

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



PAVEL ŠPORCL:

Líbí se mi všude,
kde mají rádi hudbu



RECEPTY

Dobroty s chutí
a vůní podzimu



VYZKOUŠEJTE

Vaše probuzení
se snídání po italsku

Číslo **26**
podzim 2019
zdarma





Limitovaná edice vánočních balíčků i letos!

Zjistěte více ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

s novým školním rokem mnohým z vás asi opět nastalo náročné období, kdy je potřeba každý týden pečlivě naplánovat aktivity všech členů rodiny a s tím spojenou logistiku. Nezbyvá přitom mnoho času na společné chvíle strávené v klidném pohodlí domova. Zkuste k nim využít třeba běžnou večeři, ideální příležitost sdělit si navzájem zážitky z právě prožitého dne. A protože základem úspěšné večeře je kvalitní a dobré jídlo, jsme tu opět s velkou dávkou receptů a tipů.

Podzimní měsíce si můžete zpestřit nejenom dobrým jídlem a procházkami v pestrobarevné přírodě (ostatně právě do té vás pozveme v rubrice cestování), ale také posezením s přáteli u sklenky dobrého vína. Možná i proto jsme mu věnovali na následujících stranách více prostoru než obvykle. Představíme vám totiž jedno malé unikátní vinařství ze severoitalské oblasti Breganze – Firmino Miotti – jehož vína u nás budete moci nově vyzkoušet.

Těšit se v tomto čísle můžete také na velkou porci umění. V rozhovoru s osobností jsme měli příležitost vyzpovídat houslistu Pavla Šporcla, který se s námi podělil jak o zážitky hudební, tak o ty gastronomické. Pak vás alespoň prostřednictvím fotografií vezmeme do italského Asiaga, kde se v srpnu konala tradiční hudební přehlídka Asiagofestival a letos poprvé také výstava současného italského malířství „Premio Eccellenti Pittori Brazzale“.

Věřím, že pro vás budou následující strany příjemným zpestřením a inspirací.

Podzim plný barev a chutí přeje

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tří Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 23. září 2019.
Redakce: Věra Křížová, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto, Yvona Pařízková.
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 Pavel Šporcl	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
V hlavní roli Furfante	10-11
Asiago: umělecké léto s Brazzale	12-13
Škola vaření: sušenky	14-15
10x zblízka: Lambrusco	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Recepty z regionů – Sardinie	17
Představujeme vinařství Firmino Miotti	18-19
Probuzení po italsku	20-21
Už jste vyzkoušeli naše speciality	22-23
Vegetariánské recepty	24
Věděli jste, že... ..	25
Cestujeme: Za barvami podzimního listí	26-27
Bezpečkové recepty z našich surovin	28
Prodejna OC Nový Smíchov Praha	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Ohlédnutí za festivalem Asiago: umělecké léto s Brazzale
12-13

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



Navštivte Firmino Miotti, kde je víno vášní a uměním
18-19

Tipy na osm pohádkových míst, kam se vydat za barvami podzimu
26-27





V Ostravě jsme v rezidenci Nová Karolína

Od poloviny července jsme v Ostravě na nové adrese! Prostor v Rezidenci Nová Karolína, hned naproti vchodu do nákupního centra, je světlejší a větší, a my tak můžeme ostravským zákazníkům nabídnout širší sortiment výrobků, než na jaký byli doposud zvyklí. Další výhodou je pohodlné parkování v blízkosti prodejny na parkovišti obchodního centra, nově máme otevřeno také v sobotu dopoledne. Těšit se u nás můžete na celou řadu ochutnávek a tradičních měsíčních akcí na vybrané produkty, tak neváhejte a zastavte se u nás pro něco dobrého.

Gran Moravia na IDF/ISO Analytical Week

V posledním červnovém týdnu se v Praze konal summit Mezinárodní mlékařské federace IDF/ISO Analytical Week. Sešli se zde odborníci z mlékařského odvětví z celého světa, aby si vyměnili informace o nejaktuálnějších technických a technologických novinkách v oblasti analýz. Summitu se aktivně zúčastnil také Piercristiano Brazzale, který je předsedou Výboru pro vědu a koordinování programu samotné IDF. Kromě práce v rámci jednotlivých akčních skupin zde podrobně představil projekt výroby sýru Gran Moravia, který skupina Brazzale vybudovala v hanácké Litovli. Samotný sýr pak samozřejmě nesměl na summitu chybět, a nás těší, že chutnal účastníkům skutečně ze všech koutů planety.



Dárkové balíčky po celý rok

Před Vánoci u nás můžete tradičně využít nabídku limitované edice vánočních balíčků, dárkové koše na míru vám ale rádi nachystáme během celého roku. V prodejnách jich máme připraveno vždy hned několik, ochotně vám však po předchozí domluvě připravíme balíček zcela dle vašeho přání. Informujte se ve vaší oblíbené La Formaggeria Gran Moravia a nezapomeňte, že v předvánočním shonu se vyplatí objednat balíčky s dostatečným předstihem předem.



Atletický Meeting Brazzale – Atletica Vicentina

Spojení jména Brazzale s atletickým klubem Atletica Vicentina přineslo i v létě řadu nezapomenutelných momentů. Pod patronátem města Vicenza klub uspořádal první ročník „Meetingu Brazzale“. Publikum se na tomto zajímavě obsazeném atletickém podniku dočkalo mimo jiné italského rekordu ve vrhu kouli v kategorii do 23 let, když se Leonardovi Fabbrimu (klub Aeronautica militare) podařilo dohodit do vzdálenosti 20,99 m a kvalifikovat se tak zároveň i na letošní mistrovství světa v Dauhá. Divácky velmi atraktivní byl běh na 800 metrů, kterým program meetingu večer vyvrcholil. Představil se v něm Amel Tuka, bronzový medailista z mistrovství světa 2015 a vlajkonos bosenské výpravy na olympiádě v Riu, který ve Vicenze porazil druhého Abedina Mujezinovice a třetího Enrica Brazzaleho. První Meeting Brazzale se tak vydařil nad očekávání a organizátoři již začínají pomýšlet na jeho druhý ročník. Nebyla to však jediná událost, kterou klub Atletica Vicentina v letních měsících žil. Dva jeho atleti, trojskokanka Ottavia Cestonaro a běžec Enrico Brazzale, obdrželi nominaci do národního týmu a reprezentovali Itálii na 30. univerziádě v Neapoli. Pro oba atlety to byla jedinečná zkušenost, i přesto, že se ani jednomu nepodařilo dosáhnout na medailová umístění. Cestonaro se medaile dočkala posléze, když si v Brixenu doskočila pro titul mistryně Itálie. Byla také členkou italského národního týmu na evropském šampionátu družstev v Maďarsku, kde s novým osobním rekordem v hodnotě 14,18 m obsadila skvělé 3. místo. Nezaháleli ani kluboví junioři, kteří z národního juniorského šampionátu dovezli pět medailí. Skupina Brazzale, která je od tohoto roku hlavním sponzorem vicentinského klubu, má tak možnost s atlety naplno prožívat hned od začátku partnerství celou řadu úspěchů. Děkujeme za to!



Pozvánka

Největší světový veletrh jídla a pití Anuga se letos v německém Kolíně nad Rýnem koná od 5. do 9. října. Půjde opravdu o mimořádný ročník, Anuga totiž slaví 100 let a skupina Brazzale u toho nebude chybět. Naše výrobky představíme v pavilonu 10.1, ve stánku číslo D18-C19. Pokud se na tuto významnou potravinářskou akci vydáte, určitě se u nás zastavte.



Chcete si před Vánoci přivydělat?

Pojďte k nám na brigádu. V předvánočním období v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme práci pro brigádníky a vycházíme přitom vstříc jejich časovým možnostem. Blíže se informujte v konkrétní prodejně, kde byste o brigádu měli zájem.



Pavel Šporcl

Líbí se mi všude, kde mají rádi hudbu

Pavle, náš magazín je nejen o dobrém jídle, tipech a radách ohledně stravování, ale také o kultuře, hudbě a cestování, proto první otázka zamíří právě k vašim cestám. S koncertními turné jste objel spoustu zemí. Kde se vám líbilo nejvíc?

Cestování mne velmi baví. Kromě koncertů a koncertních sálů rád navštěvuji i magická či duchovní místa. Tedy kostely, synagogy, mešity... Snažím se mezi koncerty načerpat duchovní energii, která je pro mne velmi důležitá. Co se týká koncertů, hrál jsem kromě Austrálie na všech kontinentech. Líbí se mi všude tam, kde mají rádi hudbu. Ať už je to v Japonsku, Francii, Itálii či USA. Nejvýznamnějším místem pro mé koncertování ale zůstává Česká republika. Tady mne lidé znají nejvíc a já si toho nesmírně vážím. Kromě všech krásných koncertních sálů jsem vystupoval třeba i v jeskyních nebo na Terminálu 2 Letiště Václava Havla.

Na jaké extrémní zážitky z cest vzpomínáte?

Extrémních zážitků moc nemám, ale nedávno jsem třeba ve Francii nasedl do špatného vlaku a musel jsem dost složitě po telefonu přeorganizovat svůj program. Jsem jen člověk...

Který kousek světa jste ještě neměl možnost poznat a toužíte se tam pracovně i osobně podívat?
Austrálie a Nový Zéland. Všichni, kteří tam byli, říkají, že být tam je nepopsatelná zkušenost.

Míváte možnost více si prohlédnout, procestovat a na vlastní kůži zažít místa a země, kde vystupujete? Jak to obvykle provedete?
Snažím se najít volnou chvíli. Někdy se ovšem stane, že večer přijedu na koncert a třeba hned druhý den brzy ráno odjízdim, hlavně v Čechách se vždy snažím vracet se domů, abych mohl sníst se všemi svými děvčaty. I v zahraničí se snažím něco vidět, zažít a ochutnat, ale upřímně – moc prostoru nemám, a tak často nevidím nic. Jak už

jsem ale říkal, snažím se ten prostor si najít. Kromě krásných míst se samozřejmě pokouším ochutnat i regionální pokrmy a nápoje.

Hrál jste na stovkách světových pódii a nejrůznějších festivalech, je pro určité země typické i publikum, jeho vnímání klasické hudby, ocenění interpretů...? Kde vám bylo publikum nejbližší?

Kromě českého publika, které jsem již zmiňoval, mám velmi rád publikum ve Francii a Japonsku. Ve Francii hrají velmi často i venku, pod širým nebem. To má krásnou atmosféru, kterou umocňuje okolní scenérie. V Japonsku zase obdivuji překrásné a akusticky skvělé koncertní sály a obrovskou návštěvnost. Mnohdy se stane, že obvykle upjatí Japonci neváhají dát najevo, jak moc se jim můj koncert líbil, je to velmi hudebně vzdělané a náročné publikum.

Letos v červenci jste vystupoval mimo jiné i ve francouzském Mentonu a kanadském Ontariu. Pokolikáté jste se účastnil obou festivalů? Jaké zážitky a dojmy si z nich přivážíte?

V Mentonu jsem hrál podruhé. Minulý koncert byl pod širým nebem s nádherným výhledem na moře, to byl úžasný zážitek. Do Kanady jsem na tento festival zavítal poprvé, ale jako turista jsem již v Niagarských vodopádů byl a obdivoval jsem tu sílu a nádhru.

Také Itálie patří mezi země, kde má klasická hudba velkou tradici a mnoho příznivců. Jak si užíváte koncertování v Itálii?

Vždy nacházím velmi vřelé publikum, které hudbě rozumí. V poslední době jsem tam vystoupil s mou cikánskou cimbálovou kapelou Gipsy Way Ensemble a i pro Italy to byl, dle jejich ohlasu, mimořádný zážitek. Italové jsou velmi emotivní a dokáží koncert proměnit ve strhující zážitek s výbušným potleskem a hlasitými ovacemi, to mne samozřejmě velmi těší a dojíímá.

Jste obdivovatelem některého z italských hudebníků či hudebních těles?

Obdivuji mistry houslaře Stradivariho, Guarneriho a mnoho jiných slavných pokračovatelů. A samozřejmě i Paganiniho. Toho tak moc, že jsem dokonce jeden ze svých programů nazval Pocta Paganinimu. Velmi rád jej hraji, i když patří technicky asi k tomu nejnáročnějšímu, co mám v repertoáru.



Úspěšné začátky Pavla Šporcla

Měl jste možnost poznat Itálii a její obyvatele blíže, třeba při rodinných dovolených, v létě u moře, italská města s jejich historií, lyžování v Alpách...?

Měl. Lidé jsou velmi vřelí a milí. Mám též velmi rád italskou kuchyni a víno. Moc si to v této zemi vždy užívám. Dokonce i nápad s mými modrými houslemi vznikl v Itálii, když jsme seděli s jejich „tatínkem“ Janem Špidlenem nad sklenkou vína a přemýšleli, co bychom do klasického houslového světa mohli vnést nového a svěžího.

Pro letošní letní prázdniny, hlavně tedy na srpen, kdy máte volněji, jste měli s rodinou v plánu borůvky na chalupě u babičky a společnou dovolenou. Kam jste zamířili?

Byli jsme právě v Itálii a viděli Janov, Florencii, Ceginu a další zajímavá místa. Na chalupě v jižních Čechách už jsme byli na začátku července a borůvky samozřejmě sbírali ☺.

Od borůvek je jen kousek k dokonalým buchtám a sladkým knedlíkům. Máte rád sladké? Hřešíte sladkostí?

Musím se sice trochu držet, ale miluju sladké. Plněné knedlíky jsou moje láska, vlastně cokoli sladkého třeba s ovocem mám rád. Je to o mě všeobecně známo.

Jak vám chutná typická česká kuchyně?

Daleko více než českou kuchyni jíme v poslední době těstoviny, pizzu a sushi, také máme rádi sýry, třeba se zeleninovými

saláty nebo jen samotné. S českou kuchyní to nepřeháníme, je dost hutná a my se snažíme jíst zdravě. Ale občas samozřejmě zhrěšíme.

Ještě za studií v New Yorku jste se stal vegetariánem, tedy jen na určitý čas. Jak k tomu vlastně došlo a proč jste se pak k masu zase vrátil?

