



FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



SABINA REMUNDOVÁ
o dětech a cestování



RECEPTY
Vyzkoušejte dobroty,
které v zimě zahřejí



SKUPINA BRAZZALE
je uhlíkově neutrální

číslo **27**
zima 2019
zdarma



Darujte chuťový zážitek

POTĚŠTE SVÉ BLÍZKÉ A PŘÁTELE
DÁRKEM, KTERÝ JIM ZARUČENĚ
UDĚLÁ RADOST



Dárkové poukazy La Formaggeria Gran Moravia jsou ideální pro všechny, kdo si rádi vyberou sýry a další speciality dle vlastního gusta.

Platnost poukazů není časově nijak omezena a lze je uplatnit v jakékoliv naší prodejně.



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

prožili jsme opravdu intenzivní podzim plný zajímavých setkání a důležitých událostí,

jako třeba nedávné otevření nové prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Jihlavě, která se od konce listopadu těší na své zákazníky v samém centru města na Masarykově náměstí. Máme radost i z mnoha dalších událostí, o které bychom se s vámi rádi na následujících stranách podělili. V říjnu jsme oznámili důležitý výsledek, kterého Skupina Brazzale dosáhla díky vysázení 1,5 milionu stromů na vlastních pastvinách v Brazílii a stala se uhlíkově neutrální. Jde o dovršení projektu, který jsme zahájili již před dvaceti lety a který bychom vám rádi v tomto čísle blíže představili. Samozřejmě ale nechybí strany věnované gastronomii, vždyť nesmíme zapomínat na to, že zima se svými dlouhými večery je ideálním obdobím, kdy lze trávit více času v kuchyni a ve společnosti dobrého jídla. Nechte se proto inspirovat tradiční dárkovou recepturou pro různé příležitosti. Doufáme, že vám pomohou strávit pohodové a chutné chvíle s rodinou a přáteli a vkročí do nového roku s tím správným elánem.

Příjemné prožití Vánoc s Vašimi nejbližšími přeje

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 3. prosince 2019.
Redakce: Věra Křížová, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto, Yvona Pařízková, Ing. Ctibor Košťál (Exportní fórum).
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	4-6
Rozhovor Sabina Remundová	7-9
V hlavní roli Verena	10-11
Skupina Brazzale je carbon neutral	12-13
Škola vaření: oslava zapečených těstovin	14-15
Naši prodejci doporučují	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Mortadella	17
Předvánoční degustace	18
Recepty z regionů – Apulie	19
Vaříme s vínem	20-21
Už jste vyzkoušeli naše speciality	22-23
Bezpečkové recepty z našich surovin	24
Soutěž o letní dovolenou	25
Cestujeme: Itálie – 7 unikátních míst k focení	26-27
Vegetariánské recepty	28
Prodejna Rezidence Nová Karolina Ostrava	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Tipy a triky pro přípravu dokonalých zapečených těstovin
14-15

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

A-D



Poznejte Mortadellu – voňavý salám s ušlechtilým původem
17

Itálie: tipy na sedm unikátních míst k focení
26-27





Skupina Brazzale partnerem konference IFCN

V polovině září Skupina Brazzale hostila významnou mezinárodní konferenci „IFCN Supporter conference“, kterou v Brně zorganizovala mezinárodní asociace IFCN (International Farm Connecting Network). Setkalo se zde na 100 odborníků a analytiků z mlékařského odvětví z více než 65 podniků z celého světa, aby na základě konkrétních dat diskutovali o perspektivách tohoto odvětví v dalším desetiletí. IFCN Dairy Research Network na světové bázi monitoruje a analyzuje data z mlékařského sektoru, aby na jejich základě bylo možné lépe pochopit svět mléka a jeho vývoj. Každý rok se stovka odborníků schází na Supporter Conference a my jsme rádi, že jsme se této akce letos mohli aktivně zúčastnit jak prostřednictvím prezentací a příspěvků prezidenta Skupiny Roberta Brazzale, tak přivítáním účastníků v naší La Formaggeria Gran Moravia v Brně na Zelném trhu. V programu konference nechyběla ani exkurze v naší sýrárně v Litovli.



World Dairy Summit 2019

Tři velmi intenzivní dny prožili účastníci summitu „World Dairy Summit 2019“, který se letos konal od 23. do 26. září v Istanbulu. Turecko je významným producentem kravského, ovčího i koziho mléka a na summitu prezentovalo širokou škálu svých sýrů. Světový mlékařský summit je organizován Mezinárodní mlékařskou federací FIL-IDF a jde o její největší akci v průběhu roku. Piercristiano Brazzale, technický ředitel skupiny Brazzale, byl na loňském summitu zvolen předsedou Výboru pro vědu a koordinování programu FIL-IDF, a tak při zahájení letošního ročníku summitu účastníkům představil výsledky práce dosažené za poslední rok i plán aktivit federace pro rok 2020. Potěšily nás pozitivní odezvy účastníků na zrealizovaný projekt Carbon neutral Group, který Piercristiano Brazzale během summitu prezentoval.



World Cheese Awards

Na výstavišti v severoitalském Bergamu se Skupina Brazzale v říjnu představila na veletrhu B2Cheese, během kterého byly udělovány také ceny World Cheese Awards považované za sýrové Oskary. Sjeli se sem porotci z různých koutů světa a byl mezi nimi i Piercristiano Brazzale, který byl do poroty pozván jako zástupce Mezinárodní mlékařské federace FIL-IDF, v jejímž vedení zastává důležitou roli. Paralelně s World Cheese Awards se v Bergamu konal také World Cheese Market, kde mohli návštěvníci ochutnat a zakoupit bohatou škálu sýrů ze všech koutů světa, včetně těch našich.



Cena Caseus Veneti 2019 pro sýr Provolone Valpadana DOP

Již tradičně se ve vybrané benátské vile, letos konkrétně v nádherném prostředí vily Contarini v Piazzola sul Brenta, konala soutěžní přehlídka regionálních sýrů Caseus Veneti. Byl to již její 15. ročník a přihlášeno bylo na 430 výrobků, ze kterých odborná porota vybrala ty nejlepší. Mezi oceněnými sýry byl také sýr Provolone Valpadana DOP dolce skupiny Brazzale vyráběný našimi sýraři v italské sýrárně skupiny. Gratulujeme a děkujeme mistrům sýrařům za jejich skvělou práci!



Spolupráce se SOŠ Litovel – obor mlékař



Litovelská sýrárna Brazzale Moravia skupiny Brazzale úspěšně pokračuje ve spolupráci se Střední odbornou školou Litovel, kde mohou zájemci studovat obor „Výrobce potravin – mlékař“. Žáci jsou pod vedením zkušených učitelů vedeni tak, aby byli schopni aplikovat nové potravinářské trendy v mlékářské praxi. Po úspěšném ukončení studia a získání výučního listu mají možnost širokého uplatnění na trhu práce nejen ve velkých mlékářských závodech, ale i malých farmářských mlékárnách. Během studia absolvují žáci odborný výcvik

právě v litovelské sýrárně, která vyrábí kromě hlavního produktu, tvrdého dlouho zrajícího sýru Gran Moravia, řadu dalších mléčných výrobků. Více informací o studiu, včetně přijímacího řízení, najdete na webu školy www.soslitovel.cz.



Středoškoláci z italského Thiene opět na Moravě

Podzimní exkurze maturitního ročníku ze střední školy Istituto tecnico A. Ceccato z italského města Thiene na Moravě se stala již tradicí. V říjnu nás proto navštívili letošní maturanti této školy, kteří tu absolvovali bohatý program. Navštívili jak prodejny La Formaggeria Gran Moravia, tak naši litovelskou sýrárnu a její dodavatele mléka, stihli si prohlédnout i řadu významných historických památek v Brně a Olomouci, včetně Arcibiskupského paláce, kde se zúčastnili slavnostního benefičního koncertu. Přejeme jim hodně zdaru při maturitních zkouškách!



Anuga 2019

Už 100. ročník největšího světového veletrhu věnovaného jídlu a pití – Anuga – proběhl v německém Kolíně nad Rýnem od 5. do 9. října a opět svými čísly potvrdil svůj primát co do velikosti, počtu účastníků i představených novinek. Letos se čísla veletrhu, na kterém nesmí potravinářské podniky chybět, vyšplhala do závratných výšek: 266 800 m² výstavních ploch, 7 400 vystavovatelů, 165 000 návštěvníků ze 198 zemí světa. Významně se na veletrhu prezentovala také Skupina Brazzale, která ve svém stánku představila novinky v sortimentu másla i sýrů a vzbudila velký zájem také představením projektu Carbon neutral Group, o kterém se dočtete více na následujících stranách.





Tradiční benefiční koncert opět v Olomouci

Stejně jako každý podzim i ten letošní podpořila Skupina Brazzale ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým uspořádání benefičního koncertu ve prospěch Stojanova gymnázia na Velehradě. Prostory Slavnostního sálu olomouckého Arcibiskupského paláce se v polovině října rozezněly tóny violoncella a klavíru v přednesu světově uznávaných umělců, jihokorejské violoncellistky Hyun Jung Berger a argentinského klavíristy Josého Gallarda. Během večera, který byl věnován památce 100. výročí narození kardinála Tomáše Špidlíka, zazněly klasické skladby Beethovena či Bacha, ale také modernější kusy od Debussyho, Sollimy či Piazzoly. Gallardo posluchače potěšil také skvělým provedením Louisiny polky od Bedřicha Smetany. Koncert tradičně pořádalo Sdružení přátel Velehradu a značka Gran Moravia je jeho dlouholetým hrdým sponzorem.



La Formaggeria Gran Moravia nově také v Jihlavě

Od listopadu nás najdete nově v Jihlavě, která se stala již desátým městem v České republice, kde La Formaggeria Gran Moravia otevřela své brány všem příznivcům kvalitních italských specialit a italské kuchyně. Těšíme se na vás na adrese Masarykovo náměstí 99/67 v prostoru s typickým interiérem, atmosférou a příjemnou vůní spousty sýrů a uzenin, které vám tu nakrájíme dle vašeho přání. Samozřejmě jsou ochutnávky, tipy a rady a nebudou chybět ani tradiční měsíční akce na vybrané výrobky.

Mezinárodní varhanní soutěž „Fiorella Benetti Brazzale“

Pod patronací města Vicenza uspořádalo na začátku října hudební sdružení Ensemble l' Archicembalo první ročník Mezinárodní varhanní soutěže věnované varhanici Fiorelle Benetti Brazzale, mamince bratrů Brazzale, kteří stojí v čele sýrařské Skupiny. Fiorella Benetti Brazzale byla uznávanou varhanní mistryní a na začátku 80. let také ředitelkou Hudební konzervatoře ve Vicenze. Soutěž, pořádaná na její počest ve spolupráci s hudební asociací Amici della musica di Asiago-Fiorella Benetti Brazzale a vicentinskou diecézí, byla určena mladým varhaníkům do 38 let věku z celého světa. Prvního ročníku se zúčastnilo 13 soutěžících z Itálie, Francie, USA, Ruska, Chorvatska a Jižní Koreje. Mezi soutěžními skladbami bylo také „Postludio sul Salve Regina“ od vicentinského skladatele Pierangela Valtinoniho, kterým vzdal hold paní profesorce Benetti Brazzale. Vítězem soutěže se stal Antonio Pantaloni, během slavnostního večera byli oceněni ještě další dva výjimečné talenty, Ismaele Gatti a Tomas Gavazzi.



