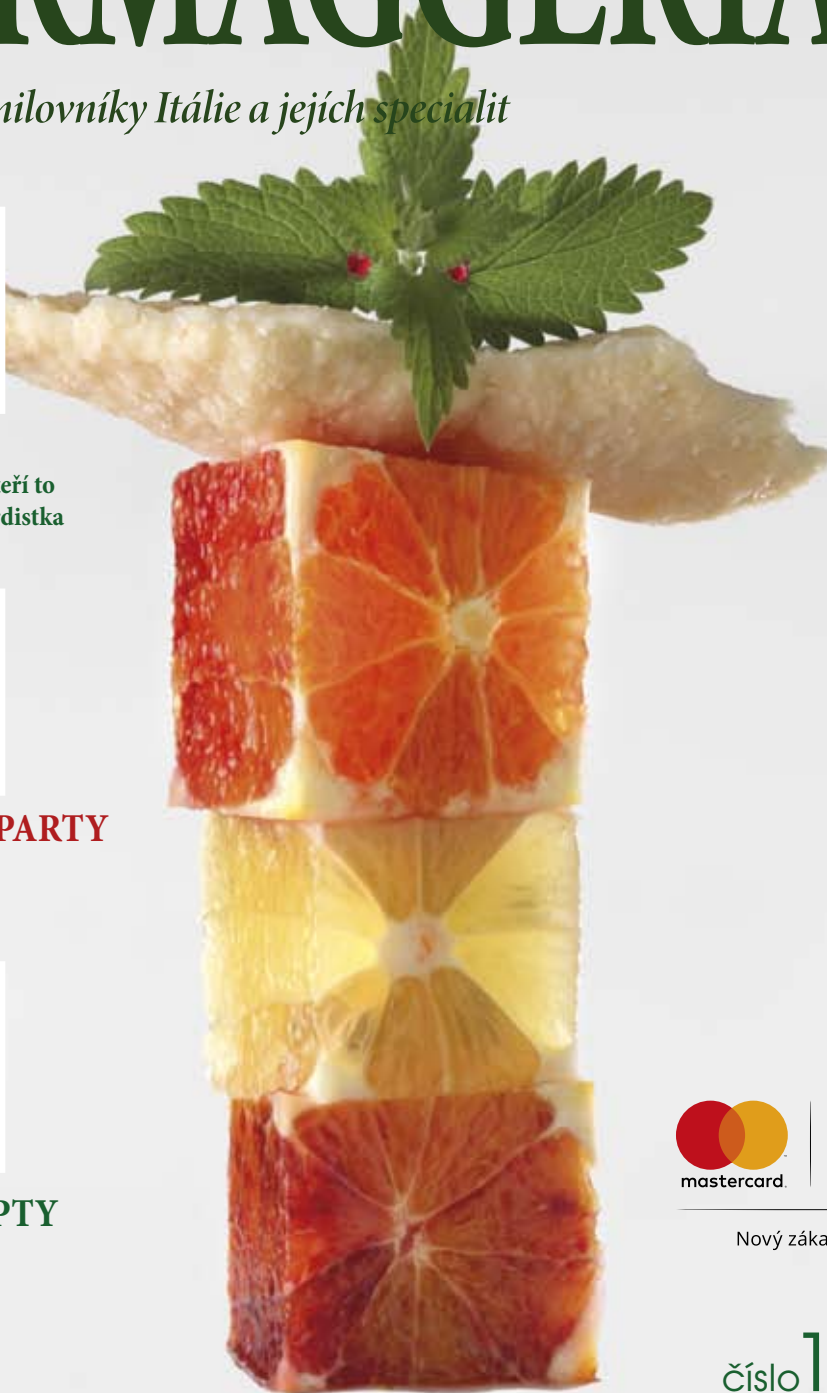
DOKONALÁ PARTY

Připravte dětem
zahradní slavnost
plnou chutí a barev



LETNÍ RECEPTY

Svěží chuť ovoce,
sýrů a salátů
okouzlí vaše hosty



Obchodník
roku 2016

Nový zákaznický zážitek

Číslo 17 léto 2017
zdarma



Grilujte s námi!

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia najdete bohatou nabídku specialit pro vaše letní grilování.



Sýry giuncata a provolone se skvěle hodí na grilování. Grilujte na podtácku na hodně rozpáleném grilu.



Piadina se při grilování neztrať. Vynikající opečená na grilu k masu místo běžného pečiva nebo naplněná sýry, uzeninou či grilovanou zeleninou.



Italská salsiccia je hitem všech grilovačů. Před grilováním klobásku propíchněte, aby nepraskla.



Vyzkoušejte i mnoho dalších ingrediencí pro dokonalé grilování:

- ochucené oleje
- pikantní omáčky
- salsy a pesta



Editorial

Milé čtenářky a čtenáři,

po intenzivním jaru, které u nás bylo doslova nabito zajímavými událostmi, přichází letní období dovolených a pro mnohé také chvíle odpočinku, kterou bychom vám rádi zpřijemnili novým číslem našeho magazínu.

Jako obvykle se dozvíte, co se u nás seběhlo nového, jaké jsme uvedli nové výrobky, kterých bylo na jaře více než obvykle, kde všude jsme představili sýr Gran Moravia a mnoho dalších aktualit. Chtěli bychom se s vámi podělit také o radost z úspěchu v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2017, kde zabodoval zejména Cri Cri Gran Moravia, když se stal absolutním vítězem letošního ročníku. V letním čísle samozřejmě nesmí chybět letní recepty: můžete se nechat inspirovat třeba muffinkami na letní výlety, svěžími recepty z ricotty nebo klasickými italskými primi piatti z letního lilku, milovníci sladkého pak jistě ocení školu vaření věnovanou mnoha variacím osvěžujícího dezertu tiramisu. A protože léto jsou hlavně prázdniny, věnovali jsme více prostoru než obvykle právě dětem. Vezmeme je do kuchyně a v nové rubrice S dětmi v kuchyni necháme malé šéfkuchaře připravovat jednoduché recepty, které budou vyžadovat jen drobnou pomoc dospělého. Prostřeme jim letní stůl na dětskou zahradní oslavu a vybavíme je i tradičními Dětskými stránkami s rébusy a omalovánkami, které si mohou vzít na rodinnou dovolenou nebo na prázdniny k babičce. Léto je nerozlučně spjata se sportováním, a tak jsme rádi, že jsme v tomto čísle mohli vyzpovídat naši slavnou sportovkyni Evu Samkovou a zeptat se jí nejen na její sportovní život, ale také na to, co ráda jí a vaří.

Přejeme všem příjemné léto a mnoho radostných kulinářských i sportovních zážitků.

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 26. června 2017.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, m-ARK, iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Evou Samkovou	6–7
Finger food: Muffin	8
Kombinujeme sýry – Ricotta	9
Tradiční primi piatti	10–11
Tuttofood 2017 v deseti zastaveních	12–13
Prostíráme: dětská zahradní slavnost	14–15
Z historie: zajímavosti a kuriozity	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce – Prosciutto crudo di Carpegna	17
Škola vaření: neodolatelné tiramisu	18–19
Gran Moravia sponzorem Juventus Bandeirantes	20
S dětmi v kuchyni: veselé houstičky	21
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	22–23
Recepty se čtyřmi surovinami: závitky	24
Krok za krokem	25
Bezpečkové recepty z našich surovin	26
Věděli jste, že	27
Cestujeme: krásy italských jezer	28–29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria Praha, Spálená ulice	31



Cri Cri Gran Moravia absolutním vítězem Mlékárenského výrobku roku 2017!
4

La Formaggeria dětem: rébusy, hádanky, omalovánky a zábava pro vaše malé luštitelé
A–D



Co naservírovat ke kávě? Zkuste nejoblíbenější dezert na světě – lahodné tiramisu.
18–19

Vydejte se za krásou modrých zrcadel... Poznejte s námi Itálii, zemi tisíců jezer.
28–29





Cri Cri Gran Moravia absolutním vítězem Mlékárenského výrobku roku 2017



Na tradiční akci konané dne 23. května 2017 při příležitosti Světového dne mléka se naše výrobky přihlášeny do soutěže o nejlepší Mlékárenský výrobek roku 2017 umístily na nejlepších místech. Slavnostní vyhlášení soutěže, kterou pořádá Českomoravský svaz mlékárenský ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství České republiky, proběhlo v překrásném prostředí Tereziánského sálu Břevnovského kláštera v Praze. Výrobek Cri Cri Gran Moravia nejenže zvítězil v kategorii mléčných Specialit a v kategorii Novinek roku obsadil krásné 3. místo, ale hlavně získal **titul absolutního vítěze roku 2017** napříč všemi kategoriemi. Stal se tak nejlepším mlékárenským výrobkem roku 2017. Vítězem kategorie Novinka roku – sýrová řada se stal jiný náš výrobek – sýr Furfante, a neztratil se ani náš třetí přihlášený výrobek, Jogurt jablko se skořicí, který se dostal mezi finalisty soutěže v nejobsazenější kategorii jogurtů. Všechny přihlášené výrobky tak navázaly na úspěchy našich výrobků v této soutěži v předcházejících letech. Děkujeme všem kolegům, kteří mají na tomto úspěchu podíl!



Televize Stream v La Formaggeria Gran Moravia

Tým pořadu Vyrobeno v Česku v květnu navštívil naši olomouckou prodejnu i litovelskou sýrárnu. Díl, který moderátorka Lenny s kolegy natočila, můžete zhlédnout na internetové televizi Stream.cz v pořadu „Vyrobeno v Česku“.



Návštěva střední školy z italského Bergama

Společnost Brazzale Moravia opět hostila italské středoškoly, tentokrát ze střední školy „I.I.S. Mario Rigoni Stern“ ze severoitalského Bergama. Studenti měli připravený bohatý program včetně návštěvy sýrárny a výrobců mléka, nechyběla ani prohlídka prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Studentům děkujeme za příjemné setkání a přejeme jim hodně zdaru ve škole i v budoucí profesi.



Výherci naší soutěže na Monte Verena

Děkujeme výhercům naší podzimní soutěže o týden na horách v oblasti Monte Verena za jejich fotografie a dojmy a za laskavé svolení podělit se o ně s našimi čtenáři.



„Dovolenou jsme si s manželem maximálně užili; příjemné ubytování, jedinečný kulinařský zážitek, vždy přátelští Italové, krásné procházky po Asiagu a skvělé ježdění na svazích Monte Vereny. Ještě jednou děkujeme za bezvadnou dovolenou!“ manželé Bašovi



„Dovolená na Monte Verena byla absolutně skvělá, moc jsme si to všichni užili. Termín dovolené jsme naplánovali na konec března. S manželkou jsme si mohli ještě zalyžovat, děti si ještě zaježdily na saních a zároveň jsme se mohli oddávat horské turistice, kterou máme tak rádi. Ubytování předčilo naše očekávání, personál byl milý a přátelský. Ale tím nejlepším bylo asi místní jídlo. Hotelový kuchař nám vždy podával tradiční domácí italskou kuchyni, která byla bez chyby.“ Havelkovi



„Středisko Monte Verena bylo pro naše potřeby dovolené s menšími dětmi ideální, jak z hlediska délky, tak náročnosti sjezdových tratí. Stejně tak se nám líbilo město Asiago, které působí velmi přívětivým dojmem.“ Strnadovi

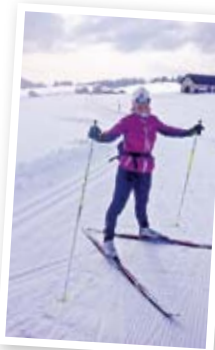


„Mezi klady musím zařadit servis na hotelu, čistotu pokojů, vybavenost, prostornost, srdečnost a vstřícnost všech, kteří se o nás starali, v tomto směru se u nás musíme ještě hodně učit. Neskutečné kulinařské zážitky ohledně večerí, kde všechno bylo naprosto luxusní a jídlo dokonalé. Krásné městečko.“ Švandovi

„Termín jsme zvolili na konci března, a to už bylo spíše jarní počasí... A tak jsme týden využili na cestování po okolí. Zajeli jsme se podívat do Benátek, projeli jsme se místním vlakem z Bassano del Grappa, podívali jsme se na monumentální památník obětem první světové války v Asiagu a samozřejmě prošli celé městečko. V této oblasti Itálie jsme dosud nebyli, a proto pro nás byl pobyt i přes absenci sněhu příjemný a i přes vzdálenost 820 km od Prahy hodný opakování.“ Boudovi



„Moc Vám děkujeme za krásný pobyt v Asiagu. Zvolili jsme termín 5.-12. února 2017. Asiago a okolí dostalo zrovna čerstvou nadílku sněhu, takže zima jako z pohádky. Střídali jsme sjezdové lyžování s běžkami a moc si to užili, zejména běžky. Okolí Asiaga je rájem běžeckého lyžování a krajina kolem perfektně upravených běžeckých tratí je nádherná. Prostě to byla krásná dovolená, na kterou budeme rádi vzpomínat.“ Manželé Konděovi



Jaro ve znamení veletrhů

V jarních měsících se skupina Brazzale zúčastnila řady významných potravinářských veletrhů po celém světě: Gulfood v Dubaji, Bakery China v Šanghaji, PLMA v Amsterdamu a Seoul Food & Hotel v jihokorejském Soulu, kde úspěšně prezentovala zejména sýr Gran Moravia, ale i další výrobky skupiny, jako jsou sýry Provolone či scamorza. Hlavní akcí jara však byl veletrh Tuttofood v italském Miláně, kterému je věnována samostatná reportáž od našeho zvláštního zpravodaje na stranách 12 a 13.



Vodní stopa Gran Moravia na Natur Expo 2017

Water Footprint Gran Moravia, tedy jeho „vodní stopa“, se představila na brněnském výstavišti počátkem května v rámci programu veletrhu Natur Expo 2017, který byl tematicky zaměřen na problematiku udržení vody v krajině a šetrné používání vodních zdrojů. Organizátoři veletrhu pozvali zástupce sýrárny Brazzale Moravia, aby návštěvníky seznámili nejen s tím, co Water Footprint obnáší, ale také jakými způsoby je v sýrárně dosaženo úspor vody.





Foto: SnowNomads

Eva Samková: Ráda vařím pro ty, kteří to ocení

Evo, po úspěšné sezoně vás v dubnu čekal měsíční odpočinek a pak jste se opět vrhla do přípravy – její suché varianty. Na co se teď začátkem léta soustředíte a kde trávíte nejvíc času?

Teď počátkem léta se zaměřujeme na objemovou přípravu, mám víc vytrvalostních tréninků – základní posilovnu, atletiku a podobně. Nejvíc času trávím na stadionu na Julisce v Dejvicích.

Stačil vám jeden jarní měsíc na to, abyste si odpočinula? Chtělo se vám zpět do tvrdé dríny?

Zpátky se mi docela chtělo. Vždycky mám pocit, že mám spoustu času a všechno stíhnu, a přitom duben utekl, ani

sezona je většinou ve stravování stejná jako ta přípravná.

Zhruba polovinu roku trávíte doma a půl roku v zahraničí. Snese podle vás česká kuchyně srovnání s těmi nejvyhlášenějšími zahraničními?