Neměl jsem peníze, a tak jsem si dal na vybranou – buď maso, nebo zeleninu. A vyhrála zelenina. Bylo to skvělé období, ani jednou jsem za dva roky nebyl nemocný. Ale měl jsem stále hlad. Jedl jsem špagety a rýži, saláty a podobná „levná“ jídla, ale to mému žaludku nestačilo. A tak jsem jedl několikrát denně. Když jsem se vrátil domů, zjistil jsem, že je takřka nemožné být takto vegetariánem. Bavíme se o roce 1996, kdy výběr potravin ještě nebyl tak velký. A tak jsem opět spadl do normálního jídelníčku s masem a už se nazpět nevrátil.

Co si s rodinou připravujete k jídlu nejčastěji? Vaří častěji vaše žena Bára, nebo se rád do kuchtěni pustíte i vy?

Já občas něco uvařím. Třeba činu nebo rád dělám vlastnoručně sushi. Jinak se o vaření stará Bára a je to skvělá kuchařka. Ví, co mám rád, a umí to dobře kombinovat s tím, co je zdravé a dobré pro moji kondici, kterou ke koncertování potřebuji.

Vaše dcery Violetta a Sophia se už v kuchyni vyznají? Připravily vám nějakou dobrotu nebo překvapení?
Obě vaří velmi rády. Violetka dokonce každé jídlo, které má na talíři, fotí a stále se ptá, jestli může jít na kurz vaření ☺. Ona také umí udušlat skvělé sushi, Sophinka třeba řízky.

Máte rádi sýry a mléčné výrobky?
Ano, velmi. A často je máme v jídelníčku i v lednici...

Znáte na Moravě vyráběný dlouhozrající sýr Gran Moravia?
Zrovna mám několik těchto sýrů v lednici a moc si pochutnávám, třeba se sklenkou dobrého vína.

K sýru určitě patří také dobré víno. Dáte si je rád? Považujete se za znalce vína?

Za znalce určitě ne, ale vínu, myslím, trochu rozumím, poznám určitě dobré a špatné víno a mám ho moc rád. Přes léto preferuji



Pavel Šporcl

se narodil v roce 1973 v Českých Budějovicích. Na housle začal hrát v pěti letech. Vystudoval Pražskou konzervatoř a hudební fakultu AMU a v letech 1991 až 1996 pokračoval na prestižních školách a univerzitách v USA. Houslový virtuos Pavel Šporcl je jedním z nejžádanějších českých umělců, díky svému umění, výrazné osobnosti i nekonvenčnímu vystupování slaví úspěchy u posluchačů všech generací. Koncertuje po celém světě, na pódiih proslulých koncertních sálů včetně Suntory Hall v Tokiu, Alte Oper ve Frankfurtu, Walt Disney Hall v Los Angeles či v Čajkovského sálu v Moskvě. V únoru 2016 s velkým úspěchem debutoval v legendární Carnegie Hall v New Yorku, nejvýznamnějším místem pro jeho koncertování ale podle něj stále zůstává Česká republika. Dosud prodal přes dvě stě tisíc alb, přičemž všechna byla oceněna Zlatou či Platinovou deskou za prodej. V posledních letech se věnuje také skladatelské činnosti. Je patronem Centra pěstounských rodin v Hradci Králové a rychnovského Centra Orion, spolku, který podporuje rodiny s handicapem. Zároveň je patronem festivalu Hudba Znojmo a Kocianovy houslové soutěže a od roku 2016 je současně uměleckým ředitelem hudebního festivalu Kocianovo Ústí. Hraje na vyhlášené modré housle postavené Janem Špidlenem v roce 2005. S herečkou Bárou Kodetovou má dvě dcery: Violettu a Sophii.

lehká bílá vína, na podzim a v zimě sáhnou častěji po plnějším červeném. Zrovna včera jsme si otevřeli láhev výborného italského Barola a moc jsme si pochutnali.



Bavíme se o dobrém jídle a pití, nabízí se otázka, jak se udržujete v kondici a jak si hlídáte váhu?

Každý den cvičím nejen na housle, ale taky asi 25 minut tělo. Děláám různé natahovací a rehabilitační cviky, sklápovačky a kliky. Už si bez tohoto ranního rituálu nedovedu svůj den představit. Občas si zahrāju tenis, ale jinak jsem veskrze líný člověk, takže fyzickou a váhu udržuji velmi těžko :)

Sportujete? Hrával jste tenis a také jste zmínil, že s rodinou jezdíte rádi a často lyžovat...

Mám velmi rád tenis i lyžování. Dokonce jsem odehrál několik tenisových VIP turnajů a získal ocenění. Lyžování je krásný sport, každé zimní prázdniny a přes Silvestra jezdíme lyžovat s celou rodinou.

K jakému sportu tíhnou vaše dcery?

Sophia plave. I Violetka. Mají rády tenis i ping-pong.

Co ve volném čase nejraději děláte všichni společně?

Chodíme do kina, na Hurvinka do divadla, do lesa. Cvičíme na housle i violoncello. Snažíme se mít co nejvíc společných aktivit. Někdy si jen tak povídáme. Moc se snažím se svými dcerami trávit co nejvíc času.

Violetta hraje na housle a Sophia na violoncello. Učíte je?

Jen s nimi doma cvičím. Učit bych je nemohl,



to by nedělalo dobrotu. Mají své učitele a je to tak dobře.

Jak se snažíte přesvědčit je a motivovat k tomu, aby pravidelně cvičily. Je to přece jen náročné, když musí poctivě hrát třeba i o prázdninách...

Není to určitě lehké, protože mají mnoho svých aktivit. Ale ony berou hraní na hudební nástroje jako součást svého dne, a tak nedělají velké drahoty. Ve svém věku jsou velmi zodpovědné a chápou, že bez cvičení to prostě nejde.

Kdo ke cvičení na housle motivoval vás, když jste byl malý?

Maminka mne k houslím přivedla a cvičila se mnou do mých 12 let. Můj první učitel pan Ladislav Havel byl skvělý, na hodiny jsem se těšil, říkal mi vtipy, dostával jsem dárky a bonbóny, když jsem zahrál hezky. Naučil mne hudbu milovat. Obdivoval jsem houslistu Josefa Suka. Posléze pak Itzhaka Perlmana, u kterého jsem měl tu čest v USA studovat. Se Sukem jsem odehrál několik koncertů a nahrál i desku. Byla pro mne obrovská škola setkávat se s takovými osobnostmi.

JAK VZPOMÍNÁTE NA PRVNÍ/PRVNÍHO:

...kontakt s houslemi?

Dostal jsem plechové housle jako hračku ve třech letech.

...učitele hry na housle?

Vtipy a bonbóny.

...dětský koncert?

V 5 letech jsem hrál Sedí liška pod dubem.

...koncertní šátek na hlavě?

Snažil jsem se tím šátkem ukázat,

že klasická hudba nemusí být jen „vázná“ a že se dá hrát i v džínách a s šátkem. Snad se mi podařilo přiblížit tuto hudbu i publiku, které by na koncert třeba jinak nepřišlo.

...vystoupení s Českou filharmonií?

Krásný zážitek, přímý přenos do České televize.

...vystoupení v legendární Carnegie Hall v New Yorku?

Nepopsatelný a nepřenositelný zážitek. Triumf a satisfakce, odměna za všechny ty roky, kdy jsem poctivě cvičil a hrál. Mnoho krásných cílů mám ale ještě před sebou.

...ročník hudebního festivalu Kocianovo Ústí, jehož jste uměleckým ředitelem?

„Kociánka“ byla a je dodnes mým srdcovým počinem. Jsem rád, že každý rok přijíždí tolik mladých talentů z celého světa.

Jak hodnotíte svůj nejjednodušší program Gipsy Fire s cikánskou cimbálovou kapelou, se kterým jste navštívil spoustu českých měst i zahraničí?

Všechny tyto koncerty mají neuvěřitelnou atmosféru, odehráli jsme na 400 koncertů po celém světě a vždy to byl výjimečný zážitek nabitý emocemi jak u nás, tak v publiku.

Plní se už teď váš diář na příští rok? Plánujete nějaký nový projekt?

Kalendář se plní už i na rok 2021. Jsem rád, že mám diář hodně zaplněný, vždyť jsem vloni odehrál na 110 koncertů. Na příští rok plánuji velký projekt, ale fanoušci ještě musí chvíli počkat, než ho prozradím...☺

Co vám dělá největší radost?

Moje skvělá rodina. Plné koncertní sály. Ale vlastně cokoli. Jsem pozitivně myslící člověk a žít na tomto světě mě neskutečně baví.

Naši prodavači doporučují

Tentokrát se s vámi o své oblíbené výrobky podělili naši kolegové z Olomouce, Hradce Králové a Prahy.



Jaroslava Harazinová
Olomouc



Lucie Šimková
Hradec Králové



Michaela Radová
Praha,
M. Horákové

V Olomouci máme velmi oblíbený sýr **gorgonzola s mascarpone**. Je to vlastně klasická gorgonzola, která je ve vrstvách proložená krémem mascarpone. Výborně chutná jen tak namazaný na pečivu spolu s ořechy, připravíte z něho i skvělou omáčku na těstoviny: kus gorgonzoly s mascarpone dejte do pánve, naředte trochou mléka a nechte rozpustit. A teď už jen s chutí do toho.

Olivový olej Saponi del Gargano nám dodává malá rodinná firma z jihoitalské Apulie, která ho vyrábí z oliv vypěstovaných v rodinném sadu. Je to skutečně olej přímo od pěstitele. Na rozdíl od jiných olejů z Apulie má spíše jemnější chuť, při správné degustaci ale ucítíte výraznou chuť oliv. A jak ho skladovat? Ideálně při konstantní teplotě do 24 °C, výkyvy teplot olivovým olejům rozhodně neprospívají.

Chcete rychle a jednoduše připravit něco mimořádného? Zkuste naše **sýry servírovat spolu s vinnými želatinami Scyavuru**. V Itálii je taková kombinace velice oblíbená a často i samozřejmá, u nás je to pořád něco nového a neobvyklého. Sama jsem ji ochutnala až v La Formaggerii a byl to pro mě skvělý objev, určitě doporučuji. Máme želatinky z červeného i z bílého vína, tak nezbývá než vyzkoušet, s jakými sýry vám budou nejvíce chutnat.

Jemnost, která si vás získá

Vše, co je dobré vědět o sýru Furfante, na jednom místě: použití v kuchyni, skladování i pět zajímavých a chutných nápadů.

Identikit

■ **KDE SE VYRÁBÍ:** Stejně jako všechny další sýry litovelské sýrárny, také Furfante se vyrábí z mléka z farem na moravském venkově, odkud se každý den sváží do Litovle. Tam z něho mistři sýraři v malém řemeslném oddělení sýrárny vyrábí sýry pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Furfante je sýr z kravského mléka a zraje přibližně 21 dní, proto si uchovává typické tóny čerstvého mléka i svou jemnou chuť.

■ **JAKÉ MÁ VLASTNOSTI?** Furfante je měkký sýr s hladkou a pružnou kůrkou. Chuť sýru je jemná, sladká, s kyselými tóny a dochutí připomínající chuť jogurtu. Je bohatý na důležité živiny a obsahuje vitaminy rozpustné v tucích, jako jsou A, D, E a K. I díky nim je výbornou potravinou pro váš jídelníček, a to nejen jako součást receptů, ale také jako hlavní chod. Spolu se zeleninou, obilovinami a plátky chleba dodá vitaminy a bílkoviny důležité pro každodenní stravu.

■ **JAK SI HO VYCHUTNAT?** Na degustačním sýrovém prkénku má čestné místo hned na začátku degustace spolu s ostatními jemnými sýry. Snoubí se se suchými bílými víny. Skvělý je také jako finger food pro zahájení večere nebo jako rychlá svačina.

■ **JAK HO SKLADOVAT?** Skladujte ho v nejchladnější části lednice spolu s dalšími čerstvými sýry a zabraňte teplotním výkyvům. Nechte ho zabalený v papíru, ve kterém jste ho zakoupili, aby mohl „dýchat“ a udržet si co nejdéle své vlastnosti.



Je jemný, světlý jako čerstvé mléko a díky svým vlastnostem má vsutku všestranné použití ve vaší kuchyni: vynikající je samotný, ale také v kombinaci s dalšími ingrediencemi třeba do salátů, skvěle doplní zapékané pokrmy či gratinovanou zeleninu. Můžete ho podávat spolu s dalšími předkrmy, využít ho do rychlých slaných koláčů nebo do fondue, obohatíte jím i první chody a krémové polévky.



Fondue v chlebové kůrce s pancettou

Pět nápadů do kuchyně

Pár ingrediencí, rychlá příprava, neuvěřitelně chutný výsledek, pokrmy, které vás zahřejí v chladných podzimních dnech.

■ FONDUE V CHLEBOVÉ KŮRCE S PANCETTOU

Nejprve horizontálně odkrojíte vršek malého bochníčku chleba a odložíte ho stranou. Střídu vydlabejte a vzniklou dutinu naplníte kousky sýru Furfante a kostičkami pancetty. Poté přiklopte vrškem kůrky, zabalte do alobalu a pečte v troubě při 180 stupních asi 30 minut. Vyjměte z trouby a hned podávejte.

■ DÝŇOVÉ RISOTTO S KRÉMEM Z FURFANTE

Na oleji osmahněte jednu jemně nakrájenou cibuli, přidejte 600 g dýně nakrájené na kostičky a zeleninový vývar. Vařte asi 10 minut, poté rozmixujte. Mezitím rozpustíte 200 g kostiček sýru Furfante s 200 ml čerstvé smetany, míchejte, dokud nevznikne krém. Na olivovém oleji opražte 400 g rýže, přelijte zeleninovým vývarem, který pak postupně přidávejte tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Chvilku před koncem vaření přidejte k rýži dýňový krém a osolte a opepřete. Do risotta vmíchejte dostatečné množství másla a nastrohaného sýru Gran Moravia, dejte na talíře a zalijte krémovým fondue. Podávejte teplé, s dalším nastrohaným sýrem.