Exportní fórum

Tradičního Exportního fóra, jehož 23. ročník se konal 14. a 15. listopadu v Trutnově a Mladých Bukách, se na pozvání Asociace exportérů zúčastnil jako řečník prezident naší skupiny, pan Roberto Brazzale. Na fóru vystoupili také princ Michael von Liechtenstein, bývalý německý europoslanec Hans-Olaf Henkel, zástupce Maďarské národní banky Gyula Peschinger či bývalý viceguvernér ČNB Mojmir Hampl. V příspěvku vysoce oceněném účastníky fóra Roberto Brazzale vyprávěl o zkušenosti s internacionalizací rodinného podniku, který v Litovli vybudoval svou nejdůležitější sýrárnu, jež se stala předním českým exportérem sýrů. „Jsme rádi, že jsme v České republice, srdci střední Evropy a úžasné ekonomické realitě, našli druhou vlast. Naše národy se vzájemně doplňují, a tak velmi dobře spolupracujeme. Doufáme, že budeme moci přispět k tomu, že Češi nabydou zpět svoji sebe-důvěru a hrdost, které si zaslouží,“ uvedl Roberto Brazzale na závěr své přednášky přednesené v češtině označené tiskem za „milou“.

ROZHOVOR



Sabina Remundová:

Lenošit neumím, ale chvíle odpočinku mi chybí

Podle znamení zvěrokruhu jste býk a sama říkáte, že jste v něčem tomuto znamení věrná. Je to tak i ve vztahu k jídlu? O býcích se tvrdí, že jsou velcí požitkáři, kteří milují dobré jídlo, pít a pěkné věci a neváhají za ně utratit velké peníze. Co pro vás jídlo znamená?

Že bych byla velká požitkářka, nemůžu říct, ale určitě jim s radostí a pestře a snad i kvalitně. Jistá býčí zemitost a kladný vztah k jídlu je mi vlastní už od dětství. Rodiče se vždycky smáli, s jakým potěšením přijímám talířek s jídlem a charakteristickou intonací za něj děkuji. Tím vzpomínáním „děkuji“ mě trošku zlobili ještě v pubertě. Měla jsem

chůvu, báječnou kuchařku, od obou rodičů jsem okoukala recepty i zručnost v kuchyni a už velmi mladá jsem byla schopná uvařit složitá jídla domácí i světové kuchyně. Dnes spíš z kuchyně utíkám. Jednak je moc příjemné být obslužen a pak taky proto, že tatínek mých dětí si mé kuchařské zdatnosti nikdy zvlášť nevážil. Když vařím, tak velmi jednoduše a rychle. Pokud to jde, dopředu si kvalitní potraviny. Něco sama vypěstuji, něco koupím na venkově, dělám skvělé marmelády, chutney, zavažuji houby. Ráda se ale zatoulám doma nebo v cizině do milé vinárny nebo restaurace. Stačí mi sklenička vína a kousek dobrého sýra.

Co vám chutná ze všeho nejvíce a kde a jak často si to dopřáváte?

Záleží na místě a čase. Letos jsem u moře denně jedla ryby. V srpnu jsme měli rajčatové hody. Čerstvě utržené rajčátko, sýr, bazalka, dobré víno. Na Slovensku to musí být halušky. V Řecku olivy. V Itálii těstoviny.

Když vaříte, co je vaší specialitou?

Korejské masové taštičky nebo maso pěti vůní. Spíš bych řekla, co nevařím: Čínu. Nebo tedy vše, co si pod tímhle obecným označením představíte. V poslední době jsem si velmi oblíbila sushi.

Žijete v jednom domě s maminkou a rodinou sestry Theodory, co si od nich dáváte nejraději? Má každá z vás nějaký „majstrštyk“, po kterém se ostatní z rodiny mohou utlouct?

Maminka vaří o Vánocích kapra na černo. To je její specialita, kterou se naučila od své maminky a bez ní by nebyly Vánoce. Nejím kapra, ale kvůli téhle kulinařské tradici ochutnám vždy aspoň omáčku se zeleninou, ořechy, mandlemi, švestkami a spoustou dalších ingrediencí. Sestra peče třeba dobrý chleba. Ale máme každá plno práce se svou rodinou, tak spíš maminka by mohla vyprávět. Té často nosíme, co jsme zrovna uvařily, a ona má radost, protože pořád hodně pracuje a moc nevaří.

Váš patnáctiletý syn Vincent je šikovný nejen na počítače a matematiku, ale prý také perfektně vaří. Jaké to je, když úřaduje v kuchyni, a co dobrého vám naposledy připravil?

Vinci je schopen bravurně předvést kompletní menu. Mnohem lépe než já připraví minutkové maso. Výborná byla jeho pepřová omáčka. Jídlo krásně upraví na talíři, podává v přesné teplotě, ani v kuchyni to po jeho vaření nevypadá jako po výbuchu. Má nasledovano spoustu pořadů ze světa i z domova, dokáže se velmi rychle učit a inspirovat. Ale denní rutina v kuchyni ho neláká, vaří, jen když chce on. Vyzná se v kávě i ve víně a má za sebou už i pracovní zkušenost „na place“ a vedl si znamenitě.

Vaří nebo peče i vaše dcera Adinka? Pomáhá vám často v kuchyni?

Adinka častěji peče nebo přichystá salát. Vždycky se těší na pečení vánočního cukroví, na vánočky a mazance v peci. Její něžnou prioritou je připravit něco mamince na divadelní zájezd nebo překvapení po návratu. Těší se na oslavy. Chystáme spolu dorty. Obě děti si vždycky přály společné stolování. Ten obřad. Rodinu spolu u stolu.





V hlavní roli: Verena

Měkký a jemný sýr z horského mléka si skvěle vychutnáte samotný, ale i v teplých pokrmech, kde se příjemně rozpouští.



Verena dolce je výsledkem starobylého sýrařského umění rodiny Brazzale, která ji vyrábí v litovelské sýrárně Brazzale Moravia z plnotučného mléka z ekoudržitelného řetězce. Vyznačuje se lisovaným sýrovým těstem s harmonickými očky a jemnou, kulatou chutí.

Identikit

NÁZEV: Název sýru je poctou náhorní plošině Altopiano dei Sette Comuni s centrem v Asiagu, v regionu Benátska, kde rodina Brazzale po staletí vyráběla vynikající sýry dle předávané a v průběhu doby zdokonalované tradice. Verena je hora, která patří k nejhezčím v této oblasti. Charakterizují ji smrkové lesy, mezi kterými se otevírají mýtiny a louky s bohatou květenou. Připomínají horskou krajinu na Moravě, kde jsou ideální podmínky pro výrobu velmi jemného mléka určeného právě na výrobu sýru Verena dolce.

- **DRUH MLÉKA:** kravské
- **DOBA ZRÁNÍ:** cca tři týdny
- **CHUŤ:** harmonická, svěží, připomínající chuť čerstvě nadojeného mléka, s kyselkavými tóny podobnými jogurtu.
- **VŮNĚ:** jemná, po másle a plnotučném jogurtu.
- **SÝROVÉ TĚSTO:** měkké, pružné, světlé až slámově žluté, s výraznými očky.
- **SKLADOVÁNÍ:** rychlému oschnutí sýru zabráníte, když jeho zbytek vložíte do ledničky v původním obalu. Nepoužívejte plastové dózy s hermetickým uzavíráním, sýr by nemohl „dýchat“.

Kombinujeme s...



- **VÍNO:** suché bílé nebo červené s ovocnými tóny
- **PIVO:** světlé i tmavé
- **OVOCNÉ DŽUSY:** Mango, borůvka, třešeň, červené plody
- **SALSY:** Lanýžový med, vinná želatinka, cibulová marmeláda
- **OVOCE:** Jablko či hruška nakrájené na kostičky, bílé hroznové víno

Čtyři expres recepty



■ SLANÝ PLUMCAKE

Výborný ke svačině nebo k aperitivu, s následující přípravou: promíchejte 200 g mouky se sáčkem droždí. Zlehka vyšlehejte 4 vejce se lžičkou soli a přidejte 100 ml mléka a 50 g olivového oleje. Přidejte mouku, dobře promíchejte a přidejte 100 g nastrouhaného sýru pecorino sardo, 100 g nastrouhaného sýru Verena, 100 g rozmixovaného salámu Napoli a 200 g rozmixovaných sušených rajčat. Směs naplňte formu na plumcake a pečte při 180 stupních asi 45 minut. Podávejte teplé nebo vlažné.

Podávejte s vínem: Cabernet Sauvignon

■ ŠUNKOVÉ ZÁVITKY

Na dlouhé proužky nakrájete 50 g Vereny dolce. Každý proužek omotejte trochu silnějším plátkem prosciutto cotto. Vyšlehejte dvě vejce, obalte v nich závitky, poté je obalte ve strouhané a z obou stran dozlatova na mírném žáru opečte na pánvi s olivovým olejem. Jakmile sýr začne ze závitku vytékat, sundejte závitky z plotny a podávejte horké.

Podávejte s vínem: Šumivé Prosecco Millesimato

■ SLADKÝ KRÉM Z VERENY S OVOCEM A BÍLOU ČOKOLÁDOU

Nastrouhejte 150 g Vereny. V mixéru sýr smíchejte se 150 ml smetany a 80 g cukru a rozmixujte do homogenního krému. Připravte si pohárky se sezonním ovocem nakrájeným na malé kousky, ochutte medem a citronovou šťávou a zakryjte sladkým krémem z Vereny. Ozdobte hoblíčkami bílé čokolády.

Podávejte s vínem: Šumivé Rosa di sera



■ FONDUE

Na kostičky nakrájete 600 g Vereny, vložte je do mísy a zalijte mlékem; nechte takto odpočívat několik hodin. Poté směs přesuňte do hrnce, přidejte 6 žloutků a 50 g másla a nechte vše na nízkém žáru a za stálého míchání rozpustit. Jakmile bude fondue příjemně krémové, přelijte ho do servírovací mísy a podávejte s topinkami. Je vynikající také k vařenému zelenině, masu, raviolám a dalším těstovinám.

Podávejte s vínem: Pinot Grigio

Ochutnávka:

JAK KRÁJET: Na kostičky k aperitivu, dále také na plátky nebo trojúhelníčky.

JAK SERVÍROVAT: Dokonalé servírování je na prkénku či servírovacím talíři, samotný nebo s dalšími druhy měkkých sýrů se střední dobou zrání, ve spojení s uzeninami, ale také s ovocem a omáčkami či marmeládkami. Také u tohoto sýru je vhodné vyjmout ho z ledničky zhruba hodinu předem, aby mohl uvolnit celou škálu chutí a jemných vůní.



Fondue v kuchyni

Verena dolce se snadno rozpouští a tak nachází opravdu všestranné využití v mnoha receptech. Pokud vám kousek zbyde, chopte se ho jako příležitosti k vyzkoušení nového receptu. Pokud je sýr již nakrájený, pohodlně ho použijete do vaječných omelet, slaných nákyků či omáček.

V menších zapékacích miskách zase můžete připravit bramborové mininákypy se sýrovou náplní. Pro 4 osoby vyšlehejte 3 vejce s 200 ml mléka a špetkou soli a pepře, přidejte 700 g vařených a oloupaných brambor nakrájených na plátky, špetku muškátového oříšku, trochu olivového oleje a 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Vše opatrně promíchejte. Polovinou směsí naplňte 4 zapékací misky, kostičky sýru Verena položte na brambory a na ně dejte zbytek bramborové směsi. Posypte strouhankou a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Pečte při 180 stupních asi 40 minut do zlatova. Podávejte vlažné.