Kdybych to měla vzít v souvislosti se sportovní stravou, česká kuchyně asi není ideální. Není dobré nacpat se na oběd osmi knedlíky, když máte jít odpoledne na trénink... Nicméně já mám českou kuchyni strašně ráda. Vždycky, když přijedu domů, udělá mi babička svíčkovou, knedlo vepřo zelo anebo kuře na paprice. Občas to vůbec nevádí. Já kuchyně nesrovnávám, ráda je kombinuji. Mám radost, že Češi na svou kuchyni nedají dopustit, ale na druhou stranu – všeho s mírou.

Láká vás italská kuchyně? Co si z ní dáte nejraději?

Italskou kuchyni mám velice ráda a ráda samozřejmě chodím do italských restaurací. Dlouhozrající sýr a olivový olej používám doma pořád a přesně na italské způsoby, třeba na saláty. Zbožňuji mozzarella na všechny možné způsoby anebo burratu, na té úplně ujiždím. Italské mléčné výrobky a sýry jsou prostě geniální.

Určitě znáte dobře italské hory. Máte i jiná oblíbená místa Itálie, kde se vám líbilo nebo kam byste se chtěla podívat?

Byla jsem v Římě a ráda bych se tam podívala ještě jednou, ale láká mě to i do Benátek, kde jsem zatím nebyla, a do jiných italských měst. Možná i do jejich okolí, kde se pěstuje proslulá bazalka a vyrábí pesto.

Itálie je mimo jiné zemí dobrého vína, oliv a sýrů. Jaký je váš vztah k těmto pochoutkám?

Víno si dávám jen občas, a to spíš bílé. Olivy? Mám pocit, že je takové pravidlo – když člověk jí olivy, je už konečně dospělý. A to já tedy zatím ještě nejsem. A nevím, jestli někdy dospělá budu :-). Sýry zbožňuji – pecorino, mozzarella, třeba i buvolí nebo uzenou, parmezán... a taky mám ráda italské prosciutto a mortadelu. A ještě nesmím zapomenout na polosušená rajčata – to je opravdu bomba :-)



Chutná vám český dlouhozrající sýr Gran Moravia?

Samozřejmě a dost často ho v kuchyni používám. Mám ho ráda třeba na vaječné omeletě. A z prodejen La Formaggeria Gran Moravia miluji ještě tvaroh. Běžné tvarohy ve vaničkách mají mnohdy takovou divnou pachut, ale tenhle chutná výborně, třeba jen s ořechy a medem.

Pro koho ráda vaříte? Považujete se za dobrou kuchařku?

Považuji se za takovou „normální kuchařku“. Až z toho, když lidé po člověku často chtějí, aby uvařil, vlastně zjistí, že mu to docela jde. Jídlo, které vařím na soustředění nebo i doma, klukům chutná. Takže doufám, že vařím dobře. Baví mě to. Teď v letním období, když jsem doma, vařím víceméně každý den. Na podzim zase jezdíme na soustředění do apartmánů, kde vařím taky. Ráda vařím pro kamarády, a dá se říct, že pro všechny, kteří to ocení.

Na letní soustředění tentokrát vyrazíte do Argentiny a strávíte tam půl druhého měsíce. Znáte tuto destinaci? Na co se nejvíc těšíte?

Ještě jsem v Argentině nebyla, bude to pro mě poprvé a těším se na to. Jsem zvědavá na tamní hory a trať a kvalitní trénink. Samozřejmě nemůžu opomenout argentinské maso. Myslím, že tam podnikneme i nějaký výlet za steakem :-). Slyšela jsem, že Buenos Aires je úžasné, chtěla bych se podívat třeba tam.

Je těžké se vás nezeptat na vaše záliby. Jak je to s pověstným saxofonem? Hrajete už na nový nástroj, který jste před pár lety plánovala zakoupit? A jak se má váš poník, kterého jste za olympijské zlato dostala od města Vrchlabí?

Na saxofon už dlouho nehraji. Zatím jsem se k tomu nedostala, i když to mám pořád v plánu. Doufám ale, že už se k tomu schyluje a tohle léto si ho opravdu koupím. Poník Pepin se má skvěle, je o něj výběrník postaráno. Teď je ještě v Zárybech u Brandýsa nad Labem, ale v blízké době se přesune za mojí sestrou, která se o něj taky výborně postará. Čas na projíždky mám. V dubnu jsem tam u koní byla častěji, ta práce mě baví, užívám si to.

Před zimní olympiádou v Pchjongčangu je v plánu asi pět závodů Světového poháru. Jak důležité je pro vás uspět v nich ve srovnání s obhajobou olympijského zlata?

Je pro mě důležité uspět v nich i kvůli olympiádě, navazuje to na sebe. A nemyslím tím uspět přímo umístěním, ale prostě chci, aby se mi příjemně jezdilo, abych trať projela dobře. Jde to ruku v ruce: když se mi bude dobře jezdit, budu v pohodě a výsledky pak většinou přijdou.

Víte už teď, jestli olympiádu pojedete s knírkem a jakou barvu bude mít?

S knírem samozřejmě pojedu, to jezdím každý závod. A na barvě jsme se ještě nedohodli.

Když se vás před pěti lety ptali, zda si dovedete představit, že jednou budete stát na stupních vítězů se zlatou olympijskou medailí, odpověděla jste, že si to představit neumíte, ale budete se snažit, abyste to zažila. Dovedete si teď vůbec představit, že byste na stupních vítězů v Pchjongčangu nestála?

Samozřejmě si to nepředstavuji, ale myslím si, že snowboardcross je tak nevyzpytatelný, že je to úplně klidně možné. Jsou jen tři vítězné stupně a nás pojedou asi pětatřicet. Zrovna v Pchjongčangu to bude o dost těžší než v Soči, protože holky se hrozně zvedly a bude nás tam teď mnohem víc vyrovnaných. Udělám všechno pro to, abych stála na stupních vítězů, a už teď pro to všechno dělám. Ale vůbec tam nepojeďte s tím, že by to bylo jasné.

Eva Samková

je česká snowboardistka závodící ve snowboardcrossu, letošní vítězka Světového poháru a olympijská vítězka v této soutěži na Zimních olympijských hrách 2014 v Soči. Na X Games 2014 v coloradském Aspenu vybojovala druhé místo. V letech 2010, 2011 a 2013 se stala juniorskou mistryní světa. Eva se narodila a žije ve Vrchlabí v Krkonoších. Kromě snowboardingu, kterému se věnuje od svých deseti let, taky ráda jezdí na koni a surfuje. Letos v dubnu oslavila 24. narozeniny.





Muffin

Tyto lahodné, malé pokladničky chuť se dokonale hodí jako finger food. Podáváme je sladké i slané, studené i vlažné, na pikniku v přírodě, ve městě, u jezera či doma na zahradě. Jsou skvělé také jako součást aperitivu.

Muffinky jsou nejen chutná, ale také velmi praktická miniaturní mistrovská díla. Nenechte se oklamat malými formami: tyto pečené laskominy jsou skutečnými pokladnicemi chutí, které mohou ukrývat rafinované ingredience či neobvyklé kombinace nebo mohou nabízet dokonalé spojení těch nejjednodušších surovin. Muffinky, které vám zde přinášíme, jsou navrženy tak, abyste je mohli snadno vzít s sebou na výlet, proto nejsou zdobeny žádným toppingem či krémem. Pokud je ale budete servírovat doma, můžete je krémem samozřejmě vylepšit: stačí rozmíchat máslo s moučkovým cukrem a vámi oblíbenou ingrediencí třeba kousky čokolády, a krém nanést na vychladlé muffinky.

SLADKÁ POKUŠENÍ

Srdce z čokolády

Rozdělte 60 g hořké čokolády na 6 kousků. Rozmíchejte 50 g rozpuštěného másla s jedním rozšlehaným vejcem. V další



misce smíchejte 50 g cukru, 85 g hladké mouky, lžičku kypřicího prášku a lžici kakaa, poté vmíchejte máslo s vejcem. Polovinu těsta rozdělte do 6 formiček na muffinky, do každé pak dejte jeden kousek hořké čokolády a překryjte druhou polovinou těsta. Pečte v troubě na 190 stupňů asi 20 minut. Ještě teplé muffinky pocukrujte. Výborné chutnají také vlažné se šlehačkou.

Ořechy, mrkev a skořice

Na tyto muffinky si připravte 100 g rozpuštěného másla a stejné množství třtinového cukru, 2 lehce rozšlehaná vejce, 175 g nastrouhané mrkve, 25 g nahrubo nasekaných ořechů, 120 g hladké mouky, špetku skořice a lžičku kypřicího prášku. Smíchejte zvlášť suché a zvlášť tekuté ingredience a poté smíchejte obě části dohromady. Těsto rozdělte do 10 formiček a pečte v rozpálené troubě při 180 stupních asi 25 minut nebo dozlatova.

SLANÁ SPOJENÍ

Vaječné muffinky s cuketou, šunkou a Cri Cri

Očistěte a nastrouhejte dvě menší cukety, osolte je, opepřete a přelijte trochou olivového oleje. Dále si nakrájejte na kostičky 60gramový plátek prosciutto cotto. Do misky rozklepněte 5 vajec a smíchejte



je se 150 ml čerstvého mléka. Stranou rozdrťte 60 g Cri Cri, lehce osolte, opepřete, přidejte lžičku kypřicího prášku a trochu nastrouhaného muškátového oříšku. Přidejte nastrouhanou cuketu, šunku a vejce s mlékem a vše dobře promíchejte. Trochou oleje vytřete 10 formiček, naplňte je těstem a dejte péci na 180 stupňů na asi 15 minut. Po upečení nechte asi 5 minut odpočinout a poté vyjměte z formiček. Podávejte vlažné či za studena.

Hrušky s gorgonzolou

Smíchejte 130 g hladké mouky, 30 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, půl sáčku kypřicího prášku, lžičku soli, 100 g gorgonzoly nakrájené na kostičky, jednu hrušku nakrájenou také na kostičky a 20 nasekaných vlašských ořechů. Stranou smíchejte jedno vejce, 30 g rozpuštěného másla a 100 ml čerstvého mléka. Jemně vmíchejte do druhé směsi a těstem naplňte 10 máslem vymazaných a moukou vysypaných formiček. Pečte v předehřáté troubě při 180 stupních asi 20 minut.

Pár důležitých pravidel

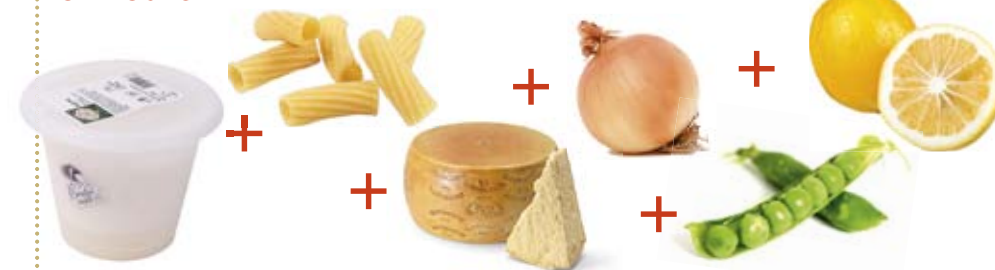
- Příprava dokonalých muffinků je snadná a rychlá. Základním předpokladem je dodržení tohoto hlavního pravidla: vždy smíchejte zvlášť sypké a zvlášť tekuté suroviny, obě směsi pak promíchejte pomocí vidličky dohromady až na závěr. Dbejte i dalších pravidel.
- Ovoce, sýry, salámy – všechny tyto ingredience se k mouce a k dalším sypkým surovinám přidávají jen krátkým vmícháním.
- Máslo je tekutou surovinou, protože je třeba ho před přípravou těsta rozpustit na mírném žáru, dejte pozor, aby nezhnědlo.
- Pečení: Těsto dávejte pomocí kovové lžice do formiček vymazaných na dně máslem, dejte přitom pozor, abyste ingredience již znovu nemíchali. Před vyjmutím z formiček nechte několik minut trochu vychladnout. Formičky můžete vyložit barevnými papírovými formičkami. V takovém případě nemusíte formičky vymazat máslem a navíc budete muffinky servírovat ve veselých barvách.
- Muffinky můžete také zamrazit. Po vyjmutí z mrazáku je pak zakryté hliníkovou fólií dejte rozpéct na asi 10 minut do trouby.

Kombinujeme sýry

Ricotta – srdce z mléka

Opět vám přinášíme rubriku věnovanou lahodným kombinacím se snadnými i rychlými recepty. Využijte ji jako nákupní seznam či podnět pro to, jak využít suroviny, které již máte doma. Nechte se vtáhnout do této hry méně i více obvyklých chutí.

Těstoviny s ricottou a hráškem



Ricotta + krátké těstoviny + Gran Moravia + cibule + hrášek + 1 citron

Dejte vařit vodu na těstoviny. Vyloupaný a lehce povařený hrášek orestujte spolu s cibulí na pánvi s olivovým olejem. V míse smíchejte 200 g ricotty, 50 g nastrouhaného Gran Moravia a lžici uvařeného hrášku. Naředte směs 4 lžicemi vody z vaření těstovin, aby vznikl krém, osolte a opepřete. Uvařené těstoviny smíchejte v míse s ricottovým krémem, přidejte zbytek hrášku, na talíři ozdobte dalším sýrem a nastrouhanou citronovou kůrou.

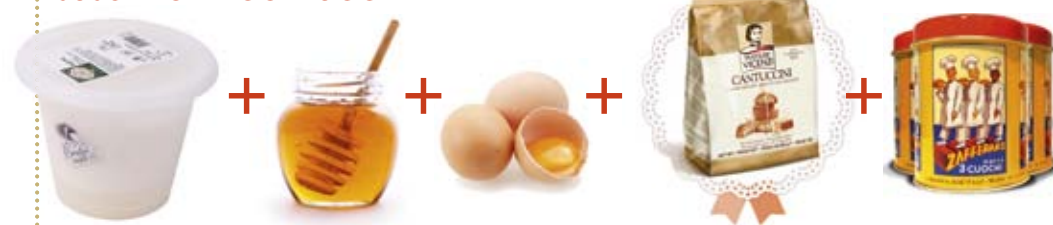
Focaccia s ricottovým krémem



Ricotta + Gran Moravia + focaccia + prosciutto crudo + pistácie + olivový olej

Pomocí vidličky smíchejte 250 g ricotty s hrstí nasekaných čerstvých bylinek, přidejte stroužek najemno nasekaného česneku, tři lžice nastrouhaného Gran Moravia, hrst nasekaných pistácií, dvě lžice olivového oleje a vše dobře promíchejte, osolte a opepřete. Rozehřátou focacciu podélně rozkrojíte, natřete na ni ricottový krém a nakonec obložte tenkým plátkem prosciutto crudo (např. Carpegna).