■ BRAMBORY SE SPECKEM A ROZPUŠTĚNÝM SÝREM

Uvařte větší, pokud možno moučnaté brambory, a odkrojíte konce tak, aby brambory mohly stát. Pomocí lžičky vydlabejte vnitřek a do získaného otvoru vložte kostičku sýru Furfante. Brambory omotejte třemi plátky speku, připevněte je párátkem a dejte zapéct do trouby při 170 stupních asi na 25 minut.

■ CROSTATY S ČEKANKOU A SALÁMEM

Válečkem rozválejte plátky toustového chleba v takovém množství, které budete potřebovat na vystlání hranaté zapékačské misky. Potřete je rozpuštěným máslem a v protisměru vyskládejte druhou vrstvu chleba. Opět potřete máslem. Smíchejte asi 200 g uvařené a nasekané čekanky se 400 g sýru stracchino, 2 vejci, 200 g salámu nakrájeného na kostičky, 40 g nasekaných ořechů a 40 g nastrohaného sýru Gran Moravia. Osolte, opepřete a dobře promíchejte. Připravenou směs naneste do zapékačské misky na plátky chleba, zakryjte plátky sýru Furfante a pečte v troubě rozehráté na 160 stupňů asi 20 minut. Zakryjte alobalem a pečte dalších 10 minut při 180 stupních.



■ PEČENÁ POLENTA S BROKOLICÍ

Polentu nakrájejte na plátky a položte na ně plátek Furfante. Očistěte 400 g brokolice, odstraňte tvrdou část a orestujte na pánvi na olivovém oleji spolu se stroužkem česneku. Osolte, opepřete a nechte deset minut na pánvi ovonět. Do zapékačské misky položte plátky polenty se sýrem Furfante, zakapejte olivovým olejem a vložte do trouby na funkci gril, počkejte, až se sýr pěkně rozpustí, vyjměte z trouby a podávejte s orestovanou brokolicí.

Kombinace se sladkými marmeládami

Typická chuť sýru Furfante se výborně propojuje se sladkými ovocnými marmeládami, například fíkovou, nebo s medem. Sýr nakrájejte na kousky, rozložte je na servírovací talíř a do středu talíře umístěte mističku s různými druhy marmelád a medu s lžičkami. Vynikající jsou i kontrastní kombinace, například s citrusovou marmeládou. Vždy servírujte sýr Furfante při pokojové teplotě, kdy nejlépe vynikne jeho chuť a vůně.



Dýňové risotto s krémem z Furfante



Crostata s čekankou a salámem

Lahodná svačina

Furfante se hodí také jako svačina pro doplnění energie nebo jako rychlý oběd mimo domov. Díky své jemné chuti si ho užijete třeba v kombinaci s čerstvým či sušeným ovocem a zároveň doplníte energii potřebnou pro zvládnutí všech povinností dne.

Asiago: umělecké léto s Brazzale

Severoitalské Asiago, malebné městečko ležící v srdci stejnojmenné náhorní roviny poblíž Vicenzy, v srpnu tepalo uměleckým životem. Vedle tradičního hudebního festivalu Asiagofestival, který zde rodina Brazzale pořádala již po padesáté třetí, se v prostorách zdejšího muzea Le Carceri konala výstava současné italské malby Premio Eccellenti Pittori Brazzale. Jak již sám název napovídá, obě kulturní akce propojovalo jméno rodiny Brazzale, která právě z Asiaga pochází a k umění má historicky velmi blízko.

Výstava Eccellenti Pittori Brazzale

Mimořádné pozornosti se těšila hned od vernisáže výstava věnovaná umělecké ceně Eccellenti Pittori Brazzale. Tato malířská cena je každý rok udělována nejvýznačnějšímu uměleckému dílu vytvořenému v Itálii v průběhu roku a v roce 2019 byla udělena již popáté. Výstava, uspořádaná v Asiagu v muzeu Le Carceri od 3. srpna do 22. září, představila nejen díla všech vítězů této ceny (Giovanni Gasparro, Tommaso Ottieri, Rocco Normanno, Nicola Samori, Nicola Verlato), ale i dalších umělců, jejichž obrazy porota hodnotila vždy velmi vysoko (Ester Grossi, Mauro Reggio, Enrico Robusti, Marta Sesana). Cena Eccellenti Pittori, založená italským novinářem Camillem Langone a podporovaná skupinou Brazzale, je dnes skutečným "deníkem živého italského malířství". Na vybrané obrazy jsou kladeny dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí to být díla žijících umělců. Mezi uměleckými cenami je jedinou, která je věnována výhradně malířství, jedinou, jejíž porotu netvoří odborníci, ale milovníci krásy. Pozornost je kladena na potřebu zviditelnit tu nejlepší italskou malířskou tvorbu posledních dvanácti měsíců bez diskriminace z důvodu věku, stylu či curricula umělců. Právě potřeba vystavit na jednom místě ta nejlepší díla posledních pěti let vedla k myšlence uspořádat v Asiagu tuto svého druhu ojedinělou výstavu.

Více informací na <https://eccellentipittorimostra.it>.



Asiagofestival

Letošní ročník Asiagofestivalu měl jako každý rok bohatý a pestrý program. Festival, který byl původně založen jako přehlídka varhanní duchovní hudby, již řadu let nabízí mnohem širší hudební rozsah a nejenak tomu bylo i letos.

Skutečnými protagonisty 53. ročníku byly smyčcové nástroje, které se publiku představily ve velmi odlišných hudebních polohách. Sólisté z milánské La Scaly přednesli vybrané skladby počátku 20. století od polického rodáka Bohuslava Martinů, brněnského rodáka Ericha W. Korngolda a pražského rodáka židovského původu Ervína Schulhoffa. Polish Cello Quartet zase představil skladby polských a belgických skladatelů. Ukázkami ze současné hudby potěšil soubor Cellopassionato Ensemble, který v rámci svého programu uvedl ve světové premiéře skladbu polského skladatele Artura Zagajewského, čestného hosta letošního ročníku. A protože Asiagofestival již tradičně spojuje zkušené hudebníky zvučných jmen s nastupující mladou generací, ani letos v programu nechyběl projekt dirigenta Sergia Gasparelly s orchestrem mladých hudebníků Crescere in Musica, který pod širým nebem, v kulisách pevnosti Forte Interrotto, předvedl anglickou operu Fairy Queen od Henryho Purcella. Do lůna duchovní hudby se publikum vrátilo při závěrečném koncertu v dómu sv. Matěje, kde v podání varhanního mistra Lionela Avota zazněly skladby takových klasiků, jakými jsou Bach, Liszt či Messiaen. Nezbyvá, než se těšit, co organizátoři Asiagofestivalu připraví pro další ročník.





Každé denní chvílce její sušenku

Jsou to malé pokladnice chutí s máslem, čokoládou, sušenými plody, sýry i marmeládou, a navíc s rychlou přípravou a snadným skladováním. Inspirujte se těmi nejchutnějšími recepty pro každou část vašeho dne.

7:00 – snídaně

Fianovy sušenky

3 vejce, 180 g cukru, 25 lžíc hladké mouky, 1 sklenka extra panenského olivového oleje, hrst rozinek, kůra z půlky citronu, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, špetka soli

Všechny ingredience smíchejte a z těsta vytvořte váleček. Dejte ho asi na půl hodiny do lednice. Poté z něj nakrájejte asi půl centimetru široké sušenky a pečte v troubě při 180 stupních na plechu vystlaném pečicím papírem potřeným olejem. Do trouby vložte také pekáček s vodou, abyste udrželi vlhkost. Pečte asi 20 minut dozlatova.

Cookies s buráky a karamelkami

150 g mouky, 100 g změkklého másla, 100 g třtinového cukru, 100 g čokoládových peciček, 80 g slaných buráků, 1 lžice medu, 10 měkkých mléčných karamelk a půl sáčku kypřicího prášku

Smíchejte máslo s cukrem, poté vmíchejte med, buráky, karamelky nahrubo nasekané nožem, čokoládu, mouku, kypřicí prášek,



a dobře promíchejte. Namoučete si ruce a z těsta vytvarujete dvacet kuliček. Na plechu vystlaném pečicím papírem je mírně rozmáčknete na placku a pečte asi 10 minut při 170 stupních. Cookies jsou hotové ve chvíli, kdy jsou ještě měkké uprostřed a křupavé na okrajích. Dejte pozor, abyste je z trouby vyndali dříve, než se začnou rozpouštět karamelky. Nechte trochu vychladnout.



11:00 – mlsná svačinka

Sušenky s čokoládou

250 g hladké mouky, 2 vejce, 1 žloutek, 130 g másla, 120 g cukru, půlka vanilkového lusu, 1 chemicky neošetřený pomeranč, 200 g hořké čokolády, 150 ml čerstvé smetany

V míse smíchejte mouku, vejce, žloutek, cukr, máslo nakrájené na kousky, vnitřek z vanilkového lusu a nastrouhanou pomerančovou kůru. Míchejte, dokud nevznikne těsto, vytvarujte kouli, zabalte ji do fólie a dejte do lednice na 30 minut. Poté těsto vyválejte na plát vysoký asi půl centimetru a vykrajovátkem vykrájejte sušenky. Pečte je 20 minut při 180 stupních na plechu vystlaném pečicím papírem. Mezitím rozpustěte ve vodní lázni čokoládu. Nechte ji trochu vychladnout a vmíchejte šlehačku z čerstvé smetany. Krémem pak slepte vždy dvě vychladlé sušenky.

17:00 – čaj o páté

Levandulové

120 g změkklého másla, 100 g třtinového cukru, 1 lžice nasekaných levandulových květů, 175 g mouky, špetka soli, nastrouhaná kůra z 1 citronu



Máslem vymažte velký plech. Cukr, levanduli a citronovou kůru rozmixujte v mixéru najemno. Prosejte mouku, přidejte k ní všechny ostatní suroviny a vypracujte těsto. Vložte ho mezi dva pečicí papíry a vyválejte do tloušťky asi 4 mm. Poté vykrájejte sušenky, přemístěte je na plech a propíchejte vidličkou. Pečte při 150 stupních asi 12 minut nebo dokud nebudou lehce dozlatova. Posypejte třtinovým cukrem.

S marmeládou

125 g másla, 125 g cukru, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 220 g hladké mouky, půl sáčku kypřicího prášku, marmeláda



Energicky zpracujte máslo s cukrem. Přidejte vejce a vanilkový cukr a dobře promíchejte. Přesejte mouku a kypřicí prášek a smíchejte s dalšími surovinami, až vznikne hladké a pružné těsto. Vyválejte ho na plát silný asi 4 mm a vykrajovátkem vykrájejte sušenky. Do poloviny z nich udělejte doprostřed díru. Pečte při 180 stupních asi 15 minut, nechte vychladnout a poté slepte marmeládou jako klasické linecké.

19:00 – aperitiv

Sušenky s Gran Moravia a ovčím sýrem

100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 50 g sýru pecorino romano, 130 g hladké mouky, 100 g studeného másla, 30 ml plnotučného studeného mléka, špetka soli, černý pepř



Smíchejte mouku s pecorinem a polovinou Gran Moravia, máslem, pepřem a solí. Postupně přilévajte studené mléko, až vznikne kompaktní těsto. Zabalte ho do fólie a dejte na půl hodiny do lednice. Vyválejte na pomoučeném vále plát silný asi 3 mm. Vykrajovátkem vykrájejte sušenky a dejte je na plech vystlaný pečicím papírem. Doprostřed každé sušenky nasypejte trochu zbylého sýru Gran Moravia a mletý černý pepř a pečte při 200 stupních asi 15 minut. Nechte vychladnout a podávejte se šumivými víny. Zvolit můžete jak bílé Prosecco, tak červené Lambrusco, obě si budou se sušenkami skvěle rozumět.

21:00 – sladká tečka

Jazýčky s krémem z mascarpone

290 g cukru, 65 g másla, 65 g mouky, 4 čerstvá vejce, špetka soli, 200 g mascarpone, kapka brandy

Veźmte tři vejce a oddělte bílky od žloutků. Žloutky vyšlejte s 200 g cukru, přidejte mascarpone a brandy. Z bílků vyšlejte sníh a postupným zabalováním ho vmíchejte do krému. Výsledný nadýchaný krém dejte do ledničky. Smíchejte 90 g cukru s rozpuštěným máslem. Přidejte 1 vejce, mouku a špetku soli a míchejte, až vznikne jednotité těsto. Těsto naneste na plech vystlaný pečicím papírem tak, že vytvoříte proužky široké na dva prsty a dlouhé asi jako malíček. Nechte mezi nimi dostatečný rozestup. Pečte asi 5 minut při 180 stupních až do chvíle, kdy začnou okraje jazýčků zlátnout. Nechte vychladnout a servírujte je spolu s vychlazeným krémem z mascarpone.



Lambrusco

Příjemné víno s veselou, ryzí povahou a živou vůní, které se hodí jak pro běžný den, tak ke speciálním příležitostem.

1. JE Z RODINY AUTOCHTONNÍCH ODRŮD

V případě Lambrusca můžeme hovořit přímo o celé rodině autochtonních odrůd, které se vyvinuly z rostlin divoce rostoucích v Pádské nížině. Mezi nejznámější odrůdy Lambrusca patří Sorbara, Grasparossa, Salamino, Maestri, Marani.

2. VYRÁBÍ SE V RŮZNÝCH OBLASTECH

Kolik je odrůd a oblastí výroby, tolik je rozdílů mezi jednou a druhou lahví a tolik je teritoriálních specifik, která Lambrusco uvolní ve sklenice. Převážně se vyrábí v Modeně a Reggio Emilia, ale také v Parmě, Cremoně, Mantově a Bologni. K dispozici je v různých typologiích: perlivé, šumivé, fermentované v lahvi, sladké, nasládlé, suché, rosé a neperlivé.

3. JE SKVĚLÉ K MASU I KE SLADKÝM DEZERTŮM

Jde o víno, které lze pít během celého oběda. Hodí se jak k salámům, vepřovému masu, klobáskám, pečením a k dušenému masu, tak i k jemnějším pokrmům, jako jsou krémové polévky, první chody, zelenina, risotta, ryby. Snoubí se i se sladkými dezerty, zejména dorty a moučníky bez krému.