Recept můžete obměnit použitím jiných druhů zeleniny, jako je pórek, špenát, brokolice a čekanka.

Cibulová salsa

Verena dolce spolu s cibulovou salsou podávanou v pěkných místičkách představuje opravdu lahodný aperitiv, ke kterému se skvěle hodí lehké bílé víno.

Nakrájete půl kila cibule na velmi tenké plátky, přidejte 300 g cukru, malou hrst rozinek předem namočených ve vodě a půl sklenky červeného octa. Vařte v hrnci, dokud nezakaramelizuje. Podávejte, až když vychladne na pokojovou teplotu.

SKUPINA BRAZZALE JE CARBON NEUTRAL



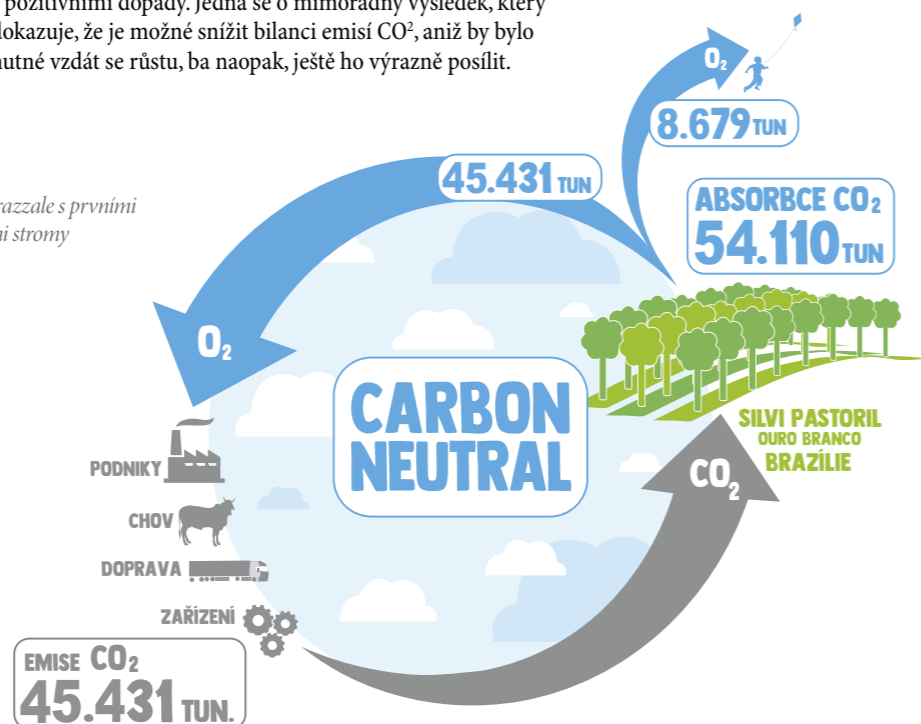
Sýrařská skupina kompenzuje emise ze všech svých závodů na světě. Uhlíková neutralita je korunovací dvacetileté (R)evolution zahájené Skupinou Brazzale už v roce 2000.

(R)EVOLUTION

V roce 2000 skupina vyráběla třetinu dnešního objemu výrobků a do ovzduší vypouštěla 18 500 tun CO² bez jakékoliv kompenzace. Po dvaceti letech má skupina i přes zhruba trojnásobné navýšení produkce sýrů pozitivní uhlíkovou bilanci. Ji vysázené stromy zachycují více CO², než kolik emitují všechny její závody. Optimální geografické rozmístění jednotlivých výrobních procesů nebo jejich částí na Moravě, v Itálii, v Brazílii umožnilo nejenom vyvinout nové výrobky, ale také vytvořit z hlediska životního prostředí mikrokosmos s pozitivními dopady. Jedná se o mimořádný výsledek, který dokazuje, že je možné snížit bilanci emisí CO², aniž by bylo nutné vzdát se růstu, ba naopak, ještě ho výrazně posílit.



Roberto Brazzale s prvními vysázenými stromy



Systém Silvipastoril, zavedený podnikem skupiny Agropecuaria Ouro Branco v Mato Grosso do Sul v Brazílii, předpokládá znovuzalesnění pastvin 1,5 milionem stromů eukalyptu, které byly vysázeny v řadách. Tyto uspořádané lesy se stávají „obrovskými plícními“ zachycujícími CO² do dřeva. CO² se stává skutečnou výživou pro stromy, kterou se vyživují a přetvářejí ji v kyslík a rostlinnou a dřevitou masu a zabraňují rozptýlení CO². Realizací tohoto revolučního modelu se skupina Brazzale stala uhlíkově neutrální. Tento výsledek byl potvrzen inventářem uhlíku, který byl vytvořen poprvé nyní, týká se roku 2018, a byl ověřen institucí DNV-GL.

KONKRÉTNÍ ČÍSLA

A co to znamená v konkrétních číslech? Zde jsou detailně emise devíti závodů skupiny (rok 2018):

Emise celkem: 45 431 tun ekvivalentu CO²/rok

a. 14 139 biogenního typu

b. 31 292 fosilního typu

Absorbováno celkem: 54 110 tun CO²/rok biogenního původu

Skupina Brazzale tak dokáže být dokonce „uhlíkově pozitivní“, protože zachycuje **o 8 600 tun CO² / rok více**, než kolik emituje.



Inventář Ghg (skleníkové plyny, mezi nimi CO²) byl ověřen společností DNV-GL. Poprvé byl Carbon neutral představen 2. října v italském Miláně, kde zástupce DNV-GL předal skupině Brazzale certifikát s ověřeným inventářem.

Porovnání let 2000 a 2018: uhlíkové neutrality Skupiny Brazzale bylo dosaženo při zvýšení produkce:

		rok 2000	rok 2018	
sýr grana	kg	3.000.000	11.000.000	+ 267%
pařené a lisované sýry	kg	2.000.000	7.500.000	+ 275%
máslo	kg	6.000.000	8.000.000	+ 33%
vepřové maso	kg	2.750.000	2.750.000	=
hovězí maso	kg	-	400.000	
emise ghg (skleníkové plyny)	tun	18.500	45.431	
vstřebáno	tun	0	- 54.110	
bilance	tun	18.500	- 8.679	

DALŠÍ MIMOŘÁDNÉ VÝSLEDKY PROJEKTU SILVIPASTORIL:

- Zlepšení pohodlí zvířat, protože se vytvářejí přirozené podmínky lesa střídajícího se s mýtinami
- Skvělé zvýšení biodiverzity
- Zvýšení produkce píce na jednotku plochy
- Eliminace hnojív
- Snížení potřeby ploch: při stejné produkci umožňuje ponechat divokému lesu větší plochy





Oslava zapečených těstovin

Triky a recepty na jedinečné jídlo ideální na zimní neděle. A nejen na ně. Výborné, jednoduché a rychlé na přípravu, dokonce i den předem.

Zapečené těstoviny jsou v Itálii synonymem oslav, nedělních obědů a zábavy u stolu, protože výborně chutnají a potěší opravdu každého. Již při pečení lákají svou vůní a je to pokrm, který vám umožní popustit uzdu fantazii a využít to, co máte právě v lednici. Perfektně se hodí na večeři s přáteli: jednoduše je dáte péct do trouby a můžete se věnovat hostům. Lze je připravit den předem a před servírováním už jen ohřát.

5 tajemství pro dokonalý recept

Suroviny

Dejte prostor fantazii a různým přebytkům, ovšem jen pokud jde o ingredience té nejvyšší kvality. Zapečené těstoviny je povýší na další úroveň a budou tím lepší, čím lepší jsou suroviny na ně použité. Pokud jde o typ těstovin, vyhovuje jakýkoli formát, záleží na vaší chuti. Mohou to být špagety, fusilli, bigoli, tagliatelle, ale také gnocchi nebo tortellini.

Vaření

Při přípravě zapečených těstovin je velmi důležité dávat pozor na jejich uvaření. Přeceďte, když začnou být tzv. „al dente“, abyste zabránili jejich rozvaření. Díky následnému pečení v troubě se na jejich povrchu vytvoří typická a chutná křupavá kůrka.

Pozor na omáčku

Všechny suroviny jako bešamel nebo ragú musí být krémové, ale ne příliš tekuté. Stejně tak mozzarellu je lepší rozkrojit a slít z ní tekutinu dříve, než ji použijete v receptu; zabráníte tak hromadění vody na dně zapékačích nádob.

Zapékačím miskou dobře vymažte

olejem nebo máslem, aby se vám ta nejlepší část během pečení nepřilipala ke dnu.

Hlavní je sýr

Pro dokonalé dozlatova opečené těstoviny je důležité použít čerstvé nastrohaný sýr Gran Moravia. Ještě křupavějšího výsledku dosáhnete smícháním sýru se strouhankou a s troškou másla.

V dobře vyhřáté troubě...



Zapékané bílé těstoviny s prosciutto crudo

Nejprve si podle klasického receptu připravte bešamel a dejte ho stranou. Uvařte 400 g těstovin ve větším množství osolené vody a sceďte, když začínou být „al dente“. Ochutte těstoviny bešamelem a 150 g prosciutto crudo nakrájeným na proužky. Směs vložte do pekáče. Povrch posypejte vrstvou strouhaného sýru Gran Moravia a strouhankou. Pečte asi 10 minut při teplotě 180 °C. Na posledních 5 minut pečení zapněte funkci gril tak, aby se vytvořila chutná kůrka.

Zapečené kuličky z těstovin

Uvařte 300 g špaget (klidně i den předem), nahrubo je nakrájejte, přidejte extra panenský olivový olej a vložte do misky. Nakrájejte asi deset oliv, stejně množství sušených rajčat v oleji a smíchejte se špagetami. Přidejte jedno vejce, 40 g strouhaného sýru Gran Moravia, špetku oregana (nebo tymiánu), mleté feferonky, zamíchejte a dosolte. Vytvořte kuličky, obalte je ve strouhance a na plechu vymazaném olejem zapékejte v troubě při 180 stupních asi 15 minut dozlatova.

S masovými kuličkami

Na extra panenském olivovém oleji opečte nakrájenou mrkev, cibuli a řapík celeru. Přidejte 750 g rajčatové passaty, špetku soli a cukru, přikryjte a vařte asi 30 minut na mírném ohni. Připravte masové kuličky: smíchejte 500 g mletého hovězího masa s trochou nasekané petrželky, dostatečným množstvím strouhaného sýru Gran Moravia, vejcem a strouhankou. Vytvořte pevnou směs a vytvarujte spíše menší kuličky. Osmažte je na rozehřátém oleji

a nechte okapat na papírové utěrce. Uvařte 250 g velkých fusill, sceďte je, když začnou být al dente, a dochuťte částí omáčky. V dobře vymazané pekáčím nádobě postupně střídejte vrstvu těstovin a vrstvu omáčky s masovými kuličkami a s dvěma mozzarellami nakrájenými na kostičky. Doplněte čerstvě strouhaným sýrem Gran Moravia a pečte při 180 stupních 45 minut.

Lasagne s pestem a pórkem



Nakrájejte na tenká kolečka 4 pórků a 2 mrkve, poduste je s extra panenským olivovým olejem, osolte, opečte. Na přípravu lasagne nalijte na dno dobře vymazané zapékačím misky trochu bešamelu, na něj rozložte první vrstvu lasagne (postupujte dle instrukcí na obalu) a zalijte další vrstvou bešamelu, pak vrstvou podušených pórků a pokračujte několika lžičkami rajčatového pesta a strouhaným sýrem Gran Moravia. Střídejte vrstvy těstovin a omáčky. Zakończte větším množstvím strouhaného sýru a troškou mléka, které nalijete do rohů misky. Zapékejte asi 20 minut při 190 stupních.