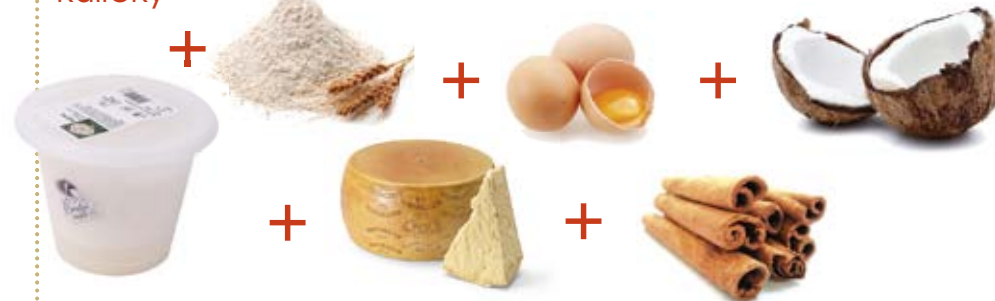
Ricottové pohárky se sušenkami cantuccini



Ricotta + med + 2 bílky + šafrán + 150 g sušenek cantuccini

Smíchejte 300 g ricotty se dvěma lžicemi medu a špetkou šafránu rozpuštěného ve lžici mléka. Z bílků vyšlehejte sníh a jemně ho vmíchejte do ricotty. Krém rozdělte do čtyř pohárků, přikryjte potravinovou fólií a dejte asi na hodinu do lednice. Mezitím rozdrťte na kousky cantuccini a před servírováním jimi ozdobte pohárky.

Smažené ricottové kuličky



Ricotta + hladká mouka + Gran Moravia + vejce + kokos + cukr + mletá skořice

400 g ricotty smíchejte s trochou mouky a nastrouhaného sýru Gran Moravia jen v takovém množství, aby vám šly vytvořit ricottové kuličky. Ty lehce poprašte moukou, obalte ve vyšlehaném a lehce osoleném vejci a smažte v dostatečném množství rozpáleného oleje dozlatova. Usmažené kuličky nechte okapat na papírové utěrce, posolte a ještě horké podávejte. Můžete vyzkoušet ve sladké verzi, kdy k ricottě místo sýru přidáte mletý kokos a na závěr posypete cukrem a mletou skořicí.

Letní první chody

Dva tradiční italské první chody na bázi lilku, které jsou vydatné a vyloženě letní: lilky alla parmigiana a těstoviny alla norma. A navíc jedna klasika z tzv. chudé kuchyně, špagetová omeleta. Barevné recepty plné chutí, v nichž vynikne zelenina dozrálá na plném slunci a sýry, které se rozpouští a dokonale propojují všechny ingredience.

Lilky alla parmigiana

Bohaté, voňavé, slavnostní, vynikající: takové jsou lilky alla parmigiana. Porce jsou u tohoto receptu opravdu vydatné. Tradičně se tato specialita dělá ve velkém, protože je vynikající také za studena následující den. Je obtížné určit, kde byla uvařena opravdu poprvé. Hned ve třech regionech se totiž s několika malými obměnami objevuje v jejich tradiční kuchyni takřikající odjakživa: v Emilii Romagna, Kampánii a na Sicílii.

Recept

Nakrájejte podélně dvě kila lilku, plátky by měly být silné asi půl centimetru. Vložte je lehce posolené do cedníku, aby z nich okapala přebytečná nahořklá voda. Nechte je tímto způsobem vypotit asi hodinu. Nakrájejte na plátky 400 g mozzarely a i ty nechte dobře okapat. Na lžici oleje osmažte cibuli a jeden stroužek česneku, poté přidejte litr rajčatové passaty, špetku soli a špetku cukru a vařte 15 minut. Nyní velmi dobře opláchněte lilky, osušte je a poté je obalte v mouce



Plátky sýra Gran Moravia se vám budou skvěle hodit při přípravě lilků alla parmigiana.

Lilek je součástí mnoha letních receptů. Ideální je jeho kombinace s chutí sýrů.

Moravia), přidejte trochu bazalky, rajčatovou omáčku a plátky mozzarely. Pokračujte opět vrstvou lilků a pak v dalších vrstvách až do vyčerpání surovin. Poslední vrstvu by měl tvořit lilek přelitý rajčatovou omáčkou a posypaný sýrem Gran Moravia. Pečte v troubě při 180 stupních asi 40 minut.

Tip: lehčí verze

Pokud chcete připravit lehčí verzi, která je vhodnější pro váš každodenní jídelníček, můžete lilek místo smažení ogrilovat. Poté již postupujte stejně jako v klasickém receptu.

Tajný trik

Bazalka a lilek musí být čerstvé. U lilku je důležité, aby neměl semínka, proto je třeba použít ho skutečně čerstvý. Skvěle se hodí jak lilek oválný, tak ten podlouhlý. Listy bazalky natrhejte rukama, nekrájejte je nožem, protože tak by ztratily na své chuti.

Tři varianty

Nahradte mozzarellu plátky scamorzy. Pro dosažení ještě lehčí chuti použijte místo mozzarely ricottu. Pro bohatší chuť přidejte do různých vrstev prosciutto crudo a vejce natvrdo.



Těstoviny alla Norma

O původu a historii tohoto receptu neexistují žádné pochybnosti: Catania na Sicílii, úpatí sopky Etny. Je to pokrm letních večerů, ke kterému se podává suché bílé víno a který je prosycen typickými letními vůněmi. Prim v něm hraje smažený lilek, který můžete nahradit lilkem ogrilovaným nebo lehce orestovaným na pánvi na troše oleje. Obvykle se používají špagety, ale stejně dobře se hodí i krátké druhy těstovin, jako jsou penne nebo macaroni.

Recept

Dva lilky nakrájejte na plátky a nechte je chvíli vypotit. Poté je osmažte stejně jako u receptu na parmigianu. Nakrájejte je na proužky. Osmahněte dva stroužky česneku a přidejte 200 g rajčatové passaty s několika celými lístky bazalky a špetkou soli. Nechte vařit asi 10 minut. Mezitím uvařte těstoviny al dente, slijte je a přidejte přímo do omáčky. Přidejte také proužky osmaženého lilku a minutku na pánvi po-vařte. Dochutěte olivovým olejem, pepřem, 60 g nahrubo nastrohaného mladého pecorina a lístkem bazalky.

Neodmyslitelný

Mladé pecorino je ingrediencí, která u tohoto receptu nesmí chybět. Onu typickou chuť těstovinám alla Norma dodává právě spojení sladké chuti lilku a rajčat s lahodnou chutí tohoto nastrohaného sýru, který má díky nepříliš dlouhé době zrání specifickou konzistencí.

Původ názvu

Název receptu je spojen s Vincenzem Bellinim, sicilským rodákem přezdívaným „il cigno catanese“, labuť z Catanie. Norma je totiž tragická hrdinka stejnojmenné opery z pera

tohoto hudebního skladatele, která je slavná zejména árií 'Casta Diva'. Název pokrmu zřejmě vymyslel sicilský autor divadelních komedií Nino Martoglio, který nad talířem obzvláště chutných těstovin s lilkem zvolal: to je ale Norma! Příměrem s krásnou Belliniho operou chtěl vyjádřit, jak vynikající pokrm je. Název se ujal a od těch dob označuje tento typický italský první chod.

Frittata di spaghetti (Špagetová omeleta)

Když hned po konci první světové války tento pokrm v Kampánii vznikl, byl to spíš způsob jak využít různé zbytky, než aby to byl skutečně klasický recept. V rodinách bývalo zvykem jíst tuto omeletu rukama přímo ze společného talíře umístěného uprostřed stolu. Přesně taková scéna je zachycena ve slavné pasáži filmu Bída



a vznešenost s ještě slavnějším italským hercem Totò. Jeho příběh a znamenitá chuť z tohoto receptu učinily skutečnou klasiku italské kuchyně. Také dnes jej můžete použít především jako výborný způsob zpracování zbytků jakýchkoliv těstovin s jakoukoliv omáčkou. Výtečně chutná i následující den a lze si ho dát i venku na výletě. Ta nejvydatnější varianta počítá také s nádivkou, která se vloží mezi dvě vrstvy těstovin: k tomuto účelu můžete použít jakoukoliv uzeninu, sýr či zeleninu podle toho, co máte nejraději. A nikde samozřejmě není zakázáno připravit tento recept ne ze zbytků, ale z těstovin uvařených právě pro tento účel.

Neapolská verze

Uvařte 350 g špaget al dente a slijte je do velké mísy. Rozklepněte čtyři vejce přímo na těstoviny a dobře promíchejte. Přidejte 125 g nastrohaného sýru Gran Moravia, 100 g salámu nakrájeného na kostičky, 30 g másla nakrájeného na malé kousky, sůl a pepř a promíchejte. Na pánvi rozehejte olivový olej a přesypte do něj ochucené špagety. Na středním žáru smažte až do doby, než se vespod vytvoří křupavá kůrčička. Poté překlopte omeletu na talíř, na pánev přidejte olej, opět jej nechte rozehrát a pak na něm omeletu osmažte dokrupava také z druhé strany. Podávat můžete teplé i studené.

Tři rady

- **Pokud zbyde:** Podávejte ji následující den při pokojové teplotě nakrájenou na kostičky jako vynikající předkrm. Výborně chutná společně s nakládanou zeleninou.
- **Pokud těstoviny nestačí:** Stane se, že uvařené těstoviny nestačí nebo je málo těch, které zbyly z předchozího vaření. V takovém případě vyplňte mezery rozšlehaným a lehce osoleným vejcem.
- **Složení nádivky se meze nekladou:** Pokud se rozhodnete pro verzi s nádivkou, pak vězte, že čím bude bohatší, tím bude lepší. Dokonalé ingredience jsou například mortadella, salám, prosciutto, speck, sýry caciotta, scamorza, mozzarella, ale třeba také ragù.



Tuttofood 2017 v deseti zastaveních

Mezinárodní veletrh jídla v italském Miláně očima našeho zvláštního zpravodaje.

Zeleninové sorbety, první těstoviny na světě vyrobené z kávy, balzamické octy na strouhání, sýr burrata s mátou – letošní ročník TUTTOFOOD 2017 se nesl ve znamení mnoha inovací, ale také vysoké návštěvnosti. Přivítal více než 80 000 profesionálních návštěvníků nejen z Itálie, ale z dalších 141 zemí, z nichž téměř polovinu tvořily mimoevropské státy. Skvěle si

vedl také debutující týden jídla v ulicích města „Week&Food“, kterého se zúčastnilo více než 48 tisíc návštěvníků. Konečné číslo všech návštěvníků týdne věnovaného jídlu – Milano Food City – se vyšplhalo k téměř 180 000. Jedním z nich byl i náš zvláštní zpravodaj, který pro vás na veletrhu nasbíral řadu zážitků, novinek a zajímavostí.

Skupina Brazzale na Tuttofood 2017

Stánek skupiny Brazzale byl protkán veselými barvami a ladnými křivkami a nechyběl ani pult La Formaggeria, nezbytná součást stánku Brazzale na všech významných veletrzích v posledních letech. V Miláně u něho děvčata z českých prodejen La Formaggeria nabízela ochutnávky sýru Gran Moravia, křupavých Cri Cri či chleba s máslem a ančovičkami. Byla tu také další nedílná součást stánku – stěna se jmény všech zaměstnanců skupiny ze všech jejích podniků v Itálii, České republice, Číně a Brazílii. V rámci veletrhu skupina Brazzale uspořádala konferenci na téma exportu a jeho právních aspektů se vzácnými hosty – profesorem na Univerzitě Ca' Foscari v Benátkách Giancarlem Corò a ředitelem Ústavu politických studií Bruno Leoni Albertem Mingardim.



Speciality

Milovníky výrazných a zajímavých chutí určitě potěšily italské salámy s lanýžem, s ořechy nebo s Parmigiano Reggiano od výrobce Bortolotti. Žádná aromata – k masu je přidán skutečný lanýž, ořechy či sýr, a díky tomu je chuť těchto salámek opravdu výjimečná. Doufáme, že je budeme moci nabídnout také v našich prodejnách.



Na veletrhu se představila také řada italských výrobců marmelád. Nám zachutnaly marmelády výrobce Parente natolik, že jsme je vybrali jako novinku do našich prodejen. Vybrat můžete z kdoulové, citronové a pomerančové.



Ochutnali byste sýr s ušlechtilou modrou plísní pokrytý brusinkami a zrající ve vínu? My ano a byl to jedinečný zážitek, jeden z mnoha, které sýrový pavilon nabídl. Tradiční sýry, sýry obalené ve slámě, v koření, v bylinkách, ... vybrat si tu mohl opravdu každý.



Kuriozity

Na letošním veletrhu se návštěvníci podívovali nad netradičním vozovým parkem, který tvořil součást mnoha expozic. Motorky, slavné italské tříkolky Piaggio, autobusy i velké kamiony – na ty všechny jste mohli při putování veletrhem narazit.



Na potravinářském veletrhu v Itálii nesměla chybět samozřejmě káva, a našla se i taková, která byla připravena alchymistickým způsobem.



A něco málo navíc

Na stánku Base pizza jsme našli inspiraci, jak netradičně, ale přitom snadno a rychle, servírovat pizzu či piadinu. Určitě tento nápad využijete při pořádání letních oslav a zahradních party, kde bude pizza nakrájená na malé kousky a servírovaná na prkénku či menších obdélníkových táčcích vítaným finger food.



Týden jídla v Miláně, to byla ale také hudba, kultura, setkání na nejrozličnějších místech města, v ulicích, stejně jako na hradě Castello Sforzesco. Druhý květnový týden v Miláně vládla atmosféra prosycená vůněmi, chutěmi a veselím, ale také mnoha obchodními schůzkami.





Prostíráme:

víly a superhrdinové – hrajeme si na zahradě

Jak prostříť perfektní stůl pro sváteční dětské odpoledne na zahradě: dekorace, výživný snack, nápoje, plněná focaccia, sušenková zoo, kouzelná voda a osvěžující zmrzlina.

Stůl pro dětskou zahradní slavnost není určen k tomu, aby u něho děti seděly. Má to být barevný ráj pro malé mlsné jazyčky, zastávka mezi jednotlivými hrami plná laskomin a osvěžujících nápojů zahánějících žízně. Díky teplu a světlu až do pozdních hodin jsou letní měsíce předurčeny k tomu, aby si vaše ratolesti užívaly hřiště a zahrady, dokonalých míst pro oslavy a svačinky, kde si mohou svobodně hrát a jíst společně se svými kamarády.

Výzdoba

Zvolte jakékoli téma spojené s přírodou, jako je les či moře, nebo s hrdiny kreslených příběhů či pohádek, které vaše děti milují. Tematicky pak vyzdobte nejen celý stůl, ale přizpůsobte zvolenému tématu také tvar sušenek a výzdobu na dort. Nachystejte sklenice s veselými ovocnými špižy a barevné misky s bonbóny, budou nejen pěknou, ale hlavně velmi žádanou dekorací. Z bonbónů, které zbydou, můžete na závěr oslavy připravit sáček se sladkostmi pro každého malého hosta.



Vílí slavnost pro dívky...

Z tisíce možných témat je právě vílí téma jedno z těch, které se pro zahradní slavnost dokonale hodí. Zahradu můžete proměnit v kouzelné vílí království se spoustou květin, které víly tak bedlivě střeží, a v jejichž květech žijí a sní během vlhkých letních nocí. Snově vilám prostřete pomocí několika malých triků také stůl: použijte skleněné nádoby a lahve a na ně třípytí provázek přivažte lístečky s popisem toho, co nádoby obsahují. Přidejte vázy plné polního kvítí a sladkosti a ostatní pokrmy ozdobte okvětními lístky. Dokonalé dílo dotvoříte pomocí květinových kompozic: mohou to být skleničky s maceškami, cukřenky naplněné sedmikráskami nebo třeba i malé bandasky naplněné netypicky houbami. A nesmí chybět kouzelná vílí voda připravená předem: do litru vody dejte osm lehce rozmačkaných ostružin a lístek meduňky. Nechte v lednici přes noc a na oslavě podávejte v menších lahvíčkách ozdobených barevnými cedulkami.