4. BYLO TO NEJOBLÍBENĚJŠÍ VÍNO LATINSKÝCH BÁSNÍKŮ

O „vite labrusca“ hovořil již Vergilius, který víno z této oblasti velmi dobře znal, protože se narodil v Mantově. Zmiňuje ho ale i Cato v „De agri cultura“, Varro v „De re rustica“ a Plinius starší v „Naturalis Historia“, který o listech vinné révy píše: „než začnou opadávat, zbarví se do krvavě rudé“.

5. JE NEJPOUŽÍVANĚJŠÍM DRUHEM PRO VINNOU TERAPII

Jeden z nejnovějších druhů péče o tělo – wine therapy – používá Lambrusco pro jeho vysoký obsah minerálů, které udržují pokožku mladou.

6. JE TO REBEL OD NAROZENÍ

Pojem vite labrusca, od kterého byl odvozen název Lambrusco, má původ ve dvou latinských slovech: labrum = okraj a ruscum = planá rostlina. První vinné révy byly divoké a rostly na okrajích polí. Velký tenor Luciano Pavarotti, který měl pro toto víno slabost, ho nazýval „divokým a nevychovaným“.

7. JE PŘIROZENĚ PERLIVÉ

Jeho výrobní metoda se liší od obvyklé metody charmat i té klasické. Lambrusco totiž fermentuje v lahvi díky vlastním kvasinkám a cukrům, a to zcela přirozeným způsobem.

8. JEHO PŘÍBĚH ZAČÍNÁ U ETRUSKŮ

Zdá se, že s pěstováním této révy začali Etruskové v Pádské nížině, i když až za Římanů se rozšířila výrazněji. V tehdejších dobách ale muselo jít ještě o zarostlý les s divokou vinnou révou. Až v 17. století se začíná hovořit o Lambrusku v souvislosti s odrůdami používanými dodnes.

9. PODÁVÁ SE MÍRNĚ VYCHLAZENÉ, NIKOLI LEDOVÉ

Lambrusco se servíruje mírně vychlazené, nikdy ne úplně studené. Ideální teplota je mezi 14 a 16 °C.

10. ROSTE V NÍŽINĚ

Pěstování vinných odrůd Lambruska historicky odedávna probíhalo v nížině. Díky tomu má toto víno nižší obsah alkoholu a hodí se i ke každodennímu pití.

KUCHAŘKA



La FORMAGGERIA

Závin s houbami a sýrovým fondue



Suroviny (pro 6 osob):

- listové těsto • 200 g orestovaných hub
- 200 g kostiček pancetty 🍷 • 6 plátků italského specku 🍷 • 200 g ricotty 🍷
- 100 g plátků Gran Moravia 🍷 • hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍷
- 20 g strouhanky • 1 vejce • sůl 🍷
- pepř na fondue: 200 g sýru fontina 🍷
- 200 g sýru Furfante 🍷 250 ml mléka 🍷

Příprava:

Nejprve připravte náplň: smíchejte ricottu, houby, pancettu, nastrouhaný sýr Gran Moravia, strouhanku, sůl, pepř. Vyválejte listové těsto, rozložte na něj plátky specku a plátky Gran Moravia, na ně natřete náplň z ricotty a těsto uzavřete do štrúdlu. Potřete ho rozšlehaným vejcem a pečte při 170 stupních asi 25 minut. Mezitím si připravte sýrové fondue: Mléko nalijte do kastrůlku, přidejte sýry nakrájené na malé kousky, osolte a vařte ve vodní lázni za stálého míchání, dokud nevznikne sýrový krém. Krémem zakryjte dno talíře a položte na něj kousky štrúdlu.

Risotto s Verenou a speckem

Suroviny (pro 4 osoby):
 320 g rýže  • 250 g sýru Verena 
 • 60 g italského specku  • 2 šalotky
 • 1 l vývaru • kousek másla  • hrst
 nastrouhaného sýru Gran Moravia  • 1 sklenka bílého vína  • extra
 panenský olivový olej  • sůl , pepř

Příprava:
 Nakrájejte nejmenší šalotku a osmahněte ji na olivovém oleji. Speck nakrájejte na proužky, přidejte k šalotce. Přidejte také rýži a krátce opražte. Zalijte bílým vínem, nechte ho odpařit a postupně přilévejte horký vývar tak, jak se bude vstřebávat, až bude rýže uvařená. Sundejte z plotny a vmíchejte sýr Verena nakrájený na kostičky, oříšek másla, nastrouhaný sýr Gran Moravia, dosolte a opepřete.



Orecchiette s ančovičkami a Tre Corti

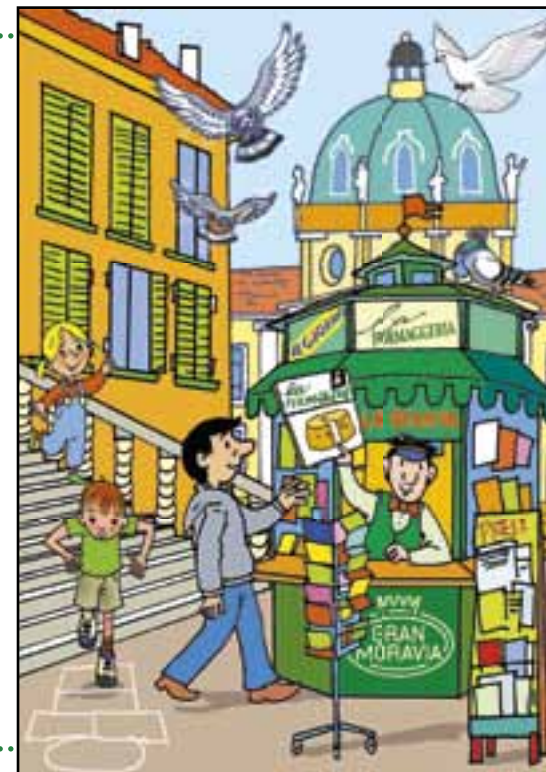


Suroviny (pro 4 osoby):
 300 g těstovin orecchiette 
 • 100 g starého chleba 
 • 5 filátek ančoviček v oleji 
 • stroužek česneku • sýr Tre Corti 
 • extra panenský olivový olej 
 • sůl  • pepř • čerstvá petrželka

Příprava:
 Nejprve dejte vařit těstoviny. Pak na oleji osmahněte lehce rozmáčkнутý stroužek česneku, přidejte nahrubo rozdrobený chleba a ančovičky, opepřete a vše opražte. Uvařené těstoviny sceďte a přidejte je na pánev k opraženému chlebu s ančovičkami. Přisypte nastrouhaný sýr Tre Corti, promíchejte a ihned podávejte posypané nasekanou čerstvou petrželkou.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



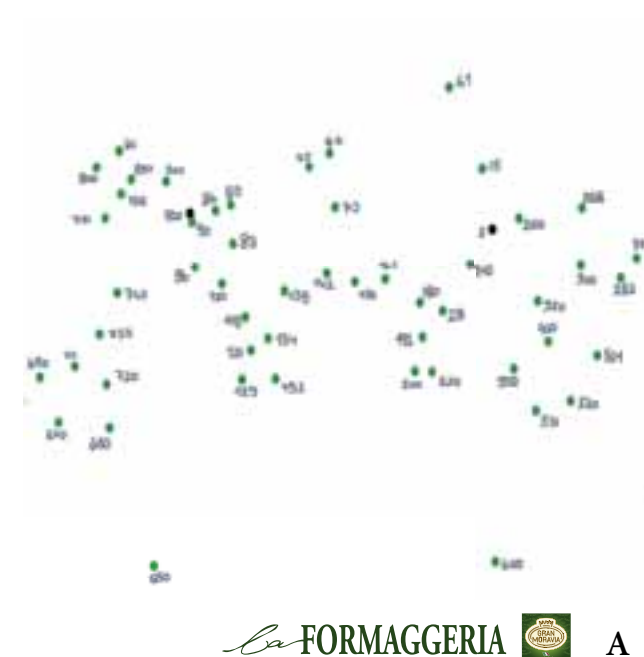
Spojovačka pro pokročilé

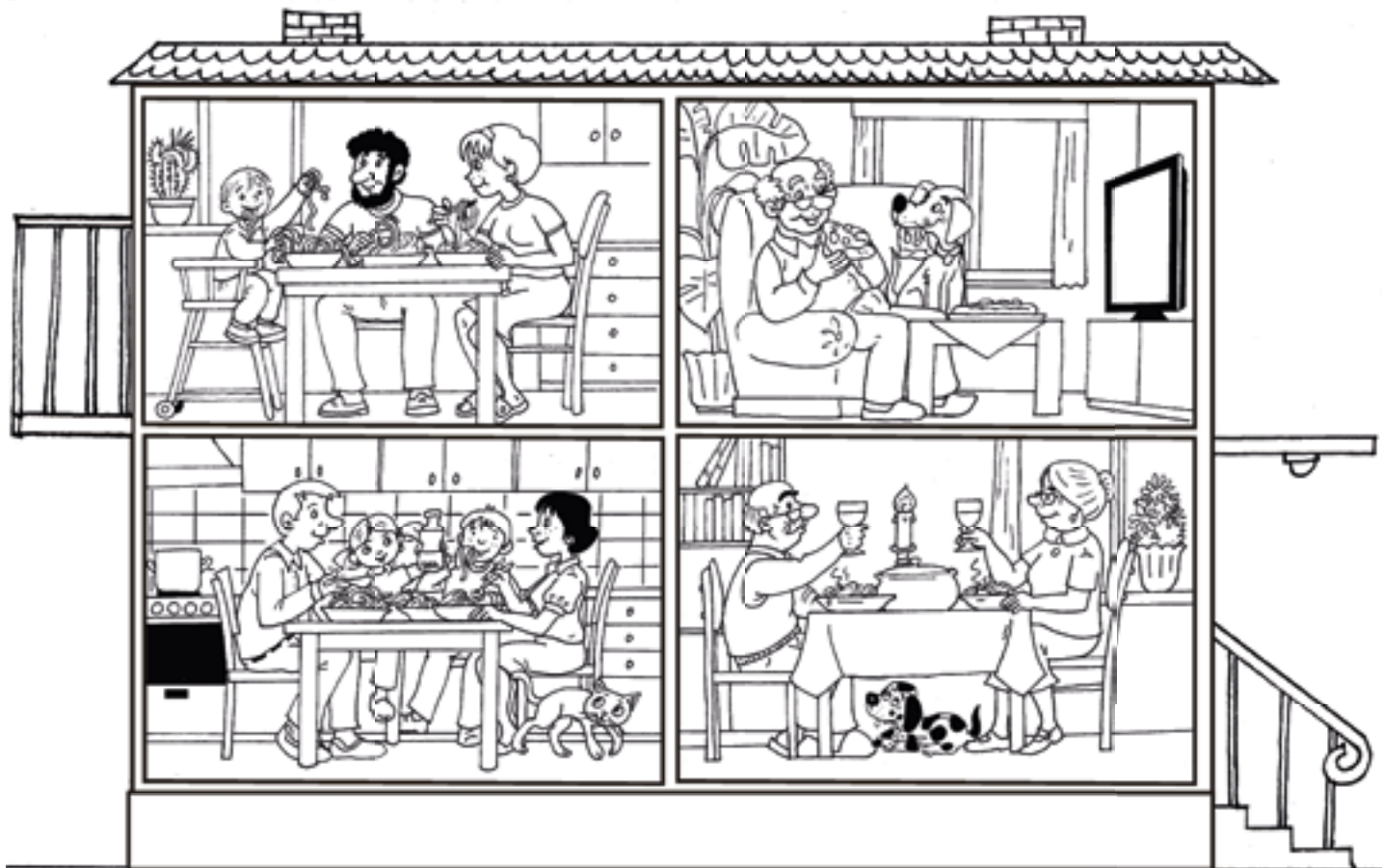
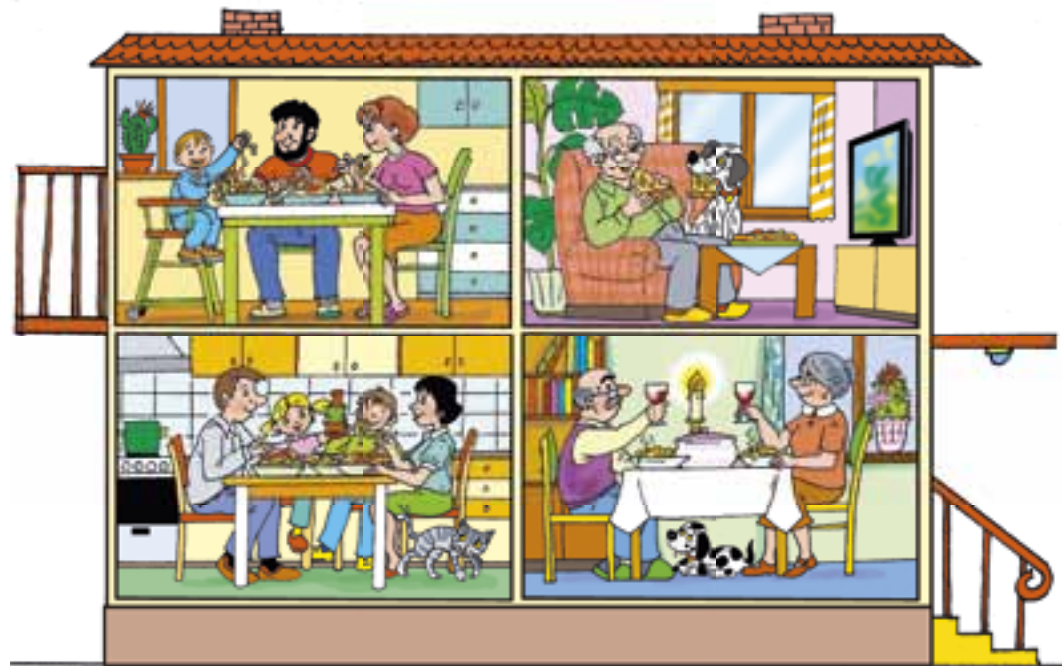
Spoj čísla, jak jdou po sobě a vznikne ti obrázek.



Spojovačka

Spoj čísla od nejvyššího po nejnižší a vznikne ti obrázek.