Gratinované gnocchi s gorgonzolou

V pánvi rozpusťte 150 g gorgonzoly dolce a 50 g gorgonzoly piccante spolu se třemi lžicemi mléka. Uvařte gnocchi v dostatečném množství osolené vody a sceďte, jakmile vyplavou nahoru. Gnocchi a rozpuštěný sýr vložte do pekáče vymazaného máslem, posypejte strouhaným sýrem a zapékejte v troubě 5 minut při 180 °C.

Zapékané ravioli s máslem a šalvějí

500 g ravioli s ricottou a špenátem vařte polovinu doby, než která je uvedena na obalu, a nechte je okapat. Umyjte, osušte a nasekejte 4 listky



šalvěje, přidejte 250 g ricotty, 150 ml smetany, 2 lžičky strouhaného sýru Gran Moravia, sůl, pepř, trošku muškátového oříšku a dvě lžičky vody, ve které se vařily těstoviny. Vše míchejte asi 2 minuty vidličkou, aby se suroviny dobře spojily. Vymažte pekáč máslem a na dno rozložte polovinu ravioli. Zakryjte polovinou připraveného krému, přidejte zbývající ravioli a dokončete zbylým krémem. Navrch dejte pár kousků másla, posypejte lžící strouhaného sýru a zapékejte na 200 stupňů asi 10 minut. Zapékejte ještě pár minut na funkci gril a podávejte horké.

Bešamel

Bešamel je základem zapečených těstovin. Vyskytuje se v mnoha receptech, protože dobře spojuje jednotlivé ingredience a dodává jim na krémovosti. Příprava: v kastrolku rozpusťte 100 g másla spolu se 100 g přesáté hladké mouky. Postupně přilévajte 1 litr čerstvého plnotučného mléka pokojové teploty. Na mírném ohni vařte deset minut a míchejte metličkou, dokud se neprovaří. Nakonec ochutte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Chcete-li hustější bešamel, přidejte menší množství mléka. U pokrmů, které se pečou déle, je lépe použít krémovější bešamel.



Naši prodavači doporučují

Přinášíme další porci tipů a doporučení od těch nejpovolanějších, našich prodavačů. Tentokrát z Brna, Liberce a Prahy.



Zuzana Tafijová
Liberec



Inna Kozarová
Praha
NC Fénix



Blanka Bartoňková
Brno
Zelný trh

Naším novým přírůstkem od značky Parente jsou „Olive rustiche“. Jde o olivovú odrůdu Peranzana ochucenou směsí koření, které skvěle využijete nejen samotné k aperitivu, ale tím, že jsou bez pecky, je pohodlně zapojíte jako ingredienci do složitějších předkrmů, příloh a jednohubek. Rodina Parente pochází z jihoitalské Apulie a právě z tamních plodů s láskou vyrábí své produkty, kterých v La Formaggeria nabízíme celou řadu. Navštivte nás, rádi poradíme s výběrem.

Máte rádi dýně? Pokud ano, máme pro vás z pražského Fénixu tip na vynikající večeři s rychlou přípravou. V zimním období nabízíme tradiční italské gnocchi značky Patamore v dýňové variantě. Vedle čerstvých brambor obsahují 23 % dýně, a proto po dýni skutečně chutnají. Pak už jen stačí krátce je povařit ve vroucí vodě, minutka bude stačit, zakápnout olivovým olejem, a bohatě posypat čerstvě nastrohaným sýrem Gran Moravia.

Jste příznivci lanýže? Pak vás určitě potěšíme našimi lanýžovými novinkami od skutečného specialisty na lanýže v Itálii, rodinné firmy Sabatino tartufi. Podnik se nachází v Umbrii, která je známá zejména černými lanýži. Ty jsou hojně využívány v kořenících směsích. My jsme na Zelném trhu využili k přípravě tohoto vynikajícího risotta novinky lanýžový prach a carpaccio z letního černého lanýže. Použít je ale můžete i mnoha jinými způsoby, zastavte se u nás nejen pro tyto novinky, ale také pro tipy, jak na ně.

KUCHARKA

La FORMAGGERIA

GRAN MORAVIA

MAGAZINE



Zimní salát

Suroviny (pro 4 osoby):

125 g listového špenátu • 260 g vařené červené řepy • 500 g hrušek • 250 g gorgonzoly
dolce 🍷 • 100 g ořechů • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • ocet balsamico 🍷

Příprava:

Umyté hrušky rozkrojte na 4 dílky a pomocí nožičky odstraňte slupky a jádra. Nakrájejte je na 2–3centimetrové kostičky a dejte stranou. Uvařenou červenou řepu rozkrojte nejdříve na polovinu, potom na asi 2cm plátky a nakonec na kostičky. Špenát dejte do misky, přidejte hrušky, řepu a ořechy nalámané na menší kousky. Pomocí lžičky rozdrobte gorgonzolu a přidejte ji do salátu. Dochuťte solí, olivovým olejem a octem balsamico. Vše promíchejte a servírujte.



Bruschetta s ricottou a cuketou

Suroviny:

dýně Hokaido • ricotta • olivový olej
• med • sůl • pepř • bílý chléb (například
typ ciabatta) • česnek

Příprava:

Plech na pečení vyložte pečicím papírem.
Dýňi Hokaido zbavte semen, nakrájejte
na měsíčky a rozložte na plech. Pokapejte
olivovým olejem, medem a osolte. Dejte
péct do trouby vyhřáté na 170 °C a pečte,
dokud není dýně měkká. Do mísy dejte
ricottu, zakapejte ji olivovým olejem, osolte
a opepřete a vše smíchejte. Bruschetty
připravte na grilu nebo v troubě, potřete
stroužkem česneku. Poté je namažte
přípravenou ricottou a přidejte opečené dýně
nakrájené na malé kousky. Zakápněte trochou
olivového oleje.



Můžete
ochutnat
v Castellana
Traitoria

la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Kuřecí prsa na pivě s gorgonzolou a grilovanou polentou

Můžete
ochutnat
v Castellana
Traitoria

Suroviny:

kuřecí prsa • 60 g gorgonzola dolce
• sůl • pepř • olej • 2 dcl světlého
piva • polenta

Příprava:

Kuřecí prsa podélně rozřízněte na dva
menší kousky. Osolte je, opepřete a vložte
do rozehřáté pánve s olejem. Opékejte
je 2 minuty z každé strany a poté maso
vyjměte. Do pánve nalijte 2 dcl světlého
piva a vložte 60 g gorgonzoly dolce. Vše
lehce provařte, aby se gorgonzola rozpustila,
a vložte prohřáté opečené maso. Polentu
nakrájejte na plátky a v troubě ogrilujte.



Stopy zvířat ve sněhu

Víš, kterým zvířatům které stopy patří?



Bludiště

Pomůžeš najít ozdobě cestu k vánočnímu stroměčku?





VOCABOLARIO: INVERNO



- Sýr = formaggio
- Jablko = mela
- Mrkev = carota
- Vánoční ozdoba = decorazione natalizia
- Sněhová vločka = fiocco di neve
- Kus chleba = pezzo di pane
- Rohlík = panino
- Kaštan = castagna
- Žalud = ghianda
- Kukuřice = granturco
- Hruška = pera
- Brambor = patata
- Řepa = barbabietola

KRIS-KROS

Otázka: Jak si v Itálii přeji šťastný nový rok?

2 písmena
ČK

3 písmena

CÍL
JAN
KDO
OBR
OČI
REJ
RTY
VRT

4 písmena

AKCE
ČEŠI
DÍTĚ
FILM
IGLÚ
JARO
NEBE
NIKL
OPAR
UZDA
VÍTR

5 písmen

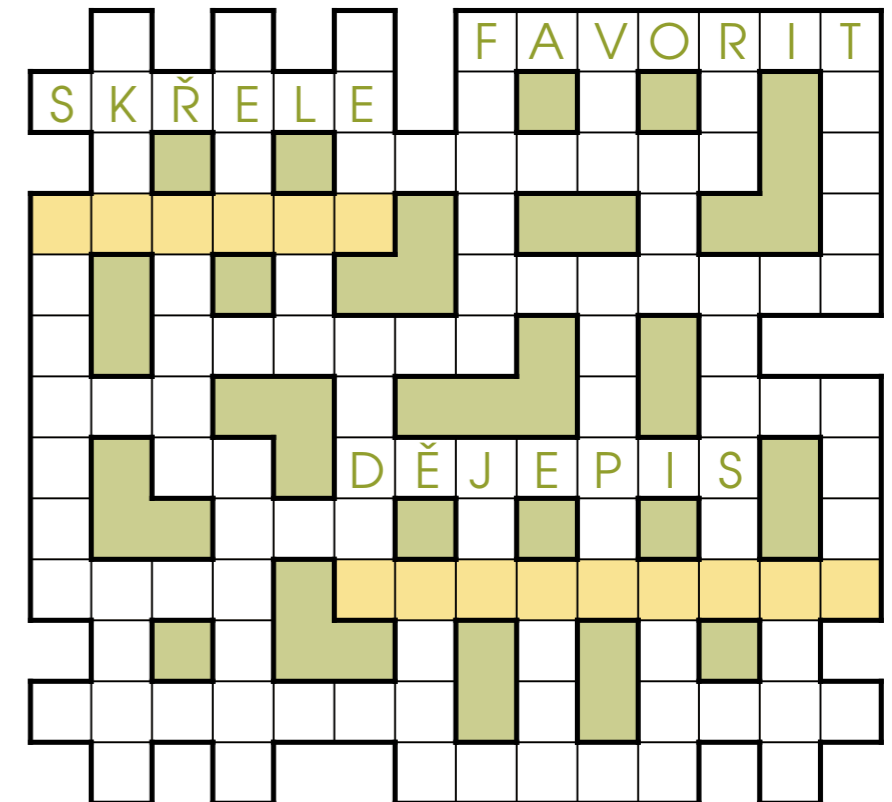
LARVA
LEPIČ
SÁDRA
TAHÁK

6 písmen

FINSKO
KOMETA
KUMPÁN
NORSKO
POLSKO
~~SKŘELE~~

7 písmen

BENÁTKY
BLATNÍK
~~DĚJEPIS~~
~~FAVORIT~~
FILOZOF
KOKONEK



tojenka: FELICE ANNO NUOVO



Vybarvovací adventní kalendář

Každý den si vybarví jednu věc. 24. prosince na Štědrý den budeš mít obrázek hotový.



Sýroví šneci



Suroviny (na 15 kousků):
listové těsto • 350 g ricotty • 1 balení mozzarely • strouhaný sýr Gran Moravia • šunka

Příprava:

Mozzarellu nakrájejte na kostičky a nechte je chvíli okapat. Na plát listového těsta rozložte kousky ricotty, mozzarellu, nastrouhaný sýr Gran Moravia a plátky šunky (dle chuti můžete přidat trošku bazalky). Pevně těsto srolujte a roličku nakrájejte na kolečka o tloušťce 2 cm. Položte je na plech vyložený pečicím papírem, nechte mezi nimi větší mezery. Vložte do trouby a při 180 °C pečte asi 25 minut. Vytáhněte z trouby a servírujte teplé či vlažné.