...a námoří pro chlapce

Chlapcům můžete připravit klasickou námořní slavnost. Stůl ozdobte skleněnými dózami naplněnými kamínky, mušlemi a čokoládovými dukáty, na různá místa rozmístíte lodičky a parníky poskládané z barevného papíru. Nezapomeňte ani na truhlíčku s pokladem, kterou můžete ukrýt někde na zahradě, aby mohli malí námořníci uspořádat honbu za pokladem.

Co nesmí chybět

Zahradní slavnost s mnoha malými hosty znamená zejména spoustu her, běhání, pouštění mýdlových bublin, stavění všeho druhu a záplavu omalovánků na vybarvování. Velkému množství aktivit bude odpovídat také velká žízeň. Připravte proto dostatečné množství čerstvých ovocných šťáv plných vitaminů, osvěžujících a výživově hodnotných syrovátkových nápojů, dále jogurty všech chutí a samozřejmě také obyčejnou vodu. Pokud jsou děti malé, rozhodně zvolte nerozbitné nádobí.



Minispižy z kousků ovoce jsou hravé a barevně vyladí každou oslavu.



Tradiční chleba s máslem a marmeládou anebo s nocciolatou bude jistě vítanou součástí menu dětské zahradní party.



A několik tipů na dobroty, které se dětem budou snadno jíst a navíc si na nich pochutnají i dospělí.

- Děti milují **jahody a čerstvé sýry**. Připravte misky s kousky jahod a třešinkami mozzarely.
- Na stůl rozmístěte misky se sáčky **Cri Cri a Mini Snack Gran Moravia**. Jsou to zdravé a pro děti ideální svačinky, při nichž nebudou muset přerušit hru.
- Zaručený úspěch budou mít tyto **sýrové kuličky**: připravte si 300 g třešinek mozzarely a nechte je několik minut okapat. Poté jednotlivé třešinky obalte v mouce, pak je smíchejte se dvěma rozšlehanými a lehce osolenými vejci, opět obalte v mouce a ještě jednou ve vejci. Nakonec obalte ve strouhance. Osmažte v dostatečném množství rozpáleného oleje, poté nechte okapat na papírové utěrce přebytečný tuk.
- **Focaccia plněná šunkou** prosciutto cotto nakrájená na kostky, které se dětem budou dobře držet.
- Chleba s máslem a **marmeládou nebo s nocciolatou**.
- **Zmrzlina**: chvíle podávání zmrzliny je opravdu speciální, osvěžující a tou nejlepší pauzou během her. Podávejte ji v pohárech ozdobených ovocem a čokoládovými lentilkami, můžete ozdobit trochou dobře vychlazené šlehačky. Zmrzlinu můžete servírovat také v půlce vydlabaného ananasu, který naplníte kopečky různých druhů zmrzliny.

- Nezapomeňte ani na **pizzu a rozmarýnovou focacciu**, opět nakrájené na malé porce.
- **Připravte ták s různými druhy sýrů**, které předem nakrájíte na kostičky či plátky. Nebojte se smíchat sýry čerstvé s těmi tvrdými, sýry ovčí a provolone. K sýrům můžete přidat mortadellu nakrájenou na kostičky.

◀ Připravte ták s různými druhy sýrů.



Jogurty děti milují! Vyberte jim pro jejich nezapomenutelnou slavnost zajímavé příchutě jogurtů vyrobených v litovelské sýrárně řemeslným způsobem z kvalitního českého mléka.



Sušenková zoo

Připravte si základní křehké těsto: v mixéru společně rozmixujte 80 g másla nakrájeného na kousky, 250 g hladké mouky, špetku soli a nastrouhanou kůru z jednoho citronu. Mělo by vzniknout drobné těsto. K němu přidejte 100 g cukru a tři žloutky. Opět mixujte, stále rychleji, až se vytvoří jednotné kompaktní těsto. Vytvořte z něho bochánky a uložte ho v potravinové fólii asi na půl hodiny do lednice. Poté těsto vyválejte na plát a pomocí vykrajovátek ve zvířecích tvarech připravte rozmanité sušenky. Pečte v troubě předehřáté na 170 stupňů asi 15 minut.





Zajímavé, užitečné, překvapivé a někdy také zábavné příběhy i méně známá fakta o sýrech a mléčných výrobcích.

Špetka historie, zajímavostí i kuriozit

Dobrodružství započaté v pravěku

Podle analýz provedených díky nejmodernějším technologiím se zdá, že umění výroby sýrů zpracováním tekutiny, tedy mléka, do pevné hmoty sahá dokonce až do neolitu. Mezi archeologickými nálezy na jednom nalezišti v Polsku se objevilo několik děrovaných nádob, které se svým tvarem velmi podobají nádobám používaným ještě dnes pro výrobu čerstvých sýrů, a na kterých byly zjištěny stopy tuku mléka používaného k výrobě sýru podobnému dnešnímu stracchinu.

Nejdražší sýr je ze Srbska

Jde o Pule, typický srbský sýr vyráběný výhradně z mléka ze zvláštního plemene osla, které najdete pouze v přírodním parku Zastavica. Pule stojí skutečně neuvěřitelnou sumu – více než 1300 dolarů za kilogram. Pro výrobu jednoho kilového bočnicku je potřeba 25 litrů mléka, což je celkové množství mléka, které tento zvláštní balkánský osel vyprodukuje za celý rok.

Mléko, sůl, syřidlo a ... vařené brambory

V 19. století byl dost rozšířený zvyk přidávat během zpracování do mléka také produkty



Už v 16. století lidé zjistili, že kombinace sýru s ovocem je jedna z nejvíc povedených.

vůbec. V té době museli vesničané odevzdávat to nejlepší, co vyrobili, šlechtě. Ta se ale obávala, že by si prostý lid mohl nechávat trochu výrobků stranou pro svůj vlastní jídelní stůl a snažila se tomu zamezit. Tak vzniklo i ono přísloví. Sýr a hrušky byly totiž ty nejžádanější a ještě dnes představují dokonalou kombinaci.

Plísňě? Jsou dobré

Plísňě jsou dobré a užlechtilé spolence sýrů. U některých druhů, jako je gorgonzola, jejich působení přispívá k lepší stravitelnosti sýru, dodává mu jeho typické aroma a neprodukuje žádné negativní látky. Ale i když se plísň objeví na sýru, který máme v ledničce, není třeba se obávat. Když se objeví trochu plísňě na povrchu tvrdého sýru, stačí napadenou část oškrabat či vyříznout a pak si již můžete sýr vychutnat.

A co díry v sýru?

Ptali jste se někdy, jaktože se v sýru občas objeví větší či menší dírký? Tato „očka“ vytvářejí malé vzduchové bublinky, které vznikají přirozeným procesem fermentace a zůstávají uvězněny v sýrovém těstě. Příčinou těchto charakteristických děr jsou tedy mléčné bakterie a fermenty.

Cenní spojenci proti zubnímu kazu

Pro boj se zubním kazem máme lahodné spojence: mléko, jogurt a sýry. Existuje mnoho vědeckých studií, které vysvětlují, jak významný je v tomto směru přínos mléčných výrobků. Podle studie provedené v Japonsku na 2000 dětech ve věku tři let byl výrazně nižší výskyt zubního kazu u dětí, které jedly alespoň 4 jogurty týdně, ve srovnání s těmi, které ho jedly méně než jeden. Jiná studie, opět z Japonska, prováděná na dospělých pacientech dvaceti tisíc dentistů po dobu pěti let ukázala, že kdo konzumuje více mléka a sýrů, dokáže udržet zuby déle zdravé. Proč jsou ale mléko, jogurt a sýry spojenci pěkného úsměvu? Vápník, fosfor, bílkoviny obsažené v těchto potravinách jsou nezbytné pro tvorbu zubů, zatímco kasein, mléčná bílkovina, vykonává ochrannou funkci proti rozvoji zubního kazu, protože omezuje tvorbu zubního povlaku. Také mléčný tuk je zásadní, protože vytváří ochranný film na povrchu zubů. Sýr má ještě další důležitou vlastnost: podporuje tvorbu slin, které zajišťují samočištění ústní dutiny.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Letní salát se sýry

Suroviny (pro 4 osoby):

60 g sýru Gorgonzola piccante • 60 g sýru Verena dolce • 60 g sýru caciotta fresca (lze i diavoletta) • 6 malých žampionů • 250 g polníčku nebo jiného listového salátu • 8–10 ředkviček • hrst vlašských ořechů • extra panenský olivový olej • 2 lžice jablečného octa • pepř, sůl • cukr

Příprava:

Nejprve očistěte žampiony, nakrájejte je na plátky a krátce je na oleji orestujte. Nechte vychladnout. Důkladně omyjte salát a natrhejte ho na menší kousky. Ředkvičky omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Salát, ředkvičky i vychladlé žampiony jemně promíchejte a přelijte zálivkou připravenou z oleje, octa, pepře, špetky cukru a soli. Nakrájejte všechny sýry na kostičky a zlehka vmíchejte do salátu. Podávejte s grissinami či opečenou bagetkou.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Carpaccio s jahodami a rukolou



Suroviny (pro 4 osoby):
150 g najemno nakrájeného carpaccia 🍷
400 g ricotty 🍷
140 g rukoly
140 g středně zralých jahod
sůl 🍷, pepř, muškátový oříšek

Příprava:
Ricottu smíchejte s najemno nakrájenou rukolou, špetkou soli, pepře a nastrouhaného muškátového oříšku. Jahody omyjte a nakrájejte na kostičky, vmíchejte je do ricottového krému. Krém dejte asi na hodinu do lednice. Na plátky carpaccia dejte lžici krému a zabalte do tvaru měšce, který nahoře svážete snítkou pažitky. Ponechte v lednici až do chvíle servírování.

Risotto affumicato

Suroviny (pro 4 osoby):
320 g riso carnaroli 🍷
50 g kostiček uzené pancetty 🍷
100 g scamorza affumicata 🍷
1 l zeleninového vývaru
20 g másla 🍷
2 cibule
2 lžíce extra panenského olivového oleje 🍷
sůl 🍷, pepř

Příprava:
Najemno nakrájejte cibuli a nechte ji smažit na pánvi na oleji a máse. Přidejte kostičky pancetty a nechte několik minut, aby zezlátla. Přidejte rýži, nechte ji za častého míchání osmahnout do sklovata, pak přidejte 2–3 naběračky vývaru a nechte vařit asi 15 minut. Dle potřeby dolévejte během vaření vývar. Mezitím nakrájejte na kostičky sýr a téměř na konci vaření ho přidejte k rýži, osolte a opepřete a míchejte, aby se všechny ingredience propojily. Podávejte horké.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů



Vystřihovánka

Dej si na své zavazadlo originální visačku s názvem tvé oblíbené zmrzliny – stačí vystřihnout, slepit k sobě a vyplnit

Je čas ochutnat zmrzku jinde.

Hurá na výlet!

Jméno:

Adresa:

Telefon:

Nejoblíbenější zmrzlinová příchut':



Kutilský koutek u babičky na zahradě



HOLIDAYS

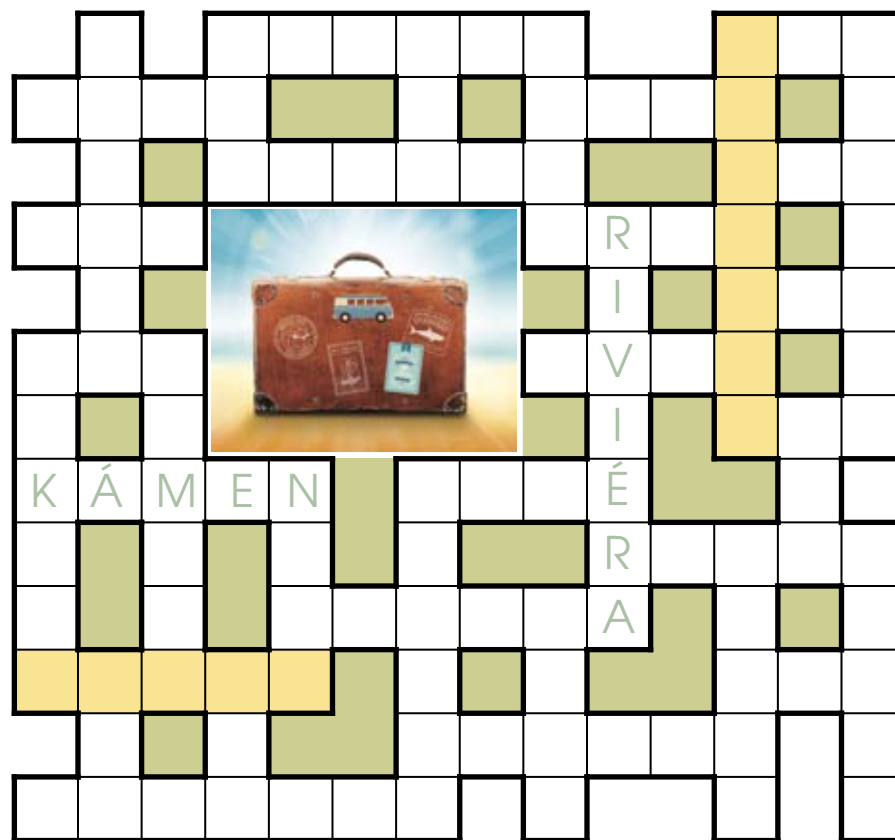
PRÁZDNINY /obrázkový slovníček toho, co můžeš na prázdninách potřebovat/

kufr – suitcase
jmenovka – name tag
opalovací krém – sun lotion
pohlednice – postcard
plavky – bathing suit
foťák – camera
časopis – magazine
deník – diary
ručník – towel
sluneční brýle – sun glasses
kartáček a pasta – toothbrush
and toothpaste
ponožky – socks
svačina – snack



KRIS-KROS

Jak se italsky řekne: Krásné prázdniny?