VOCABOLARIO: AUTUNNO



strom = albero
 kniha = libro
 číst = leggere
 kluk = ragazzo
 dům = casa
 deka = coperta
 sýr = formaggio
 chleba = pane
 bageta = baguette
 jíst = mangiare
 děti = bambini
 kolo = bici
 okno = finestra
 komín = camino
 plot = recinto
 zelený = verde
 džus = succo
 nůž = coltello
 tráva = erba

KRIS-KROS

Jak Italové nazývají svůj národní fotbalový tým?

2místná
 JÚ
 MÉ
 RÓ

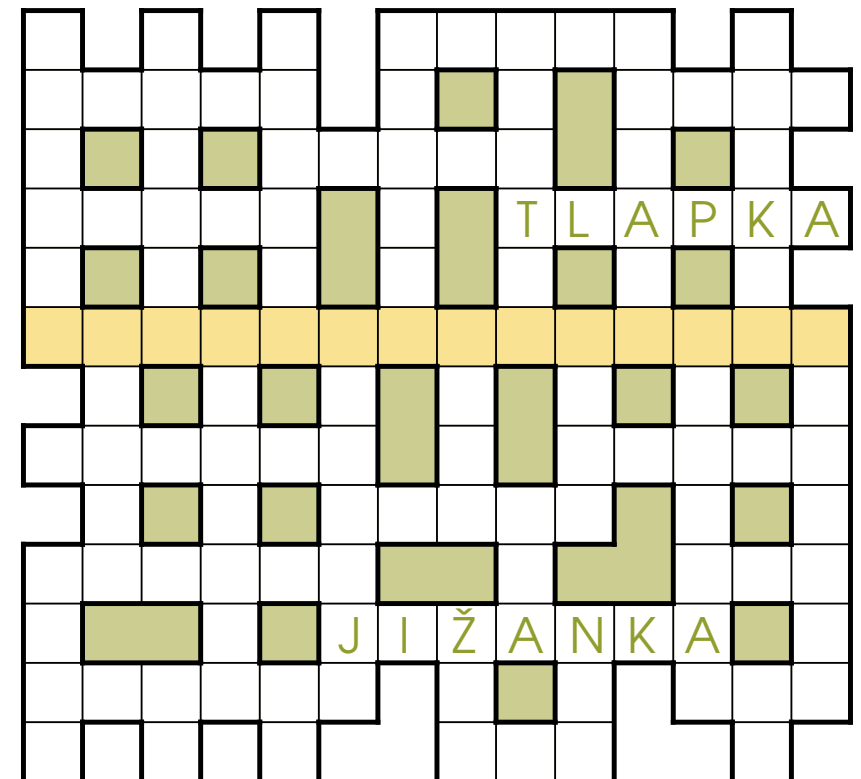
3místná
 EVA
 KUR
 NOR
 TMA
 VES
 ŽÁK

4místná
 APAČ
 AUTO
 DRON
 ZUBR

5místná
 BALET
 KOALA
 OBUŤ
 OVOCE
 PUPÍK
 QUIDO
 VEČER

6místná
 DOTACE
 KAKADU
 MILION
 MOROUS
 OKRAJE
 OTAKAR
 PLATÝZ
 PRAVDA

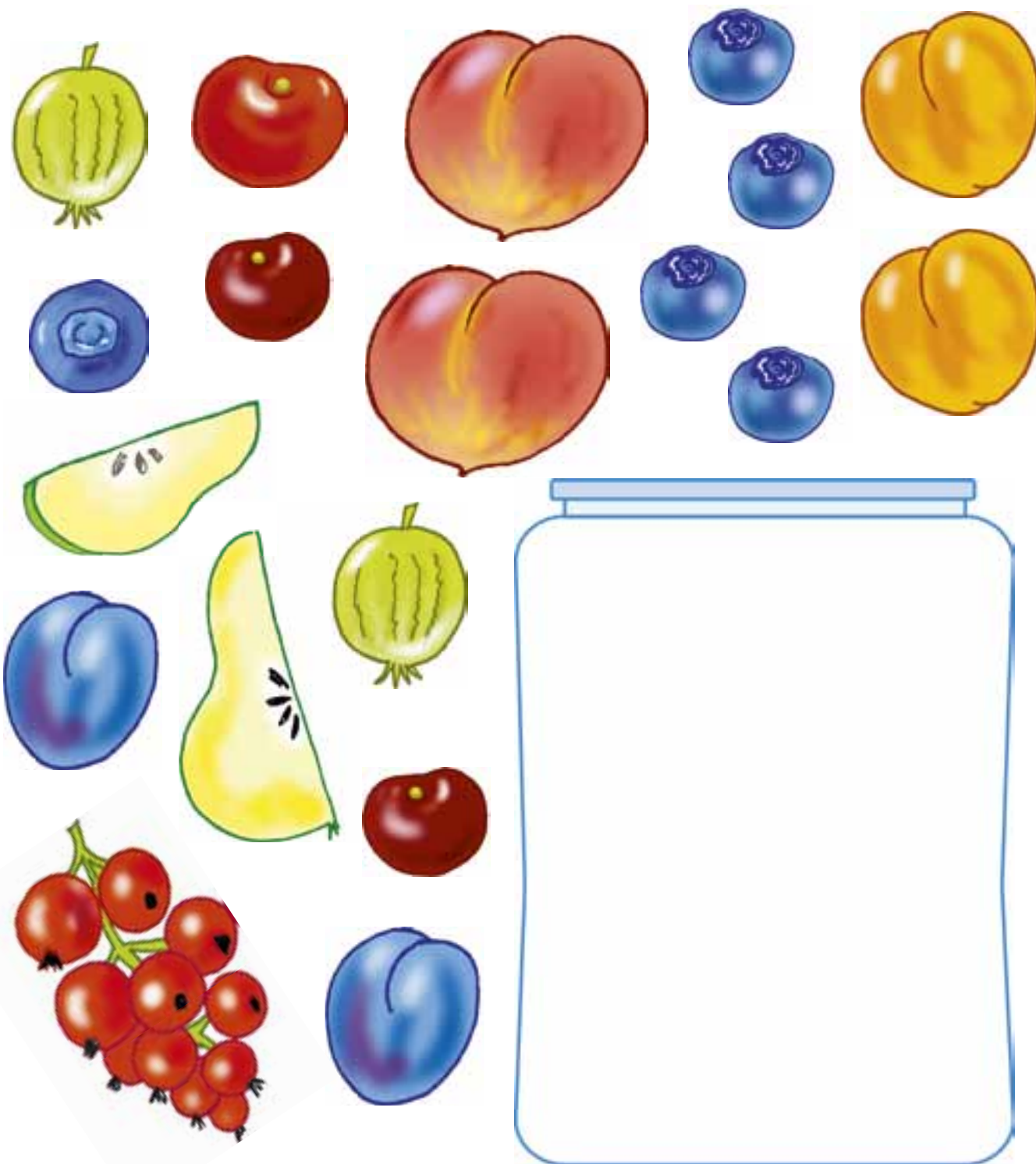
SUDOKU
~~TLAPKA~~
 VÍKEND
7místná
 ALIBABA
 ARTISTA
~~JIŽANKA~~
 RANVEJE
 ROLOVAT



Tajenka: SOUADRA AZURRA

Připrav si vlastní zavařeninu!

Vystříhni si ovoce, které máš rád, a umísti ho do zavařovací sklenice. Fantazii se meze nekladou. Už jsi někdy zavařoval/a doopravdy? Dobrou chuť!



Lilek se sýrem Gran Moravia

Suroviny (pro 2 osoby):
300 g lilku • 1 lžice vinného octa • stroužek
česneku • petrželka • 100 g Gran Moravia
• 30 g strouhanky • 1 vejce • extra
panenský olivový olej • sůl • pepř
• 100 g cherry rajčátek

Příprava:

Lilky omyjte a nakrájejte je vždy
v centimetrových rozstupech téměř až
dolů, spodní část musí zůstat spojená.
Připravte si náplň: smíchejte nastrouhaný
sýr Gran Moravia se strouhankou,
nasekanou petrželkou, nasekaným
česnekem, vejcem a pepřem. Nakrojené
zářezy lilků vyplňte připravenou náplní.
Olejem vymažte zapékač mísu a vložte
do ní naplněné lilky. Omyjte cherry rajčátka,
rozložte je do misky kolem lilků, zakápněte
vše olivovým olejem, poprašte solí a pepřem
a pečte při 200 stupních asi 40 minut.



Telecí plátky se sýrem a prosciutto cotto

Suroviny

 (pro 4 osoby):

8 tenkých plátků telecího • 8 plátků provolone dolce
• 8 plátků prosciutto cotto • bílé víno
• kousek másla • extra panenský olivový olej
• hladká mouka • sůl • pepř • šalvěj • nakládané
artyčky

Příprava:

Plátky masa obalte v mouce. Na pánvi rozežhřejte
olej s oříškem másla a snítkou šalvěje a osmahněte
na něm plátky masa z obou stran. Přelijte trochou
bílého vína a nechte odpařit. Osolte a opepřete.
Na plátky masa položte plátek šunky a sýru, zakryjte
pokličkou a nechte krátce na plotně, aby se sýr
rozpustil. Servírujte spolu s nakládanými artyčkami.





Ricottový moučník s limoncellem

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g hladké mouky • 250 g cukru krupice
• 250 g ricotty 🍷 • 75 ml limoncella 🍷 • 3 žloutky
• 3 bílky • 1 kypřicí prášek • 125 g másla 🍷 • sůl 🍷

Příprava:

V míse smíchejte ricottu s cukrem, poté přidejte žloutky, mouku, máslo, kypřicí prášek a limoncello. Promíchejte a na závěr jemně vmíchejte sníh vyšlehaný z bílků s přidáním špetky soli. Těsto nalijte do pečicí formy vymazané máslem a pečte při 180 stupních asi 40 minut. Podávejte posypané moučkovým cukrem.

Cheesecake s mascarpone a ovocem

Suroviny (pro 6 osob):

na základ: 130 g sušenek 🍷 • 80 g rozpuštěného másla 🍷 • 1 lžice medu
na těsto: • 200 g mascarpone Brazzale 🍷 • 50 g medu
• 125 g smetany na šlehání • nastrohaná kůra
z 1 citronu • čerstvé sezonní ovoce

Příprava:

Sušenky dejte do sáčku a pomocí válečku je rozdrobte. Drobečky vložte do mísy, přidejte k nim rozpuštěné máslo a med a promíchejte. Směs naplňte dno formy a pěkně upěchujte. Vložte na hodinu do lednice. Mascarpone smíchejte s medem a citronovou kůrou. Vyšlehejte smetanu a šlehačku opatrně vmíchejte do mascarpone. Krém pak naneste na sušenkový základ. Navrch dejte kousky čerstvého ovoce.

Pokrmý do Kuchařky a na stranu Vegetariánské recepty byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.



KDO JÍ DOBŘE, ŽIJE DOBŘE

**Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody moře,
steak Fiorentina, více než
150 druhů vína a další**



Castellana Trattoria
Novobranská 4, Brno
e-mail: info@castellana.cz
rezervace: 774 421 400
www.castellana.cz



Sardinie

RECEPTY Z REGIONŮ

Sardinie je oblíbenou destinací všech milovníků moře a turistiky. Stejně jako ostatní italské regiony i ona svým návštěvníkům nabízí celou řadu gastronomických specialit. Jednou z nejznámějších je sardinský chléb carasau, který od léta nabízíme v našich prodejnách.

Carasau je typický pro sardinské vnitrozemí. Jedná se o velmi tenké a křupavé plátky chleba z kynutého těsta. Těchto jeho vlastností je dosaženo díky druhému pečení, které je pro jeho přípravu nezbytné. Podle některých archeologických nálezů se zdá, že určitý druh chleba carasau lidé připravovali již v době bronzové. Je znám také jako „carta musica“, hudební papír, a to pro svou podobnost s listem papíru a kvůli zvuku, který tento velmi tenký a křupavý chléb vydává při kousání. Použít ho můžete v celé řadě rozmanitých receptů, pojďme se proto podívat na několik tipů do vaší kuchyně.

Chléb Guttiau

Guttiau je asi nejtýpčtější sardinský recept s chlebem carasau. Každý plátek carasau lehce osolte a zakapejte olivovým olejem a dejte krátce zapéct do trouby. Podávejte třeba jako pečivo k aperitivu.

Salát carasau s ricottou

V hlubším talíři smíchejte extra panenský olivový olej s trochou oregana, feferonky a špetkou soli. Plátky carasau nejprve lehce potřete studenou vodou, pak je nalámejte na menší kousky a namočte je z obou stran v ochuceném oleji. Omyjte a nakrájejte rajčata, opláchněte a natrhejte svazek rukoly



a zeleninu smíchejte. Přidejte kousky ochuceného carasau, osolte a navrch rozdrobte ricottu. Na závěr přelijte zbylým ochuceným olejem.

Studené lasagne carasau

Nechce se vám vařit s klasickými lasagnemi? Zkuste tuto verzi s přípravou za studena. Na pár sekund namočte plátky carasau do studené vody, aby změkly, a pak vyskládejte lasagne do hranaté formy: změkklé plátky carasau prostřídejte s ricottou a rajčátky nebo s předem orestovanou zeleninou.



Chléb fruttu

Plátky carasau namočte v teplém vývaru, položte je na talíř a tam je ve vrstvách prostřídejte s ohřátou rajčatovou omáčkou a nastrohaným sardinským pecorinem. Na horní plátek carasau nastrouhte ještě trochu pecorina a položte na něj ztracené vejce. Podávejte teplé.

Dezert carasau s medem

Plátky carasau rozložte na plech vystlaný pečicím papírem, posypte je dostatečným množstvím moučkového cukru a dejte do trouby při 200 stupních asi na 5 minut, aby cukr zkaramelizoval. Omyjte vaše oblíbené ovoce, nakrájejte ho na malé kousky a v nepřilnavém kastrůlku ho 2 minuty povařte spolu se šťávou z citronu a lžicí cukru krupice. Na dezertní talířky vyskládejte v několika vrstvách kousek zkaramelizovaného plátku carasau a horkého ovoce, navrch ozdobte šlehačkou.

la FORMAGGERIA





Firmino Miotti

Když je víno vášní a uměním

V malém osmitisícovém městečku Breganze v provincii Vicenza je na kopcích sopečného původu malé rodinné vinařství s ojedinělou historií, které se během let stalo povinnou zastávkou všech milovníků vína a vinařských tradic: vinařství Firmino Miotti. Podnik vedou Firmino, který se s velkým nasazením a s podporou manželky Piny věnuje vinicím, a dcera Franca, která má na starosti chod vinařství.