Dozlatova osmažená ricotta (ricotta dorata)

Suroviny (pro 4 osoby):
500 g ricotty • 2 vejce • hladká mouka
• olivový olej • cukr

Příprava:

Ricottu opatrně nakrájejte pomocí tenké nitě na plátky o tloušťce 1 cm a dávejte pozor, abyste je nerozbili. Obalte je v mouce a následně ve vejci. Smažte v rozpáleném oleji a stále postupujte velmi jemně. Jakmile budou plátky dozlatova opečené z obou stran, nechte je okapat a servírujte teplé, posypané cukrem.



Nepečený cheesecake

s ricottou
a hruškami



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



Suroviny:

na základ: 180 g sušenek 🍪 • 80 g másla 🍪
• 3 lžíce medu
na krém: 300 g ricotty 🍪 • 100 g bílého jogurtu 🍪 • 200 ml čerstvé smetany
• 100 g moučkového cukru • 12 g želatiny v plátcích • 1 lžíce mléka 🍪 • kůra z 1 citronu 🍪 • 1 špetka skořice • 3 lžíce vína Marsala (nemusí být)
hrušky v sirupu: 6 středně velkých hrušek
• 500 ml vody • 60 ml citronové šťávy
• 100 g třtinového cukru • 60 ml rumu (nemusí být) • skořice dle chuti

Příprava:

Nejprve připravte hrušky v sirupu: oloupejte je a rozkrojte napůl. Vložte do kastrůlku spolu s cukrem, rumem, vodou a citronovou šťávou. Přiveďte k varu a vařte 20 minut, pak je nechte vychladnout ve vzniklém sirupu. Vykrojte jádřínek a polovinu hrušek rozkrájejte na kostičky, zbytek nechte stranou na ozdobu. Nyní v hrnci rozpusťte máslo. V mixéru rozmixujte sušenky s medem a rozpuštěným máslem. Dno dortové formy o průměru 24 cm vyložte pečicím papírem. Nasypte do ní rozmixovanou směs a vyhladte do roviny do výšky cca 1,5 cm. Dortovou formu vložte do lednice a pokračujte přípravou náplně cheesecaku. Želatinu nechte 10 minut ve studené vodě, aby změkla. Ze smetany ušlehejte šlehačku. V další misce našlehejte ricottu spolu s jogurtem, moučkovým cukrem, citronovou kůrou, skořicí a Marsalou. Vymačkejte změkklé želatinové plátky a vložte je do hrnce spolu s mlékem. Nechte je rozpustit, přidejte k ricottovému krému a rychle promíchejte. Přidejte šlehačku, promíchejte směrem shora dolů a nakonec přidejte dříve připravené kostičky hrušek. Vyjměte formu z lednice a na vrstvu sušenek natřete krém s ricottou a hruškami. Uhladte a znovu vložte do lednice ztuhnout. Je potřeba alespoň 8 hodin, aby krém získal správnou konzistenci, ale doporučujeme nechat v lednici celou noc, abyste dosáhli optimálního výsledku. Před konzumací ozdobte povrch cheesecaku zbylými půlkami hrušek, můžete pokapat i rozpuštěnou čokoládou.

10x ZBLÍŽKA

Mortadella

Voňavý, chutný salám s ušlechtilým a starodávným původem, jemuž je v Boloni věnováno dokonce i muzeum. Hlavní protagonista italského panina v mnoha lahodných kombinacích.

1. JE JEDNÍM Z NEJSTARŠÍCH SALÁMŮ NA SVĚTĚ:

mortadella má skutečně starodávný původ. Díky přesným historickým dokladům můžeme její vznik datovat do doby Etrusků. Dokladem jsou archeologické nálezy v oblasti mezi regiony Emilia-Romagna a Lazio.

2. JEJÍ NÁZEV POCHÁZÍ UŽ Z ŘÍMSKÉ DOBY:

podle některých zdrojů slovo mortadella pochází od „Mortarium“ (mortatio), nástroje používaného pro rozmělnění vepřového masa. Jiní se zase domnívají, že vychází ze slova „Murtada“, což je rostlina typická pro středomořskou oblast a používaná při její přípravě.

3. PRVNÍ RECEPTURA JE Z ROKU 1557:

je připisována kuchaři Kryštofovi z Messisburgu, který sloužil u dvora rodiny Este a je autorem traktátu o gastronomii z roku 1557. V něm je první přepis všech fází výroby a přípravy mortadelly se seznamem ingrediencí, který se do té doby předával pouze ústně.

4. OFICIÁLNĚ VZNIKÁ ROKU 1661:

výrobu mortadelly kodifikoval edikt kardinála Alexandra Farneseho. Výroba a označování pečeti garance byly v kompetenci jedné z nejstarších boloňských korporací, korporace Salaroli, což byli zároveň odborníci na používání soli.

5. DO 19. STOLETÍ JI KONZUMOVALA POUZE ŠLECHTA:

mortadella byla natolik drahým výrobkem, že si ji mohla dovolit pouze šlechta, a to jak kvůli nákladům na její výrobu, tak i kvůli samotným specifikům výroby, která vyžadovala skutečně vysoce specializované mistry. Od 19. století se ruku v ruce s rozvojem masného průmyslu stala lahůdkou dostupnou všem.

foto plakátů:
Consorzio
Mortadella
Bologna



6. V BOLONI JE JÍ VĚNOVÁNO MUZEUM:

v Historickém muzeu v Palazzo Pepoli je stálá expozice věnovaná mortadelle. Jde o interaktivní výstavu, která prostřednictvím 15 děl oslavuje mortadellu jako světové gastronomické dědictví a nedílnou součást historie města Boloña. Expozice propojuje umění, kulturu, zajímavosti a historické doklady, jako třeba edikt kardinála Farneseho.

7. PLÁTKY MAJÍ BÝT TENKÉ:

plátky mortadelly se krájí zásadně tenké. V Boloni, naproti historickému uzenářství Simoni, je deska z roku 1720, kde stojí: „jemná mortadella se krájí tak tence, že při pohledu skrze plátek mortadelly lze zahlédnout svatyni San Luca.“

8. JE TO VYVÁŽENÁ POTRAVINA:

má podobně kalorií jako mozzarella a nízký obsah cholesterolu s omezeným obsahem soli. Obsahuje naopak vitaminy B1, B2, B3 a je bohatá na důležité minerály, jako jsou železo a zinek.

9. JEJÍ VÝROBNÍ TECHNIKA JE UNIKÁTNÍ NA SVĚTĚ:

začíná pečlivým výběrem masa, které je pomocí dlouhého zpracování rozeleto do krému. Poté se připraví kostičky tuku z těch nejcennějších tučných částí vepře. Touto směsí jsou pak naplněna střívka požadovaných rozměrů a následuje dušení. To je nejchoulostivější fáze, protože právě ona mortadelle dodává její aroma a typickou měkkost. Dušení probíhá ve speciálních troubách se suchým vzduchem po dobu od několika hodin až po několik dnů.

10. S BUVOLÍ MOZZARELLOU, GORGONZOLOU, LANÝŽEM A SUŠENÝMI FÍKY:

typickým italským street food je focaccia či panino bohatě naplněné čerstvě nakrájenou mortadellou. Tento salám se však snoubí i s dalšími vzcnými ingrediencemi v rafinovaných kombinacích pro všechny gurmety. Můžete si pochutnat také na pěně z mortadelly připravené spolu s ricottou nebo mascarpone či ji jednoduše omotat kolem grissina a připíjet lahodné Lambrusco.

Předvánoční degustace v La Formaggeria Gran Moravia



V období, kdy Vánoce pomalu začínají klepat na dveře, jsme v našich prodejnách ve spolupráci s italskými dodavateli uspořádali degustace nesoucí se na sladce vinné vlně. Ochutnávky vánočních moučnicků panettone od výrobce Loison a degustace novinky v našem sortimentu – vín Firmino Miotti byly součástí pravidelného představení našich italských dodavatelů v La Formaggeria Gran Moravia, ve kterém chceme pokračovat také příští rok.



Panettone Loison

Rodina Loison se výrobou tradičních italských moučnicků zabývá již po tři generace. Dnes podnik vede pan Dario Loison, který spolu se svou manželkou velmi dbá na zkušenosti let minulých. Panettone Loison jsou považovány za jedny z nejlepších jak díky výběru prvotřídních surovin, tak díky pečlivému procesu výroby, který trvá 72 hodin. Naši zákazníci se mohli přesvědčit o kvalitě tradičního panettone, ale také panettone se slaným karamellem či s kousky čokolády.

Vína Firmino Miotti

V městečku Breganzola 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 jeho dcera Franca, která má na starosti chod vinařství a která přijela vína představit do našich prodejen v Praze, Brně a Olomouci. Vína z převážně autochtonních odrůd skládala velký úspěch, paní Franca navíc potěšila také tipy na lahodné kombinace vín se sýry a s dalšími specialitami z našeho sortimentu.

Těšíme se na setkání při dalších ochutnávkách v La Formaggeria Gran Moravia v roce 2020!



Apulie

RECEPTY Z REGIONŮ

Apulie, italsky Puglia, někdy bývá označována za obilnici Itálie, a tak není divu, že je tu obrovská tradice výroby těstovin a klasického pečiva, jako je pizza či focaccia. Hojně se tu pěstuje také zelenina, proto se ve zdejší kuchyni setkáte jak s tou čerstvou, tak s tou nakládanou. Všechny základní ingredience apulské tradiční kuchyně najdete u nás v sortimentu, zkuste si rozveselit zimu trochou jihoitalského slunce při pravé apulské večeři.

Zřejmě nejtradičnějším druhem těstovin z podpatku italské kozačky jsou orecchiette, což v překladu do češtiny znamená ouška a skutečně tomu svým tvarem orecchiette odpovídají. K „ouškám“ si pak můžete připravit celou řadu omáček nebo využít ty z našeho sortimentu.

Orecchiette a...

...omáčky ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia

1. sugo pomodoro e basilico
2. sugo all'arrabbiata
3. bomba pugliese
4. crema di carciofi
5. crema di olive nere

...omáčky připravené doma

1. SUŠENÁ RAJČATA S ANČOVIČKAMI

Na pánvi osmahněte na troše oleje stroužek česneku a na nízkém žáru pak na něm rozpustíte 4 plátky ančoviček. Přidejte nasekanou petrželku a 50 g mléka, přiveďte k varu a přidejte 6 nakrájených sušených rajčat naložených v oleji a 8 nakrájených oliv. Do omáčky pak přidejte uvařené orecchiette a nechte ještě minutku společně povarřit.

2. TUŇÁK S KAPARY

Omyjte cherry rajčátka a rozkrojte na čtvrtiny. V široké pánvi osmahněte na oleji stroužek



Nezapomeňte apulskou večeři doplnit tamním vínem. Zvolit můžete červené Primitivo, Leverano rosso, bílé Leverano bianco nebo růžové Negroamaro rosato.

česneku, přidejte cherry rajčátka, kapary předem odcoučené od soli a tuňáka. Krátce provařte a poté sundejte z plotny. Dle chuti osolte, opepřete a okořeňte mletým fenyklem. Omáčku vmíchejte do uvařených oušek.

3. PANCETTA S BROKOLICÍ

Omyjte brokolici a nakrájejte na malé kousky. Na široké pánvi na oleji orestujte nasekanou šalotku, přidejte pancettu nakrájenou na kostičky a nakonec brokolici. Krátce vše orestujte a poté přidejte rajčatovou dužinu. Osolte, opepřete a nechte asi 10 minut vařit. Poté na pánvi přidejte uvařené orecchiette a promíchejte.