3místná
BIO
CÍP
ČAS
EMA
HRB
MÁK
MÍČ
NIL
NIT
USB
VĚK
VĚŽ

5místná
EVŽEN
JAVOR
~~KÁMEN~~
RAJČE

6místná
BATOLE
BRADLA
ESKYMO
HŘÍBEK
KIMONO
KLACEK
METANÁ
MIKROB

4místná
KREV
KUPÉ
LÝKO
METR
NEBE
RÝMA
TVRZ
VRBA

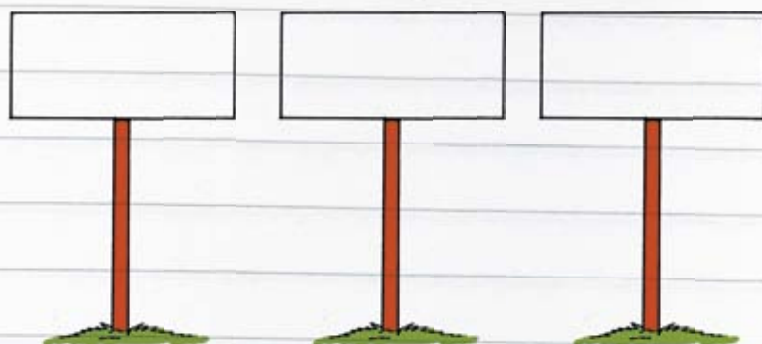
7místná
KOPÝTKA
OBELISK
~~RIVIERA~~

Tajenka: BUONE VACANZE



Prázdninový deník

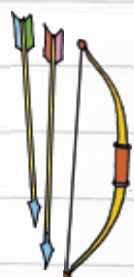
Kam pojedu:



Koho navštívím:



Co uvařím:



Co si přečtu:



červenec

P	Ú	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

srpen

P	Ú	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Krůtí roláda se špenátem, mortadellou a scamorzou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g krůtího masa • 5 plátků mortadelly
- 80 g sýru scamorza • 150 g uvařeného špenátu
- půl skleničky bílého vína • zeleninový vývar • 30 g másla
- extra panenský olivový olej • muškátový oříšek • sůl • pepř

Příprava:

Maso očistěte, v případě potřeby nakrojte a rozklepajte na tenčí plát. Osolte a opepřete. Na plát masa rozložte plátky mortadelly, na ně pak sýr scamorza nakrájený na tenká kolečka. Na scamorzu naneste uvařený a vychladlý špenát a zlehka ochuťte nastrohaným muškátovým oříškem. Vše srolujte do rolády a upevněte pomocí kuchyňské nitě. V dostatečně velkém hrnci vhodném do trouby rozpustěte máslo, přidejte 2 lžíce oleje a orestujte na něm na silném plameni roládu ze všech stran. Přelijte bílým vínem, nechte částečně odpařit a vložte do trouby rozpálené na cca 160 stupňů. Pečte zhruba hodinu, dle potřeby podlévejte zeleninovým vývarem. Po upečení roládu nakrájejte na silnější kolečka a podávejte přelité šťávou z pečení.



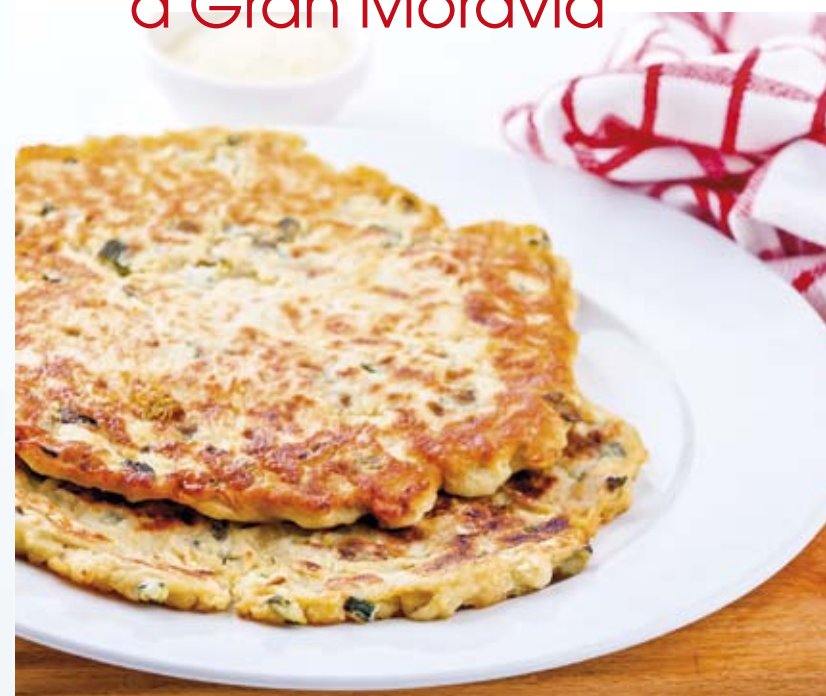
Cuketová placka s ricottou a Gran Moravia

Suroviny (placka o průměru asi 25 cm):

- 300 g hladké mouky • 125 g ricotty
- 150 ml mléka • 2 lžíce extra panenského olivového oleje + na smažení
- 2 lžičky sušeného droždí • sůl • 2 malé cukety • 2 lžíce nastrohaného Gran Moravia

Příprava:

Nejprve omyjte a nakrájejte na kousky cukety, dejte je do pánve s olejem, osolte a orestujte, poté je nechte zcela vychladnout. Do mísy dejte mouku, ricottu, droždí, olej, mléko a vychladlé cukety, vše dobře míchejte, až vám vznikne těsto. Trochou oleje vymažte pánev o průměru 26 cm a položte na ni těsto, které navlhčenými rukama rozprostřete po celé ploše pánve. Pánev dejte na mírný plamen a smažte focacciu z obou stran do zlatova. Můžete ji také upéct v troubě při 200 stupních, doba pečení asi 20 minut. Výborná jak horká, tak studená místo chleba.



Jogurtová placka plněná stracchinem a šunkou



Suroviny:

250 g hladké mouky • 125 g bílého jogurtu
• 3 lžice extra panenského olivového oleje
• 125 ml vody • 125 g stracchina
• 100 g prosciutto cotto • sůl

Příprava:

Do misky dejte mouku a přidejte jogurt, sůl a olej. Míchejte a dle potřeby postupně přilévajte vodu. Vypracujte těsto, to rozdělte na dvě stejně velké poloviny. Z obou vyválejte tenké pláty těsta. První plát položte na pečicím papírem vystlaný plech, na těsto rozložte plátky šunky prosciutto cotto a sýr stracchino natrhaný na kousky. Překryjte druhým plátem těsta. Okraje obou těst k sobě dobře přitiskněte. Vidličkou propíchejte horní těsto, aby se při pečení nenafouklo, a potřete je olejem. Placku dejte do trouby vyhřáté na 170 stupňů a pečte asi 15 minut. Podávejte nakrájenou na menší kousky.

Dezert z ricotty s třešněmi

(recept Dáši Janovské)

Suroviny

(pro 4 osoby):

200 g ricotty • 200 g mléka
• 100 g cukru krupice • 4 vejce • 40 třešní bez pecek • špetka soli • máslo na vymazání misek

Příprava:

Elektrickým šlehačem vyšlehejte celá vejce s cukrem, mlékem a špetkou soli. Postupně vmíchejte ricottu, až vznikne hladký krém.

Máslem bohatě vymažte 4 ohnivzdorné misky, do každé dejte na dno 10 třešní, přelijte je vždy ¼ ricottové směsi. Povrch zarovnejte. Misky položte na plech a pečte při 180 °C asi 15 min.



Pokrm do Kuchařky a Kroku za krokem byly připraveny v Restaurantu U Mořice. Děkujeme.



Opletalova 364/1, 779 00 Olomouc
tel.: 581 222 888 | www.umorice.cz | info@umorice.cz

Výrobek měsíce



Zraje přes 14 měsíců a je unikátní v tom, že se vyrábí v jediném podniku v Itálii, kde zraje ovívána mořským vzduchem.

Prosciutto crudo di Carpegna, aromatická a intenzivní

Sušená šunka prosciutto crudo má v Itálii opravdu dlouhou tradici. Jejími vrcholy jsou tři nejoceňovanější druhy: Parma, San Daniele a Carpegna. Všechny tři jsou pojmenovány podle lokality, v níž se vyrábí, a mají některé společné rysy. Carpegna se odlišuje svou unikátností, vyrábí se totiž v jediném výrobním podniku, v Carpegni, a má sladkou a zároveň velmi aromatickou chuť. Prosciutto crudo se výtečně hodí jako předkrm společně s máslem, včetně bylinkového, a teplým chlebem. Podává se se suchými, nejlépe plnými a aromatickými bílými víny. Je skvělá také na pizzu, na kterou se přidává až po upečení, dodá na výjimečnosti také risottům a dalším prvním chodům – k nim se přidává nakrájená na kostičky

Prosciutto crudo di Carpegna se výborně hodí na pizzu, na kterou se přidává až po upečení.



či na proužky těsně před servírováním. Použít ji ale můžete také na přípravu pomazánek: rozmixujte 150 g prosciutto crudo a smíchejte je s 200 g změkklého másla a výborný krém pro rafinované předkrmky je na světě. Lahodnou kombinaci vytváří také s čerstvými i zralými sýry. Právě ze sýrů a z prosciutta můžete vytvořit lahodné špízy nebo závitky. Talíř tence nakrájené šunky Prosciutto crudo di Carpegna podávané společně se šťavnatými cherry rajčátky může posloužit i jako letní hlavní chod.

Rady při nákupu

Prosciutto crudo di Carpegna, ostatně jako i další sušené maso, má být nakrájeno tence na nářezovém stroji, aby bylo možné vychutnat si naplno aroma a jemnou strukturu plátků. Pokud šunku nesníte všechnu najednou, nezapomeňte ji znovu zabalit do potravinového papíru, aby ji světlo a vzduch nevysušily a nezničily. Při krájení je velmi důležité neodkrajovat tuk, který je zásadní již během zrání a celá kýta je díky němu sladká a měkká.

Vynikající na stůl i pro vaše zdraví

Prosciutto crudo má takové vlastnosti, které z ní dělají dokonalou potravinu pro zdravé a lehké stravování. Má totiž vysoký obsah ušlechtilých bílkovin a nízký obsah cholesterolu srovnatelný s cholesterolem obsaženým v platýzi a v telecím a kuřecím masu. Navíc obsahuje množství minerálů a vitaminů skupiny B a D, které jsou důležité zejména pro mladé lidi a sportovce.

Prosciutto crudo: objevte rozdíly

Vyrábí se ze stejné suroviny, tedy z italských vepřů chovaných v několika oblastech a krmených kukuřicí, ječmenem a syrovátkou z výroby sýru Parmigiano Reggiano. Rozdílné podnebí v jednotlivých oblastech výroby, větrné proudy, údolí a vodní toky, to jsou faktory, které ovlivňují chuť a mají vliv i na rozdílné výrobní techniky. Při výrobě prosciutto crudo di Carpegna se navíc používají dvě koření: pepř a paprika, které se přidávají do sádla na potírání kůže během zrání. Podívejte se na několik hlavních rozdílů, které ukazují jedinečnost šunky Carpegna ve srovnání s dalšími dvěma italskými velikány – prosciutto di Parma a San Daniele.

PARMA	SAN DANIELE	CARPEGNA
VÝROBNÍ PODNIKY:		
200	40	1
OBLAST VÝROBY:		
provincie Parma	San Daniele del Friuli, provincie Udine (Friuli Venezia Giulia)	Carpegna, provincie Pesaro a Urbino (Marche)
ZRÁNÍ:		
minimálně 12 měsíců	minimálně 13 měsíců	minimálně 14 měsíců
PODNEBÍ:		
proudění vzduchu, který vane přes olivové háje od Tyrhénského moře a zmírňuje se v kaštanových sadech na kopcích kolem Parmy	ovlivněno sláným vzduchem vanoucím od Jadrana a prouděním vzduchu z Alp, jež se setkávají v oblasti řeky Tagliamento	suché a prosycené mořskými vlnami pocházejícími z Tyrhénského i Jadranského moře, oblast obklopená vůni apeninských lesů
CHUŤ:		
sladká, jemná	sladká, plná, aromatická, s výrazným dozríváním chuti. Intenzivní vůně	sladká, voňavá a aromatická, intenzivní a přetrvávající. Typická růžová barva



Neodolatelné tiramisu

Nejlahodnější a nejměkčí dezert, který patří k těm nejoblíbenějším po celém světě. Můžete ho nabídnout v klasické verzi, ale také v bezpočtu chuťově pestrobarevných variací, s čerstvým ovocem nebo se znamenitou čokoládou.

Vezměte několik piškotů, italskou kávu, vejce, trochu cukru a jemné mascarpone. Jaký bude výsledek? Jeden z nejneodolatelnějších moučníků světa a bezpochyby ten nejmilovanější mezi italskými moučníky. Tiramisu je natolik mezinárodní, že je jeho název znám a používán ve 24 jazycích. Vše nasvědčuje tomu, že dezert vznikl v Benátku v kuchyni restaurace „Alle Beccherie“ v Trevisu. Odtud se pak vydal na cestu kolem světa a vzniklo tak na tisíce jeho verzí. Příprava je jednoduchá a se zaručeným výsledkem. Nezapomeňte ale počítat s tím, že moučník musíte nechat několik hodin uležet v chladu.

Tiramisu podávané v samostatných sklenicích bude pro společnost elegantní a lahodnou tečkou na závěr oběda či večere.

Jak servírovat tiramisu?

Klasicky jako obdélníkový řez, ve sklenicích připravených jako samostatné porce nebo odděleně zvlášť krém a zvlášť ovoce. I při servírování můžeme zvolit rozdílné způsoby podle konkrétních okolností. Sklenky se samostatnými porcemi budou ideálním a elegantním řešením, pokud tiramisu podáváte jako dezert na konci oběda či večere. Ale i klasický řez, obzvlášť pokud bude servírován na elegantním talíři ozdobený hoblinkami čokolády, šlehačkou či nasekanými ořechy, určitě udělá dojem. S jednotlivými ingrediencemi na tiramisu si můžete opravdu vyhrát a naservírovat je odděleně ve spoustě variací.



Klasický recept

Pokud byste se deseti Italů zeptali, jaký je klasický recept na tiramisu, pravděpodobně byste se dočkali deseti různých odpovědí. Každý má ten svůj. Každá verze se liší třeba jen malými rozdíly: někdo přidává lžici likéru, někdo dává více kávy, jiný zase kromě žloutků používá i bílky vyšlehané do sněhu a zabalené do žloutkového krému s mascarpone. Ve skutečnosti je klasická verze tou nejjednodušší a velmi snadno ji můžete přizpůsobit vašim chutím.

500 g mascarpone, 300 g italských piškotů nebo sušenek, 150 g cukru, 4 žloutky, 4 malé šálky studené oslazené kávy, kakao

Nejprve vyšlehejte žloutky s cukrem až do světlé pěny. Poté opatrně vmíchejte do pěny mascarpone. Kávu nalijte do misky a postupně v ní rychle namočte piškoty. Namočené piškoty narovnejte těsně vedle sebe do hluboké obdélníkové misky, vytvoříte tak první vrstvu. Tu zakryjte vrstvou krému z mascarpone. Ve střídání vrstev pokračujte až do využití všech ingrediencí. Poslední vrstvu má tvořit krém, který poprášíte kakaem. Tiramisu musí odpočívat v lednici nejméně dvě hodiny, až poté je můžete servírovat.



Jednou z mnoha variací tohoto skvělého dezertu je tiramisu s hoblinkami bílé a tmavé čokolády.

Variace na téma

Varianty tiramisu jsou v podstatě nekonečné. Vše lze zaměnit, přidat, upravit: od lázně, ve které namáčíte piškoty, až po ozdobení ovocem, ať už čerstvým či sušeným, nebo ořechy.

Lázeň: Kávu, ve které namáčíte piškoty, můžete nahradit špalďovou kávou, meltou či cikorkou nebo jakoukoliv jinou tekutinou, jako je čaj a čerstvé ovocné šťávy. Neobvyklou variací představuje lehké světlé pivo.

Piškoty: Kromě klasických italských piškotů můžete použít i jiné druhy sušenek, jen nesmí být příliš měkké. Vyzkoušet lze domácí upečený piškot a vytvořit z něho skutečný dort tiramisu pro všechny mísné jazyčky.