Firmino se do práce pustil velmi mladý a od těch dob se s velkou péčí stará o rodinnou půdu a udržuje staré vinařské tradice, do kterých ho kdysi zasvětil jeho dědeček. Brzy začal do lahví stáčet starobylé odrůdy, jako jsou Gruajjo, Gropello, Pedevendo, Sompagna, přeživší autochtonní odrůdy této oblasti, a tak se vinařství Firmino Miotti hned od samého počátku odlišilo záměrem zachránit tyto původní odrůdy oblasti Breganze. Rodina chtěla zůstat úzce spojena s místními tradicemi a původními produkty a pěstovat výhradně místní typické odrůdy, které by jinak časem zcela vymizely. Výroba vína v tomto malém vinařství probíhá z velké části ručně, aby mohly být využity veškeré zkušenosti a znalosti, které rodina během let získala. Pro Firmina je vinařství víc než jen zaměstnání, je to umění, které vyžaduje maximální pozornost a úplné oddání se výslednému výrobku.

Vinařství Miotti ale není unikátní jen svými víny. Je to místo s bohatou historií, místo nezapomenutelných setkání, kde jsou v knize hostů vzkazy od velkých osobností italské kultury 20. století jako Monica Vitti, Mario Rigoni Stern či Ugo Tognazzi, kteří sem přijeli objevovat Firminova vína. Během let se Firmino stal skutečnou legendou, a i díky přátelství s knihovníkem, spisovatelem a hercem Virgilem Scapinem za ním do Breganze pravidelně přijížděly další slavné osobnosti. Jednou z nich byl také režisér Pietro Germi, který tu točil scény do některých svých filmů a proslul zejména filmem „Signore e signori“, za nějž získal Velkou cenu na Festivalu v Cannes v roce 1966. K dalším osobnostem, které vinařství navštěvovaly, patřil vedle tehdejších spisovatelů a nakladatelů



i jeden z mistrů moderní grafiky, Belgičan Jean Michel Folon. Z atmosféry vinařství načerpal inspiraci ostatně i Firminův přítel Virgilio Scapin, když ve své nejznámější knize „I Magnasoe“ zachytil příběh z válečných let, který mu vyprávěl samotný Firmino. Příběh podniku Firmina, Piny a Franky Miotti je skvělým příkladem toho, jak vášeň pro vlastní práci a pozornost věnovaná záchraně biodiverzity a starobylých odrůd vytvářejí přidanou hodnotu daného teritoria a jak propojení starobylých technik s průkopnickými obchodními vizemi může přinést mimořádné výsledky.

Připravujeme

Během podzimních měsíců nabídneme ve vybraných prodejnách La Formaggeria Gran Moravia degustaci vín Firmino Miotti, kterou povede samotná paní Franca. O přesných termínech a vybraných prodejnách budeme informovat na našich sociálních sítích i přímo v prodejnách. Nenechte si ujít tuto jedinečnou příležitost dozvědět se o této novince v našem sortimentu mnohem více.



Nově v naší nabídce

Představujeme vína Firmino Miotti

GRUAJO, červené víno suché

Zmínky o vínu Gruajjo najdeme již v 18. století, kde se o něm hovoří jako o „delikátním a statném“ víně. Název Gruajjo nebo Cruajjo zřejmě dostalo proto, že při úplném dozrání má hrozen jak bobule zcela zralé, tak i ty ještě zelené. Je pak na zručnosti vinaře, aby dokázal separovat zelené bobulky a vylisovat pouze ty zralé. Gruajjo má rubínovou až granátově červenou barvu, příjemně voní po vlních a lesních plodech a má dobře strukturovanou, svěží chuť s lehkou nahořklou dochutí.

odrůda: 100% Gruajjo, autochtonní odrůda
vinice: Colle di Santa Lucia v Breganze (provincie Vicenza)
teplota servírování: 16 °C
vhodné: k červenému masu, zvěřině, zralým sýrům



GROPPELLO, červené víno suché

Přítomnost Gropella v oblasti Breganze je doložena již ve 14. století, v roce 1754 pak opěvuje jeho kvality Aureliano Acanti v dlouhém veršovaném popisu „Roccolo ditirambo“. Název vína je snad odvozen od benátského slovesa „ingropare“, tedy svázat hlasivky, víno má totiž zvýšený obsah tříslovin. Gropello má sytou rubínovou barvu, vůni zralého lesního ovoce, v ústech jsou cítit třísloviny. Stáčí se do lahví v červenci následujícího roku po sklizni.

odrůda: 100% Gropello di Breganze, autochtonní odrůda
vinice: Colle di Santa Lucia v Breganze (provincie Vicenza)
teplota servírování: 16 °C
vhodné: k červenému masu, huse, zvěřině, zralým sýrům, vhodné k archivování



PEDEVENDO, bílé víno perlivé suché

Pedevendo je vzácná autochtonní odrůda, pěstovaná téměř výhradně rodinou Miotti, která ji na svých vinicích opečovává již více než sto let. V jednom spisu z roku 1754 je Pedevendo zmíněno vícekrát jako grato Pedevendo, tedy vítané Pedevendo. Do vína nejsou přidávány siřičitany, fermentace probíhá přirozeně a částečně pak přímo v lahvi. Vzniká tak živé víno tzv. sur lie, které má z tohoto důvodu na dně lahve usazen mírný kal. Můžete ho rozlévat dvěma způsoby: buď před rozláváním jemným pohybem lahev několikrát otočíte dnem vzhůru, aby se kal pěkně rozprostřel, a následně naléváte do skleniček, nebo jej naopak nalévejte opatrně tak, aby kal zůstal usazen na dně a víno ve sklenice bylo zcela čiré. Pedevendo má slámovou barvu s nazelenalými odlesky a s jemným perlením, ve vůni se střídají tóny čerstvého ovoce a v ústech potěší příjemnou živou chuť.

odrůda: 100% Pedevendo, autochtonní odrůda
vinice: Colle di Santa Lucia v Breganze
teplota servírování: 8 °C
vhodné: k aperitivu, ke smaženým rybám a mořským plodům





Probuzení po italsku

Snídaně je nejdůležitějším jídlem dne, které nám má dodat energii potřebnou pro jeho úspěšný start. V Itálii je v oblibě sladká snídaně s mlékem a jogurtem, my vám kromě toho přinášíme i další praktické tipy na opravdu chutné probuzení.

Spojuje všechny po celém světě, od iglů na severu Kanady po stany Berberů v Saharské poušti. I když má stravovací den v každé zemi jiné časy a rituály, všude začíná snídaní. To je jídlo, které má v první řadě dodat energii potřebnou pro práci a pro studium: ráno jsou kalorie využity nejúčinněji a s pozitivním dopadem také na tělesnou hmotnost. Snídaní proto nevynechávejte, ať už si k němu dáte cokoli. V každé zemi často odráží místní tradice a je tak velmi rozdílná: mohou to být slaná jídla s vejci a šunkou, jak je tomu ve většině evropských zemí, nebo ryby a rýže, což je zase případ zemí asijských. V Itálii má každý region svou snídaní: v horách kraluje máslo, zatímco na Sicílii je to granita (sorbet) s brioškou. Typická snídaně italských domácností se skládá z mléka, kávy, pomerančové šťávy, jogurtu, křupavých chlebiček, chleba, sušenek a čerstvého ovoce.



Cappuccino: vládce italské snídaně a světová hvězda

Cappuccino je jedno z nejčastěji používaných italských slov po celém světě. Vzniklo kvůli snídani v Itálii, a právě tam se doposud pije nejčastěji, ve světě se pak popíjí v jakoukoliv denní dobu, často u oběda či večeře. Ingredience jsou stále tytéž: káva a mléko. V Itálii bylo cappuccino vynalezeno na začátku 20. století spolu s přístroji na espresso. Z jihu na sever se rozšířilo spolu s vysokotlakými kávovary v poválečném období. Díky turistice a migracím pak proniklo do celého světa a dnes je to obecně jeden z nejčastěji objednávaných nápojů v kavárnách a restauracích. Ingredience

jsou snadno dostupné, receptura je poměrně snadná a výsledek je výtečný – právě v těchto aspektech spočívá tajemství tohoto příběhu úspěchu. A ten roste stále dál, v posledních letech se dokonce rozšířilo umění Latte art, tedy technika, s níž jsou realizovány fantastní dekorace právě z pěny cappuccina.

Receptura

Aby bylo cappuccino cappuccinem, musíme dodržet jen pár jednoduchých pravidel: nejdříve ze všeho je nutné připravit kávu, tu nalít do velkého, pokud možno předeřítého hrnečku. A nyní jen stačí vyšlehat pěnu z mléka pomocí trysky na kávovaru. Do nádoby s mlékem vsuňte parní trysku a konvičku postupně snižujte tak, jak se bude pěna vytvářet, aby se stále tvořil mléčný vír. Ve chvíli, kdy mléko zdvojnásobí svůj objem, pěnu přelijte na kávu s tím, že začnete od prostředka hrnečku. Cappuccino můžete dochutit hořkým kakaem či skořicí. Cappuccino s plnou chutí a pevnou pěnou docílíte použitím plnotučného mléka.



S čerstvými výrobky z prodejen La Formaggeria Gran Moravia bude vykročení do nového dne zdravé a pestré

Mléčné bílkoviny, skvělé i pro hubnutí

Snídaně je ideální chvílí, kdy servírovat mléčné výrobky. Jogurty, čerstvé sýry i samotné mléko zařazené hned do ranního jídla nejen že skvěle chutnají a dodají energii, ale dle mnoha vědeckých studií z posledních let pomáhají také shazovat přebytečná kila. Mohou za to bílkoviny obsažené v mléčných výrobcích: čím je snídaně právě na ně bohatší, tím více je stimulován metabolismus, který pomáhá hubnout a udržovat optimální tělesnou hmotnost.

4 nápady pro každého

Výkonnost

Vynikající a energetická snídaně pro ty, kdo mají dynamickou práci

- 200–250 ml mléka: teplého či studeného, klidně s kávou
- 2–3 plátky celozrnného či tmavého chleba: je dokonalým pohonem s postupným uvolňováním energie, zároveň dodá vitaminy B, které napomáhají přeměně jídla v energii
- 15 g másla: důležité kvůli tukům s krátkým řetězcem, doplňkový zdroj energie a zdroj vitamínu A a D
- 10 g marmelády: příjemné oslazení a okamžitý přísun energie

Relax

S relaxačním účinkem, pro zahájení dne s elánem a bez stresu

- 5 křupavých krekrů s marmeládou nebo medem: energie a jednoduché cukry pro začátek dne
- 1 šálek bílého jogurtu s piniovými semínky: ideální podíl bílkovin a tuků, které zvyšují pocit sytosti a chutně a lehce dodají tělu živiny
- 1 sklenička šťávy z pomeranče nebo ovocné šťávy: dodá antioxidační vitaminy, které pomohou čelit stresu

Sprint

Snídaně zlepšující náladu pro ty, kdo potřebují najít ztracenou energii a chuť do práce

- 250 ml plnotučného mléka: správné množství tryptofanu, který zmírňuje nervozitu a ve spojení s vápníkem má relaxační účinky
- 1 lžice kaka: podporuje tvorbu endorfinů, díky nimž méně pociťujeme únavu
- 1 lžička medu: příznivě působí na klid a pohodu, a to i díky sladké chuti
- 45 g müsli se sušeným ovocem: sušené ovoce stabilizuje náladu a chuť

Dobrá nálada

Dokonalý recept proti napětí a rozčilení

- 1 šálek mléka s rozpuštěným ječmenem: ječmen má díky vitamínům B posilující účinky
- 1 lžička cukru: optimální pro spuštění endorfinového systému
- 5–6 kakaových sušenek: Mayové a Aztékové považovali kakao za „pokrm bohů“ právě kvůli jeho pozitivním účinkům
- 1 banán: díky vitamínům B6 a B12 má uklidňující účinky, navíc obsahuje draslík a hořčík, které ovlivňují nervový systém



Chléb, máslo a marmeláda

Za skutečně tradiční recept na italskou snídaní se považuje chléb s máslem a domácí marmeládou podávaný s teplým nápojem. V předválečné i poválečné době byly máslo a marmeláda nezbytné suroviny, které doma nikdy nesměly chybět, a tak jsou i dnes velmi rozšířeným ranním pokrmem. Nabídka marmelád a džemů je skutečně pestrá a s jemnou, nasládlou chutí másla ladí všechny, od těch citrusových s nahořklými tóny, až po ty sladké, jako je třeba jahodová nebo fíková. K chlebu s máslem je samozřejmě vedle marmelády vhodný také med. Ve všech těchto případech si pochutnáte ještě víc, když plátek chleba před namazáním nejprve opečete.



Kvalitní máslo je důležitým zdrojem energie a vitamínů A a D



Už jste vyzkoušeli?

Tipy na produkty ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia, které by u vás v kuchyni neměly chybět



Sýry z buvolího mléka



Významnou novinkou, kterou od podzimu nabízíme našim zákazníkům, jsou buvolí sýry Quattro Portoni. Za touto značkou stojí rodina Gritti, která má v severoitalské provincii Brescia podnik s chovem buvolů, pěstováním krmiva a výrobou sýrů. Výrobky jsou unikátní tím, že sýrárna zpracovává mléko z vlastního chovu

a buvolice krmí vlastním krmivem. Majitelé mají díky tomu skutečně přímou kontrolu nad celým výrobním řetězcem i finální kvalitou výrobků. V nabídce sýrárny najdeme širokou škálu sýrů od čerstvých, přes polozralé až po vyzrálé. Často se jedná o tradiční severoitalské sýry, které jsou ovšem vyráběny z buvolího mléka místo tradičního kravského. Buvolí mléko obsahuje kolem 9 % tuku a 4,6 % bílkovin, a právě vyšší obsah tuku má vliv na výslednou chuť sýrů, která je díky tomu jemnější a sladší, a například u sýrů s modrou plísní zjemňuje jejich pikantnost. Ostatně pro naše zákazníky jsme zrovna takový sýr vybrali. Jmenuje se Blu di bufala a získal celou řadu mezinárodních ocenění, jako jsou World Cheese Awards nebo Mondial du Fromage. Má výraznou, středně intenzivní chuť s jasně patrnou sladkostí buvolího mléka. Vedle něho nabízíme také Liteggio, sýr vyrobený z nepasterovaného buvolího mléka, který zraje 90 dní, a sýr s bílou plísní na povrchu Camembert di bufala. Přesvědčte se o tom, že buvolí nemusí být jen mozzarella, vyzkoušejte tyto naše mimořádné novinky.