4. SALSICCIA S BROKOLICÍ

Omyjte brokolici a nakrájejte na malé kousky. Povařte je v osolené vodě a poté propláchněte ledovou vodou, aby se zastavilo vaření. Na široké pánvi na oleji osmahněte salsicciu nakrájenou na malé kousky a okořeňte feferonkou. Poté přidejte povařenou brokolici, osolte, opepřete a krátce orestujte. Poté na pánvi přidejte uvařené orecchiette a promíchejte.





Vaříme s vínem

Bakchův nektar hraje v kuchyni nesporně hlavní roli. Používá se k přípravě omáček, marinování, dušení, ovonění a změkčení masa, ryb, zeleniny i risotta.

Láhev vína je hlavním hrdinou nejenom na stole, ale i tam, kde se připravuje jídlo, tedy v kuchyni. Červené, bílé nebo růžové víno, podle konkrétního receptu, je vynikající na přípravu omáček. Při marinování ryb a masa navíc zjemňuje, propojuje chutě k dokonalosti a dodává jídlu typický nádech, který mu dodá ještě lepší chuť. Je nepostradatelné pro zalití zásmažky před přípravou omáček a dalších jídel.

Trochu historie

Víno se používalo v kuchyni již v dobách Etrusků a Římanů, a to obzvláště ke konzervaci masa, které se nechávalo v červeném víně marinovat mnoho dní. Byl to skvělý systém, jak zabránit kontaminaci a současně dodat masu více chuti.

Alkohol? Pro vaření je lepší bez

Při používání vína v kuchyni je vždy nutné mít na paměti, že bez odstranění alkoholu zůstane vždy spíše kyselé. U tučných jídel tato charakteristika vyváží mastnotu pokrmy a vytvoří dokonalou rovnováhu chutí: jinak je lépe odstranit alkohol z vína tak, že ho necháme v kastrolku pět minut povařit.

Bílé, červené nebo růžové? Správné víno pro každý recept

Stejně jako na stůl je i v kuchyni důležité zvolit kvalitní víno. To je pro úspěch každého receptu zásadní, podobně jako výběr dalších ingrediencí. Volba druhu vína úzce



souvisí s jeho použitím. Například bílá vína se dobře hodí k jídlům na bázi ryb a zeleniny, zatímco červená je dobré kombinovat s červeným masem, obzvláště dušeným. Růžová vína jsou naproti tomu vhodná pro jemná jídla jak masová, tak z ryb. Pro risotta a omáčky na těstoviny se používají červená, bílá, růžová i šumivá vína, která volíme dle ostatních ingrediencí receptu. Sladká, zejména slámová vína, jsou ideální pro přípravu dezertů, ovocných salátů a krémů.

Omáčky

...s červeným vínem

Na pánvi na mírném ohni rozpustíte 30 g másla. Nakrájete cibuli a poduste ji na másle. Po pár minutách přidejte 500 ml vína, tymián a dva bobkové listy. Dochutíte solí a zesílíte žár, aby se vypařily asi dvě třetiny vína. Přidejte dalších 20 g másla a 30 g mouky. Zalijte 300 ml masového vývaru a na středním ohni dobře míchejte, dokud nedosáhnete správné hustoty. Vypněte a přecedte vše přes sítko. Servírujte zvlášť pomocí lžičky. Pro bohatší omáčku můžete přidat 50 ml smetany a místo 300 ml dát jen 250 ml vývaru.

Ideální ke: pečenému a grilovanému masu a masovým plátkům na pánvi.

...s červeným vínem a lesním ovocem

Na velmi mírném ohni rozpustíte 50 g másla, přidejte 150 g lesního ovoce a špetku muškátového oříšku, duste deset minut. Přidejte 500 ml lehkého červeného vína, ohřejte ho a na zeslabeném ohni nechte lehce odpařit. Přidejte také 400 ml masového vývaru, osolte a povařte, až dosáhnete správné hustoty. Nechte vychladnout a servírujte zvlášť, k masu.

Ideální ke: zvěřině

...s bílým vínem

V kastrolku rozehejte 20 g másla, přidejte jemně nasekané stroužky česneku a opečte je na silném žáru. Přilijte sklenici Chardonnay, zeslabte žár a několik minut míchejte. Přidejte dvě lžice prosáté mouky a dobře promíchejte. Pár minut povařte a přilijte 120 ml zeleninového vývaru (nebo smetany pro krémovější verzi) a vařte ještě 5 minut na velmi mírném žáru. Během vaření je vhodné rozmíchat směs kuchyňským mixérem. Do omáčky se mohou přidat nasekané bylinky.

Ideální ke: kuřeti, rybě, zelenině vařené v páře, pečeným či vařeným bramborám, masovým kuličkám.

Vzhůru k plotně



DUŠENÉ HOVĚZÍ NA VÍNĚ VALPOLICELLA RIPASSO

Jeden kilogram hovězí tabulové špičky (nebo plece) marinujte asi osm hodin spolu se dvěma mrkvemi, velkou cibulí, dvěma stonky řapíkatého celeru, třemi stroužky česneku, třemi bobkovými listy, několika zrnyk pepře, čtyřmi hřebíčky, snítkou šalvěje a 700 ml vína Valpolicella Ripasso. Po uplynutí této doby vyjměte z marinády a obalte v mouce. Zeleninu nakrájenou na kostičky opečte na čtyřech lžících oleje. Opečte na ní maso, osolte ho a poté zalijte vínem z marinády.

Po dosažení varu zmírněte plamen a přikryjte. Duste asi 2,5 hodiny a dle potřeby podlévejte vývarem. Po ukončení vaření vypečenou omáčku propasírujte, abyste získali krém. Servírujte s masem. Jako příloha se výborně hodí vařené nebo pečené brambory či pyré.

RISOTTO S PÓRKEM, ŠAFRÁNEM, GORGONZOLOU A PROSECCEM

250 gramů pórku nakrájete na kolečka a asi 15 minut restujete na pánvi na mírném ohni spolu se sklenicí Prosecca, oříškem másla, špetkou soli a troškou čerstvě namletého pepře. V hrnci na lžici oleje osmahněte na prudko rýži, dokud nezesklovatí. Ztlumte žár, přidejte pórký orestované ve víně a přiveďte k varu. Za častého míchání, nejlépe dřevěnou vařečkou, přilévajte postupně teplý zeleninový vývar. Na konci vaření přidejte sáček šafránu rozpuštěný v malém množství teplého vývaru. Vmíchejte gorgonzolu nakrájenou na kostičky a oříšek másla. Nechte pár minut odpočinout a poté podávejte.



Pět tajemství používání vína v kuchyni

- Chcete-li marinovat maso v červeném víně, je lepší nakrájet ho na menší kousky, aby dobře absorbovalo marinádu.
- Chcete-li se vyhnout chybám, kombinujte pokrmy se stejnými víny, jaká jste použili při jejich přípravě. Například k dušenému masu nebo risottu na červeném víně se bude na stůl dokonale hodit stejné víno. Obecně platí, že je dobré řídit se vlastní chutí a snažit se, aby žádná chuť nepřevládala nad ostatními.
- Chcete-li použít několik dní otevřenou láhev vína, nechejte víno několik minut povařit, dokud nevyprchá alkohol.
- Dříve než víno použijete v kuchyni, ochutnejte ho, abyste se ujistili, že nemá vady, které by mohly zničit recept, a zkontrolujte, že se chuťově k přípravě hodí.
- Když přidáváte víno během vaření, nalévejte ho přes okraje pánve, to je místo, kde je nejvíce koncentrován tuk z připravovaného jídla, jehož chuť víno díky své kyselosti vyvažuje.

Už jste vyzkoušeli?

Užijte si vánoční svátky s našimi italskými specialitami

Veneziana

O Vánocích si užíváme celou řadu dobrot. Doporučujeme zařadit mezi ně také tradiční benátské pečivo, sladkou focacciu La Veneziana od rodinné firmy Loison. Okouzlí vás nejen balením v elegantní dóze navržené samotnou manželkou majitele, ale také svojí chutí, která je výsledkem pečlivé přípravy od výběru surovin, přes ruční tvarování každého kusu, 72hodinové kynutí těsta až po pozvolné pečení. Venezianu v našich prodejnách nabízíme během celého roku, ve vánočním období můžete od značky Loison vyzkoušet také panettone v tradičních i netradičních verzích.

Výrobce: Loison, Itálie.
Balení: 500 g



Mlsání od Vicenzi

V předvánočním období se náš sortiment sladkých italských dobrot rozšířil o novinky značky Vicenzi. Pochutnat si můžete třeba na trubičkách „Cialdine“ plněných oříškovým krémem nebo na celé řadě různých druhů sušenek balených v elegantních plechových dózách. Plechovka „Roma“ i „Minivoglie“ ukrývá výběr těch nejlepších druhů minisušenek Vicenzi, včetně kousků plněných čokoládovým či vaječným krémem. Nejen že budou skvělým společníkem při čaji či kávě, ale díky designu obalu se mohou stát také milým a lahodným vánočním dárkem pro vaše blízké.

Výrobce: Vicenzi Spa, Itálie.
Balení: 300 g, 500 g a 907 g dle druhu



Jihoitalské citrusy

Zima je na jihu Itálie sezónou citrusů, které právě během tohoto období dosahují toho nejlepšího stupně zralosti. Po loňském úspěchu čerstvých italských citrusů jsme je pro vás do nabídky zařadili i letos. Vybrali jsme sicilský rodinný podnik Caputo, od kterého můžete vyzkoušet jak citrony odrůdy Feminele siracusano, tak pomeranče odrůdy Tarocco, samozřejmě bez chemického ošetření s kůrou vhodnou na nastrouhání třeba do vánočního cukroví. Oba druhy jsou trhané až když jsou zralé a jsou ihned expedovány k nám. Sicílie je pěstováním citrusů proslulá, je známo, že až 90 % italských citronů se pěstuje právě na tomto jihoitalském ostrově. Pomeranče odrůdy Tarocco gallo jsou pak považovány za jednu z nejlepších odrůd s pěkně zbarvenou dužinou. Máme radost, že je můžeme sezonně nabízet také našim zákazníkům.

Výrobce: Azienda Agricola Caputo, Itálie. Balení: volně na váhu



Mini Astoria

Je libo něco malého s bublinkami? Vyzkoušejte šumivá italská vína Astoria v této sympatické 200 ml verzi. Prosecco DOC Treviso je vyrobeno z ručně sklizených hroznů odrůdy Glera a svou chutí i vůni nezůstává svému jménu nic dlužno. Elegantní černá mini láhev ukrývá šumivé cuvée z vybraných odrůd typických pro oblast Treviso, které ve vzájemné synergii vytvářejí jedinečný buket i vůni tohoto svátečního vína. Doporučujeme obě vína servírovat vychlazená na 5–6 stupňů.

Výrobce: Astoria wines, Itálie. Balení: 200 ml

Nakládané speciality z Apulie

S oslavami příchodu nového roku je nerozlučně spjata silvestrovské pohoštění. A aby se vám připravovalo ještě lépe, máme pro vás v nabídce nakládaných italských specialit hned několik novinek, které využijete určitě nejen o Silvestru. Z Apulie nyní nabízíme třeba feferonky plněné tuňákem a kapary, pikantní olivy ochucené feferonkou a směsí koření či černé olivy pečené v troubě. Bude už jen na vás a vaší fantazii, jakým způsobem je ve vašem slavnostním menu využijete.