Krém: K základnímu krému z mascarpone můžete přidat šlehačku nebo čokoládové a oříškové krémy, například Nocciolatu. Vynikající je také bílá, hořká či mléčná čokoláda rozpuštěná ve vodní lázni nebo nastrouhaná na hoblinky. Mascarpone můžete částečně nebo zcela nahradit ricottou. A co se týká likérů, i zde se můžete vyřádit: do krému můžete přidat rum, brandy nebo marsalu, vždy jednu lžici.

Ovoce: Tiramisu obohatí různé druhy čerstvého ovoce, jako jsou třešně, broskve nebo lesní plody, ale také sušené ovoce, fíky, pistácie nebo nastrouhaný kokos. Vynikající jsou amarettinky a nasekané ořechy.

Hlavní ingredience: mascarpone

V čem spočívá tajemství tiramisu? Je to snadnost receptu: piškoty namočené v kávě a hlavně mascarpone, jemuž dezert vděčí za svou krémovost a lahodnost, kterým neodoláte. Na výborné tiramisu potřebujete výborné mascarpone, které by mělo být měkké a jednolité, s intenzivním aroma smetany, máslové a lahodné na jazyku. V kuchyni je mascarpone nenahraditelné: dobře se s ním díky jeho konzistenci pracuje a uplatnění najde ve slaných i sladkých receptech, které zjemní a dodá jim na krémovosti. Mascarpone je původem z Lombardie, kde ho lze vystopovat již ve 12. století.



Kvalitní mascarpone, piškoty a káva patří mezi základní ingredience, z nichž vytvoříte chutné tiramisu.



Vzkoušejte italské tiramisu obohacené ovocem.

Jahodová touha

S bílou čokoládou...

Nakrájejte na kousky 250 g jahod, ochuťte je cukrem a citronem a nechte odležet. Slijte si okapanou šťávu z jahod stranou, abyste v ní mohli namáčet piškoty. Vyšlehejte tři celá vejce se 100 g cukru a jemně vmíchejte 250 g mascarpone. Ve vodní lázni rozpustíte 150 g bílé čokolády, nechte trochu vychladnout a přidejte ji do krému z mascarpone. Moučník navrstvěte obdobným způsobem jako klasické tiramisu, piškoty namáčejte nikoli v kávě ale ve šťávě z jahod a na každou vrstvu krému naskládejte kousky jahod. Nakonec ozdobte lístečky máty.

...nebo s limoncellem

Na toto tiramisu můžete použít limoncello nebo jiný podobný likér, důležité je, aby byl stejně hustý a sladký. Nejprve nakrájejte na plátky 400 g jahod, pět si jich nechte stranou rozkrojených pouze napůl. Asi minutu povařte litr a půl vody se dvěma lžicemi cukru, přidejte pět lžic limoncella a tři lžice přefiltrované citronové šťávy. Vyšlehejte jeden žloutek se třemi lžicemi cukru, nastrouhanou kůrou z půlky citronu a špetkou soli. Opatrně vmíchejte mascarpone. Vznikne hustý krém, do kterého přidejte dvě lžice limoncella. Z bílku vyšlehejte pevný sníh a vmíchejte ho do krému opatrným zabalováním odspoda nahoru jako u bábovky, aby se sníh nerozbil. Piškoty namočte do šťávy z citronu a limoncella a dále už postupujte klasickým způsobem ve vrstvení piškotů, krému a jahod. Nakonec ozdobte půlkami jahod, které jste si nechali stranou. Dejte do ledničky zakryté potravinovou fólií alespoň na tři hodiny. Před podáváním pocukrujte moučkovým cukrem.



Rychlá verze: na stole za 30 minut

Máte nečekanou návštěvu? A chuť na svěží, lahodný a rychlý moučník? Toto je rychlejší verze tiramisu bez vajec a kávy, která bude hotová doslova za pár minut. Připravte si asi 24 vašich oblíbených sušenek. Smíchejte 500 g mascarpone s 30 gramy moučkového cukru a 25 g hořkého kakaa. Do krému na závěr přidejte lžici kakaového likéru. Na dno talíře nalijte trochu mléka. V něm krátce smočte šest sušenek a v míse z nich vyskládejte první vrstvu. Potřete je krémem a pokračujte ve skládání dalších tří vrstev sušenek a krému. Pro nanesení poslední vrstvy krému můžete použít cukrářský sáček a krémem dezert nahoře pěkně ozdobit. Dejte na 20 minut do ledničky, poté už můžete servírovat.



Brazílie: Gran Moravia sponzorem Juventus Bandeirantes

Nečekané úspěchy a úsměvy na tvářích mladých fotbalistů doprovázejí projekt, který se skupina Brazzale rozhodla podpořit v brazilském městě Bandeirantes.

V předminulém čísle našeho magazínu jsme vás s radostí informovali o úspěších, kterých dosahuje brazilský fotbalový tým Juventus Bandeirantes, který je sponzorován značkou Gran Moravia. Nyní bychom se s vámi chtěli podělit o další fotografie a bližší informace o projektu, který skupina Brazzale podpořila v městečku Bandeirantes ve státě Mato Grosso do Sul v Brazílii.



Již několik let Brazzale úspěšně provozuje v Mato Grosso do Sul chov masného skotu „Silvipastoril“, nový systém ekoudržitelného chovu, který se svým zalesněním pastvin představuje inovativní model a nabízí udržitelné řešení pro stále rostoucí světovou poptávku masa. Kromě této důležité podnikatelské činnosti je nyní skupina Brazzale v Brazílii aktivní také v sociální oblasti. Se svou značkou Gran Moravia se stala hlavním sponzorem místního fotbalového družstva Juventus Bandeirantes, které je zařazeno do programu „Bom de nota bom de bola“, což v překladu znamená „Dobry ve škole, dobrý ve fotbale“.

Program, který je podporován brazilským ministerstvem spravedlnosti a koordinován brazilským soudcem Victorem Zampierim, vznikl s cílem přivést co nejvíce brazilských dětí ke sportu a udržet je tak mimo dosah negativních vlivů ulice. Děti, které se chtějí stát součástí družstva, musí mít dobrý prospěch ve škole a vzorné chování. V Bandeirantes, které se nachází poměrně blízko



▲ Roberto Brazzale se zástupcem města Bandeirantes a zástupcem fotbalového klubu představují dresy s logem Gran Moravia.

◀ Fotbalovou školu v Bandeirantes navštěvují chlapci již od 6 let věku.

Do toho, chlapci!



Vítězstvím týmu Juventus Bandeirantes v oblastní soutěži a postupem do brazilské federální fáze dosahuje tento projekt podporovaný značkou Gran Moravia nečekaných úspěchů. Těšíme se na další skvělé výkony a mnoho gólů.

Campo Grande, hlavního města státu Mato Grosso do Sul, navštěvuje fotbalovou školu na 300 chlapců ve věku od 6 do 18 let. Díky tomuto projektu je míra kriminality mládeže v oblasti Bandeirantes nejnižší v celém státě.



Veselé housičky na výlet

Také máte malé pomocníky, kteří s vámi v kuchyni rádi něco tvoří? Dopřejte jim ještě více prostoru a jmenujte je šéfkuchaři.

V naší nové rubrice vám chceme nabízet jednoduché recepty, kde se šikovní malí kuchaři budou moci v kuchyni pořádně realizovat. A začneme pěkně letně přípravou plněných housiček, které se budou hodit na celodenní výlet do přírody, na hrad nebo třeba jen na dětské hřiště.

Příprava housiček

Na těsto budete potřebovat:
400 g bílého jogurtu, 560 g hladké mouky, 1 vejce, 2 lžice oleje, lžičku soli, lžičku cukru, 7 g sušeného droždí, vejíčko na potření

Těsto na housičky s dětmi připravte nejlépe v domácí pekárně nebo v robotu. Nechte je, ať suroviny do přístroje samy dávají, vy jen dohlédněte na to, aby byla dodržena ta správná množství. Do pekárně přijdou nejprve tekuté suroviny, tedy jogurt, vejce, olej, až poté mouka, sůl, cukr a droždí, u robota postupujte opačně. Zatímco se vám těsto samo dělá a kyne, můžete s dětmi připravit třeba ozdobné špejle na upevnění naplněných housek. Obvyčejnou špejli na špižy přelomte na dvě poloviny. Z tvrdého papíru nastříhejte



obdélníčky o velikosti cca 9 x 3 cm a nechte děti, ať je z jedné strany vesele pomalují. Obdélníčky pak přeložte a přilepte na horní konec každé špejle. Po vykynutí těsto rozdělte na stejné velké kusy a nechte děti, ať z nich uválí válečky. Menším dětem raději s touto fází pomozte tak, aby válečky byly všude přibližně stejně silné. Teď pro děti nastává ta nejtvořivější fáze: nechte je, ať válečky zamotají zcela podle své fantazie do tvaru brýlí, šneků, osmiček i klasických copánků. Výtvořky nechte ještě chvíli na plechu kynout, poté připravte dětem rozšlehané vejce a nechte je, ať housičky potrou. Peče v předehřáté troubě při 180 stupních asi 15 minut nebo dozlatova.



◀ Pletení housek a stáčení válečků těsta do různých tvarů bude pro děti velká zábava.

S dětmi v kuchyni

Plníme, co rádi jíme

Zatímco housičky chladnou, můžete s dětmi na pracovní stůl rozložit všechny ingredience, kterými budou chtít pečivo plnit. Ze sýrů se ideálně hodí různé druhy plátkových sýrů, jako jsou plátky Gran Moravia, ale i další sýry, které mají děti v oblíbenosti, například scamorza, Verena, provolone dolce nebo caciotta fresca – ty jim můžete předkrájet na silnější plátky nebo proužky. Nezapomeňte také na uzeniny: šunky prosciutto cotto i crudo, mortadella, ale i italský speck, vše nakrájené z prodejny na tenké plátky, určitě přijdou dětem vhod. Barevnost housičkám dodá sezonní zelenina: hlávkový salát, polníček, okurka, ředkvičky, rajčata, paprika. Nemělo by chybět ani pesto, pokud ho děti mají rádi, a samozřejmě máslo, které vyjměte z ledničky dostatečně předem, aby změklo a dětem se dobře natíralo. Teď už jen vychladlé housičky rozkrojte podélně napůl a nechte děti, ať se volně realizují.

◀ Křupavé housky můžete dětem rozkrojit, jejich naplnění zvládnou určitě samy. K dispozici jim dejte máslo, pomazánky, různé druhy sýrů, uzeniny a nakrájenou čerstvou zeleninu.

Čerstvé křupavé housičky jsou výborné také s nějakou lehkou pomazánkou. Připravte společně s dětmi tvarohovou či ricottovou pomazánku s pažitkou a nechte děti, ať si pochutnají na této svačince, která uzdravila i nemocnou princeznu Zubejdu.



Už jste vyzkoušeli?

Už jste vyzkoušeli?

Novinky řady Přimo z naší sýrárny

Naše rodina výrobků dodávaných přímo z litovelské sýrárny uvítala v jarních měsících nové přírůstky. Aktuálně nyní nabízíme již čtyři příchutě zákysu. Benjamínek – banánový zákys – se těší od samého začátku velké oblibě. Stejně dobře se uvedla i novinka mezi syrovátkovými nápoji – syrovátka s příchutí kiwi s vysokým obsahem ovocné složky, která tak úspěšně doplnila další tři druhy tohoto osvěžujícího nápoje s blahodárnými účinky.

Syrovátka totiž obsahuje syrovátkové bílkoviny, celou řadu vitamínů a minerálů, má protizánětlivé účinky a působí kladně také na trávicí trakt. V neposlední řadě se novinky dotkly také nabídky našich jogurtů. Po příchutích karamel a jablko se skořicí, které jsme uvedli v zimě, jsme pro toto období připravili letní příchutě – ananas a vanilku. Všechny uvedené výrobky pro vás vyrábíme v litovelské sýrárně řemeslným způsobem z kvalitního českého mléka.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s., Litovel
Balení: syrovátka 1 l, zákys 0,5 l, jogurty 180 g



Červená vína Villa degli Olmi

Villa degli Olmi je rodinný vinařský podnik, který sídlí na úpatí kopců Colli Berici. Rodina Cielo klade důraz také na design, proto vína nabízí mimo jiné i v netypicky tvarovaných lahvích. Vybrat si u nás můžete Nero d'Avola, Primitivo nebo víno Appassimento, při jehož výrobě, podobající se výrobě vína Amarone, se hrozny suší asi 2 týdny v dřevěných bedýnkách a díky tomu je výsledný mošt hustý a hodně sladký. Vína se hodí ke zralým sýrům, jako jsou Gran Moravia, Provolone, mandarone či Parmigiano Reggiano, dále ke grilovanému masu, zvěřině a těstovinám s výraznými omáčkami.

Výrobce: Villa degli Olmi SpA, Itálie
Balení: 0,75 l

Aglio olio peperoncino

Těstoviny aglio, olio, peperoncino jsou skutečným italským fenoménem hojně rozšířeným i u nás. Připravte si tuto klasiku ještě rychleji díky této salse z česneku, oleje a feferonek, kterou nově nabízíme v La Formaggeria Gran Moravia. Výrobek z kvalitních surovin a ve stylovém balení může posloužit i jako drobný dárek, který určitě najde své uplatnění třeba během letního grilování. Na jednu porci stačí jedna malá lžička této výrazné omáčky.

Výrobce: La Burnia srl, Itálie. Balení: 130 g



Salámky 4 Gnometti Beretta

Italské salámky z jemně namletého masa s intenzivní vyváženou chutí a bohatou vůní mají díky jemnému namletí masa měkkou a kompaktní strukturu. Gnometto, v překladu malý skřítek, se skvěle hodí na obložení chleba, piadiny, pizzy, jako předkrm je výtečný spolu se šumivým vínem a čerstvými sýry. Využijete ho ale i k ochucení slaných dortů, těstovin a rýžových salátů, chuťově se snoubí s čerstvou zeleninou a ovocem (fíky, kiwi, granátové jablko, jablko).

Výrobce: Salumificio Fratelli Beretta SpA, Itálie
Balení: 150 g



Olivy s feferonkou a česnekem

Olivy od tohoto výrobce z jihoitalské Apulie jsou další lákavou a pikantní specialitou, kterou nově najdete v našich prodejnách. Výborné jsou na jednohubky, na bruschetty, pizzy, do těstovin i salátů, zkrátka všude tam, kde se může rozvinout jejich výrazná ostrá chuť.

Výrobce: Tradizionevoluzione. Balení: 300 g



Naše letní novinka z veletrhu Tuttofood – marmelády Parente

Jsou vyrobené tradičním způsobem z vybraného italského ovoce. Vyzkoušejte citronovou, pomerančovou i kdoulovou, tzv. „cognaia“, která je u nás méně obvyklá, v Itálii však patří k velmi oblíbeným. Lahodnou chuť těchto marmelád oceníte nejvíce na čerstvém chlebu s máslem, krekrech, palačinkách či lívancích, které k létu neodmyslitelně patří.

Výrobce: Parente srl, Itálie. Balení: 340 g



Involtini čili závitky

Léto je obdobím, kdy si můžeme plně užívat stolování na čerstvém vzduchu, ať už na zahradě či na terase. Ideálními společníky pro příjemné chvíle u stolu jsou závitky, italsky „involtini“. Na jejich přípravu využijete čerstvě utrženou zeleninu ze zahrádky, dále nesmí chybět lahodné sýry či kvalitní italská uzenina. Některé recepty můžete použít při grilování s přáteli, jiné, jako třeba závitky z plátků Gran Moravia, bresaoly a grissin, lze připravit za studena předem a servírovat jako součást aperitivu. Tak s chutí do toho.