Výrobce: Quattro Portoni, Itálie. Balení: krájeno v pultu

Salamino Bortolotti s ořechy

Salámeček ochucený vlašskými ořechy je naší novinkou v oddělení uzenin. Rodinná firma Bortolotti ze severoitalské Lombardie své salámky vyrábí z čerstvého vepřového masa a nechává je zrát ve sklepích vyhloubených v kopci ležícím hned za výrobnou. Právě díky charakteru tohoto prostředí s nevyčerpatelnou zásobou kyslíku mají salámky Bortolotti jedinečnou kvalitu. A nezapomeňte, že si tyto salámky nejlépe vychutnáte nakrájené na silnější plátky v kombinaci s plnějšími červenými víny, jako jsou Montepulciano nebo perlivé Lambrusco.

Výrobce: Bortolotti salumi. Itálie, Balení: 160 g



Jogurt malina

Nová příchuť jogurtu z naší sýrárny – malina – nadchla malé i velké hned od svého uvedení do prodeje La Formaggeria Gran Moravia. Stejně jako všechny další výrobky produktové řady „Z naší sýrárny“ se i tato jogurtová novinka vyrábí v malém řemeslném oddělení litovelské sýrárny exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Je také prvním jogurtem, který nabízíme s etiketou v novém designu, do kterého postupně převlékneme i ty ostatní.

Výrobce: Brazzale Moravia. Litovel, Balení: 180 g

Crema all'aceto balsamico

Italský ocet balsamico je starobylá kořenící přísada tradičně z Modeny, která se skvěle hodí pro všechny typy kuchyně, včetně té moderní. Stále větší oblibě se těší krém z octu balsamico, tzv. crema all'aceto balsamico, který má hustou konzistenci a využívá se nejen k okoření, ale také k dekoraci pokrmů a talířů při servírování. S jeho pomocí tak můžete vykouzlit hostinu hodnou velkých šéfkuchařů. Využijete ho téměř k jakémukoliv pokrmu od předkrmů až po závěrečný sladký dezert, díky sladkokyselé chuti je vhodný jak ke slaným, tak sladkým chodům. Můžete jím doplnit slané jednohubky, salámy, maso, krevety, grilovanou zeleninu, ale také ovoce, zejména jahody nebo vanilkovou zmrzlinu. Tajemstvím úspěchu je jeho správné množství, vyplatí se proto předem si jeho dávkování pro konkrétní pokrm vyzkoušet a pak už jen čekat na spokojené úsměvy vašich hostů.

Výrobce: Tab Green Line. Itálie, Balení: 250 ml



Plátky Brazzale a Gran Moravia

Se začátkem školního roku neřešíme pouze domácí úkoly a problémy s logistikou spojenou se zájmovými kroužky, ale přemýšlíme více i nad tím, co dětem připravit ke svačině, aby jim ve škole chutnalo a zároveň dodala potřebnou energii. Vítaným pomocníkem mohou být plátkové sýry, které u nás najdete hned v několika variantách: kromě plátků sýru Gran Moravia, který se díky své jemné chuti u dětí těší dlouhodobé oblibě, můžete zvolit například plátky provolone piccante s výraznější chutí nebo jemnější provolone dolce a scamorza bianca. Dětem, kterým chutnají uzené sýry, se zavděčte plátky uzeného sýru scamorza affumicata. Uvidíte, že své si u nás najde opravdu každý.

Výrobce: Brazzale spa, Itálie. Balení: 150 g



Vegetariánské recepty

Variace na téma caciotta

Zeleninový kuskus se sýrem

Nejprve uvařte kuskus a nechte ho vychladnout. Nakrájejte caciottu na kostičky. Dobře očistěte zeleninu (rajčata, řapíkatý celer, okurku, fenykl, papriku, cibuli), okurku a cibuli oloupejte, papriku zbavte semínek a vše nakrájejte na malé kousky. Najemno nasekejte vaše oblíbené čerstvé bylinky a promíchejte je s nakrájenou zeleninou. Poté přidejte již vychladlý kuskus a kostičky caciotty, zalijte olivovým olejem, osolte, opepřete a vše dobře promíchejte. Ideální nejen jako domácí večeře, ale také jako oběd do práce či na výlet.

Zeleninové špízy se sýrem

Nakrájejte malé cukety na kolečka, lilek na kostky, papriky překrojte na čtvrtiny a stejně tak i cibuli. Všechnu zeleninu ogrilujte a osolte. Caciottu nakrájejte na kostky a střídavě s grilovanou zeleninou ji napíchněte na špízové jehly. Do 4 lžic medu vmíchejte půl lžičky pepře a medem přelijte ještě teplé špízy.

Těstoviny se sýrem a rajčátky

Na oleji orestujte najemno nakrájenou šalotku, přidejte k ní cherry rajčátka nakrájená na čtvrtiny, osolte, opepřete a nechte asi 20 minut vařit. Dejte vařit těstoviny. Nakrájejte sýr caciotta a připravte si bylinkovou směs: najemno nasekejte majoránku, petrželku a pažitku. Uvařené těstoviny slijte a přesuňte do pánve k rajčatům, přidejte bylinkovou směs, promíchejte a minutku povařte. Sundejte z plotny a vmíchejte kostičky caciotty, ihned podávejte.

Věděli jste, že...

... skladování sýrů má svá pravidla?

Obecně platí, že sýry, stejně jako další mléčné výrobky, je třeba dát do chladničky co možná nejdříve od jejich zakoupení. Pokud bude čas mezi zakoupením a uložením do lednice delší, je vhodné vybavit se termotaškou, využít lze také jednoduché termosáčky, které v našich prodejnách nabízíme.

Sýr zpravidla kupujeme, abychom ho ihned spotřebovali. Pokud ho už ale budeme doma skladovat déle, pamatujme na dvě úskalí, která tam na něho číhají: jsou to kyslík a teplota. Když je sýr příliš dlouho na vzduchu, začne vysychat. Na druhé straně ale úplná absence kyslíku může způsobovat „pocení“ sýru a škodit tak jeho aroma. A co teplota? Pokud sýr budete mít příliš v teple, spustí se v něm nežádoucí fermentace. Naopak za velkého chladu se nemohou plně rozvinout vůně a chutě sýru. Jak tedy postupovat?

Zralým sýrům bude nejlépe v té části vaší lednice, kde je teplota 4–8 °C, čerstvé sýry pak vyžadují trochu nižší teploty 4–6 °C. Vždy si také přečtěte doporučení ke skladování uvedené na obalu, výrobce ví nejlépe, jaká teplota jeho sýru svědčí.

A co když si sýr necháte ukrojit přímo v pultu? V první řadě je dobré nakupovat vždy jen takové množství, které hned spotřebujete, a raději častěji než větší množství do zásoby na delší dobu. Sýr nechte v papíru, do kterého vám jej zabalili přímo v prodejně, a vložte ho do lednice v uzavřené dóze. Ta zabrání například tomu, aby se vůně výrazných sýrů rozšířila po celé lednici. A nezapomeňte, že sýr chutná nejlépe při teplotě kolem 16 °C, proto ho před podáváním vyndejte z ledničky s dostatečným předstihem, minimálně 20 minut, u déle zrajících sýrů i dříve.



... že u nás můžete využít věrnostní program a získat slevu na celý nákup?

Všem, kdo se k nám pravidelně vrací, nabízíme jednoduchý program spočívající ve sbírání razítek do věrnostní kartičky. Tu vám ochotně vydá každá prodejna La Formaggeria Gran Moravia. Za každých 300 Kč nákupu do ní obdržíte jedno razítko a po nasbírání 5 razítek získáte slevu 5 % na další nákup v jakékoliv prodejně La Formaggeria Gran Moravia. Za nákup, při kterém je uplatněna sleva, nárok na razítko nevzniká. Více informací vám poskytne personál prodejen.



Jazykový koutek – malá lekce výslovnosti

Oblíbili jste si některé naše novinky, ale nejste si jisti tím, jak je správně vyslovit? Máme pro vás rychlého pomocníka v podobě malé lekce výslovnosti.

litiggio	(litedžo)
bufala	(bůfala)
giandua	(ažanduja)
pecorino bell'arancia	(pekorino belaránča)
pane carasau	(páne karasau)
salsiccia	(salsičča)

Itálie:

za barvami podzimního listí

Osm pohádkových míst jako stvořených k tomu, abyste zachytili bohatou škálu jejich barev hledáčkem vašeho fotoaparátu.



Podzim mění území s bohatým lesním porostem v autentické palety barev splývající v jeden harmonický celek. Listy se odívají do všech odstínů země a vytvářejí podívanou, která sice trvá jen krátce, zato má však neuvěřitelnou intenzitu. Vydejme se za ní od severu k jihu, do údolí, k moři i do hor, pěšky, na kole či v koňském sedle.

1. Trentino Alto Adige: údolí Valle dei Mocheni

Toto izolované a málo známé údolí představuje svět sám pro sebe, ostrůvek, který je ochráncem starobylé kultury a jazyka německé jazykové menšiny v Itálii,

tzv. mochena. Údolí s chatami a selskými usedlostmi hustě porostlé lesem má divoké kouzlo, díky němuž na podzim vytryskne v ohňostroj barev.

■ **OCHUTNEJTE:** Rufioi Mòcheni (velké ravioli ochucené kapustou)

2. Benátsko: les Bosco del Cansiglio

Na pomezí Benátska a Friuli Venezia Giulia leží náhorní rovina Altopiano del Cansigliano s více jak 7000 hektary bukového a smrkového lesa. Na podzim se Bosco del Cansigliano mění v unikátní krajinu plnou barevných kontrastů bukových a smrkových

hájů. Možná budete mít štěstí a zahlédnete jeleny, jejichž troubení v době říje naplňuje les typickým zvukem vábícím laně.

■ **OCHUTNEJTE:** capriolo con polenta ai funghi (srnčí s polentou na houbách)

3. Piemont: Langhe

Malebnou kopcovitou krajinu mezi provinciemi Asti a Cuneo pokrývají vinice místy přerušované hrady, starobylými věžemi a pitoreskními vesnicemi. Region Langhe je určitě ideálním místem pro pozorování podzimního listoví. Tamní kopce můžete zdolávat autem, na horském kole nebo pěšky a objevovat stezky po vinicích, kde se rodí místní nejslavnější vína: Nebbiolo a Barolo.

■ **OCHUTNEJTE:** červená vína a sýry z Langhe



4. Emilia Romagna: kopce Colli Piacentini

V oblasti mezi Piacenzou a Bobbiem leží kopce Colli Piacentini, které se na podzim mění v další místo vybízející k procházkám uprostřed jedinečných barev. Na konci sklizně se zdejší vinice rozzáří barvami zlata a intenzivními odstíny oranžové a červené, zoraná pole obnažují tmavě hnědé hroudy hlíny a temně modré nebe s touto paletou vytváří nezapomenutelný kontrast.

■ **OCHUTNEJTE:** víno a salámy z Piacenzi

5. Lombardie: údolí Val di Mello

Val di Mello a přilehlý les Bagni di Masino nabízejí milovníkům podzimu magické a nezapomenutelné představení, které sem láká návštěvníky z celého světa. Údolí obklopené strohými žulovými skalami oplývá lesy, v nichž barvy, stíny a paprsky světla rozehrávají přímo pohádkovou atmosféru.



Jako na malířově plátně se tu míchají bílá barva bříz se žlutou barvou listů, zeleným mechem, šedavou mlhou, červenou, cihlovou a oranžovou barvou stromů, z nichž se pozvolna stávají holé skelety, které budou muset čelit dlouhé zimě.

■ **OCHUTNEJTE:** pizzoccheri con burro e formaggio (ploché dlouhé těstoviny z pohankové mouky s příměsí dalších mouk s máslem a sýrem)

6. Ligurie: Apricale a údolí kolem Imperie

V oblasti kolem Imperie najdete mnoho údolí, která na podzim nabízejí úžasnou hru neobvyklých barev zrcadlících se



ve zdejších vodách. Příkladem jsou krásné lesy kolem vesničky Apricale s kaštany a lískami. Celá oblast zvaná Západní Ligurie je jako stvořená pro dovolenou v náručí divoké přírody, kde krajinou scenérii pastvin, skal a ohromných lesů protíná celá řada turistických tras zasahujících až k mořskému pobřeží.

■ **OCHUTNEJTE:** pansarola con lo zabaione (smažené pečivo z kynutého těsta s krémem zabaione)

7. Toskánsko: národní park Foreste Casentinesi

Je to možná to nejkrásnější místo, kde můžete obdivovat čarování podzimního listoví. Foreste Casentinesi jsou v Itálii opravdu ty nejbarevnější. Mezi nejatraktivnější místa patří hora Monte Penna nad lesem Foresta del Lama na cestě vedoucí až do Eremita di Camaldoli, dále les Foresta di Campigna a majestátní les buků, javorů a jedlí, který



obklopuje poutní kostel ve Verné.

■ **OCHUTNEJTE:** pappardelle ai funghi (ploché dlouhé nudle s houbami)

8. Umbrie: Norcia a park Monti Sibillini

Ze silnice, která vede z Norci nahoru až k průsmyku Civita, odbočuje cesta, která se noří do tajemného a úchvatného národního parku Monti Sibillini. Ten je na ploše téměř 70 tisíc hektarů porostlý drnáký, piniemi z Aleppa, šípáky, duby a buky. Kromě podzimních krás lesa můžete v městečku Norcia obdivovat i pozůstatky středověkých staveb, které dotvářejí charakter tohoto místa i přes škody, které utrpěly během zemětřesení v roce 2016.