Výrobce: MEC Food, Itálie. Balení: 314 g



Bezlepkové recepty

Salsiccia a...

... fazole

- 750 g fazolí v plechovce 🍷 • 400 g pancetty 🍷 • 250 g salsicci Mamma Tina 🍷
- 200 ml červeného vína 🍷 • stroužek česneku • 1 cibule • 200 ml rajčatové passaty 🍷
- feferonka 🍷 • sůl 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷

Pancettu rozkrájíte na kostičky, salsicciu na menší kousky. Ve velké pánvi osmahněte na oleji česnek a nakrájenou cibuli, přidejte pancettu a nakrájenou salsicciu a nechte 5 minut vařit. Poté přidejte víno. Když se víno odpaří, přidejte rajčatovou passatu, promíchejte a přidejte fazole. Zakryjte vroucí vodou a nechte asi 20 minut na mírném žáru vařit. Osolte, ochutte feferonkou a podávejte.



... dýňové risotto

- 320 g rýže 🍷 • 4 salsicci Mamma Tina 🍷
- 500 g dýně • litr zeleninového vývaru • půlka cibule • 40 g másla 🍷 • 50 ml bílého vína 🍷
- nastrouhaný sýr Tre Corti 🍷 • sůl 🍷 • pepř

Dýni očistíme, zbavíme slupky a semínek a nakrájíme na malé kostičky. V pánvi na másle osmahneme nejmenší nakrájenou cibuli, přidáme klobásky nakrájené na menší kousky a krátce osmahneme. Poté zalijeme vínem. Když se víno částečně odpaří, přidáme rýži, promícháme a přidáme kostičky dýně. Promícháme, osolíme, a přelijeme několika naběračkami vývaru. Opepříme a vaříme za postupného přilévání vývaru tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Když je rýže uvařená, odstavíme z plotny a vmícháme část sýru Tre Corti. Zbylou část sýru risotto ozdobíme při servírování přímo na talíři.

... kuličky po sicilsku

- 300 g salsicci Mamma Tina 🍷 • 40 g opražených mandlí
- 20 g loupných pistácií • 1 vejce • 40 g válečkem rozdrčených kukuřičných lupínek • 40 g strouhaného pecorina 🍷
- 400 g rajčatové dužiny 🍷 • 1 stroužek česneku • oregano
- sůl 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷

Nahrubo nasekejte mandle a pistácie. V misce smíchejte rozdrobenou salsicciu, vejce, pecorino, kukuřičné lupínky, mandle a pistácie a špetku soli. Ze vzniklého těsta rukama vyválejte kuličky. Na pánvi osmahněte na oleji česnek. Jakmile zežltne vyndejte ho a na ovoněném oleji osmahněte ze všech stran kuličky. Poté přidejte rajčatovou dužinu a hrst oregana, přikryjte pokličkou a asi půl hodiny vařte na mírném žáru. Pokud bude třeba, osolte.



VELKÁ SOUTĚŽ HRAJTE O 10 LETNÍCH DOVOLENÝCH PRO RODINU V ITÁLII

All inclusive





Itálie: 7 unikátních míst k focení

Neobvyklá cesta na Apeninský poloostrov s objektivem zaostřeným na moře i hory, na posvátná místa i tajemné hrady.

Cestování je jako umění, je to určitý druh potěšení, objevování, které může být cestou zeměpisnou i vnitřní. Stejně tak lze cestu zachytit na fotografii, která se může stát jiným způsobem navštěvování a objevování blízkých i vzdálených míst. Nejde o to přivést si domů pouze fotosuvenýr, ale o to pokusit se zachytit a přenést prostřednictvím fotografie krásu daného místa a prožitku. Itálie v tomto ohledu nabízí jedinečná místa jak pro milovníky přírodních krás, tak pro ty, kteří mají rádi města a jejich architekturu. Spousta slunce a barev čtyř ročních období vytvoří tu správnou fotogenickou atmosféru.

Dechberoucí hory

Bocchette Centrali v Dolomitech Brenta (Trentino Alto Adige)

Vhodné pouze pro experty s velmi dobrou výbavou nebo v doprovodu místních zkušených průvodců. Ferrata v Bocchette Centrali ve výšce nad 2500 m n. m. je vzdušnou stezkou vedoucí přes ty nejkrásnější vrchy Dolomit Brenta: Brenta Alta, Campanil Basso, Campanile Alto, Torre degli Sfulmini, Torre di Brenta. Ferrata byla vybudována ke konci 30. let a mezi alpinisty má velkou oblibu díky krásám krajiny, své náročnosti a nepopíratelné eleganci skalnatých špic Dolomit.

■ **PROČ FOTIT:** majestátní krajina a výhled na elegantní vrcholky Dolomit



V srdci divoké přírody

La giara di Gesturi (Sardinie)

Giara di Gesturi, rozkládající se na souboru čedičových náhorních plošin sopečného původu, se vyznačuje příkrými srázy. Při jejím přechodu si budete užívat nekonečné výhledy od horského masivu Gennargentu až po nížinu Campidano s mořem v dáli. Území Giary je domovem unikátního plemena koníků s původem zahaleným tajemstvím. Jejich divokou povahu, díky níž nemá toto plemeno v Evropě obdoby, můžete zblízka pozorovat, když cválají mezi několika druhy dubů a olivovníky. Je to dokonalé místo pro milovníky jízdy na koních, dlouhých procházek a projížďek v samém srdci přírody. Nedaleko je také Su Nuraxi, nuraghi v Barumini, typické starodávné stavby z balvanů, které jsou těmi nejvýznamnějšími na Sardinii.

■ **PROČ FOTIT:** cválající koníci při západu slunce a nuraghi v Barumini



Poutní cestou Francigena na pomezí historie a záhady

La Sacra di San Michele (Piemont)

Sacra di San Michele je velmi staré opatství postavené v letech 983 až 987 přímo na vrchu hory Pirchiriano, která leží asi 40 km od Turína. Z vršku jeho strážních věží můžete obdivovat hlavní město Piemontu a nádherné panoráma údolí Val di Susa. Opatství je zasvěcené archandělovi Michalovi a leží na poutní cestě zvané Via Francigena, která je dlouhá více než 2000 kilometrů a spojuje Mont Saint-Michel ve Francii s Monte Sant'Angelo v jihoitalské Apulii. Historie této cesty, duchovní hodnota a dechberoucí krajina z ní činí trasu vyhledávanou návštěvníky z celé Evropy. A těmi nejsou jenom poutníci a věřící, ale také sportovci, které lákají úchvatné výšlapy a trasy pro horská kola.

■ **PROČ FOTIT:** impozantní průčelí stavby, které se zjeví při výstupu do kopce



Tisíce barev

Ostrov Burano (Benátsko)

Burano je jedním z ostrovů Benátek, který je známý výrobou krajek a zejména nezaměnitelnými barevnými domky odrážejícími se v zelených vodách kanálů. Všichni návštěvníci jsou kromě široké palety barev nejméně okouzleni také krásou nakloněné zvonice vykukující nad střechami domů, typickým klidem místa, kde čas plyne opravdu pozvolna a kde stařenky na válečkách vyšívají originální buranskou krajkou. Je to malý ráj s balkonky přetékajícími květinami, rybáři s čerstvým úlovkem a slavným vzduchem čechrajícím lodní plachtoví.

■ **PROČ FOTIT:** barevné domky zrcadlící se v kanálech a ženy vyšívající krajkou



Velkolepé sídlo

Vévodský palác rodiny Gonzaga v Mantově (Lombardie)

Vévodský palác „Palazzo Ducale“ byl hlavním sídlem rodiny Gonzaga, pánů města Mantova. Jde o grandiózní památkový a architektonický komplex s náměstími, lodžemi s galeriemi, s 500 pokoji, sedmi zahradami a osmi nádvořími. Celé sídlo se dělí do čtyř hlavních center z různých období: Corte Vecchia s nejstaršími budovami, Domus Nova, Corte Nuova naproti jezeru a dvorská bazilika sv. Barbory. V paláci jsou dochovány výjimečné malby, ať už je to salon s freskami od Pisanella (1432–1438), či Camera Picta od Andrei Mantegni (1465–1474), sídlí tu i státní muzeum.

■ **PROČ FOTIT:** elegantní cimbuří na průčelí a bohaté výzdoby v celém komplexu

Kde se zastavil čas

Tempio del Valadier, Ancona (Marche)

Ukrytý mezi stěnami staré jeskyně „grotty“, působí kostel Tempio del Valadier jako z nějakého fantasy románu. Tento kostel v novoklasickém stylu věnovaný Panence Marii leží v samém srdci Přírodního parku Gola della Rossa e di Frasassi v provincii Ancony. Je to skutečné „refugium peccatorum“, jak je uvedeno i na zdejším nápisu, které dlouho poskytovalo útočiště věřícím na útěku před světem. Za kostelem se skrývá obrovský svět dutin a trhlin jeskyně Frasassi. Stavba postavená v roce 1938 s osmibokým půdorysem a kupolí pokrytou olověnými pláty je z travertinu vytěženého v lomu, který se nachází ve stejné roklí jako jeskyně Frasassi.

■ **PROČ FOTIT:** jde o jedinečný příklad kostela ve skále



O princích a pirátech

Hrad Aragonských na Ischii (Kampánie)

Hrad Aragonských, pevnost na skalnatém ostrůvku otočená směrem k východní straně ostrova Ischia, je spojen se starobylou vesničkou Celsa pomocí 220 metrů dlouhého zděného mostu. K hradu postavenému ve výšce 113 metrů nad mořem se dostanete skrze štolu vybudovanou v 15. století Alfonsem V. Aragonským o délce asi 400 metrů a následně po pěšince vedoucí až na konec ostrova. Místo je bohaté na historii, v níž roli sehráli princové, princezny a piráti, a lze tu navštívit celou řadu budov, jako je kostel Neposkvrněného početí, katedrála s kryptou a klášter klarisek.

■ **PROČ FOTIT:** zahrady s bohatou vegetací a vyhlídková místa vyklánějící se nad moře



Vegetariánské recepty

Dýně + mrkev + Cri Cri Gran Moravia

300 g dýně, 3 mrkve, 1 pórek, 1 brambor, 1,5 l zeleninového vývaru, 100 g ricotty speciale
Důkladně očistěte zeleninu, pórek nakrájejte na kolečka, brambor a mrkve oloupejte a nakrájejte na menší kousky. Dýni zbavte semínek a nakrájejte ji na větší kousky. Ve velkém hrnci na rozpáleném olivovém oleji orestujte pórek, pak přidejte další zeleninu a zalijte zeleninovým vývarem. Vařte pod pokličkou asi 40 minut, poté ponorným mixérem rozmixujte v krém, následně do něho vmixujte ještě ricottu. Servírujte ozdobené Cri Cri Gran Moravia.

Pastinák + ořechy + Gran Moravia Julienne

400 g pastináku, 1 brambor, 1 cibule, 15 g zázvoru, 2 lžičky kurkumy, 12 ořechů, litr zeleninového vývaru
Oloupejte pastináky a brambor a nakrájejte na kostičky. Najemno nasekejte cibuli, zázvor oloupejte a nastrouhejte. V hrnci na oleji osmahněte cibuli spolu se zázvorem a kurkumou. Přidejte zeleninu a zalijte vývarem. Vařte asi 20 minut, poté ponorným mixérem rozmixujte, osolte a servírujte ozdobené opraženými vlaškými ořechy a sýrem Gran Moravia Julienne.