Carpaccio a stracchino

carpaccio di bresaola • stracchino • máta • žlutý meloun

Dobře opláchněte mátu, dejte několik lístků stranou na pozdější ozdobu a zbytek nasekejte najemno. V misce smíchejte stracchino s nasekanou mátou a lžičkou olivového oleje, je-li třeba. Meloun nakrájejte na kostičky. Na každý plátek carpaccia z bresaoly naneste stracchino s mátou a jemně zarolujte. Závitek upevněte párátkem, na které napíchněte kostičku melounu a lístek máty na ozdobu. Meloun můžete nahradit avokádem nebo cherry rajčátkem.

Salsiccia s paprikou

salsiccia fresca • paprika • bílé víno • petrželka

Papriku ogrilujte, poté ji zbavte slupky, rozkrojte, zbavte semínek a nakrájejte na proužky asi 4 cm široké. Salsicciu nakrájejte na asi 6 cm kousky, dejte do pánve, přelijte trochou bílého vína a uvařte. Kousky salsiccie poté zarolujte do plátků grilované papriky. Vložte do zapékací misky, přelijte sósem, který zůstal na pánvi po vaření salsiccie a dejte na 5 minut do trouby rozehráté na 200 stupňů. Servírujte posypané nasekanou petrželkou.

Scamorza s řapíkatým celerem a italským speckem

Scamorza bianca nakrájená na podélné plátky • italský speck • řapíkatý celer • hořčice/pesto

Řapíkatý celer očistěte a nakrájejte na tenké proužky. Na plátek specku natřete trochu hořčice/pesta a položte na něj 4–5 proužků celeru. Vše zarolujte. Závitek nakonec zatočte do plátku sýru a podávejte.

Prosciutto cotto s ricottou a ořechy

prosciutto cotto • ricotta • vlašské ořechy • plátky Gran Moravia

Ricottu smíchejte s nasekanými vlašskými ořechy. Lehce osolte, můžete přidat také čerstvé bylinky (tymián, bazalka, pažitka). Na plátek šunky položte plátek Gran Moravia, na něj natřete ricottový krém a vše stočte do závitku. Tip: Sýr vyndejte z ledničky nejméně půl hodiny předem, bude se vám s ním lépe pracovat.

Cuketa s gorgonzolou a sušenými rajčaty

cuketa • gorgonzola piccante • sušená rajčata v oleji • bazalka

Cukety omyjte a nakrájejte podélně na plátky. Osolte a nechte asi hodinu vypotit. Poté je dejte do misky vytřené olejem spolu s česnekem a dejte asi na 10 minut do trouby vyhřáté na 180 stupňů. Vyjměte a nechte vychladnout. Mezitím nakrájejte dobře okapaná sušená rajčata na proužky a gorgonzolu na tenčí plátky. Na každý plátek vychladlé cukety položte několik kousků gorgonzoly, několik proužků sušených rajčat a natrhávanou bazalku. Zarolujte a každý závitok ještě ozdobte lístkem bazalky.



Insalata di riso con mozzarelline

Suroviny: 300 g rýže • 10 mozzarell ciliquine • 1 menší cuketa • 50 g zeleniny naložené v oleji • rajčata • 1 lžice zelených oliv • 2 lžice kaparů • hrst rukoly • olej • ocet balsamico • sůl • pepř



Příprava:

1. Uvařte rýži dle návodu a nechte vychladnout.



2. Cuketu nakrájejte na kolečka a orestujte na pánvi, nechte vychladnout.



3. Naloženou zeleninu nakrájejte na malé kousky.



4. Nakrájejte rajčata, olivy, kapary a rukolu.



5. Do misky dejte cuketu, kuličky mozzarely a všechnu nakrájenou zeleninu a jemně promíchejte.



6. Přidejte rýži a ochuťte olejem, octem, solí a pepřem, znovu jemně promíchejte.



Dobrou chuť!
Buon appetito!

Insalata di riso, tedy rýžový salát, je v Itálii velmi oblíbený zejména v letním období. Rýži můžete smíchat prakticky s čímkoliv, výborná je např. kombinace provolone piccante a mortadelly nebo sýrů provolone piccante, pecorino a Gran Moravia. Fantazii se v případě „insalata di riso“ meze opravdu nekladou.





Bezlepkové recepty z našich surovin

K létu patří čerstvé sýry stejně neodmyslitelně jako čerstvá zelenina. Bezlepkovým receptům proto v tomto čísle vědoví ricotta – čerstvý syrovátkový sýr s mnohostranným využitím jak ve studené tak v teplé kuchyni, ve sladkých i slaných pokrmech. Tak jako ostatní sýry a mléčné výrobky je ricotta přirozeně bezlepková, a protože ji lze kombinovat s nespočtem dalších surovin, je určitě cenným pomocníkem při vytváření jídelníčku pro celiaky. My jsme pro vás připravili kompletní ricottové menu od předkrmu a prvního chodu přes hlavní chod až po dezert. Dobrou chuť!

Plněné papriky

Suroviny (pro 4 osoby):

- 4 středně velké červené papriky • 2 vejce
- 250 g ricotty • 200 g cherry rajčátek
- 1 lžice kaparů • 40 g nakládaných oliv • 30 g nastrohaného Gran Moravia
- 50 g sýru scamorza • čerstvé bylinky dle chuti (bazalka, oregano, pažitka)
- extra panenský olivový olej • sůl



Příprava:

Nejprve nakrájejte kapary a olivy najemno, rajčátka dobře omyjte a rozkrojte alespoň na čtvrtiny, sýr scamorza nakrájejte na malé kostičky. Vše smíchejte v dostatečně velké míse spolu s ricottou, vejci, nastrohaným sýrem Gran Moravia a nahrubo nasekanými bylinkami. Osolte a dobře promíchejte. Je-li třeba, můžete směs zahustit trochou strouhanky z bezlepkového pečiva. Nyní dobře omyjte papriky, rozkrojte je podélně na dvě poloviny, zbavte semínek. Papriky naplňte ricottovou směsí, zakápněte trochou olivového oleje a vložte do zapékací misky vystlané pečicím papírem. Nechte péct v troubě při 200 stupních asi 35 minut nebo dokud nebudou na povrchu zlatavé. Během pečení je často hlídejte, aby se nepřichytily ke dnu misky. Servírujte teplé nebo za studena.



Fusilli con ricotta e tonno

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g bezlepkových těstovin • 250 g ricotty
- 100 g tuňáka • chilli koření • pepř • lžice olivového oleje

Příprava:

Dejte vařit těstoviny. Tuňáka nakrájejte na kousky, dejte ho do pánve spolu se lžicí oleje a lehce orestujte, poté přidejte ricottu. Když se ricotta v pánvi rozpustí, přidejte dvě nebo tři lžice vody z vaření těstovin. Uvařené těstoviny sceďte a přidejte je na pánev k omáčce. Poprašte pepřem a chilli a podávejte.

Zapečené plněné brambory

Suroviny (pro 4 osoby):

- 4 velké brambory • 150 g dobře okapané ricotty • 100 g mozzarely nebo provolone • sůl, pepř • salsiccia fresca

Příprava:

Brambory dobře omyjte, vložte do hrnce a v osolené vodě vařte asi 30 minut. Slijte a nechte vychladnout. Ricottu pomoci vidličky



ky rozmačkejte, aby byla krémovější. Uvařené brambory rozkrojte podélně na dvě půlky, opatrně vydlabejte vnitřek a dejte ho stranou. V misce smíchejte vydlabaný vnitřek brambor, ricottu, salsicciu nakrájenou na malé kousky, mozzarellu nebo provolone nakrájené na malé kostičky, vše osolte a opepřete. Směs naplňte půlky brambor, vložte je do zapékací misky vystlané pečicím papírem, zakryjte alobalem nebo pokličkou a dejte péci do trouby rozehráté na 180 stupňů na asi 15 minut. Poté oddělte alobal nebo víčko a nechte péci dalších 5–10 minut na funkci gril, dokud nebudou brambory na povrchu pěkně zlatavé. Servírujte horké.

Jogurtovo-ricottový pudink s ovocem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 300 g ricotty • 3 lžice medu • 200 g jogurtu • kůra z půlky citronu • sezonní ovoce

Příprava:

Smíchejte ricottu s jogurtem, dvěma lžicemi medu a nastrohanou citronovou kůrou do hladkého krému. Krémem naplňte čtyři pudinkové formy a dejte alespoň na 4 hodiny do ledničky ztuhnout. Sezonní ovoce rozmixujte společně s poslední lžicí medu. Pudink vyklepněte na talířek, přelijte rozmixovaným ovocem a podávejte.



Věděli jste, že...

O rozmanitém a neustále se měnícím světě jídla existuje celá řada informací a mýtů. Některá fakta jsou všeobecně známá, jiná se v průběhu času revidují na základě nových vědeckých poznatků, další jsou obtížně ověřitelná nebo nepodložená a ještě jiná se špatně dohledávají. Rádi bychom vám proto nabídli v přehledné a srozumitelné podobě alespoň několik takových střepků ze světa sýrů a italských specialit. Věděli jste, že ...



...tuk v italské šunce je znakem kvality?

Znaků, podle kterých poznáme na plátku šunky její skutečnou kvalitu, je hned několik. Italská dušená šunka se vyrábí z celé vykostěné a znovu srolované kůže, proto musejí být na řezu vidět jednotlivá svalová vlákna, která mají navíc různé odstíny růžové, nikoliv jednotnou barvu. Plátek by se neměl lesknout (to by značilo vysoký obsah vody) a hlavně nesmí chybět tzv. tukový oříšek. Ten se nachází ve středové části kůže a je místem, kde se jednotlivé svaly spojují dohromady. Tukový oříšek, jehož velikost se může kůže od kůže lišit, je velmi důležitý pro výslednou chuť šunky, protože právě tuk je nositelem chuti.

...sýry jsou přirozeně bezlepkové?

Lepek je rostlinná bílkovina, která je obsažená v potravinách obsahujících obiloviny pšenici, žito a ječmen. Sýry proto lepek neobsahují a jsou tak vhodnou potravinou pro celiaky, kteří mohou bez obav vyzkoušet některý z našich receptů, kterým je věnována speciální rubrika s bezlepkovými recepty.



...bílé krystalky v Gran Moravia jsou krystalky thyrosinu?

Mnozí se mylně domnívají, že se jedná o krystalky soli nebo o nějakou vadu sýru. Ve skutečnosti jde o krystalky thyrosinu, aminokyseliny, která se přirozeně vyskytuje v mléku. Tyto krystalky jsou typickým znakem velmi zralých sýrů. Během zrání totiž kasein v sýru prochází tzv. proteolýzou, při níž se aminokyseliny, ze kterých se kasein skládá, pozvolna uvolňují, vytvářejí ony bílé krystalky a dodávají sýru jeho specifickou chuť a vůni a zároveň zvyšují jeho stravitelnost.



Jazykový koutek – malá lekce výslovnosti

caciotta [cačotta]
giuncata [ažunkáta]
ricotta [rikotta]
verena dolce [verena dólče]
mozzarella ciliegine [mocarella čiljedžíne]
prosciutto [prošutto]
salsiccia [salsičča]
pancetta [pančetta]
carpaccio [karpáččo]
gnocchi [ňokki]

(pozn.: zdvojené souhlásky vyslovujeme s drobným zakoktnutím)

Máte nějaký konkrétní dotaz k sýrům či jiným specialitám, které v našich obchodech nabízíme? Neváhejte a napište nám na redakce@laformaggeria.cz. Ty nejzajímavější zařadíme do této nové rubriky.



Itálie je zemí plnou jezer. Nejvíce jich najdete v severních horských oblastech. Leží v nádherné krajině prořkané honosnými vilami, parky, přírodními rezervacemi a kouzelnými vyhlídkami.



Modrá zrcadla

V Itálii je nespočet jezer: od toho největšího – Gardy – po ta nejmenší vodní zrcadla rozestá v Alpách pod vrcholy nejvyšších hor. Jen těchto malých jezer je možné napočítat více než čtyři tisíce. V údolí Val d'Aosta, na cestě vedoucí do Cervinie, je jezero, které je viditelné pouze v létě. V zimě zcela zamrzá a splyne s bílým okolím tak, že nelze rozpoznat ani jeho obrysy. Je to Modré jezero – Lago Blu – v jehož křišťálově čisté hladině se během letního období zrcadlí imponantní pyramidový tvar Matterhornu. Z velké části jsou italská jezera ledovcového původu a představují velké nádrže vody pocházející z tání alpských ledovců. Některá z nich jsou umělá, tvořená přehradami s vybudovanými vodními elektrárnami, obrovskými a majestátními inženýrskými stavbami vklíněnými mezi strmé svahy hor. Mnohá jezera jsou strohá díky své vysoké nadmořské výšce a horským vrcholům, které je obklopují, jiná, položená níže, nabízejí idylické výhledy lákající k příjemnému odpočinku. Ta se stala v průběhu staletí inspirací velkých malířů a spisovatelů. Také ve střední a jižní Itálii jsou jezera malebně včleněná do krajiny, mnohá sopečného původu, některá v bezprostřední blízkosti

mořského pobřeží. V létě jezera turistům nabízejí nespočet aktivit: od těch klasických, jako je koupání na některých opravdu nádherných plážích lemovaných často horami a kopci, přes windsurfing, plachtění, exkurze parníkem, kanoistiku, trekking, potápění, až po rybaření a ještě mnohem víc. Z nepřehledného počtu jezer jsme pro vás mezi těmi nejhezčími a nejzajímavějšími vybrali pět pro vaši dovolenou v Itálii.

Lago di Como

Ve světě ho proslavily typické vily lemuující jeho břehy, s rozlehlými a udržovanými parky, botanickými zahradami, plážemi a kotvišti lodí přímo na jezeře. Často tu pobývají filmové hvězdy, politické osobnosti z celého světa i slavní sportovci. Je to nejhlubší jezero v Itálii a jeho blyštivou vodu brázdí parníky a motorové čluny, na kterých

Italská jezera nabízejí nádherné scenérie.



můžete navštívit městečka a ta nejkrásnější místa kolem jezera, včetně poutních kostelíků obrácených přímo k vodě. Jezero má tvar písmene Y a má tak dvě ramena, Como a Lecco proslavené spisovatelem Alessandro Manzoniem v jeho Snoubencích. Obklopují ho středně vysoké, postupně se stále výše zvedající hory, známé svými zvláštními skalními útvary, jež spolu s obrovskou vodní masou dodávají tomuto jezeru mnohem mírnější klima, než by se dalo vzhledem k jeho nadmořské výšce očekávat.

Nevynechejte: procházku podél pobřeží a vily v městečku Varenna
Ochuťtejte: polentu a missultin (sušená jezerní ryba)



Na březích Lago di Como se vyjímají typické vily s parky a zahradami.



Prekrásna scenérie s hradem u největšího italského jezera Lago di Garda.