■ **OCHUTNEJTE:** spaghetti s lanýžem

Cestujeme vlakem

Trochu jiný, ale stejně nezapomenutelný způsob poznávání podzimních barev v době jejich největšího rozpuku nabízí cesta vlakem na úseku spojujícím Piemont se švýcarským kantonem Ticino. Trať Vigezzina – Centovalli je známá jako jedna z nejkrásnějších vyhlídkových tratí Evropy. Vlak na trase dlouhé 52 kilometrů, která propojuje Domodossolu s Locarnem, projíždí mezi kopci a lesy poklidným tempem, a tak mají cestující dostatek času na pozorování městeček a panoramat zahalených do podzimního rubáše.





Bezlepkové recepty

Polenta a...

... červená čekanka

8 plátků polenty 🍷 • oříšek másla 🍷 • 3 červené čekanky (radicchio) • extra panenský olivový olej 🍷 • půlka cibule • stroužek česneku • 1 lžice rajčatového protlaku 🍷 • trochu vývaru • sůl 🍷 • pepř

Nasekejte nejmenší cibuli a osmahněte ji na dvou lžicích olivového oleje, poté přidejte očištěné listy čekanky a na větším plameni je orestujte. Přidejte lžici rajčatového protlaku a 2 lžice vývaru, snižte žár a nechte ještě několik minut vařit. Plátky polenty opečte v troubě z obou stran a podávejte je spolu s uvařenou čekankou.



...ragú a sýr Asiago

1 kg polenty 🍷 • 200 g hříbků • 200 g žampionů • 300 g mletého masa • 150 g plátků pancetty 🍷 • 160 g sýru Asiago Bischese 🍷 • 80 g másla 🍷 • 50 g sýru Gran Moravia 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • 300 ml masového vývaru • rajčatový protlak 🍷 • stroužek česneku • 1 cibule • pepř • sůl 🍷

Na oříšku másla a troše oleje osmahněte cibuli a poté i mleté maso. Osolte, opepřete, přidejte vývar, ve kterém jste rozmíchali 2 lžice rajčatového protlaku, promíchejte a přikryté vařte asi hodinu a půl. Mezitím na pánvi na zbylém másle osmahněte česnek, poté ho vyjměte a na ovenutém másle orestujte nakrájené houby. Osolte je a opepřete. Polentu nakrájejte na plátky silné 1 cm. Máslem vymažte zapékačskou formu a střídavě do ní vyskládejte vrstvy polenty, masového ragú, orestovaných hub, kousků sýru Asiago a plátků pancetty. Horní vrstvu bude tvořit polenta. Navrch dejte ještě několik kousků másla, nastrouhejte sýr Gran Moravia a dejte zapéct do trouby rozehřáté na 200 stupňů na cca 30 minut. Poté snižte na 180 stupňů a dopečte dalších 10 minut.

... ricotta a bresaola

200 g ricotty 🍷 • několik kuliček jalovce • 50 g sýru Gran Moravia 🍷 • 500 g polenty 🍷 • 200 g plátků bresaoly 🍷 • sůl 🍷 • pepř

Ricottu smíchejte s rozdrobenými kuličkami jalovce a trochou pepře. Polentu nakrájejte na plátky a opečte je na pánvi z obou stran. Na polovinu plátků naneste ricottový krém, na něj položte půl plátku bresaoly a přikryjte dalším plátkem polenty. Ozdobte ještě trochou ricotty a hoblíčky Gran Moravia.



La Formaggeria Gran Moravia OC NOVÝ SMÍCHOV PRAHA

Ostrůvek plný čerstvosti, skvělých chutí a vůní, kde se i přes rušný cvrkoť pracovního dne můžete zastavit, porozhlédnout, v klidu se poradit a vybrat si pochoutky přesně podle svých představ, potřeb či nálady. To je open shop La Formaggeria Gran Moravia v Obchodním centru Nový Smíchov Praha, který tam byl otevřen před více než rokem.

„Přesto, že se naše prodejna nachází v nákupním centru plném obchodů, konkurujeme jim čerstvostí našich vlastních výrobků, jako jsou maslo, mléko, mozzarella, zákysy a nejrůznější sýry z naší sýrárny v Litovli. To je to nejlepší, co můžeme našim milým zákazníkům nabídnout,“ říká vedoucí prodejny Lucie Doleželová. Zákazníci, kteří si chtějí vybrat z pestrého sortimentu českých a italských specialit, přicházejí k prodejnímu pultu open shopu během celého dne, od deváté ráno do devíti večer. Muži a ženy jsou mezi nimi zastoupeni půl na půl a zhruba polovina

příchozích jsou cizinci. „Přichází k nám mladí, starší, rodiny, cizinci, prostě všichni... Smíchov je multikulturní,“ usmívá se vedoucí prodejního týmu. Spousta zákazníků si přináší vlastní recepty, podle nichž si vybírají suroviny, ale často si prý také rádi nechají poradit. Nově jsou pro zákazníky připravené recepty, které mohou na prodejně získat a zakládat si do šanonu. Hodně nakupujících se do prodejny vrací a většina z nich přichází pravidelně. „Věřím, že je to nejen našim sortimentem, ale i přístupem a servisem, který se snažíme každému zákazníkovi dát. Sledovat trendy dle ročních období a nabídnout vhodné produkty, které může každý před zakoupením ochutnat,“ vysvětluje Lucie Doleželová. Nejdůležitější je podle ní navodit si se zákazníkem příjemnou atmosféru, což je někdy ve stánku, kde se kolem stále něco pohybuje a děje, nelehký úkol. „Pak je teprve možné zjišťovat potřeby nakupujících a radit jim s výběrem produktů. Prodávající musí být vstřícný, ochotný pracovat ve službách a nestydět se za práci, která ho baví,“ doplňuje vedoucí s přesvědčením, že její tým toto

POZVÁNKA

Tým prodejny: (zleva) Zuzana Králová, Tereza Dvorská, Lucie Doleželová a Ivana Kreuzová

všechno splňuje. „Mým, někdy také trochu nelehkým úkolem, je udržet tým ve stále dobré náladě,“ směje se vedoucí, která v síti prodejen pracuje už třetím rokem.

O jaké produkty mají nakupující v OC Nový Smíchov největší zájem? Je to celá škála výrobků z litovelské sýrárny: mozzarella, tvaroh, syrovátka, zákys, mléko, jogurty, sýr Gran Moravia a další. Z masných výrobků jim nejvíce zachutnalo prosciutto di parma a carpaccio. „Já osobně jsem si oblíbila novinku ze sortimentu ze Sardinie – ovčí sýr pecorino stagionato di Montagna,“ říká Lucie Doleželová a při otázce, co dobrého čtenářům doporučí, nezaváhá ani chvíli: „Naš nový sýr Grillami! Je to sýr, který můžete skvěle grilovat. Vyzkoušejte nás – Grillami dáte do sendvičovače a máte rychlou svačinku nebo večeri. A tady jeden jednoduchý podzimní tip: vyzkoušejte Grillami na grilu s čerstvými rajčaty a salátem pokapaným crema all'aceto balsamico.“ Nejen na Grillami, ale i na ochutnávku a nákup dalších výrobků a specialit vás srdečně zve tým prodejny OC Nový Smíchov Praha.



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 zákazníků v prodejně LF Praha OC Nový Smíchov – Anděl.



Denisa Chymová
Praha

Co jste si v prodejně nakoupila?
Dnes jsem koupila mozzarellu a gorgonzolu.

Chodíte sem často?

Minimálně jedenkrát týdně, nákup tady vychází levněji než v nákupních centrech, je větší výběr a zboží je mnohem kvalitnější. Nakupuji, když jdu do práce nebo z práce, mám to při cestě.

Znáte Itálii?

V Itálii jsme byli dvakrát – bez cestovky – navštívili jsme Benátky a Milán.

Máte nějaký speciální recept z našich výrobků?

Speciální ani ne, třeba mozzarellu využívám na salát s rajčaty anebo ji dávám zapéct do kuřete. Gorgonzolu dávám například do cuketové polévky, nastrouhám ji na její povrch. Sýr Gran Moravia přidávám do salátů anebo jej také strouhám na polévku.



Ivana Michalová
Praha

Jaký jste dnes udělala nákup?
Koupila jsem si tu bílý jogurt. Máme ho každý den k snídani s vločkami a ovocem.

Jak jste tuto prodejnu objevila?

Snadno, bydlím totiž tady nedaleko.

Máte nějaký skvělý sýrový recept?

Například pochoutku se sýrem Gran Moravia – je to vepřová panenka

obalená v bylinkách a parmské šunce, se strouhaným sýrem Gran Moravia.

Silvie Vajnerová a Barbara Kroutilová a Toníček, Praha



Co si dnes z prodejny odnášíte?

Dnes jsme tu nakoupily máslo, které mažeme na pečivo. Je velmi chutné.

Jak jste se o prodejně dozvěděly?

Doporučila nám ji kamarádka.

Co rády vaříte ze zdejších surovin?

Výborná je třeba zapečená brokolice s bramborem, posypaná strouhaným sýrem Gran Moravia.

Olga Plužniková, Praha

Jak často tu nakupujete?

Docela často, aspoň tak jedenkrát týdně. Prodejnu jsem objevila náhodně, když jsem v centru procházela kolem.



Pro co jste si přišla dnes?

Dnes jsem si koupila mléko a sýr mozzarella.

Co říkáte na přístup personálu?

Děvčata jsou skvělá a vždycky dobře poradí.

Jak si koupenou mozzarellu připravíte?

Mám ráda jednoduchou stravu, takže předpokládám, že si na ní pochutnám s bagetkou.

Jaké sýry vám chutnají?

Většina sýrů ovčích nebo kravských.

Kristina Purkovik
a Nora
Praha



Jak jste prodejnu objevila?

Chodím sem do OC Tesco nakupovat, takže jsem si ji jednoduše všimla. Dříve jsem chodila do jiné prodejny La Formaggeria Gran Moravia.

Chodíte sem tedy pravidelně?

Ano, pravidelně, tak jedenkrát týdně právě pro máslo, jogurt a sýr Gran Moravia. Stejný je i můj dnešní nákup.

Máte nějaký oblíbený recept?

Ideálně čerstvé těstoviny, bazalka, rajčata a strouhaný sýr Gran Moravia.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Moc dobře nám radí, jsem spokojená.

Darovala jste někdy sýr?

Zatím ne, ale kamarádka dostala jako svatební dar celý obrovský bochník sýru Gran Moravia. Bylo to krásné a měla z toho velkou radost. Měla venkovní svatbu, tak se bochník potom krájel a rozdával svatebním hostům.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v receptech tohoto čísla. Máte doma naše výrobky a rádi byste z nich zkusili uvařit něco nového? Stačí si je vyhledat v našem seznamu, nalistovat uvedenou stránku a můžete se pustit do přípravy. Tak s chutí do toho.

Přímo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	15, 28, Kuchařka I, II, III
☐ ricotta	17, 28, Kuchařka I, IV
☐ caciotta	24
☐ máslo	14, 15, 21, 28, Kuchařka II, III, IV
☐ jogurt	21
☐ Furfante	Kuchařka I
☐ Tre Corti	Kuchařka II
☐ Verena	Kuchařka II

Italské sýry

☐ Asiago	28
☐ Provolone dolce	Kuchařka III
☐ Mascarpone	15, Kuchařka IV
☐ Gorgonzola mascarpone	9
☐ Pecorino romano	15
☐ Pecorino sardo	17
☐ Fontina	Kuchařka I

Italské speciality

☐ ančovičky	Kuchařka II
☐ nakládané artyčoky	Kuchařka III
☐ polenta	28
☐ rajčatový protlak	28
☐ pane carasau	17

Italské uzeniny

☐ bresaola	28
☐ prosciutto cotto	Kuchařka III
☐ speck	Kuchařka I, II
☐ pancetta	28, Kuchařka I

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBE?

- ☐ různé druhy nakládané zeleniny
- ☐ pesto
- ☐ marmeládu
- ☐ těstoviny
- ☐ rýži
- ☐ extra panenský olivový olej
- ☐ sušenou feferonku
- ☐ mléko
- ☐ červené i bílé víno





Prožijte s námi *italský podzim!*

V řetězci specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia najdete kromě mnoha čerstvých a zrajících sýrů z vlastní výroby litovelské sýrárny také široký sortiment sýrů od italských výrobců, bohatou nabídku italských vín, krájených uzenin, omáček, těstovin a dalších italských specialit. Přijďte a nechte se inspirovat. Ochutnávky a gurmánské tipy jsou u nás samozřejmostí.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836

BRNO-BOHUNICE, Campus Square, Netroufalky 770, tel.: 725 075 335

BRNO-KRÁLOVO POLE, NC Královo Pole, Cimburkova 4, tel.: 770 189 824

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

ČESKÉ BUDĚJOVICE, Lannova třída 18, tel.: 383 134 052

HRADEC KRÁLOVÉ, NC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, 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, na nové adrese: Rezidence Nová Karolina, Jantarová 3347/304, 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, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498

PRAHA 3, Vinohradská 1418/135, tel.: 222 232 679

PRAHA 4, Centrum Praha Jih-Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 272 075 483

PRAHA 5, OC Nový Smíchov, Plzeňská 233/8, tel.: 770 167 376

PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 230 234 435

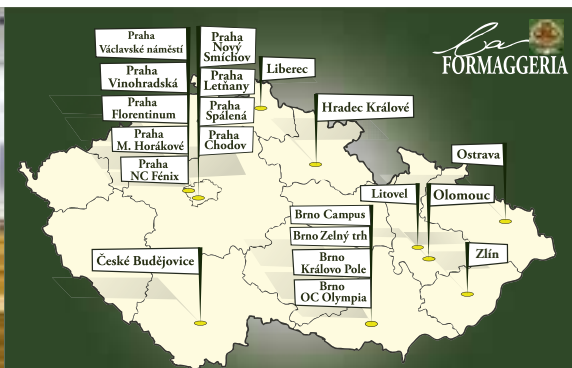
PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618

PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 230 234 372

ZLÍN, OD Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638



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



Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



[laformaggeriagranmoravia](https://www.instagram.com/laformaggeriagranmoravia)

www.laformaggeria.cz