Gran Moravia

vyrobený v litovelské sýrárně z mléka z moravských farem je díky inovativnímu použití rostlinného syřidla vhodný také pro vegetariány. V La Formaggeria Gran Moravia ho nabízíme v široké škále formátů, v těchto receptech jsme použili Julienne a pečené Cri Cri, zvolit však můžete také Scaglie nebo čerstvě nastrouhaný Gran Moravia.



La Formaggeria Gran Moravia OSTRAVA REZIDENCE NOVÁ KAROLINA

Ostravská prodejna La Formaggeria Gran Moravia se letos po osmi letech přestěhovala ze středu města do Rezidence Nová Karolina.

Nachází se teď jen 50 metrů od hlavního vchodu obchodního centra a může svým zákazníkům nabídnout větší, vzdušnější a prosluněné prostory s rozšířeným sortimentem. Díky své poloze má vynikající dostupnost a je ideální destinací pro nákupy českých i italských delikates.

Výhodou pro nakupující je parkování přímo v OC Nová Karolina a také bezproštrdní blízkost centra Ostravy, které je vzdálené jen asi 500 metrů. „Nabízíme našim zákazníkům degustační způsob prodeje, který umožňuje sortiment před zakoupením ochutnat. A také zdarma recepty s produkty naší sýrárny. Pravidelně vychází deset nových receptů na založení do zakoupeného šanonu, respektive receptáře,“ říká vedoucí prodejny Gabriela

Čejková s tím, že pravidelní zákazníci vítají také věrnostní program s využitím procentní slevy z nákupu a mnozí z nich i možnost nechat si na přání i na počkání sestavit dárkový balíček na míru, přesně podle představ a chutí.

„Nejdůležitější roli v tom, že se k nám zákazníci rádi vrací, hraje podle mě bezesporu kvalita našich výrobků, ale také individuální přístup a celková úroveň servisu. Prostě si zákazníci rádi hýčkáme, každý je pro nás výjimečný,“ usmívá se vedoucí a jedním dechem chválí personál prodejny: „Jsme tři kolegyně a naprosto sešvané. Pracujeme spolu již několik let a díky vzájemné důvěře, opoře, respektu, ale i humoru dokážeme vytvořit dokonalou atmosféru jak pro sebe, tak i pro nakupující, kteří jsou vždy



POZVÁNKA

◀ Tým prodejny: (zleva) Věra Bulková, Gabriela Čejková, Alice Martiníková



na prvním místě. Společné cíle, vaše pro práci a dobrá nálada nás stmelují a jsem ráda, že vše funguje naprosto perfektně. Určitě si nemůžu přát lepší tým!“ Velmi důležité jsou podle Gabriely Čejkové rovněž dobré odborné znalosti personálu, proto se také snaží v tomto směru stále posouvat a předávat zkušenosti. Zákazníci všech věkových kategorií se v ostravské prodejně zajímají o původ a čerstvost výrobků. Oceňují rady a rozhodně se nebojí experimentovat. „Řekla bych, že skoro nikdo odtud neodejde bez kostičky čerstvého másla z naší litovelské sýrárny a celoročně je velký zájem také o dlouhozrající sýr Gran Moravia, výbornou šunku a italské uzeniny, které vždycky na tenko nakrájíme a krásně zabalíme. Oblíbené je i naše čerstvé těsto na pizzu, někteří dokonce tvrdí, že lepší nejedli,“ popisuje vedoucí. Preference nakupujících se ale odvíjejí i od aktuální sezony. S podzimem se gurmáni vrací třeba pro lanýžové speciality a pro příjemné domácí večery v chladném období si vybírají láhev výborného vína, které prodejna nabízí v měsíčních akcích. „Já osobně v tomto období nejraději připravuji pro svou rodinu čerstvé dýňové těstoviny s ragù. A co mi nejvíce chutná z našeho sortimentu? Kdybych měla vypočítat všechny naše produkty, které mám ráda, museli byste v magazínu přidat ještě několik dalších stran,“ směje se vedoucí, která v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia pracuje už devátým rokem. „Věřím všem našim výrobkům, těm čerstvým z naší sýrárny, stejně jako italským specialitám. Jsou výborné a kvalitní, vždy si domů přinesu kus srdce, kus Itálie a ráje,“ dodává Gabriela Čejková a jménem personálu ostravské prodejny zve všechny čtenáře magazínu k návštěvě.

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 Ostrava – Rezidence Nová Karolina.

Eva Heroldová, Ostrava



Jak často chodíte sem do prodejny nakupovat?

Alespoň jednou týdně.

Bylo těžké ji objevit?

To určitě ne. Síť La Formaggeria Gran Moravia jsem znala, protože jsem roky

chodila nakupovat do původní prodejny v centru města.

Co dobrého si dnes odnášíte?

Koupila jsem si syrovátku, tvaroh, bílé a ovocné jogurty a kroužky taralli.

Máte nějaký speciální recept, co dobrého připravit z tvarohu?

Jím ho jen tak a taky ho třeba používám do koláčů anebo do biskupského chlebičku.

Jaký typ sýrů upřednostňujete?

Když kupuji sýry, tak spíše ochucené nebo méně tučné.

Hana Čášová, Ostrava



Co jste si dnes v prodejně vybrala?

Chleba, speck, mortadellu, máslo a nějaké sýry. Speck používám do jídla a máslo většinou na pečení.

Jak jste prodejnu našla?

Chodila jsem do původní prodejny v centru, a když se prodejna přestěhovala, chodím sem.

Vyhovuje vám přístup zdejšího personálu?

Jsou tu moc milí a vždy mi dobře poradí.

Myslíte, že je sýr vhodný jako dárek?

Ano, využívám možnost dát sýr jako dárek. Zrovna nedávno jsem tady nechala připravit dárkovou tašku plnou dobrot pro kamarádku.



Věra Zajícová, Ostrava

Prozradíte, jaký byl váš dnešní nákup?

Koupila jsem máslo, brusinkovou

syrovátku, čerstvý sýr s rukolou, sýry Gran Moravia a Tre Corti.

Máte tip, jak Tre Corti použít v kuchyni?

Je výborný na zapečené těstoviny – jednoduše jím těstoviny zasypu a zapeču v troubě.

Jak jste se o prodejně v Rezidenci Nová Karolina dozvěděla?

Nakupovala jsem už v původní prodejně v centru města, takže jsem se s prodejnou také „přestěhovala“.

Doporučujete tento obchod svým známým?

Ano, určitě.

Co říkáte na místní personál?

Jsem s jejich přístupem moc spokojená.

Marcela Šmigalová, Šenov



Pro co jste si dnes do prodejny přišla?

Pro sýr Gran Moravia a také zkusím salámy – chci je dát jako dárek. Jeden je se sýrem Gran Moravia

a druhý s lanýžem. Pravidelně zde kupuji taky máslo, které mám nejraději namazané na čerstvém chlebu.

Jak jste přišla na tuto prodejnu?

Chodila jsem do prodejny v centru města, mnoho let, snad od doby, kdy se tam otevřela. Po jejím přestěhování nakupuji tady. A ještě jsem byla v jedné prodejně La Formaggeria Gran Moravia – v Praze na Václavském náměstí.

Kupujete někdy čerstvé sýry?

Ano, čerstvou mozzarellu

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Daruji ho pravidelně.

Co říkáte na přístup personálu?

Jsem maximálně spokojená!

Jindra Smetanová, Ostrava



Co si odnášíte v nákupním košíku?

Koupila jsem si kousek pecorina, protože ho mám moc ráda. Jím ho jen tak nebo ho dávám na těstoviny.

Také jsem koupila kroužky taralli – ty mi moc chutnají.

Které speciality si vybíráte nejčastěji?

Sýry, a to spíše výraznější v chuti. Také sem chodím často kupovat dárky, například na rodinné oslavy.

Co říkáte na přístup personálu?

Jsou bezvadní, snaží se, jsou příjemní, vždy mi dobře poradí.

Jezdíte do Itálie?

Itálii mám moc ráda – ráda jezdím do Toskánska, tam jsem navštívila například Florencii, Sienu nebo San Gimignano. A láká mě navštívit Cinque Terre – pět malebných vesnic na útesu, zapsaných na Seznamu světového dědictví UNESCO. Líbí se mi i oblast kolem jezera Lago di Garda.

Gabriela Uhlířová, Ostrava



Pro co jste dnes přišla?

Vybrala jsem si ricottu, nějaké sýry, mléko, ... spoustu věcí. Často tady kupuji taky šunku pro děti.

Jaké sýry máte nejraději?

Gran Moravia suverénně vede. Používám ho na lasagne nebo na zapečené těstoviny. A taky jen tak k vínu.

Jak často prodejnu navštěvujete?

Asi jedenkrát týdně.

Máte nějaký oblíbený recept?

Dělám pravidelně z ricotty cheesecake.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsou zlatí, jsem tu vždycky spokojená.



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.

Primo z naší sýrárny

<input type="checkbox"/> Gran Moravia	11, 15, 24, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> ricotta	15, 24, Kuchařka II, III, IV
<input type="checkbox"/> mozzarella	15, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> máslo	11, 15, 21, 28, Kuchařka IV
<input type="checkbox"/> jogurt	Kuchařka IV
<input type="checkbox"/> Tre Corti	28
<input type="checkbox"/> Verena	11

Italské sýry

<input type="checkbox"/> Pecorino romano	28
<input type="checkbox"/> Pecorino sardo	11
<input type="checkbox"/> Gorgonzola dolce	15, 21, Kuchařka I, II
<input type="checkbox"/> Gorgonzola piccante	15

Italské speciality

<input type="checkbox"/> ančovičky	19
<input type="checkbox"/> kapary	19
<input type="checkbox"/> tuňák v oleji	19
<input type="checkbox"/> polenta	Kuchařka II
<input type="checkbox"/> rajčatová passata či dužina	15, 19, 28
<input type="checkbox"/> sušená rajčata	11, 15, 19

Italské uzeniny

<input type="checkbox"/> prosciutto cotto	11, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> prosciutto crudo	15
<input type="checkbox"/> salsiccia	19, 28
<input type="checkbox"/> salame Napoli	11
<input type="checkbox"/> mortadela	17
<input type="checkbox"/> pancetta	19, 28

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

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



Prožijte s námi příjemnou zimu!



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.: 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, NC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, tel.: 495 585 936

JIHLAVA, Masarykovo náměstí 99/67, tel.: 777 718 874

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

LITOVEL, Tři Dvory 98, tel.: 585 152 362

OLOMOUC, Horní náměstí 8, tel.: 585 242 931

OSTRAVA, Rezidence Nová Karolina, Jantarová 3347/5, 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

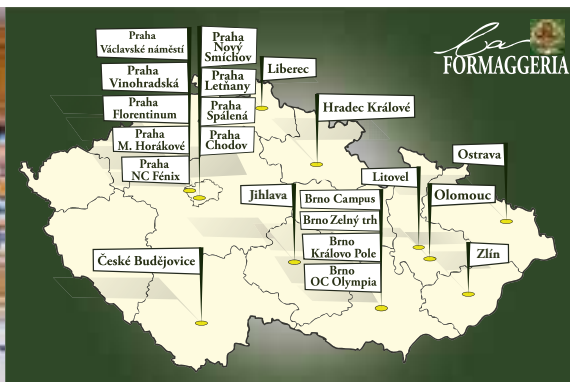
PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 230 234 435

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