Lago di Garda

Je největším italským jezerem, plným světla a s neuvěřitelně modrou barvou. Jeho tvar se podobá tvaru fjordu, je stejně podlouhlé a úzké a noří se do okolních lombardských a benátských Alp. Jeho pobřeží a kopce jsou díky typickému mírnému podnebí poseté pomerančovými, citroníky, cedry, bergamoty, olivovníky a vinicemi. Jezero se rozprostírá mezi Lombardií, Benátskem a Trentinem Aldo Adige a má pět ostrovů. Jsou tu některé opravdu slavné lokality, jako je Sirmione s cennými pozůstatky z římských dob a s termálními prameny, dále Desenzano del Garda, Salò a Limone. Mezi nejzajímavější atrakce bezpochyby patří návštěva vinných sklepů, které organizují ochutnávky i výlety s průvodcem.

Nevynechejte: Svatyně vítězství Gabriele D'Annunzia v Gardone Riviera
Ochuťtejte: risotto s línem

Lago Trasimeno

Jezero Trasimeno je jedinečným klenotem ponořeným v zeleni umbrijských kopců. Rozlohou čtvrté největší jezero v Itálii je obklopeno překrásnými hrady a zámky, jako jsou Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Castel Rigone nebo etruské Panicale. Na jezeře jsou tři ostrovy, jen největší z nich je ale obydlen: 18 obyvatel zde žije po celý rok obklopeno nádhernou středomořskou krajinou s olivovníky, piniemi, duby a dalšími středomořskými rostlinami. K jezeru se váže řada legend o princích, nymfách a princeznách. Najdete zde také Castello Borgia, masivní neorenesanční stavbu, která patřila jedné větvi rodiny Borgia. Nezapomeňte se po jezeře

projet parníkem. Milovníci cyklistiky jistě ocení nádhernou okružní trasu kolem jezera, díky níž zde pobudete déle a budete moci objevit všechna jeho zákoutí.

Nevynechejte: Lví hrad v Castiglione del Lago
Ochuťtejte: kapra v porchettě

Lago d'Iseo

Jezero Iseo vzniklo ústupem alpského ledovce. Dělí se o ně provincie Brescia a Bergamo a najdeme na něm největší evropský jezerní ostrov – Monte Isola, skutečný zelený poklad s malými vesničkami a překrásnými vznešenými vilami, který se vloni v létě stal místem instalace The Floating Pears umělce Bulgara Christo. V severní části je jezero lemováno zasněženými vrcholky ledovce Adamello, jehož vody jezero napájejí. Na jihu je naopak krajina mírnější a kopcovitá. Mezi všemi italskými jezerami je možná právě Iseo tím, které charakteri-

Pohled na klidnou hladinu Isea je okouzlující.



zuje nejvíce protikladů: je okouzlující, prosté a zároveň pitoreskní, dech beroucí a rozporuplné. Z různých historických dob se dodnes dochovaly imponantní památky, hrady, věže, kostely a kláštery, vily, paláce, staré kamenné vesničky a umělecká díla.

Nevynechejte: městečko Lovere
Ochuťtejte: casoncelli (plněné ravioli)

Lago di Carezza

V srdci Dolomit je jedno z nejznámějších alpských jezer, proslavené lesy a horami, které jej obklopují, jako je třeba pohorí Latemar. Najdete ho v údolí Val d'Ega, ve výšce 1 534 metrů nad mořem. Pohled turistů zaujme průhledností své zelené vody, která mění odstíny v závislosti na změnách slunečního



Letní večery v přístavech mají své nezaměnitelné kouzlo.

světla. Je malým rájem Dolomit v srdci nejméně znečištěné přírody. V létě se v něm zrcadlí okolní hory, v zimě zamrzá, zahaluje se sněhem a vytváří snově pohádkovou krajinu. Ostatně samo jezero Carezza je zahaleno kouzelným hávem a o jeho vodách obývaných nymfami a sirénami vypráví nespočet legend.

Nevynechejte: pěší okruh kolem jezera
Ochuťtejte: speck se žitným chlebem a máslem

Ptáme se zákazníků

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se v pražské prodejně ve Spálené ulici:

Jitka Vokřínková, Praha



Co jste dnes nakoupila v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Korpus na pizzu, kterou moji vnuci milují, a rajčatový protlak. Máme velmi oblíbený sýr Gran Moravia a také čerstvé máslo.

Doporučujete prodejnu svým známým?

Ano, v Pernštejně máme chatu, často zdejší sýry vozím právě tam a vždy dám ráda tip.

Jak často konzumujete sýr?

Určitě obden.

Navštívila jste nějaké místo v Itálii?

Ano, jezdíme do Caorle, tam to máme moc rádi.

Veronika Adamová, Praha



Co jste vložila do nákupního košíku?

Mám toho hodně. Potřebuji uvařit rychlou večeři, takže jsem koupila čerstvé plněné těstoviny, dále sýr Gran Moravia, Verenu, mozzarellu.

Jinak mám moc ráda Cri cri, ty jsou opravdu výborné.

Chodíte do této prodejny často?

Ano, ale navštěvuji i další prodejny La Formaggeria Gran Moravia, například na Vinohradech nebo na Chodově.

Doporučila byste prodejnu také svým známým?

Doporučuji ji přátelům a v rodině se o tom bavíme. Máme rádi váš magazín, takže si ho předáváme a sledujeme, co je nového.

Oslovil by vás sýr jako dárek?

Už minimálně dvakrát jsem nechala zabalit dárkový balíček pro rodiče, od všeho něco – sýr, uzeniny, víno, Grissini.

Navštívila jste nějaké místo v Itálii?

Do Itálie jezdíme v létě i zimě. Jezdíme lyžovat na báječné místo do Cavalese. Jsem ráda, že je tady kus Itálie a že si mohu tyto výborné věci nakoupit přímo v Praze.

Emilie Celnerová, Praha



Co dobrého si dnes z prodejny odnášíte?

Sýr Gran Moravia a máslo. Sýr rádi mlsáme jen tak a vozím ho na zahrádku do Radnice u Rokycan.

Jak často si k jídlu dáváte sýry?

Každý den, jsem zvyklá si udělat bohatou snídani, kde sýr nesmí chybět.

Chtěla byste dostat sýr jako dárek?

Ano, určitě, to máme v rodině zavedené, že si dáváme dárky tohoto typu.

Otakar Krátký, Praha



Chodíte sem nakupovat často?

Sem konkrétně asi jedenkrát měsíčně, ale navštěvuji tyto prodejny i jinde.

Co si nejčastěji odnášíte?

Je to sýr Gran Moravia a máslo. Sýr hodně využívám do těstovin.

Jaké je vaše oblíbené jídlo?

Jsou to lasagne a rizotto. Lasagne mám rád buď s masem anebo se špenátem.

Který čerstvý sýr vám chutná?

Je to giuncata s rukolou. Jinak jsem rád, že je v magazínu pro zákazníky hodně receptů, podle kterých se dá vařit.

Barbora Zámostná, Praha

Co nejčastěji tady v prodejně nakupujete?

Sýr Gran Moravia, Cri cri, caciottu s pepřem, giuncatu s olivami, těstoviny, žitný chléb, máslo, mléko i syrovátku.



Chodíte sem často?

Nakupuji tu dvakrát až třikrát týdně.

Jak jste spokojená s přístupem personálu?

Prodávající jsou skvělí, poradí mi a doporučí vždy to nejlepší. Proto sem také ráda chodím. A nejen já, ale i mí kolegové z práce.

Co máte ráda z italské kuchyně?

Mám ráda výrazné chutě u sýrů. Už jsem také podle magazínu dělala tiramisu a povedlo se.

Oslovil by vás sýr jako dárek?

Určitě skvělá věc, už jsme tady v prodejně šéfovi nechali připravit dárkový koš.

Marie Bartoňová, Praha

Co jste si dnes nakoupila?

Šunku, mortadellu a bílý jogurt.



Chodíte do této prodejny často?

Zajdu sem tak jednou měsíčně. Právě čekám návštěvu a ráda bych po večeři připravila ještě drobné občerstvení. Musím pochválit přístup personálu, jsou ochotní a milí a vždy mi dobře poradí.

Jaké je vaše oblíbené jídlo?

Nejraději mám těstoviny. Jsou úžasné v tom, že si během chvíle můžete připravit chutný pokrm ze surovin, které zrovna máte k dispozici doma, fantazii se meze nekladou.



PRAHA SPÁLENÁ ULICE

La Formaggeria Gran Moravia

Rozlohou patří prodejna v pražské Spálené ulici k těm nejmenším v řetězci La Formaggeria Gran Moravia, nikoli však skladbou sortimentu. Zákazníci si tu denně vybírají z velkého množství čerstvých mléčných výrobků a spousty italských specialit právě to, co mají rádi, i novinky, které chtějí ochutnat.

Velký zájem je, podobně jako v ostatních prodejnách, o čerstvé máslo z litovelské sýrárny a dlouhozrající sýr Gran Moravia. Výběr však ovlivňuje i roční období. „Je začátek léta, ovoce a zelenina začínají mít chuť. Je ideální čas dělat saláty, grilovat a bavit se s přáteli, takže začíná sezona mozzarely, giuncaty, kozích sýrů a prosecca, a právě o ty je teď zájem,“ říká vedoucí prodejny Zuzana Kožániová. „Osobně mě jako letní osvěžení nadchla naše novinka – banánový zákys. A také je čas jahod, takže ricottu na cheesecake by naši zákazníci určitě neměli zapomenout,“ přidává svůj tip vedoucí útulné prodejny. Obchod už třetím rokem vítá své návštěvníky ve Spálené ulici, zhruba 150 metrů od Národní třídy směrem ke Karlovu náměstí. „Lidé k nám chodí pravidelně, ale také si sem nacházejí cestu noví zákazníci, za což jsme moc rádi. Asi nejraději mám ty nejmenší, kteří k nám chodí opakovaně a vždycky už z dálky křičí, že chtějí sýr. Jsou totiž zvyklí, že pokaždé nabízíme něco dobrého k ochutnání,“ usmívá se Zuzana Kožániová. Častěji tu podle ní nakupují ženy, hlavně po cestě z práce, a také hodně maminek na mateřské dovolené. Zákazníků – mužů prý ale přibývá. Z vaření se totiž stává koníček a lidé zkouší nové chutě a recepty. „Přijde mi, že se čím dál víc zajímají o složení potravin, které nakupují. A nás těší, když méně a méně

vysvětlujeme, že potraviny s krátkou expirací nejsou závadné, ale naopak kvalitní,“ říká vedoucí a představuje svůj tým: „Šimon Štěpán, Viktorija Kornijenko a Marcela Ziembová jsou naši šikovní prodáváci, kteří nabízejí zboží a radí zákazníkům. A jako poslední představuji Kristýnu Lejskovou, která je naší první učenkou. Navštěvuje Střední školu obchodní v Belgické ulici, se kterou jsme navázali spolupráci. Jejím zaměřením je tak trochu opomíjený obor prodáváčka,“ říká vedoucí, podle níž je to škoda, protože, jak je vidět, nabízí tento obor zajímavé zkušenosti a pracovní možnosti. V rámci praxe už dostala Kristýna mimo jiné také možnost pracovat v květnu v Itálii na veletrhu Tuttofood na stánku skupiny Brazzale. Přístup personálu k zákazníkům je podle Zuzany Kožániové nesmírně důležitý. „Doufám, že se k nám lidé vrací rádi. Vždy jsem se snažila, aby se u nás zákazníci cítili dobře a také se s námi při nákupu pobavili. Žijeme bohužel v hodně uspěchané době, která může tuto snahu hatit. Snažíme se stále vzdělávat a zdokonalovat, abychom dokázali zodpovědět veškeré dotazy, které od zákazníků přichází. Všichni rádi vaříme a zkoušíme nové recepty, a pak se dělíme o své zkušenosti při prodeji,“ popisuje vedoucí, která obchodu šéfuje už druhým rokem. Cesta k tomu byla netradiční a záro-

Pozvánka

◀ Známy český hokejista David Pastrňák zdraví čtenáře spolu s aktuálním týmem prodejny ve Spálené ulici: (zleva) Šimon Štěpán, Viktorija Kornijenko, Marcela Ziembová (maminka Davida), vedoucí prodejny Zuzana Kožániová, učenká Kristýna Lejsková a Jakub Pěč.

veň jasná a jednoduchá. „V roce 2013 jsem procházela Václavským náměstím a byla tam nově otevřená prodejna La Formaggeria Gran Moravia. Vešla jsem dovnitř a byla nadšená, že jsem něco tak hezkého našla u nás v České republice. Vlastní výroba nabízených produktů mě opravdu hodně zaujala a já chtěla pro tuto firmu pracovat. A krátce nato už jsem začínala jako prodáváčka na pobočce v Letňanech, a pak se přesunula do prodejny ve Spálené ulici, kterou vedu od konce roku 2015. Mám z práce velkou radost a jsem hrdá, když se zákazníci vrací a chválí dobroty, které pro ně v Litovli vyrábíme,“ říká Zuzana Kožániová. Sýry prý často připravuje i doma – pro teplou kuchyni využívá nejvíc sýr Gran Moravia nebo Pecorino Romano, nejčastěji ale večeř „uvař“ nějaký dobrý sýr v kombinaci s ořechy a kvalitním bílým vínem.



KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v řetězci specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Najdete zde bohatou nabídku čerstvých a zrajících sýrů z České republiky, Itálie a Francie, široký sortiment italských vín, krájených uzenin, omáček, těstovin a dalších italských specialit. Přijďte a nechte se inspirovat. Ochutnávky a gurmánské tipy jsou u nás samozřejmostí.

**BRNO**

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum
Královo Pole
Cimburkova 4
tel.: 541 216 290

BRNO-MODŘICE

OC OLYMPIA
U Dálnice 744, Modřice
tel.: 547 385 131

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Lannova třída 18
tel.: 383 134 052

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936

LIBEREC

Pražská 36
tel.: 486 311 365

LITOVEL

Tři Dvory 98
tel.: 585 152 362

OLOMOUC

Horní náměstí 8
tel.: 585 242 931

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981

PRAHA 1

Palác Fénix
Václavské náměstí 56
tel.: 222 233 508

PRAHA 1

Florentinum
Na Poříčí 1048/30
tel.: 230 234 436

PRAHA 1

Spálená 23
tel.: 230 234 454

PRAHA 3

Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679

PRAHA 4

Centrum Praha Jih –
Chodov
Rožtylská 2321/19
tel.: 272 075 483

PRAHA 4

Nuselská 5
tel.: 273 136 458

PRAHA 7

Milady Horákové 499/62
tel.: 230 234 435

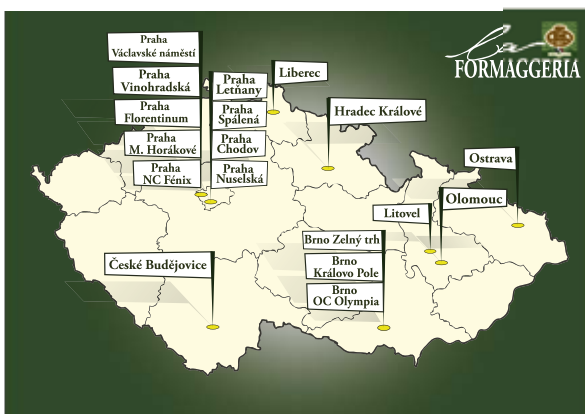
PRAHA 9

OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618

PRAHA 9

NC Fénix
Freyova 35
tel.: 230 234 372

Aktuální otvírací
dobu prodejen najdete
na našich webových
stránkách
www.laformaggeria.cz.



Jsmé také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia