



MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 44 jaro 2024
zdarma



**MARTIN
MAKOVIČKA:**

Kvalitní surovina
je základ



**JARNÍ
RECEPTY**

Nejen chřest
v hlavní roli



**NECHTE GRAN
MORAVIA**
zářit ve vaší kuchyni



Soutěž o letní dovolenou!

2024

Soutěžte
S KAŽDÝM NÁKUPEM
OD 250 Kč

VE HŘE JE CELKEM
6x
DOVOLENÁ V ITALII

Vyhraje letní dovolenou v Italských Alpách pro celou rodinu!



VÍCE INFORMACÍ NA:

laformaggeria.com/soutez

asiagoestate

Brazzale dal 1784

Editorial



Milé čtenářky a čtenáři,
určitě se mnou budete
souhlasit, že s jarem má
spousta z nás spojené jak
výlety do přírody překypující
mnoha odstíny zelené, tak
plánování letní dovolené.
A s tím vám možná můžeme
pomoci. Opět jsme pro vás
totiž připravili soutěž o šest
letních pobytů v italských
Alpách, a to již tradičně
v oblasti náhorní plošiny
Asiago, odkud naše rodina
pochází. Neváhejte se proto

zapojit, třeba zrovna vy budete moci poznat tento kout
Benátska s velmi silnou tradicí výroby sýra na salaších.

Na pomyslnou cestu chutí se s námi můžete ale vydat
hned, a to jako obvykle na stránkách našeho magazínu.
V čísle, které právě držíte v rukou, se vydáme po stopách
sýrů mozzarella či provolone, poznáme mnohostranné
využití romagnolské placky piadina i našeho sýru Gran
Moravia, dáme si první jarní oběd na terase a večer si
odpočineme u sýru a vína nad knihou. Díky desátému
ročníku ceny Eccellenti Pittori Brazzale ale nahlédneme
i do světa umění a pak karavanem zamíříme do šesti
koutů Apeninského poloostrova. Věřím, že se vám toto
naše jarní putování bude líbit.

Tak šťastnou chutnou cestu!

Váš Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 28. 3. 2024.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková,
iStockphoto.
Obraz na titulní straně: Lagunové pozadí, vodní bubliny a Limonium vulgate,
autor Fabio Bianco.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor s Martinem Makovičkou	6-8
Naši prodavači vaří	9
Škola vaření: Všestranná piadina	10-11
Speciál: 10 receptů s...mozzarella filone	12-13
Premio Eccellenti Pittori – Brazzale	14-15
5 x 5 Gran Moravia ve vaší kuchyni	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Provolone	17
6 receptů: Jaro: první oběd na terase	18-19
Pět tipů do tašky	20-21
Focus: CO ₂ , plyn života	22-23
Sýr & literatura	24-25
Cestujeme: Karavanem po Itálii	26-27
Vegetariánské recepty: variace vejce a sýr	28
Pozvání do prodejny v Olomouci	29
Zákazníci radí zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Desátý ročník malířské
ceny zná svého vítěze

14-15

6 receptů:
Vychutnejte si první
oběd na terase

18-19



La Formaggeria dětem:
Omalovánky, kris-kros
a vystřihovánka Vesmír

A-D

Šest tipů pro vaši cestu
karavanem po Itálii

26-27





Sigep: úspěšná mise másla Brazzale

Úspěšná mise másla Brazzale pokračuje. Přesvědčili jsme se o tom na největším cukrářském a pekařském veletrhu Sigep, který se v lednu konal v italském Rimini. Získali jsme na něm mnoho pozitivních odezvě od neustále rostoucího počtu profesionálních kuchařů a cukrářů, kteří ve své každodenní práci másla Burro Superiore Fratelli Brazzale a Burro AromaNaturale používají. Mnoho z nich se zapojilo do bohatého programu výstavního stánku Brazzale a nazo ukázalo své mistrovství a možnosti využití potenciálu našich másel. Přivítali jsme také týmy ze světového šampionátu v panettone, včetně vítězného italského. Po celou dobu tohoto intenzivního maratonu cukrářských a pekařských show byl stánek Brazzale obklopen lahodnými vůněmi, které přitahovaly zástupy návštěvníků. Věříme, že k vám trochu této atmosféry přenesou naše fotografie.



Ministr zemědělství navštívil výrobu Gran Moravia

Potěšil nás zájem ministra zemědělství, pana Marka Výborného, o výrobu sýru Gran Moravia během jeho návštěvy v sýrárně Brazzale Moravia počátkem února. Měli jsme možnost panu ministrovi představit nejen samotný proces výroby našich sýrů, ale také koncept podnikání skupiny Brazzale a důvody, které rodinu Brazzale na Moravu přivedly. Mezi nimi je na prvním místě vysoká kvalita zdejšího mléka, daná nejen příznivými klimatickými podmínkami, ale jak pan Roberto Brazzale vyzdvihl, zejména také profesionální prací zemědělských podniků. Pan ministr ocenil nejen koncept fungování společnosti Brazzale, ale také inovativní procesy, které přispívají k vytváření kvalitních produktů.



Příběh Brazzale upoutal na Visegrad 4 Business Conference

Italsko-český podnikatelský příběh rodiny Brazzale velmi zaujal účastníky mezinárodní konference Visegrad 4 Business Conference, která se na konci listopadu konala v Praze. Na této významné platformě propojující podnikatelskou sféru napříč státy V4 vystoupil prezident skupiny Roberto Brazzale jako hlavní řečník panelu „Generation change“ a historii a filozofii rodinné firmy, která na začátku milénia přenesla část svého podnikání na Moravu, upoutal pozornost všech zúčastněných.



Poohlédnutí se za benefičním koncertem

Dovolte nám poohlédnout se za slavnostním benefičním koncertem, který naše sýrárna zrealizovala koncem listopadu ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým v nádherných prostorách olomouckého Arcibiskupského paláce, a připomenout si ho výběrem fotografií. Výtěžek koncertu byl již tradičně věnován na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě.

Naše sýry zabodovaly na Celostátních přehlídkách sýrů



Z tradiční lednové akce Celostátní přehlídky sýrů, si naše sýry odnesly skvělé body jak od odborné poroty, tak od veřejnosti. Soutěž již podvacáté pořadala Vysoká škola chemicko-technologická ve spolupráci s Potravinářskou komorou a Českomoravským svazem mlékárenským.

Hodnotitelé u anonymně označených vzorků posuzovali jak chuť a vůni, tak také vzhled a konzistenci. V konkurenci více než 90 přihlášených výrobků od českých a slovenských výrobců nejvíce z našich sýrů uspěl Tre Corti, který kromě výborného hodnocení v kategorii tvrdé sýry získal také hlavní Cenu potravinářských médií. Výborně pak ve svých kategoriích zabodovaly také sýry Nano siciliano ochucený pomerančem a Gran Moravia vecchio. Přijďte naše úspěšné sýry ochutnat do La Formaggeria Gran Moravia.



Slavíme úspěch mezi nejlépe hodnocenými značkami

La Formaggeria Gran Moravia je podle žebříčku KPMG za rok 2023 nejlépe hodnocenou značkou mezi maloobchodními řetězci v České republice. Pořadí sta nejlepších zákaznických zkušeností sestavuje KPMG Česká republika každoročně dle metody

Nunwood. Letošní studie, která zkoumá pohled zákazníků na téměř 200 značek, se zúčastnilo přes 5000 respondentů. V celkovém pořadí všech značek se náš řetězec umístil na skvělé stříbrné pozici hned za vítěznou Air Bank. Metoda KPMG posuzuje zákaznickou zkušenost optikou šesti pilířů, které představují základní charakteristiky potřebné k budování pozitivních zkušeností: personalizace, integrita, očekávání, řešení problémů, čas a úsilí a empatie. V roce 2023 se v rámci studie ukázala být nejvlivnějším pilířem personalizace.

„Velmi si tohoto úspěchu vážíme, o to víc, že je výsledkem hodnocení samotných zákazníků, kterým moc děkujeme za přízeň a důvěru. Náš model prodeje si klade za cíl podpořit lidský vztah mezi prodávacem a zákazníkem, a tak velké poděkování patří také všem našim kolegům v prodejnách, kteří svou práci vykonávají s takovým zápalem a profesionalitou,“ uvedl Roberto Brazzale, který stojí za vznikem řetězce podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia. S kompletními výsledky a úplným zněním studie se lze seznámit na www.nejlepsi.cz.





Foto: archiv Vallmo

Martin Makovička: Kvalitní surovina je základ

Jaký jste měl jako dítě vztah k jídlu?

Od mala pozitivní, jídlo mě vždycky lákalo. Rodiče nás brali na dovolené v zimě i v létě a vždycky nám dopřávali i kulturu té země, kam jsme jeli. Proto jsem miloval Španělsko, Itálii... Babička hodně dobře vařila, mamka taky, takže vztah k jídlu se mi utvářel celé dětství, až do mých 15 let, kdy jsem si našel brigádu v restauraci. A od té doby vlastně stojím v kuchyni.

Pustila vás máma jako malého k vaření? Kdy jste připravil své první jídlo?

Ano, pustila, pamatuji si i nějaké fotky, jak s námi pekla. A pak si hlavně pamatuji, že v mých jedenácti byl brácha nemocný, v televizi právě běžela Prima vařečka a podobné pořady, a podle toho jsem začal vařit. I pro rodinu jsem tenkrát uvařil, byla to moje první plnohodnotná jídla. Takže ano, začalo to v brzkém věku.

Už v patnácti jste věděl, že se vydáte cestou kuchaře?

Spíš mě práce v gastronomii bavila. Když jsem v patnácti nastoupil na brigádu ke známému v pizzerii v Třeboni, natolik mi to přirostlo k srdci, že jsem tam chodil pracovat i při studiu a byl jsem pořád, pořád v kuchyni. Shodou okolností ty úžasné prostory bývalé pizzerie teď přejímám a v květnu v nich otevíráme novou restauraci.

Co jste studoval?

Mám vystudovanou střední ekonomickou v Třeboni a pak Vysokou školu hotelovou v Praze. Vzdělání v oboru mám tedy baka-lářské. Upřímně řečeno mi tehdy studium spíš otevřelo dveře do Prahy, než že by mě nějak víc posunulo v oboru.

Někdy se vztah k profesi může zkazit už na škole...

Berů jako štěstí, že jsem v té době nešel na kuchaře. Před dvaceti lety by taková škola zřejmě mou lásku ke gastronomii moc nepodpořila. A vzhledem k tomu, že vedu vlastní restauraci, mám radost z toho, že mám ekonomické vzdělání a nejsem úplně marný na čísla. Kombinace takového vzdělání spolu s tím, že jsem šel rovnou do praxe v gastronomii, byla tou nejlepší, jaká mohla být.

Kde jste začal po studiích pracovat?

Už při studiu jsem začal pracovat v brazilském Ambiente. Pak jsem se na chvíli vrátil do Třeboně do restaurace Šupina a šupinka, a pak zase zpátky do Prahy, kde se otevřel Grand Cru Restaurant. Tam jsem pobyl nějaký čas a v pětadvaceti jsem zamířil do zahraničí.

Proč jste si vybral právě Kanadu?

Chtěl jsem tehdy jet do Kanady jen jako turista, ale bylo složité se tam dostat, turisty tam jen tak nepustili. Kamarádka, která tam byla, mi o Kanadě hodně povídala a mě to úplně nadchlo. Takže když se pak otevřely Working Holiday víza, řekl jsem si, že vycestuji pracovně.

Nejdříve jste si prošel kanadské restaurace jako zákazník?

Ano, přijel jsem tam a dal si měsíc pauzu. Procestoval jsem trochu Vancouver a projel ten čas v různých restauracích. To je pro mě moc důležité. Je to největší investice, jakou kuchaři mohou v restauracích získat, poznávat podnik ze strany hosta.

Až pak jste začal pracovat?

Pracoval jsem postupně ve třech restauracích. Myslím, že není důležité mít v životopisu napsáno, že jsem pracoval v zahraničí, šlo hlavně o to, že mě všechny tyto zkušenosti směřovaly, kam jsem chtěl. Hlavně v poslední z těch restaurací jsem poznal super suroviny a skvělý přístup lidí, nějakou dobu jsem tam vydržel a pak se přesunul do Irska.

Jaká je gastronomie v Kanadě v porovnání s tou naší?

Ve Vancouveru sice nemají hluboké kořeny v gastronomii a ani žádná specifická jídla, kromě Poutine, což jsou hranolky s omáčkou, ale výhodou tamní gastronomie je, že je nezkažená. Je tam vysoká koncentrace všemožných národů a hodně promíchaných kuchyní, gastronomie tam vždycky žila a rychle se vyvíjela, což se děje dodnes. Vancouver pořád gastronomicky kvete. Tady jsme bohužel byli 40 let zamrzlí komunistem.

Už se to podařilo dohnat a napravit?

Byl jsem větší optimista, když jsem se vracel ze zahraničí. Myslel jsem, že to tu bude rychleji kvést. Ovšem teď jsem čím dál větší realista. Podle mě ještě takových deset let potrvá, než se situace stabilizuje a než lidé začnou víc vnímat, že gastronomie není jen o jídle, ale že je to celkově prezentace dané země.

Říkáte asi deset let... jak by se to podle vás dalo urychlit?

Nevíme, jestli se to dá urychlit, protože věci mají vždycky svůj vývoj a svůj čas. Do určité fáze se musí nějak dopravit, aby všechno správně organicky navázalo a lidé to pochopili. Musí se na to pomalu připravovat. Samozřejmě by se mělo začít u školství, kde je potřeba i zásah státu. Tam je začátek průřezu, protože studenti nejsou dost motivovaní. Měli by pochopit, že tohle řemeslo je krásné a proč to tak je, že jim vzniká něco úžasného pod rukama, že krmí lidi, a vlastně se tak částečně starají i o jejich zdraví. Pokud chtějí dělat tento obor, nemůže být nic hezčího.

V čem jsou největší rezervy na straně restaurací?

My jako restauratéři bychom měli být pevnější v konceptech. To znamená nepodléhat tlaku, a i když lidé chtějí smažák, neservírovat jim jen smažáky. Měli bychom vědět, co nás baví a co chceme dělat, být trpěliví a vydržet u svého konceptu, který chceme lidem prodat a prokreslit. Tlačit svou myšlenku, nepřizpůsobovat se trhu a ukazovat, co trhu můžeme jako provozovatel nabídnout. Samozřejmě je velká výhoda, když si restauraci otevírají přímo sami kuchaři,



kteří problematice rozumějí, mají koncepty jasně dané a přesně vědí, co chtějí.

Co by se mělo změnit na straně zákazníků?

Vždycky, když se bavím s lidmi, kteří vycestují do zahraničí, jsou nadšení. Mluví o tom, jak je to v cizině s restauracemi úžasné, jak se tam správně jí... Myslím, že tohle by měli začít aplikovat i v České republice. Uvědomit si, že se dá chodit do dobrých restaurací, a chodit do těch restaurací, které mají hezký koncept. Měli by podporovat menší podniky a také lokální vaření. Trh tady překypuje pizzeriemi a mořskými plody, a to mi nedává smysl. Všude ve světě, ať je to Japonsko, Španělsko, Itálie nebo Francie, pracují kuchaři s tím, co mají v regionu k dispozici a co jim tam roste. My se pořád snažíme být světoví, ale právě tím si na světovosti ubíráme.

Koncept vaší pražské restaurace Vallmo je založený na lokálních surovinách?

Ano, máme z 95 procent pouze české dodavatele. Sáším na české suroviny, ty nejlepší, co se dají sehnat. Samozřejmě, hodně dbám na kontakt s farmáři, snažím se je sám objezdit a hlídat si kvalitu všech dodávaných surovin. To je náš koncept. A taky chceme vrátit na talíř tradiční netradiční suroviny.

Často se u nás stává, že velká snaha na začátku existence nové restaurace se brzy vytrácí a kvalita jde dolů. Proč se to děje?

Mnohdy za tím stojí snaha rychle zbohatnout. Majitelé sáhnou po levnějších surovinách a nedrží se konceptu. To je na tom to nejtěžší. Je boj se prosadit. Ve Vallmo to nevzdáváme, i když se třeba zrovna nedaří, snažíme se pořád něco vylepšovat, hledat nejlepší suroviny, spojovat jak šéfkuchaře, tak restauratéře a farmáře. Tuto cestu razím. Je to těžké, protože lidé u stolu nevidí, jak moc úsilí to stojí, ale je potřeba vytrvat.

Platí, že základem úspěchu jsou kvalitní suroviny?

Kvalitní surovina je základ všeho, Mně se líbí, že pokud mám kvalitní suroviny a ona třeba není úplně skvěle dochucená, nevadí to, protože cítíte plnost té suroviny v puse, a to mluví samo za sebe.

Suroviny nakupujete také v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Jak jste prodejny objevil?

Znám je hodně dlouho, snad už od jejich



Martin Makovička

(34 let)

Český šéfkuchař a od roku 2019 majitel restaurace Vallmo v pražském Podskalí, kterou vloni Češi a turisté na GoogleMaps vyhodnotili jako nejlepší pražskou restauraci. Soustředí se na moderní evropskou gastronomii a výhradně lokální suroviny. Zkušenosti sbíral v Česku, Kanadě a Irsku. Vallmo je jeho prvním vlastním konceptem. Ještě letos plánuje otevřít novou restauraci na náměstí v Třeboni, odkud pochází. „Gastronomií žiju. Mimo svou restauraci jsem nejčastěji opět v restauraci. Jako edukátor, kuchař či strážník. Razím filozofii, že výběr potravin, které do sebe přijmeme, je nedílnou součástí péče o naše fyzické i duševní zdraví a rád bych to všem doporučil. Sam o sebe se také snažím pečovat,“ říká Martin Makovička.

vzniku, a mám je rád. Chodil jsem nejdřív do prodejny na Václavském náměstí a tam mě moc zaujalo, co jsme schopni tady v Čechách udělat. Spojit italské receptury a české mléko... Utvrdilo mě to v tom, že i tady máme kvalitní produkt. Se sýrem Gran Moravia pracuji už od začátku, protože chci do restaurace lokální věci, a jsem hodně pyšný na to, že jej umíme vyrobit. Byl jsem nadšený, když se prodávna La Formaggeria Gran Moravia otevřela tady doslova za rohem, ne daleko náplavky. Na výběr byl Gran Moravia jednoletý a dvouletý Riserva... a já si řekl, pojďme s ním pracovat ještě víc do hloubky. Ale i jiné produkty, třeba osmatřicetiprocentní smetana, jsou perfektní. Hlavně mě baví přístup, takový je málokde. Prodáváci jsou milí a jsou tam pro zákazníka.

Jak v kuchyni Gran Moravia používáte?

Vlastně se prolíná celým menu, i když to na první pohled není vidět, protože menu máme napsané strukturovaně a jednoduše.





Hned na snack baru máme krém z Gran Moravia na mufloní raviole, což je směs Gran Moravia, smetany a vajec vyšlehaná na teplý krém, který dáváme na hovězí maso. Další chod je naše pečivo, ke kterému patří domácí sýrový krém. Je to směs smetany, mléka, žloutků a soli, kterou za tepla vymixujeme s Gran Moravia Riserva. V hlavních chodech používáme Gran Moravia třeba do noků a taky na saláty v létě strouháme Gran Moravia Riserva. Snažím se s ním pracovat co nejvíce a přibližovat ho zákazníkům.

Všechny zmiňované recepty jste tvořil osobně?

Jsou to tipy, které jsem nasbíral v zahraničí, a tady je přetvořil. Ale teď už tvořím spíše s kluky z týmu. Hlavně náš šéfkuchař Dan Kukačka vymýšlí neuvěřitelné věci.

Je důležité mít v restauraci dobrý tým?

Je to moc důležité a takový tým se vybírá těžce. Člověk musí začít u sebe, aby s ním lidé mohli vydržet. Mám teď takovou hezkou teorii, že je důležité si nejdřív říct KDO a ne CO. Je potřeba naložit autobus kvalitními lidmi, a pak je jedno, kam se jede. Náš tým je teď asi rok a půl stabilní a jsou v něm skvělí lidé. Snažím se jim dávat prostor. A taky chci, aby měli v životě nějaký balanc, aby si vzali volno, kdy chtějí, protože to je důležité k tomu, aby do práce chodili rádi.

Máte rád italskou kuchyni?

Super, že se mě na to ptáte. Mám ji moc rád! A uvědomil jsem si proč, když jsem byl nedávno na týden v Toskánsku. Hodně kvitují sezonu a respektujeme ji i v naší restauraci.

Ale to zatím v Čechách není běžné. Z italské kuchyně všichni znají jen rajčata, možná cuketu... Já tam teď byl týden v zimě, a měli jsme bruschettu s dýní, s pórkem, šalvějí... všechny věci, které jsou k dispozici v zimě, se tam teď dávají do menu. A já si říkal, to je přesně to, co mi u nás chybí. Italskou kuchyni miluji.

Znáte dobře Itálii?

Několikrát jsem ji navštívil, ale nemůžu říct, že ji mám projetou. Znáám třeba Toskánsko, Lignano...

Je vaše cestování vždycky degustační?

To ano. Teď jsem hodně cestoval za víny. Ale samozřejmě s tím je spjaté i jídlo ve vinařství. Pro mě je jídlo alfa omega. A jak říkám, skrze jídlo poznáváte kulturu země.

Vloni to vypadalo, že Česká republika nezaplatí poplatek 10 milionů korun za to, aby Česko mohlo fungovat v miche-linském průvodci. Nakonec se tak nestalo. Jak moc je podle vás důležité, abychom byli zahrnuti do tohoto hodnocení?

Hodně důležité. Aby se více prokreslila kultura České republiky, abychom ukázali, co jsme schopni dělat, pomůže to turismu, pomůže to nejen gastronomii, ale i všem na ni navázaným oborům. Je to další kanál marketingu. Restaurace, která tápe s obsazeností, má třeba takové kvality, že se díky hvězdě může lépe prosadit a na trhu začne určovat trend nebo aspoň nějaký směr. Můžeme více ukázat tradici České republiky, ze které jsme odbočili. Když ji obnovíme a dáme jí trochu moderní kabátek, může jít do světa mnohem líp.

Stáli byste o hvězdu?

Chtěli bychom ji tu mít a děláme pro to všechno.

Magazín Forbes vás zařadil mezi deset nejlepších kuchařů Česka. Co to pro vás znamená?

Měl jsem z toho radost, ale teď už jsem spíš v pozici majitele, šéfkuchařskou pozici jsem předal. Je na čase dát prostor jiným. Není nás tu jen těch deset vybraných. Jsou tu další talentovaní lidé, kteří by tam mohli být zmínění. Nemusí být označení jako šéfkuchaři, ale jako lidé, kteří pro českou gastronomii něco dělají, a těch je tu hodně.

Z toho, jak mluvíte o své práci, číší nadšení a zapálení. Nechtěl byste předávat studentům a mladým lidem?

Moc rád bych. Je to jeden z mých snů, vyučovat na škole. Mít třeba jednu dvě přednášky za tři měsíce, ovlivnit mladé lidi úplně na počátku tohoto povolání. Už jsem měl nějakou nabídku, ale sešlo z ní. Takže zatím nechám věci plynout a třeba se k tomu časem dostanu. Chtěl bych spolupracovat s nějakou školou, která by do naší restaurace posílala stážisty anebo děti na praxe. Až tady uvidí suroviny a práci s nimi, budou z toho paf a určitě začnou přemýšlet jinak.

Čím se nejlíp odteagujete od náročné práce a povinností?

Deset let jsem tancoval a musím říct, že tanec byl ten moment, kdy jsem opravdu nemyslel na nic jiného. Chodím teď plavat a občas si zacvičím jógu, ale i u toho pořád myslím na práci. Pro mě je asi největší odteagování, když se jdu najíst někde do restaurace. ☺

Foto: archiv Vallmo



Naši prodávající vaří

Také v letošním roce vám chceme přinášet tipy a recepty od našich kolegů z prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Začínáme v Brně, v prodejně umístěné v Nákupním centru Královo Pole, kde se s námi o svou kuchařskou vášeň podělil prodáváč Filip. Tak s chutí do toho!

Ragù bolognese se salsicciou

Suroviny:

2 mrkve • 2 cibule • 3 výhonky řapíkatého celeru • 500 g klobásky salsiccia fresca (přibližně dvě balení) 🍷 • 1 balení rajčatové passaty (690g) 🍷 • 1 konzerva loupáných celých rajčat 🍷 • 1 polévková lžice koncentrovaného rajčatového protlaku 🍷 • 150–250 ml červeného vína (Nero di Avola) 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • čerstvě mletý pepř • 100–200 ml plnotučného mléka 🍷



Přejeme
dobrou
chuť z Brna!

Příprava:

- Cibuli, mrkev a řapíkatý celer si nakrájíme na kostičky. Salsicciu zbavíme střívků.
- Do hrnce dáme extra panenský olivový olej a začneme restovat zeleninu.
- Jakmile začne cibule sklovatět (4–6 minut), přilijeme polovinu červeného vína a necháme odpařit alkohol.
- Přidáme salsicciu (salsiccia má tendenci lepit se víc než klasické mleté maso, je tedy lepší ji trochu rozmělnit v ruce a pak v hrnci vařečkou). Necháme salsicciu pustit všechnen ten úžasný tuk a po několika minutách přilijeme druhou polovinu červeného vína.
- Poté, co se odpaří alkohol, zalijeme směs passatou, přidáme rajčatový protlak a přidáme jednu konzervu celých loupáných rajčat. (Rajčata tam mohou přijít celá, během vaření se rozpádnou).
- Vzniklou směs osolíme a opepříme.
- Za občasného míchání necháme na mírném plameni lehce probublávat.
- Čím déle se bude omáčka vařit, tím bude chutnat lépe, ideální je 2–4 hodiny. Je tedy potřeba do omáčky průběžně přilívat vodu. Pokud jí přilijete moc a bude se vám zdát příliš vodnatá, nechte ji na mírném plameni redukovat. Zamýšlená konzistence je na chuti každého z nás, ale ideální je viskózní až kašovitá konzistence.
- Průběžně omáčku ochutnejte a dosolte či dopepřete podle potřeby.
- Když se vám bude zdát, že je omáčka již hotová a patřičně zredukovaná, přilijeme mléko, zamícháme a necháme pár minut povařit. (Mléko omáčku zjemní a pomůže se vypořádat s přirozenou kyselostí rajčat).
- Připravit lze s jakýmkoliv druhem těstoviny, vždy ale s velkým množstvím strouhaného sýru Gran Moravia a dozdobit čerstvou bazalkou.





Druhy piadiny:

V nabídce našich prodejen najdete jak piadinu sádlovou, tak tu s olivovým olejem.



Všestranná piadina

Symbol kuchyně regionu Emilia Romagna z vody a mouky, který má všechnu lehkost moře a slunce této přímořské oblasti. A mimořádnou schopnost snoubit se díky své jednoduchosti úplně se vším.

Její historie je tak stará, jako je starý jednoduchý recept na tuto příbuznou chleba, jež zná celý svět: voda, mouka a oheň. Tento až do 19. století pokrm venkovanů a těch nejprostších vrstev společnosti je dnes gurmánskou pochoutkou, která se dokáže měnit, inovovat a snoubit s jakoukoliv ingrediencí, včetně těch sladkých. Připravíte ji za chvílička a můžete do ní použít třeba i zbytky z lednice. Chutná všem, a i přes svou jednoduchost dodá stolu nádech oslavy. A co k ní pít? Také zde je škála široká: od piva po bublinky, od Lambrusca pocházejícího ze stejné oblasti, až po červená tělnatější vína. Řiďte se vždy podle toho, čím piadinu plníte. Zde je několik nápadů od těch klasických, jako je prosciutto crudo, rukola a stracchino, až po několik moderních inovací. Piadina je také skvělý pokrm ke sdílení s přáteli: stačí ji místo překlopení zarolovat a nakrájet na menší kousky.

Ohřev: jak neudělat chybu

■ NA PÁNVI

Piadinu položte na rozehřátou pánev a počkejte, až se začne nafukovat. Otočte ji a opečte i z druhé strany. Nebo můžete piadinu ohřát z obou stran jen pár sekund na pánvi vytřené olejem a nechat ji zakrytou alobalem odpočinout na talíři. Důležité je ji nespálit, pouze ohřát.

■ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Nejprve piadinu zaviňte do vlhkého plátna, aby při ohřátí neztratila vlhkost, a dejte ji do mikrovlnné trouby na 20–30 sekund.

Jak ochutit

Možností, jak ochutit piadinu, je nekonečné množství. Vyberte sýr, buď měkký, roztíratelný, nebo takový, který se dobře rozpustí, a přidejte uzeninu, případně maso, tuňáka či lososa. Pak zvolte zeleninu, která k tomu bude ladit, ať už jako syrová nebo tepelně upravená či naložená v oleji, a nakonec pro opravdu bohaté variace dokončete zeleninovými krémy, paté, omáčkami, houbami či jakkoliv jinak dle vaší fantazie a chutě. Vynikající je také ohřátá a potřená marmeládou nebo sladkým krémem.

Kombinace od klasických po moderní

■ CRUDO, STRACCHINO A RUKOLA

Ohřejte piadinu, natřete na ni sýr stracchino, položte plátky prosciutto crudo a nakonec přidejte rukolu.

■ OLIVOVÉ PATÉ, PROVOLONE AFFUMICATO, HOUBY A PROSCIUTTO COTTO

Ohřejte piadinu z jedné strany, po obrácení na polovinu rozložte plátky provolone affumicato, aby se sýr rozpustil. Pak potřete olivovým paté, přidejte prosciutto cotto a doplňte několika houbami naloženými v oleji.

■ SPECK, HOUBY A SÝR ZE SALAŠE

Ohřejte piadinu a nechte na ní povolit sýr, pak přidejte ostatní suroviny.

■ S MANGOLDEM A STRACCHINEM

Jde o recept typický pro oblast Emilia Romagna, který se připravuje buď klasicky, nebo v uzavřené formě panzerotto. Na piadinu dejte uvařené, osolené a dobře okapané mangold a stracchino nakrájené na malé kousky. Dejte na pánev ohřát, až se bude sýr pěkně táhnout, a ihned podávejte.

■ SPIANATA PICCANTE, PROVOLONE AFFUMICATO A MAJONÉZA

V pánvi na piadině nechte rozpustit sýr a pak přidejte další ingredience.

■ CULATTA, STRACCHINO, KRÉM ZE SUŠENÝCH RAJČAT

Ohřejte piadinu, natřete na ni sýr a krém a nakonec přidejte plátky culatty.

■ PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA A HOUBY

Ohřejte piadinu s plátkou mozzarellou a pak přidejte plátky šunky a nakládané houby.

■ SPECK, GRAN MORAVIA A SÝR STRACCIATELLA

Ohřejte piadinu, natřete na ni sýr stracciatella, přidejte hoblíky Gran Moravia a plátky specku.

■ BRESAOLA, KRÉM Z OCTU BALSAMICO A RICOTTA

Ohřejte piadinu, potřete ji ricottou a nakonec dejte plátky bresaoly a několik listů salátu. Pokapejte krémem z octu balsamico nebo přímo octem balsamico IGP „invecchiato“, které má hustou krémovou konzistenci.

Neobvyklé recepty

■ PIZZAPIADA

Piadinu použijte úplně stejně, jako by to byl korpus na pizzu, ochutíte ji rajčaty a mozzarellou nakrájenou na plátky, zakapejte trochou oleje a dejte na pár minut do trouby.

■ PIADABURGER

Na pánvi upečte na troše oleje burger a pak ho nechte chvíli v pánvi na vypnuté plotně odpočívat. Mezitím ohřejte na jiné pánvi piadinu z obou stran, pak na ni položte upečený burger, naneste na něj dostatek stracchina a přidejte několik listů salátu a plátky rajčat. Zlehka osolte, piadinu překlopte a podávejte.

■ ZÁKUSEK SE ZMRZLINOU

Misku jahod nakrájejte na plátky. V kastrálku nechte povolit 200 g Nocciolaty. Ohřejte piadinu, ihned ji dejte na talíř, potřete povoleným krémem a posypte kousky jahod. Rozkrojte na čtvrtiny, každou z nich doplňte kopečkem smetanové zmrzliny a servírujte poprášené moučkovým cukrem.



Piadina v historii

1200 př. n. l.: mouka, železo a oheň

Vznik toho, co dnes nazýváme piadinou, lze dohledat na úsvitu dějin. Výrobek, který vznikl spojením mouky, železa a ohně a který vycházel z nekynutého chleba, se připravoval z různých typů mouky na rozžhavených železných plátech. Nejstarší stopy lze vysledovat do období kolem roku 1200 př. n. l. do lombardských osídlení. Etruskové připravovali obilnou placku a ovlivnili Římany, kteří ji začali dělat z ječmene, pak ze špaldy a nakonec z pšenice, až se v Římě piadina stala tradicí.

1300: cenný pokrm na chudé stoly

Tradice piadiny pokračuje i ve středověku. V roce 1300, který byl poznamenán morem, se piada připravovala z luštěninové a žaludové mouky. V období renesance, kdy mistři kulinařského umění vytvářeli ty nejrafinovanější pokrmy, byla skutečným protagonistou na stolech prostého lidu právě piada, která se připravovala dokonce i z otrub nebo z ještě prostších surovin.

1371: první oficiální zmínka

V roce 1371 se piadina poprvé objevuje v historickém dokumentu, konkrétně v Popisu provincie Romagna od kardinála Angelica. A dodnes piadina zůstává ryším vyjádřením kultury tohoto regionu.

1800: lidová tradice

Piadina prošla bez úhony a jakoby pokradmu všemi zákrutami své dlouhé historie až do 19. století, kdy se pak díky venkovanům rozšířila v různých regionálních verzích.

1900: sláva, úspěch a poezie

Dvacáté století pak toto těsto z hladké pšenice nebo z kukuřice, plněné uzeninou, grilovaným masem, zeleninou a sýry, naplno posvěcuje a piadina se stává natolik slavnou, že ji opěvuje i velký básník Giovanni Pascoli ve své básni La Piada.





10 receptů s... mozzarella filone

Vznikla pro použití v kuchyni a stala se ušlechtilou ingrediencí některých z nejslavnějších a nejlahodnějších receptů. Přinášíme vám deset nápadů na využití, při nichž oceníte její dokonalou rozpustnost.

Mozzarella filone se tradičně připravuje v tomto speciálním tvaru válečku právě proto, že je určena k využití při vaření. Svou příjemnou delikátní chuti a kompaktním suším těstem je ideální na pizzu, do náplní a do všech druhů receptů s tekoucím sýrovým středem, za nějž vdčíme její typické rozpustnosti. Je dokonalým příkladem spojení tradice a inovace a nenahraditelnou ingrediencí některých mistrovských děl italské kuchyně, které jsou zastoupeny i v následujících deseti receptech. Je ihned připravená k nakrájení na plátky, bez přebytečné tekutiny, která by komplikovala práci a rozmočila těsto.

1. Papriková parmigiana

Položte čtyři papriky na plech a pečte je při 200 °C asi 20 minut, až bude slupka takřka černá. Několikrát je během pečení obraťte. Nechte v troubě vychladnout a oloupejte je. Pak je rozdělte na čtvrtky. Na plátky nakrájejte 200 g mozzarely filone. Zapékací mísu vytřete stroužkem česneku, dno a stěny potřete olivovým olejem a rozložte do ní polovinu paprik. Osolte, pokryjte plátky mozzarely, několika lžícemi rajčatové passaty, olivami, bazalkou a strouhankou. Stejným způsobem vytvořte druhou vrstvu a zakončete strouhankou a dostatečným množstvím nastrouhaného sýru Gran Moravia. Zakápněte ještě trochou oleje a dejte zapéct při 180 °C na 20 minut. Můžete podávat jako předkrm nebo jako první chod.

2. Mozzarella in carrozza

Nakrájejte 8 plátků mozzarely silných asi 1 cm. Ze staršího chleba nakrájejte 16 stejně silných plátků, odkrojte kůrku a ořežte je cca na velikost plátků mozzarely. Nyní dejte vždy 1 plátek mozzarely mezi 2 plátky chleba. Každý hotový kousek zlehka obalte v mouce, pozorně se zaměřte zejména na okraje, a naskládejte je vedle sebe na velký talíř. Rozšlehejte 3 vejce s pěti lžícemi mléka a špetkou soli a směsí přelijte plněné chleby vyskládané na talíři. Ty opatrně několikrát obraťte a nechte vždy odpočívat tak, aby se vaječná směs dobře nasákla. Nyní je čas přistoupit ke smažení: rozehejte na pánvi dostatek oleje a když bude mít cca 180 °C, osmažte na něm vždy asi 3 kousky plněného chleba do zlatova. Bude to za 4–5 minut. Pak je nechte krátce okapat na papírové utěrce a servírujte horké. Pro lehčí verzi dejte chleba opéct do trouby rozpálené na 200 °C na 8–10 minut. Pokud chcete mít naopak chuťově výraznější variantu, přidejte dovnitř ančovičky.



3. Omeleta s mozzarellou

Rozšlehejte 6 vajec s trochou soli a pepře a přidejte 2 lžice nastrouhaného sýru Gran Moravia. Dobře promíchejte. Na plátky si nakrájejte 80 g mozzarely filone. Na pánvi vhodné do trouby rozpustte na nízkém žáru 80 g másla, pak na ni dejte plátky mozzarely a zalijte vaječnou směsí. Dejte do trouby při 180 °C na 20 minut, poté hned servírujte.

4. Bramborové gateau se sýrovým středem

Na kostičky nakrájejte 100 g sýru scamorza affumicata a 150 g mozzarely filone. Uvařte 5 brambor a pak je rozmačkejte. Vmíchejte k nim 2 vejce, kostičky sýru, 50 g strouhaného Gran Moravia a 120 g šunky prosciutto cotto nakrájené na kostičky. Osolte a rozdělte na dvě části. Zapékací mísu vytřete máslem a posypte strouhankou, díky níž bude gateau křupavější. Do mísy naneste polovinu směsi. Na ni rozložte 4 plátky mozzarely a 2 plátky prosciutto cotto, zakryjte druhou polovinou směsi, posypte strouhankou a dejte péct při 180 °C na půl hodiny. Využijete jako předkrm nebo jako druhý chod.

5. Slané sušenky se třemi sýry

Nakrájejte na malé kousky 80 g mozzarely filone a dejte ji do mísy spolu s 50 g strouhaného Gran Moravia a lžicí strouhaného pecorina. Sýry dobře promíchejte. Ve vodní lázni nechte změkknout 110 g másla a pak ho v míse zpracujte spolu se 130 g přesáté hladké mouky, lžičkou kypřicího prášku, špetkou soli a trochou mletého černého pepře. Dobře promíchejte společně s připravenou směsí sýrů. Z hladkého těsta vytvarujte koule a zabalenou ve fólii ji nechte asi půl hodiny odpočinout v lednici. Poté těsto rozválejte na plát silný asi 1 cm. Vykrájejte sušenky a dejte je na plech vystlaný pečicím papírem. Sušenky potřete 30 g čerstvé smetany, posypte mákem a dejte péct při 200 °C na 15 minut.

6. Polpettine z mozzarely

Do mísy od mixéru dejte 150 g chlebové střídky natrhané na kousky, 150 g mozzarely nakrájené na kostičky, 3 vejce, špetku soli, 100 g nastrouhaného Gran Moravia a špetku muškátového oříšku. Rozmixujte do homogenní směsi a pak z ní vytvořte kuličky o velikosti vlašského ořechu a obalte je v mouce. Dejte rozehtát dostatečné množství oleje na smažení a kuličky v něm osmažte dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a podávejte horké jako předkrm nebo k aperitivu.



7. Pizza z polenty s brokolicí a ančovičkami

Jedno balení hotové polenty rozkrájejte na dostatečně silné plátky. Vyskládejte je jeden vedle druhého na plech vystlaný pečicím papírem, vytvoříte tak základ pro polentovou pizzu. Povařte 250 g brokolice a slijte ji, dokud je al dente. Na polentu natřete 300 g rajčatové passaty, pak na ni dejte 5 plátků ančoviček natrhaných na malé kousky, 200 g mozzarely filone nakrájené na tenké plátky a kousky brokolice. Posypte pepřem, zakápněte extra panenským olivovým olejem a dejte péct na 15 minut při 200 °C.

8. Fusilli alla pizzaiola

Na pánvi rozehejte trochu oleje a přidejte 700 g nakrájených loupáných rajčat. Osolte a nechte vařit na středním žáru asi 10 minut. Mezitím si nakrájejte 200 g mozzarely filone na kostičky a uvařte 360 g fusilli. Slijte, přidejte rajčatovou omáčku, mozzarellu a trochu oregana a míchejte, dokud se sýr nezačne táhnout. Podávejte horké.

9. Plněné malé pizzy

Rozkrájejte 150 g polosušných rajčátek naložených v oleji a 100 g oliv bez pecky, na kostičky nakrájejte 200 g mozzarely filone. V míse smíchejte 240 g hladké mouky, špetku soli, jeden sáček sušeného droždí a 30 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Vyšlehejte dvě vejce spolu s 200 ml mléka a 2 lžícemi extra panenského olivového oleje a obě směsi spojte. Míchejte, až vznikne kompaktní těsto, a pak k němu přidejte nakrájenou mozzarellu, rajčátka, olivy, 4 plátky prosciutto cotto nakrájené na proužky a trochu oregana. Těsto dejte do máslem vymazaných formiček na muffiny a dejte péct při 180 °C asi na 30 minut. Skvěle se hodí k aperitivu nebo jako doplnění ošatky s pečivem.

10. Zapékané těstoviny

Připravte si bešamel: v kastrůlku rozpustte 30 g másla spolu s 30 g mouky a nechte lehce zhnědnout. Opatrně přilévajte 300 ml mléka a dobře míchejte metličkou, aby se nevytvořily hrudky. Osolte, zamíchejte a nechte ještě 5 minut provařit. Na kostičky nakrájejte 200 g mozzarely filone. Uvařte al dente 360 g krátkých těstovin, slijte a dejte do velké mísy. Přidejte bešamel, 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a kostičky mozzarely a dobře promíchejte. Dejte do zapékací mísy a zarovnejte. Na povrchu posypte dalšími 40 g nastrouhaného Gran Moravia a pečte v troubě při 180/200 °C 25/30 minut. Zapékané těstoviny podávejte teplé, vynikající budou ale i následující den.



10. ročník PREMIO ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE zná svého vítěze

Tradičně vám vždy v jarním čísle nabízíme vhléd do současné italské malby skrze uměleckou cenu Premio Eccellenti Pittori – Brazzale. Ani letos tomu není jinak, neboť v polovině ledna byl vyhlášen vítězný obraz jejího jubilejního desátého ročníku.



Vítězný obraz Angela D'Ospina, Atopos. 67 x 48 cm, 2023

Cena založená novinářem Camillem Langone společně s Robertem Brazzale a za podpory skupiny Brazzale, je jedinou cenou věnovanou výhradně malířství. Je otevřená všem žijícím italským malířkám a malířům a vždy v lednu je udělena nejhezčímu obrazu vytvořenému v předchozích dvanácti měsících a zveřejněnému na webu Eccellenti Pittori. Letos se vítězem stal obraz „Atopos“ malířky Angely D'Ospina, který porota vybrala z dvanáctky finalistů.

„Desátý ročník ceny Premio Eccellenti Pittori – Brazzale přinesl dvě novinky, za které jsem velmi rád: poprvé zvítězila malířka a poprvé zvítězil obraz, jehož styl stojí na pomezí figurativní a abstraktní malby. Jde o plodně dvojznačné dílo. Na straně jedné můžeme vidět skutečnou explozi, která je v dnešní válečné době tak tragicky aktuální, na straně druhé je to pak poloha naznačená samotnou autorkou, tedy hluboký existenciální neklid,“ říká o vítězném obraze Camillo Langone, zakladatel ceny a zároveň kurátor webu eccellentipittori.it, který bývá označován za „živý deník“ současného italského malířství.

Autorka vítězného díla

ANGELA D'OSPINA (*1987)

Rodačka z jihoitalského Taranta absolvovala Akademii výtvarných umění ve Florencii pod vedením profesora Adriana Bimbiho. V roce 2015 byla spoluzakladatelkou umělecké skupiny Aula 23, s níž pracuje na různých nezávislých projektech v toskánském regionu. V roce 2016 obdržela hlavní cenu v soutěži University Selection 2016/2017 v Tzukubě v Japonsku. Účastní se výstav v Itálii a v zahraničí, v roce 2019 měla samostatnou výstavu v Muzeu delle Colonne v Pontassieve, jejímž kurátorem byl bývalý ředitel Uffizi, historik umění Antonio Natali. V roce 2021 vystavovala ve dvou významných čínských muzeích Shanghai International Convention Center a Jiaying Museum. V listopadu 2023 byla zařazena do katalogu More Disruption. Representational Art In Flux spolu se jmény jako Jenny Saville, Ruprecht von Kaufmann, Joshua Hagler. Aktuálně žije a tvoří ve Florencii.

X PREMIO ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE



Omar Galliani, Santa Lucia. 150 x 150 cm, 2023



Massimiliano Alioto, Lontano da tutto (3). 70 x 80 cm, 2023



Enrico Robusti, Resisti. Non lasciare la gialla velatura del giorno. 120 x 100 cm, 2023

Vítězné ceny

- 2014: „Quum Memoranda“, autor Giovanni Gasparro (*1983)
- 2015: „Venezia Stabat Mater“, autor Tommaso Ottieri (*1971)
- 2016: „Noi, Vittorio Sgarbi“, autor Rocco Normanno (*1974)
- 2017: „Il Corpo squisito“, autor Nicola Samorì (*1977)
- 2018: „Judith“, autor Nicola Verlatto (*1965)
- 2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)
- 2020: „Colosseo“, autor Mauro Reggio (*1971)
- 2021: „Bevadoro“, autor Matteo Massagrande (*1959)
- 2022: „Monumento fiore“, autor Enrico Minguzzi (*1981)
- 2023: „Atopos“, autorka Angela D'Ospina (*1987)



Maurizio L'Altella, Dolce madre. 50 x 52 cm, 2023



Adelisa Selimbasic, Third eye. 200 x 200 cm, 2023



Ester Grossi, Per Aspera. 120 x 100 cm, 2023

Pozvánka

PREMIO ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE pravidelně organizuje také výstavu obrazů v muzeu Le Carceri v horském městě Asiago, kde veřejnosti představuje současnou italskou malbu. Další ročník se bude konat letos v létě a ponese podtitul „Gran Turismo“. Všechny vystavené obrazy se budou dotýkat tohoto tématu, které je historické i velmi aktuální zároveň, neboť se pojí s tématem turistické udržitelnosti.



5 x 5 Gran Moravia ve vaší kuchyni

Není pochyb o tom, že sýr Gran Moravia je ideální jen tak samotný k vínu či jako součást sýrových prkének a obložených mís, kdy lze doporučit jeho vyzrálější variantu Gran Moravia Riserva, nebo nastrouhaný na těstoviny či risotto. Jeho využití v kuchyni má však mnoho dalších podob, stačí se inspirovat některým z následujících tipů.

Gran Moravia plátky

Velmi dobře využitelná forma tohoto sýru jak pro teplou, tak pro studenou kuchyni. Vyzkoušejte je třeba:

- klasicky do toustů a panin či do hamburgeru
- na rolky s náplní z ricotty (doporučíme před použitím nechat plátky při pokojové teplotě trochu povolít)
- na lilkovou parmigianu
- na plátky vepřového masa
- na pizzu

Gran Moravia strouhaný

Tato forma je jednou z velmi oblíbených, ať už ji použijete na talíř těstovin nebo do risotta. Strouhaný Gran Moravia má ale i další využití:

- na jakýkoliv druh zapékaného pokrmu, kterému zajistí lahodnou křupavou kůrčičku
- do nádivek a náplní
- do pomazánek, ať už je budete připravovat z ricotty či jiného krémového sýru
- do těsta na slané sýrové sušenky
- na výrobu chipsů: stačí vytvořit hromádky nastrouhaného sýru na plechu vystlaném pečicím papírem a dát asi na 5 minut péct při teplotě kolem 200 stupňů

Gran Moravia scaglie

Gran Moravia nakrájený na hoblínky, tzv. scaglie, je velmi efektní podoba tohoto sýru, kterou můžete nejen dochutit, ale i působivě ozdobit mnoho pokrmů, jako jsou například:

- hovězí carpaccio s rukolou
- Caesar salát
- krémová dýňová polévka s kostičkami pancetty
- piadina s rukolou a rajčaty
- roastbeef s pepřem a olivovým olejem



Gran Moravia tochetti

Gran Moravia ve tvaru kostiček, tzv. tochetti, je velkým pomocníkem při přípravě jednohubek a aperitivu. Na tento formát sýru se hodí méně zralý sýr, který se nebude drolit. Zde jsou návrhy na jednohubky k aperitivu:

- Gran Moravia s polosušnými rajčátky
- Gran Moravia se zarolovaným plátkem italského specku nebo kostičkami mortadelly
- Gran Moravia s medem
- Gran Moravia s hroznovým vínem
- Gran Moravia s hruškou

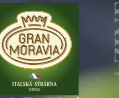
Gran Moravia kůrka

Zbylou kůrku můžete dále využít pro vaření. Nejprve ji ale na povrchu dobře oškrabejte nožem, opláchněte a nechte uschnout. Pak můžete zkusit některý z následujících tipů:

- kůrku nakrájete na malé kousky a přidejte do polévek či vývarů během vaření
- dejte namáčet kousky kůrky do mléka a pak je vmíchejte do risotta v závěru vaření
- kousky kůrky namočené v mléce můžete rozmixovat a použít do masových kuliček
- kůrku nakrájete na kostičky nebo na proužky a na plechu vystlaném pečicím papírem pečte při 200 °C asi 4 minuty dokud se sýr nezačne nafukovat. Konzumujte ihned, jinak opět ztvrdne.
- i kůrku můžete klasicky nastrouhat a použít ji na zapékané pokrmy na gratinování

KUCHARKA

La FORMAGGERIA



MAGAZINE

Strozzapreti s chřestem a lososem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g těstovin strozzapreti 🍴
- 350 g očištěného lososa
- 1 svazek zeleného chřestu
- 1 jarní cibulka
- kůra z 1 citronu 🍴
- extra panenský olivový olej 🍴
- sůl 🍴
- pepř



Příprava:



Z chřestu odkrojte tvrdé konce. Očistěte cibulku a nejmenno ji nakrájete. Chřest rozkrájejte na kratší kousky, špičky dejte stranou a zbytek na pánvi osmažte na olivovém oleji spolu s proužky citronové kůry a jarní cibulkou. Přidejte kapku vody, osolte a nechte vařit asi 10 minut. Mezitím dejte vařit vodu na těstoviny. Uvařenou zeleninu rozmixujte do krémové konzistence, v případě potřeby naředte vodou z vaření těstovin. Na pánvi, kde jste vařili zeleninu, rozehřejte olej, přidejte špičky chřestu a lososa nakrájeného na kostičky, osolte a na středním žaru opečte. Mezitím uvařte těstoviny, slijte je a přidejte na pánev k lososu. Krátce zamíchejte a pak přidejte rozmixovaný krém. Dobře ho vmíchejte do těstovin a servírujte. Na talíři poprašte mletým pepřem.



Jahodové muffiny



Suroviny (na 12 muffinů):

250 g hladké mouky • 200 g cukru krupice • 1 sáček kypřicího prášku do pečiva • 180 ml mléka  • 2 vejce • 80 ml řepkového oleje • 170 g jahod • 350 g ricotty (nebo mascarpone)  • 120 g moučkového cukru

Příprava:

Vejce rozklepnete do mísy, přidejte krupicový cukr a společně vyšlejte. Metličkou vmíchejte olej a mléko, pak přidejte prosátou mouku a kypřicí prášek a vše promíchejte do hladka. Pak přidejte 100 g jahod nakrájených na malé kousky a zamíchejte. Do plechu na muffiny vložte papírové košíčky a naplňte je do dvou třetin těstem. Muffiny pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 25 minut, zkontrolujte upečení špejlí. Nechte vychladnout a mezitím připravte krém na ozdobu. Zbývající jahody nakrájejte na malé kousky a spolu s 30 g moučkového cukru je rozmixujte. Do mísy dejte ricottu (mascarpone) a zbylý moučkový cukr a zamíchejte. Pak přidejte rozmixované jahody a míchejte, až získáte růžový krém. Ten dejte do zdobícího sáčku s hvězdicovým otvorem a krém ozdobně naneste na muffiny.





La FORMAGGERIA dětem

Najdi 9 rozdílu



Chřestová polévka

Suroviny (pro 6 osob):

2 svazky zeleného chřestu • 4 brambory • 100 g šunky prosciutto cotto vcelku  • 1 cibule • kurkuma • extra panenský olivový olej  • čerstvý rozmarýn • sýr Gran Moravia strouhaný a hoblínky  • sůl  • pepř

Příprava:

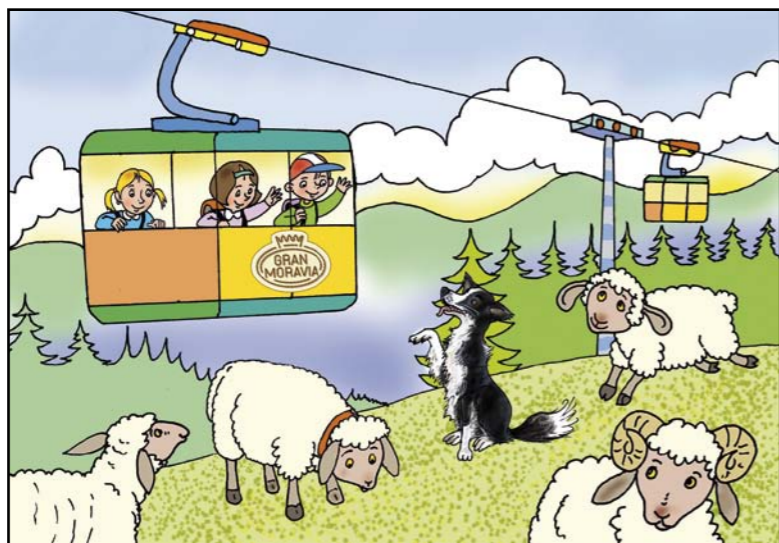
Chřest zbavte tvrdých konců a odkrojte křehké špičky. Zbytek nakrájejte na kolečka a vložte je do hrnce spolu s nakrájenou cibulí a oloupanými bramborami rozkrájenými na kostičky. Zakápněte olejem a na mírném žáru osmažte. Pak pozvolna přilijte vodu, aby překryla zeleninu, zakryjte pokličkou a nechte vařit asi půl hodiny. Stranou v menším hrnci krátce povařte špičky chřestu, slijte a nechte stranou. Chřest vařený s brambory osolte, přidejte trochu kurkumy a rozmixujte. Ochuťte olivovým olejem, pepřem a hrstí nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nakonec do polévky přidejte považené špičky chřestu, trochu čerstvého rozmarýnu a šunku rozkrájenou na kostičky. Servírujte ozdobené hoblínekami Gran Moravia.



Co nepatří do spíže?

Ne všechno se do spíže hodí. Zakroužkuj ty věci, které sem nepatří.





ITALŠTINA: Ptáci ve městě/Uccelli in città



KRIS-KROS

Jak se nazývá podlouhlá loď, zpravidla 10m dlouhá, a člověk, který ji řídí? Loď můžete vidět hlavně v italských Benátkách.

2 písmena
PA

3 písmena
AKR
ANO
KAM
LEV
PES

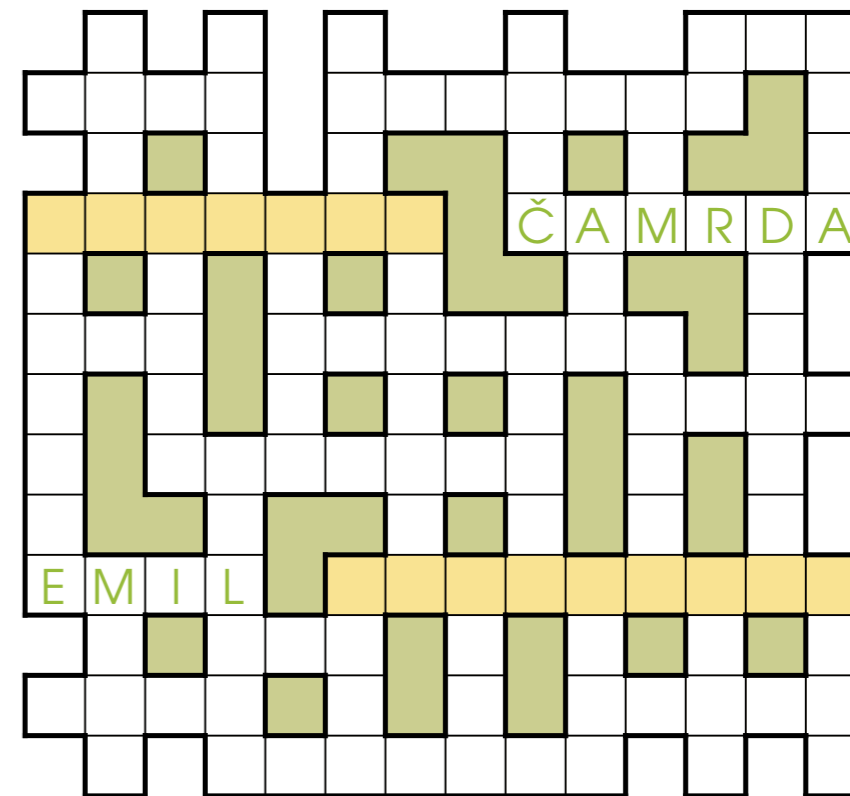
4 písmena
~~EMIL~~
GRAM
HRAD
INKA
MÁTA
NEMO
OKNO
OLGA
PINČ
RING
SÍLA
STÍN

STŮL
SUMO
ZUBR

5 písmen
GEKON
NÁVES
NOSÁL
ODPAL
SJEZD

6 písmen
~~ČAMRDA~~
VOLANT

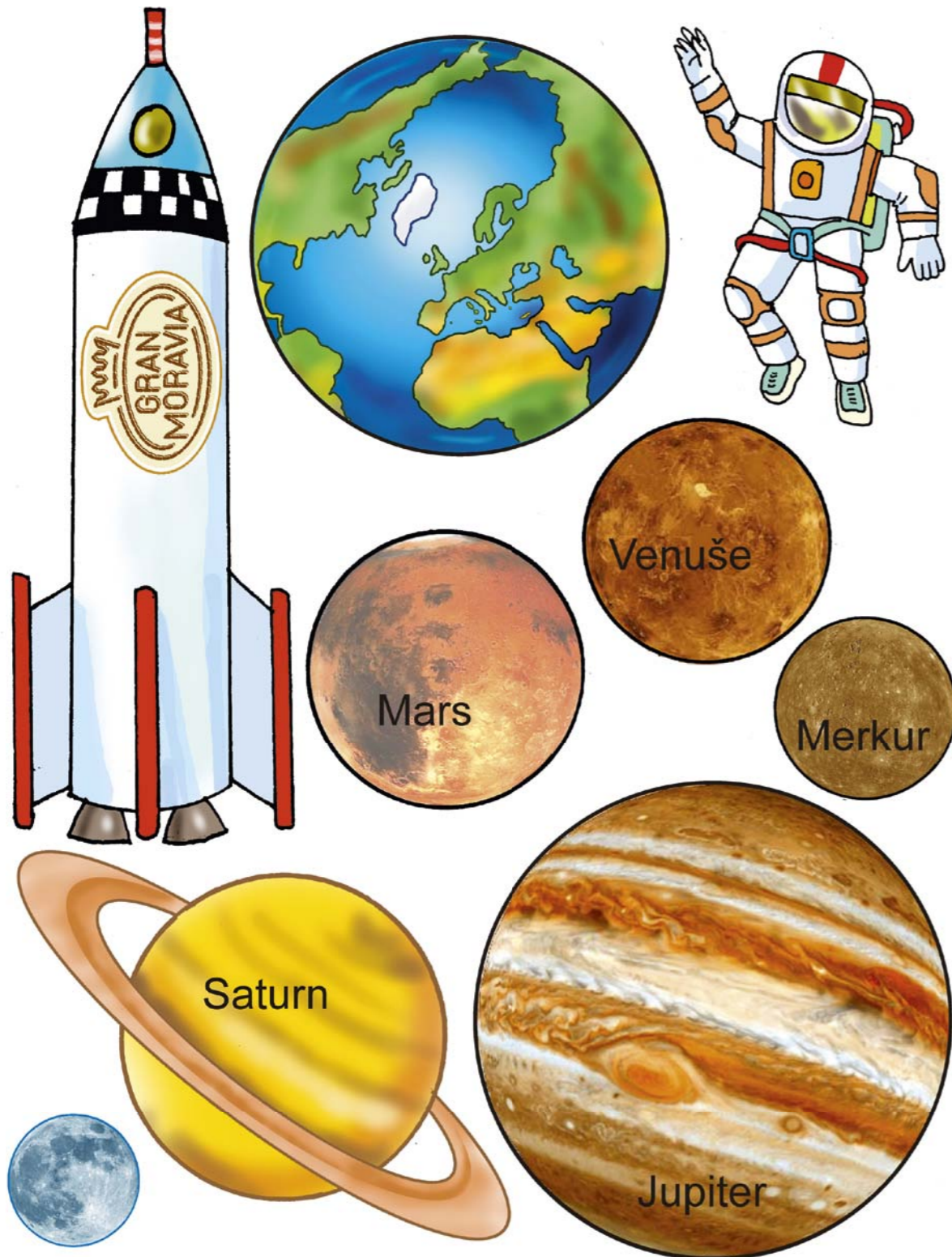
7 písmen
AUTÍČKO
DŽINOVÉ
GALAXIE
PATISON
SVLAČCE
TEMNOTA
TETIČKA



spřítomná odpověď:
GONDOLA GONDOLIÉR

Vystřihovánka vesmír

Zahraj si vesmírné divadlo. Vystřihni si planety, astronauta a raketu, nalep si je na špejle a můžeš si hrát například na přistání na planetě Mars.



Zapečené těstoviny

Suroviny (pro 5 osob):

- 500 g krátkých těstovin (např. cavatelli)
- 250 g mletého hovězího masa • 150 g klobásky salsiccia
- 700 g rajčatové passaty
- 150 g nastrouhaného provolone + na posypání
 - extra panenský olivový olej
- 1 cibule • 100 g strouhanky • 1 sklenka červeného vína • sůl • pepř

Příprava:

Cibuli nakrájejte najemno a nechte ji v hrnci na troše oleje zesklivatět. Pak přidejte mleté hovězí a rozdrobenou salsicciu, zalijte vínem a krátce povařte. Přidejte rajčatovou passatu, osolte, opepřete a nechte vařit na nízkém žáru asi půl hodiny. V dalším hrnci uvařte těstoviny, sceďte je a smíchejte s připravenou omáčkou. Vmíchejte nastrouhaný sýr provolone a směs dejte do zapékací mísy předem vymazané olejem a vysypané strouhankou. Posypte na povrchu ještě trochou strouhanky a dalším sýrem, zakápněte olejem a dejte zapéct do trouby vyhřáté na 200 stupňů asi na 20 minut.



Carbonara

del Monferrato

Suroviny (pro 4 osoby):

- 400 g spaghetti
- 100 g sýra Gran Moravia
- 20 ks chřestu • 6 vaječných žloutků
- 100 g pancetty – řez o tloušťce asi půl centimetru
- 30 g másla
- lžička olivového oleje • sůl • pepř

Příprava:

Očistěte chřest a odřízněte tvrdou část stonku. Chřest poté asi 4 minuty povařte. Osušte ho a nakrájejte na kousky o velikosti 2–3 cm. Pancettu nakrájejte na kostičky nebo proužky a pak ji na pánvi se lžičkou olivového oleje osmažte společně s nakrájeným chřestem. Do mísy dejte žloutky, nastrouhaný sýr, špetku soli, trochu pepře a vše míchejte tak, aby vznikl pěkný krém. Můžete si pomoci i trochou vody z vaření těstovin. Když jsou těstoviny uvařené, vložte je do pánve se slaninou a chřestem, vše promíchejte. Těstoviny poté přesypte do mísy s vaječným krémem a přidejte máslo. Vše dobře zamíchejte a podávejte posypané sýrem Gran Moravia.

Lososový rillettes



Suroviny (pro 4 osoby):

- 300 g lososa bez kůže
- 20 g hrubozrnné hořčice
- 5 g pažitky • 50 g majonézy
- 50 g strouhaného sýra Gran Moravia 🇨🇵 • olivový olej 🇨🇵
- sůl 🇨🇵 • pepř

Příprava:

V rozehráté troubě na 160 °C pečte lososa s trochou olivového oleje po dobu cca 10 minut. Vychlazeného lososa poté nakrájejte na kousky, přidejte hrubozrnnou hořčici, sýr, pažitku, sůl, pepř a majonézu. Zamíchejte a servírujte na opečeném toustovém chlebu.

Křepelka

Suroviny (pro 4 osoby):

- 4 křepelky • 1 mrkev • 1 cuketa • 20 brambor grenaille (malé brambůrky) • olivový olej 🇨🇵 • 250 g husího sádla • sůl 🇨🇵 • pepř

Příprava:

Očistěte mrkev, cuketu a brambory. Mrkev a cuketu nakrájejte na hranolky, brambory napůl. Mrkev a cuketu orestujte zvlášť na pánvi s olivovým olejem. Na dno pekáče dejte brambory s trochou olivového oleje, posypte solí a pepřem a upečte v troubě rozehráté na 180 °C cca 20 minut. Křepelky naporcujte, zvlášť dejte prsa a stehna. Ty pomalu pečte (konfitujte) v sádle 1 hodinu na 80 °C. Z dalších částí připravte vývar, poté jej zredukujte. Naservírujte na talíře a polejte zredukovaným vývarem.



Pokrmý do Kuchařky a Vegetariánských receptů byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.

Originální italská restaurace, domácí těstoviny, plody moře, vyzrálé steaky a čerstvé ryby. Více než 160 druhů vína.



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



.....Kdo jí dobře, žije dobře

Provolone

Sýr s pařeným těstem, jehož vznik a rozšíření je více než u jiného sýru spojeno s migrací mezi severem a jihem Itálie. Stále se vyrábí ručně a může být dolce, piccante a affumicato.

1 VZNIKÁ NA SEVERU, ALE POCHÁZÍ Z JIHU

Provolone je výsledkem spojení sýrařské tradice jihu s nížinami na severu Itálie. Vzniká totiž v Pánském údolí kolem poloviny 19. století, kdy se tu potkalo jihoitalské umění paření těsta s dostatkem mléka na severu. Jeho příběh se začíná psát v roce 1861, kdy sjednocení Itálie umožnilo překlenout bariéry mezi jednotlivými oblastmi poloostrova a chovatelé z jihu se mohli usadit na severu.

2 MÁ VYSOKOU NUTRIČNÍ HODNOTU

Provolone se může pochlubit vysokou nutriční hodnotou: pomysleme jen na to, že pro výrobu 10 kg tohoto sýru je potřeba kolem 100 kg mléka. Všechny charakteristické prvky mléka, jako jsou minerály, bílkoviny a vitamíny, jsou tedy velmi dobře zastoupeny i v malém plátku sýru provolone.

3 NÁZEV POCHÁZÍ Z DIALEKTU REGIONU KAMPÁNIE

Název pochází od slova „provola“, které je odvozeno od slova „prova“ (tedy zkouška): kdysi se dělal zkušební sýr, kdy se pařil kousek sýrového těsta, aby se vystihl ten nejlepší okamžik pro výrobu ceněného sýra caciocavallo. Podle jiných zdrojů však název pochází od slova „pruvatura“ či „pruvula“, což je termín v dialektu, kterým se označoval kousek sýrového těsta podávaný na ochutnání věřícím v procesi, jež směřovalo ke klášteru San Lorenzo in Capua v kampánské provincii Caserta.

4 PRVNÍ OFICIÁLNÍ ZMÍNKA JE Z ROKU 1871

Označení „provolone“ se poprvé objevuje v literatuře v roce 1871, konkrétně v zemědělském slovníku „Vocabolario di agricoltura di Canevazzi-Mancini“ (Cappelli, 1871). Termínem „provolone“ je již míněn sýr provola velkých rozměrů.

5 KONCEM 19. STOLETÍ ŠEL DO VÁLKY

Sýr provolone byl protagonistou potravinových přidělů vojákům během francouzsko-pruské války v roce 1870. Válečných operací se Itálie sice neúčastnila, ale byla požádána, aby poskytla vojákům na obou stranách konfliktu potraviny, včetně obilovin a sýrů. A tak posílá právě benjamínka provolone.

6 MŮŽE BÝT DOLCE, PICCANTE ČI AFFUMICATO

Verze dolce se vyrábí za použití telecího syřidla a doba zrání se pohybuje od 2 do 3 měsíců. Má jemnou mléčnou chuť a je skvělá ochucená solí, pepřem, olejem a bylinkami. Provolone dolce může být také uzený; to se hodí také pro použití v kuchyni nebo na grilování. Provolone piccante naopak zraje od minimálně 3 měsíců až po více než rok a má díky použití kozího syřidla rozhodnou, typicky pikantně štíplavou chuť.

7 JE JINÝ NEŽ OSTATNÍ

Provolone je zcela originální sýr, který je dobře rozpoznatelný od ostatních pařených sýrů rozšířených v jižní Itálii, jako jsou mozzarella nebo scamorza. A to díky jeho větším rozměrům a tomu, že může zrát i delší čas, aniž by se příliš vysušil.

8 EXISTUJE VE ČTYŘECH TRADIČNÍCH TVARECH

Provolone je znám také svými čtyřmi tradičními tvary: hruškovitě melounovým, salámovým, tvarem kuželovitě polínka a tvarem polní lahve, v němž je na světě asi nejvíce znám.

9 STÁLE SE DĚLÁ RUČNĚ

Lidská ruka je stále nezbytná pro vytváření sýrového těsta do požadovaných tvarů, které se pak ihned ponoří do studené vody, aby se zpevnily. Tvar se modeluje až do chvíle, kdy je pěkně uzavřený, bez vrásek na povrchu.

10 PICCANTE A MÁSLO, TO JE RADOST

Nejlepší způsob, jak si vychutnat provolone piccante, je velmi jednoduchý, jak už to tak u sýrů bývá: výtečně se snoubí s oříškem másla, které jeho chuť vyzdvihne, a s topinkou.

Faro: první oběd na terase



6
receptů

Nabízíme šest nápadů, sladkých i slaných, lehkých i vydatnějších, jak přivítat jaro vynikajícím jídlem pod širým nebem.

Stolování venku je jedním z největších potěšení, která provázejí příchod jara. Svěží vzduch, slunce, které konečně hřeje, a modré nebe zlepšují náladu a zvou k pobytu venku. Je to chvíle, která svojí energií vybízí k novým věcem i k experimentování v kuchyni a k vyzkoušení receptů či surovin, na které pomýšlíme již dlouho. Jarní ingredience hrají prim v následujících receptech, z nichž některé jsou trochu delší, jiné zase zvládnete připravit během chvíle.

Jahodový salát s křupavou šunkou

200 g mixu salátů • 12 polosušných rajčátek v oleji 🍴
• 150 g mozzarely 🍴 • 2 plátky prosciutto crudo 🍴 • 30 g piniových semínek 🍴 • 2–3 sušené švestky • 1 košík jahod, 2 lžičky pomerančové šťávy • 1 lžička hořčice • lžička bílého vinného octa 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴 • černý pepř

Připravte si zálivku na salát: smíchejte v misce několik lžic oleje s pomerančovou šťávou, octem, hořčicí, solí a pepřem. Dobře promíchejte a dejte stranou. Omyjte a osušte všechny salát a do velké salátové mísy jej natrhajte na menší kousky. Ochuťte trochu zálivkou a přidejte nakládaná rajčátka, která jste předtím nechali okapat a překrojili napůl. Pak přidejte mozzarellu nakrájenou na kostičky a přidejte sušené švestky a jahody nakrájené na kousky. Plátky šunky nakrájejte na proužky a na pánvi je na troše oleje opečte dokřupava. Pak na pánvi opražte piniová semínka. Salát dozdobte piniovými semínky a kousky křupavé šunky. Servírujte spolu se zbylou zálivkou v samostatné misticke.

Risotto s hráškovým krémem, mozzarellou a citronem

320 g rýže na risotto 🍴 • 250 g hrášku • 150 g mozzarely 🍴 • 1 šalotka • zeleninový vývar • 2 ořechy másla 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • 1 lžička citronové kůry 🍴 • půl sklenky bílého vína 🍴 • sůl 🍴 • černý pepř

Nejprve nakrájejte šalotku a nechte ji v kastrůlku na oleji s jedním oříškem másla orestovat. Když zesklouvá, přidejte hrášek a několik lžic vývaru a uvařte doměkka. Třetinu hrášku dejte stranou, ke zbytku přidejte citronovou kůru a rozmixujte do krému. Osolte a opepřete. Na troše oleje nechte pár minut pražit rýži, pak ji zalijte bílým vínem a nechte odpařit. Pak rýži vařte obvyklým způsobem za postupného přidávání vývaru tak, jak se bude vstřebávat. Krátce před koncem vaření přidejte hráškový krém, postupně po lžičkách, a za stálého míchání nechte odpařit přebytečnou vlhkost. Sundejte z plotny a vmíchejte oříšek másla a mozzarellu nakrájenou na kostičky. Nechte zakryté pokličkou krátce odpočinout. Na talířích ozdobte zbylým hráškem a trochou černého pepře.

Špagety s cuketou a provolone

360 g špaget 🍴 • 700 g mladých cuket • 1 stroužek česneku • 200 g provolone 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • oříšek másla 🍴 • čerstvá bazalka • sůl 🍴 • černý pepř

Nejprve očistěte cukety a nakrájejte je na tenčí kolečka buď pomocí nože, nebo na mandolíně. Postupně je osmažte v olivovém oleji a nechte okapat na papírové utěrce. Mezitím dejte vařit těstoviny. Na nepřilnavé pánvi nechte na troše oleje ze smažení cuket ovonět stroužek česneku, pak přidejte smažené cukety a nechte asi minutu provonět. Špagety al dente slijte, trochu vody z vaření nechte stranou. Špagety přidejte na pánev k cuketám, promíchejte a sundejte z plotny. Vmíchejte nastrouhaný sýr provolone, máslo a čerstvou bazalku natrhanou na malé kousky. Vše promíchejte, přidejte trochu vody z vaření těstovin, aby sýr povolil a pokrm získal krémovost. Na závěr dochuťte pepřem a podávejte.

Smaženky z těstovin

350 g špaget 🍴 • 500 ml hustého bešamelu • 150 g prosciutto cotto na kostičky 🍴 • 100 g mraženého hrášku • muškátový oříšek • extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴 • pepř • 150 g hladké mouky • 250 ml vlažné vody • 2 vejce • strouhanka • olej na smažení

Povařte hrášek do změknutí, slijte a dejte stranou. Uvařte špagety a dejte je do polévkové mísy s trochou oleje. Přidejte bešamel, kostičky prosciutto cotto, hrášek, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a pepř. Promíchejte a nechte vychladnout. Plech vystelte pečicím papírem a přesuňte na něj těstoviny. Zakryjte fólií a dejte odpočinout do lednice alespoň na dvě hodiny. Poté pomocí vykrajovátka o průměru 6–8 cm vytvořte kolečka. Připravte těstíčko na obalování: smíchejte mouku s cca 250 ml vody a špetkou soli. Vykrajovaná kolečka obalte nejprve v těstíčku, pak ve strouhance, poté v rozšlehaném vejci a nakonec opět ve strouhance. Kolečka krátce osmažte na pánvi v dostatečném množství oleje. Nechte okapat na papírové utěrce a ještě horké podávejte.

6
receptů

Grilamiburger

80 g oliv bez pecky 🍴 • 1 lžička kaparů 🍴 • 4 lžičky extra panenského olivového oleje 🍴 • 1 stroužek česneku • pepř • půlka citronu 🍴 • 100 g bílého jogurtu 🍴 • 1 snítka máty • sůl • 500 g sýru Grilami 🍴 • 4 bulky na hamburger

Nahrubo nasekejte olivy a kapary a smíchejte je s olivovým olejem. Přidejte rozmačkaný česnek a pepř a pořádně umíchejte do krému. Do jogurtu vmíchejte trochu nastrouhané citronové kůry a nejmenno nasekanou polovinu lístků máty. Dochuťte solí a pepřem. Kus Grilami nakrájejte na 4 stejně široké plátky. Tento „burger“ opečte na středním žáru na troše oleje z obou stran. Bulky na hamburger rozkrojte a na vnitřní straně je zlehka na pánvi opečte. Spodní půlku natřete krémem z oliv a kaparů a položte na ně opečený sýr. Naneste na něj jogurtovou salsu, ozdobte zbylými lístky máty a zakryjte horní půlku bulky. Ihned podávejte.

Kokosové laníže s bílou čokoládou

200 g sušenek 🍴 • 100 g bílé čokolády • 100 ml čerstvé smetany 🍴 • nastrouhaná kůra z 1 citronu 🍴 • strouhaný kokos

Bílou čokoládu rozlámejte a dejte do mísy vhodné do mikrovlnné trouby. Nechte v mikrovlnné troubě rozpustit při maximálním výkonu, každou půlminutu zamíchejte. Když je téměř rozpuštěná, už jen s malými kousky, vyjměte a stálým mícháním rozpusťte i ty. Sušenky rozmixujte a přidejte k nim rozpuštěnou čokoládu. Přidejte 90 ml smetany a nastrouhanou citronovou kůru. Vše pomocí mixéru smíchejte, směs pak dejte do mísy a ještě ručně propracujte. Pokud je směs příliš suchá a nejde vytvářet kuličky, přidejte postupně ještě smetanu. Pak tvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu a obalte je ve strouhaném kokosu. Můžete je uchovávat v lednici až do chvíle servírování.

5 tipů do tašky

Jarní stůl napříč italskými regiony



1 Těstoviny Fiordimonte

Kvalitních italských těstovin není nikdy dost, a proto vám nyní nabízíme těstoviny od výrobce ze samého srdce italského regionu Marche – mladého a dynamického podniku Fiordimonte. Jejich těstoviny jsou díky použití prvotřídní suroviny a vlastní metodě zpracování pružné, při vaření drží tvar, krásně absorbují omáčky a mají plnou, autentickou chuť. Hnětení těsta probíhá pomalu a za nízkých teplot tak, aby byla zajištěna jeho optimální hydratace a mohla se vytvořit proteinová mřížka spojující zrna škrobu. Díky tomu se pak při vaření těstoviny nerozvaří. V La Formaggeria Gran Moravia si můžete vybrat z několika druhů vaječných i nevaječných těstovin Fiordimonte.

2 Kořenici směsi La Novella

Z dalšího italského regionu, v tomto případě Toskánska, vám představujeme kořenici směsi La Novella. Jedná se o základ pro rychlou a chutnou omáčku k těstovinám, ale třeba i na bruschettu, který obsahuje směs sušené zeleniny a bylin. Zelenina je nakrájena na pěkné velké kousky, díky čemuž je výsledná omáčka opravdu autentická. Pozor, omáčka Pasta piccante je díky ostrému chilli poměrně dost pálivá.

TIP: Příprava je velmi snadná, stačí nalít do pánve olej a vodu a přidat kořenici směs (doporučené dávkování najdete na obalu), nechat pár minut povařit a pak vmíchat do těstovin nebo natřít na bruschettu. Kousky sušené zeleniny při této přípravě pěkně nasáknou vodu a omáčka je podobně lahodná, jako byste ji připravili z čerstvé zeleniny.

3 Olivy Ficacci

Italské olivy etablované římské značky Ficacci u nás pořídíte ve variantě zelené olivy s pečkou a mix různých druhů vypeckovaných oliv. Vyznačují se čerstvostí, k jejich konzervaci je použito jen malé množství soli. Rodinná firma Romeo Ficacci se zpracování a prodeji oliv věnuje již přes padesát let, během kterých neustále zdokonaluje technologie zpracování a balení tak, aby vždy uspokojila ty nejaktuálnější potřeby zákazníků. Ostatně právě praktické znovu uzavíratelné balení těchto oliv bez nálevu oceníte třeba během prvního jarního pikniku. Ideální jsou samozřejmě jen tak samotné k aperitivu, ale jejich chuť se bude skvěle vyjímat i v zeleninových salátech, jednohubkách nebo na bruschettě.

4 Sýr Briscola

Briscola je stará karetní hra typická zejména pro oblast Benátska. A je to také název sýru od výrobce Casearia Carpenedo, sýru, který zraje ve vínu a drcených hroznech a jde tedy o tzv. „opilý“ sýr. Antonio Carpenedo chtěl tímto pojmenováním vzdát hold nejen tradičnímu spojení sýru a vína, ale také starému, pomalu mizícímu světu starých hostinců, v nichž hráči u stolu popíjejí víno mezi jednou a druhou partičkou karet. Briscola je tvrdý sýr z kravského mléka, který zraje nejméně 4 měsíce v červeném víně za využití metody Carpenedo. Jedná se o soubor postupů, které jsou plodem zkušeností, dlouhých let experimentů a zdokonalování a samozřejmě také lásky k řemeslu. Metoda je díky tomu nenapodobitelná a „opilé“ sýry od rodiny Carpenedo jsou proto tak jedinečné. Sýr podávejte jako stolní, ideálně k výraznějším červeným vínům, jako je Cabernet, oceníte ho ale také spolu se strukturovanějším bílým vínem, například se Suade Sauvignon.

5 Pastilky Leone

Tak toto je opravdu výrobek s hodně dlouhou tradicí. Bonbonky „pastiglie“ totiž celosvětově známá firma Leone vyrábí již od roku 1857 a stále při tom používá staré bronzové formičky jako kdysi. Dá se dokonce říci, že se jedná o ikonickou italskou cukrovinku. Základní cukrová hmota je ochucena ovocnou šťávou, esenciálními oleji či dalšími přírodními aromaty, pak je vyválena a nakonec vytvarována do drobných pastilek, které se nechají sušit. Výsledkem jsou drobné bonbonky mnoha příchutí, z nichž vám jich celou řadu nabízíme také v našich prodejnách. Vyzkoušet můžete třeba pastilky anýzové, fialkové, skořicové, mátové, jahodové, pomerančové, borůvkové či další.

TIP: Díky sympatickému balení se pastilky hodí také jako drobný dárek jen tak pro radost.

CO₂: plyn života

Základní stavební kámen našeho světa, označovaný též za spoluzodpovědný za klimatickou změnu. A zemědělství je jediným odvětvím schopným omezit díky fotosyntéze a produktům, které vytváří, nárůst jeho hladiny v atmosféře.

Zemědělství je unikátní tím, že vypouští jen malou část toho, co předtím skrze fotosyntézu absorbovalo

Učíme se to už ve školních lavicích, ale dnes jako bychom na to všichni trochu zapomněli: CO₂ je základním stavebním kamenem života na Zemi. Bez něho by nebyly stromy ani hory, rozkvetlé louky ani kočka předoucí doma na křesle, jídlo, které servírujeme na stůl, a konečně ani my. Přesto o tomto plynu každý den slyšíme něco úplně odlišného. Proč? Jádro problému je ve dvojí povaze CO₂, který je zároveň skleníkovým plynem i základním stavebním kamenem života na Zemi. A právě tuto jeho dvojí povahu je třeba brát v úvahu, aby byla činěna

správná rozhodnutí v oblasti zemědělství a životního prostředí.

Zemědělství, fotosyntéza a klimatická změna

Pro pochopení klíčové role CO₂ coby plynu života na naší planetě je, z hlediska kvantitativního, potřeba si uvědomit, že uhlík tvoří asi 45 % sušiny u rostlin, 50 % u živočichů a 58 % u humusu. Hlavním úkolem zemědělství je vyrábět potraviny, spotřební zboží a energii využitím procesu fotosyntézy. Je tedy zřejmé, že když se nebere při výpočtech dopadu zemědělství

na klima v úvahu zachycování uhlíku skrze fotosyntézu, znamená to vážné škody pro celou společnost. Zemědělství tak totiž nemůže plně rozvinout svůj potenciál pro zmírnění klimatické změny a svoji činnost ve prospěch globální potravinové bezpečnosti. Stručně řečeno: environmentální politika, která se zaměřuje výhradně na emise skleníkových plynů a téměř zcela ignoruje vykonávanou zemědělskou absorpci prováděnou zemědělskými plodinami, vede svět paradoxně k rozhodnutím, která jsou stále méně ohleduplná vůči

klimatu, a poškozují tím společnost. Zemědělství je unikátní tím, že vypouští jen malou část toho, co předtím skrze fotosyntézu absorbovalo: reklama velké automobilky, jakkoliv atraktivní, nám nikdy nebude moci říct, že auta absorbují CO₂. Zemědělství naopak dokáže omezit nárůst hladiny CO₂ v atmosféře tím, že posiluje fotosyntetickou funkci a kumuluje CO₂ jak v produktech, které vytváří, tak v menší míře také v půdě. Zkrátka pokud je dopad zemědělské výroby na klima počítán pouze na základě emisí, je opomíjeno obrovské množství uhlíku uložené



v potravinách a v dalším spotřebním zboží, jako jsou textilní vlákna, dřevo, bioplast a podobně.

Jsme to, co jíme? Vlastnosti mléčného tuku

Velký význam má také výživové hledisko. Tradiční pohled na potraviny coby nástroj pro doplnění jednotlivých živin se dnes mění: je stále jasnější, že strava ovlivňuje zdraví mnoha způsoby a ne jen prostým poskytováním živin nebo nutričně zajímavých molekul. Potravina je soubor, který se dynamicky mění během procesů trávení a vstřebávání a jehož struktura zase ovlivňuje způsob, jakým jsou

výživové složky tráveny a vstřebávány. Zkrátka to, co jíme, nás mění, a zároveň my měníme to, co jíme. Je ale také zřejmé, že každá potravina musí být hodnocena ve svém celku a také vzhledem k tomu, kdo ji konzumuje. Díky výzkumu jsme například pochopili, že náš organismus je schopen měnit rychlost a způsob trávení a vstřebávání živin, což je jeden z důvodů, proč mohou mít plnotučné mléčné výrobky a ty se sníženým obsahem tuku účinky velmi odlišné od toho, co bychom očekávali pouze na základě jejich obsahu tuku. Epidemiologická data ukazují, že ačkoli mléčné výrobky obsahují vysoký obsah nasycených mastných kyselin, má jejich konzumace pozitivní dopad na zdraví kardiovaskulárního systému člověka. A nejen to: existuje mnoho dokladů o tom, že mléčné výrobky mohou dokonce snížit riziko kardiovaskulárních chorob a cukrovky, zlepšit zdraví střevního traktu a předcházet zánětům a nádorům. Konzumace plnotučných mléčných výrobků tak nejenže potěší chuťové pohárky, ale zároveň přispívá k vyššímu příjmu významných živin, zejména vitaminů D a K. Z aktuálních zjištění přichází velmi dobrá zpráva: negativní obraz mléčného tuku nedává smysl. Ani věd. A ani životnímu prostředí.



Ukázky ze současné
i starší světové literatury
pro vaši kratochvíli

Sýr & literatura

„Dezert bez sýra je jako děvče bez úsměvu.“ Těmito pár slovy shrnul ve své Fyziologii chuti roli sýru na našich stolech slavný francouzský gastronom Jean-Anthelme Brillat-Savarin, autor ještě jiného, známějšího citátu: „Řekni mi, co jíš, a já ti povím, jaký jsi.“ A protože zajímavých „sýrových citátů“ je ve světové literatuře celá řada, rádi bychom vám nabídli alespoň některé z nich. Věříme totiž, že vy, naši čtenáři, jste stejnými milovníky sýrů jako my a že vás toto téma pobaví a příjemní vám chvíle strávené třeba nad kouskem lahodného sýra.

Začneme hned celou sýrovou horou, která se vyskytuje v chutově bohatém **Boccacciově** popisu takzvané Masopouště ve třetím příběhu osmého dne **Dekameronu**: „Tam pryč je také celá hora z nastrouhaného parmezánského sýra, na níž bydlí lidé, kteří nedělají nic jiného než makarony a masové knedlíčky, vaří je v polévce z kapounů a pak je házejí dolů, takže čím víc si jich kdo nachytá, tím víc jich má. Opozdál pak teče řeka toho nejlepšího bílého sladkého vína, v němž není ani kapka vody.“

(Giovanni Boccaccio: Dekameron, přeložil Radovan Krátký)

Hrdina jedné z povídek **Itala Calvina**, pan Palomar, zase stojí před pultem plným

sýrů, který v něm vyvolává celou řadu myšlenek. Možná si někdy připadáte jako on? „Nejde o to vybrat vlastní sýr, ale být vybrán. Mezi sýrem a klientem je vzájemnost: každý sýr čeká na svého zákazníka, pózuje, aby ho přilákal: dává najevo trochu pyšnou vážnost a zrnitost, nebo se naopak rozplývá v povolené odevzdanosti.“ A ještě dále čteme: „Fromagerie dělá na Palomara podobný dojem jako encyklopedie na samouka. Mohl by se naučit nazpaměť všechna jména, pokusit se o klasifikace podle formy – mýdlový, válcový, kupolovitý, kulatý – podle konzistence – suchý, máslový, krémový, žilkovaný, kompaktní – podle cizorodých materiálů, inkorporovaných do kůrky nebo do těsta – rozinek, pepře, ořechů, sezamových semen, bylin, plísni – ale nepřiblížilo by ho

to ani o krok ke skutečnému poznání chutí, jež je společným dílem paměti a imaginace. A pouze na tomto základě by bylo možné stanovit škálu chutí a preferencí a kuriozit a exkluzí.“

(Italo Calvino: Palomar, přeložil Jiří Pelán)

Jiný velikan italské literatury 20. století, **Carlo Emilio Gadda**, poskytl v roce 1959 časopisecky návod, jak na milánské risotto. Zkusíte ho připravit podle jeho poetického receptu i u vás doma?

„V kulatém měděném kastrolu, nemáte-li, pak v aluminiovém, rozpustíte s pokorou máslo, quantum sufficit a ne víc. Na jemném plamenu do růžova opečte nasekanou cibuli a zalijte velmi malým množstvím pěkně teplého vývaru. Přidejte rýži a pražte na štáve několik minut. Rozpusťte šafrán ve vývaru, poté přidejte dvě naběračky vývaru k rýži a dobře míchejte, dokud se zcela nevsáknou. Přidejte další dvě naběračky a postupujte stejným způsobem. Po asi 20–22 minutách bude rýže dokonale uvařená. Dle libosti vmíchejte trochu parmezánu (čerstvě povolenými dobrými šéfkuchaři risotta) a podávejte pěkně teplé.“

V následující mozaice krátkých citátů možná najdete ten, který vám bude hovořit z duše. A nemusí být jen o sýrech, ale třeba i o jídle obecněji.

„Chléb, mléko a máslo jsou
úctyhodného stáří. Mají chuť
úsvitu světa.“

J. H. Leigh Hunt, anglický romantický novinář, esejista a básník

„Hrdinství je jako sýrové soufflé:
nesnáší čekání.“

Marcel Pagnol, francouzský spisovatel, dramatik a filmář

„Sýr dobrou večer završuje
a tu špatnou zachraňuje.“

Eugene Briffault, francouzský editor, novinář a divadelní kritik

„Sýr je skokem mléka směrem
k nesmrtelnosti.“

Clifton Fadiman, americký spisovatel a intelektuál

„Kdybych měla syna na ženění,
řekla bych mu: Dej si pozor na ženy,
které nemají rády víno, lanýže,
sýry a hudbu.“

Colette, francouzská spisovatelka a novinářka

„Strava starého mládence:
chléb, sýr a polibky.“

Jonathan Swift, anglo-irský spisovatel a satirik

„Sýr, to je mléko a bakterie;
vše ostatní je fantazie.“

Isabel Allende, současná chilská spisovatelka

„Nepřibližujete se přírodě v jednom
z myriády odstínů jejích projevů, jako při
posvátném úkonu požívání sýra.“

G. K. Chesterton, anglický spisovatel a kritik (přeložil Čeněk Kočí)

„Po dobrém obědě lze odpustit
každému, i vlastním příbuzným.“

Oscar Wilde, anglický spisovatel, básník a dramatik
irského původu

„Je krásné, když můžete sníst něco dobrého.
Uvědomíte si, že žijete.“

Haruki Murakami, současný japonský spisovatel

„Ze všech lásek nejpříjemnější je láska k jídlu.“

G. B. Shaw, irský dramatik, nositel Nobelovy ceny

Literární večer mezi roboty a sýry



Některé z citovaných ukázek zazněly spolu s dalšími na večeru nazvaném „Literární podnik“, který pořádá Fabbrica Lirica a který v prosinci hostil náš robotizovaný sklad na sýr Gran Moravia v Cogollo del Cengio v provincii Vicenza. Na akci otevřenou pro širokou veřejnost se tak literatura a sýr mohly doslova fyzicky prolnout ve stejném čase a prostoru. Nikoli náhodou zde zazněly i ukázky z knih Federica Faggina, fyzika, myslitele, vynálezce mikroprocesoru, rodáka z Vicenzy, který byl pro rodinu Brazzale při budování plně robotizovaného zračího skladu velkou inspirací. Na programu nemohla chybět ani komentovaná prohlídka skladu.



Karavanem po Itálii: 6 itinerářů

Moderní verze velkých cest 19. století: cesta po Belpaese v obytném voze je jedinečnou příležitostí, jak obdivovat krajinu, setkávat se s lidmi a nechat se vést okamžitou inspirací.



Najdete místo pro karavan, zajdete na nákup do místních obchůdků, přespat můžete i pod širým nebem a vyrazíte podle náhlého vnutnutí do historických městeček, po vyhlídkových a někdy trochu nepohodlných cestách a kulturních itinerářích. Jestliže je cestování v karavanu samo o sobě jedinečnou zkušeností, pak v Itálii je díky možnosti objevovat skrytá a divoká zákoutí a pobýt v nich ještě o to zajímavější. Seznamte se s šesti itineráři z celé Itálie a inspiруйте se několika praktickými radami pro úžasnou dovolenou „on the road“ na italských silnicích.

Severní Itálie

LAGO DI GARDA

(Lombardie a Benátsko)
Jezero připomínající moře, obklopené horami a v blízkosti Dolomit: taková je Garda, největší z italských sladkovodních zrcadel, s mírným mikroklimatem daným právě obrovskou vodní plochou. Cesta v karavanu vám umožní intenzivně prožít tamní přírodu, kulturu a vynikající gastronomické speciality. Doporučuje se začít na jižní straně jezera, v Sirmione, a po dechberoucí cestě Gardesana dojet až do elegantního Gardone Riviera. Cesta vede přes Peschiera del Garda, Punta San Vigilio, Malcesine, Torbole, Riva del Garda a svatyni Montecastello, mezi historickými vilami, rezidencemi básníků, vojenskými cestami po zemi i po vodě, výhledy na modré jezero, hrady, skalisky, rájem pro surfaře, palmami, růžovými sady, citrusovými a olivovými háji, dobře vybavenými plážemi a dobrodružnými parky.

Vodní hrad v Sirmione na Lago di Garda

TOUR PO DOLOMITECH

(Benátsko a Tridentsko – Alto Adige)
Trasu vedoucí z jedné strany Dolomit na druhou, v celkové délce 155 kilometrů, přes pět průsmyků, můžete projet během jediného dne, ale můžete ji protahovat až do nekonečna a zastavovat se, obdivovat krajinu a štítý hor, nořit se do údolí, nechat se unášet momentální inspirací nebo se vydat podél vodních toků. Dobrodružství začíná v oblasti městečka Ora, konkrétně ve výšce 1 100 m nad mořem v průsmyku Passo San Lugano. Od něho směřujte přes údolí Val di Fassa k průsmyku Passo del Pordoi. Tento známý průsmyk leží ve výšce 2 239 metrů a je jedním ze čtyř na Strada delle Dolomiti, vybudované počátkem 20. století jako spojnice mezi Bolzanem a Cortinou. K Pordoi se vázou významné historické události: od bojů během první světové války až po etapy slavného cyklistického závodu Giro d'Italia, jak ostatně připomíná památník Fausta Coppiho. Pokračujte dále směrem na Passo di Falzarego a Passo Tre Croci, za kterým se rozprostírá malebné jezero Misurina. Následně projedete údolím Val Pusteria a Valle Isarco a dojedete do Bolzana, odkud se můžete vrátit do startovního městečka Ora.

Sředi Itálie

UMBRIE A JEJÍ MĚSTEČKA

Krása Umbrie má mnoho tváří: uměleckou, historickou, náboženskou, gastronomickou, hudební, které jsou všechny zasazeny do všeobjímající přírody. A právě ona svojí krajinou vytváří rodinnou atmosféru tohoto malého regionu v srdci poloostrova. S karavanem se tu můžete vydat po silnici Valnerina, která se od Narni šplhá až na Vallo di Nera v jižní části Umbrie a nabízí mnoho přírodních pokladů, na prvním místě vodopád Marmore patřící k nejvyšším v Evropě. Příležitostí, jak si najít svůj vlastní malý ráj zeleně pár kroků od řeky, je mnoho. Region překypuje krásnými kostely a bazilikami zasvěcenými sv. Františkovi, sv. Kláře, sv. Ritě z Cascia a sv. Valentýnovi, kteří se všichni v Umbrii narodili. Navštivte také staré etruské město Perugia, tisícileté Assisi, středověké Gubbio, Todi, Spoleto a Norciu, město Sabinů. V oblasti Terni zajedte k okouzlujícímu jezeru Piediluco.

OSTROV ELBA (Toskánsko)

Třetí největší ostrov Itálie, kde Napoleon strávil deset měsíců svého exilu, lze karavanem



Město Spoleto v Umbrii



projet napříč všemi směry, stačí jen nezapomenout včas zarezervovat trajekt. Můžete tu vyrazit na trekking nebo odpočívat na pláži, navštívit archeologická muzea nebo se věnovat gastronomickým zážitkům: Elba je místem mnoha překvapení, kterými se můžete nechat unášet. 147 kilometrů pobřeží omývají dvě moře: na severu Ligurské,

na jihu Tyrhénské. Navíc tu jsou dva průplavy: na východě Piombino, na západě Corsica, který je známý také jako Costa del Sole. Najdete tu více než 150 pláží, typově skutečně pro každého. Nevynechte ani turistiku: kdo chce, může pěšky projít celý ostrov a naplno si užívat zdejšího geologického bohatství, fauny a flóry a krásné krajiny, která nemá sobě rovných.

Jih Itálie

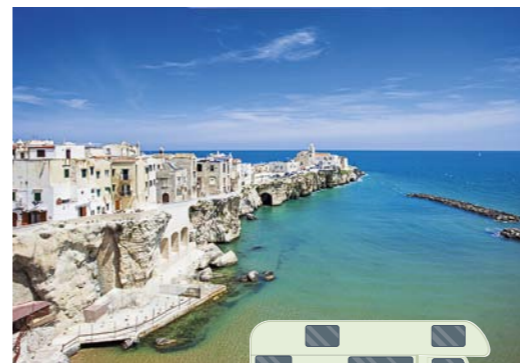
CILENTO (Kampánie)

S plochou více než 181 tisíc hektarů je národní park Cilento druhým největším v Itálii a jedním z nejrozmantějších, co se krajiny týká: chrání různé druhy biotopů, které se táhnou od pobřeží, jež je královstvím středozemní makchie a olivovníků, až po hory se smíšenými lesy s duby cery, javory a jírovcí, které ve vyšších polohách přenechávají místo bukům, břízám a jedlím. Je tu mnoho možností ubytování a obecně velká vstřícnost k cestovatelům v karavanech. V Cilentu můžete objevovat přírodu třeba v Geoparku Vallo di Diano e Alburni, který je zapsán na seznamu UNESCO, nebo archeologická naleziště Paestum a Velia. Nádherný trekking

zajijete na Punta Licosa. Dorazit k ní můžete z Punta d'Ogliastro po pěšině táhnoucí se podél útesu. Nevynechte návštěvu středověkého Castellabate s hradem a malé lázeňské středisko Acciaroli, které ukrývá důležité připomínky italského Risorgimenta.

NÁRODNÍ PARK GARGANO (Apulie)

Gargano je apulskou chloubou, která na několika kilometrech nabízí rozmanité barvy a značně odlišnou atmosféru: od zálivů s řeckým nádechem, které jsou zdánlivě uvězněny mezi strmými útesy, až po dlouhé písčité pláže, od horských lesů až po ticho starých klášterů. Máte-li rádi volnost cestování, pak se vydejte určitě sem. Pozor však, v srpnu jsou silnice a kempy přeplněné. Přijet můžete směrem od Foggii po východním okraji nížinné oblasti Tavoliere delle Puglie, až dorazíte do městečka Manfredonia. Z něho vede pobřežní silnice č. 53 místy těsně nad mořem, jinde se trochu vnoří do vnitrozemí a nabízí mnoho zastávek s výhledy na mořskou hladinu, které jsou vhodné k občerstvení a k vykoupaní. Určitě navštivte Vieste, Peschici a les Foresta Umbra ve vnitrozemí ve výšce asi 800 m nad mořem. Tato rezervace se rozprostírá na 12 tisících hektarech, kde se dobře daří bukům, javorům, dubům cerům a obrovským dubům cesmínovým, místy dorůstajícím až do výšky nad 30 metrů.



Město Vieste (Gargano)



Praktické rady

VOLNÉ KEMPOVÁNÍ

V Itálii je obecně volné kempování zakázáno, ale existuje celá řada alternativ ke klasickým kempům, jako jsou agrokempy nebo ubytování na soukromých pozemcích, které nabízejí plochy pro hosty. V mnoha oblastech jsou plochy vyhrazené s přípojkami vody a elektřiny za poplatek. Ideální je předem se podívat do příslušných aplikací.

CENY

Život v karavanu s sebou nese také nutnost chodit nakupovat nebo do restaurací. Je dobré mít na paměti, že mezi severem a jihem jsou značné rozdíly, jak co se týká cen, tak otvírací doby. Ceny kempů, restaurací a obchodů na severu jsou v průměru vyšší než na jihu. A naopak na jihu je otvírací doba restaurací a obchodů obvykle delší, zejména večer.

MÝTNÉ NA DÁLNICÍCH

Mýtné se vybírá u většiny italských dálnic. Není tu možnost zakoupit dálniční známku nebo jiný druh předplatného. U některých mostů nebo tunelů jsou pak speciální poplatky. Na silnicích první třídy se nevyžaduje žádný poplatek. V některých městech, jako je Milán, Bologna nebo Palermo, se platí městské mýtné pro vjezd do centra.



Vegetariánské recepty

Míchaná vajíčka s ricottou


Suroviny pro 4 osoby:
8 vajec, 200 g ricotty, sůl, pepř, máslo

Vejce rozklepněte do mísy a vyšlehejte je s trochou soli a pepře. Přidejte vidličkou předem rozpracovanou ricottu a vmíchejte ji do vajec. Na nepřilnavé pánvi rozpustte dostatečné množství másla a nalijte do ní vaječnou směs. Nechte pár sekund tuhnout, poté v pravidelných intervalech sundávejte z plotny a míchejte, abyste dosáhli krémových míchaných vajec.

Zapečený fenykl s vejci a mozzarellou

Suroviny pro 4 osoby:
800 g fenyklu, 200 g mozzarely, 4 vejce, 60 g másla, strouhaný sýr Tre Corti, sůl, pepř

Fenykl povařte tak, aby zůstal „al dente“. Nakrájejte ho na stejně velké kousky. Na pánvi rozpustte máslo, přidejte nakrájený fenykl a nechte ho na mírném žáru orestovat lehce do zlatova. Osolte, opepřete a dejte do zapékací mísy předem vymazané máslem. Okapanou mozzarellu nakrájejte na plátky a rozložte je na fenykl. Vejce rozklepněte přímo na fenykl na čtyři různá místa a vše posypte nastrouhaným sýrem Tre Corti. Dejte zapéct do trouby rozehřáté na 160 stupňů, až se sýr rozpustí. Na závěr můžete dát na pár minut funkci gril. Po vyjmutí z trouby ještě lehce poprašte čerstvě namletým pepřem. Podávat můžete horké i vlažné.

 - k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

VARIACE NA TÉMA VEJCE A SÝR



La Formaggeria Gran Moravia **OLOMOUC**

Olomoucká prodejna přivítala své zákazníky jako první vlašťovka sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia už před šestnácti roky. Nejprve ji zákazníci navštěvovali v menších prostorách v Ostružnické ulici v historickém centru města a od roku 2014 se pak mohli těšit z mnohem komfortnějšího nakupování. Poloha přímo na Horním náměstí naproti olomoucké radnici a krásné, velké a prosvětlené prostory poskytují komfort a dokonalou radost z nakupování všem přichozím.

„Poloha naší prodejny je opravdu jedinečná, díky ní k nám kromě spousty obyvatel Olomouce a širokého okolí zavítá taky mnoho turistů, kteří jsou tu na výletě. Jde většinou o české, slovenské a polské návštěvníky. Ti zahraniční, kteří naši síť prodejen neznají, jsou příjemně překvapení a slyšíme od nich jen chválu. A od slovenských zákazníků také otázky, jestli nebudeme otevírat naše prodejny i na Slovensku,“ popisuje vesele vedoucí prodejny Miroslava Pátíková. Prodejna je velká, což dává prostor pro pestrou prezentaci zboží. Nakupující se mohou potěšit okem, vše si prohlédnout a hlavně díky stále připraveným ochutnávkám spoustu produktů vyzkoušet a pak si vybrané zboží nabrat do košíku. „Samozřejmě se díky tomu lidé u nás cítí dobře, protože i když někdy čekají na odbavení u pokladny, je

na prodejně dost místa, aby si mohli zatím v klidu prohlédnout další nabízené produkty. Samozřejmostí je u nás dostupnost veškerého zboží a milý a vstřícný personál. Často od zákazníků slyšíme chválu za náš osobitý přístup,“ říká vedoucí. Zákazníků podle ní stále přibývá a z těch, kteří obchod navštívili poprvé, se většinou stávají zákazníci pravidelní. Výjimkou prý nejsou ani takoví, kteří přicházejí denně. „Jak děti stálých zákazníků rostou, kolegyně je zná od kočárků až po školní aktovku,“ směje se vedoucí a chválí desetičlenný, služebně mladý prodejní tým. „Nejdéle pracující v síti prodejen je má zástupkyně Jaruška Harazinová, která tu působí už 12 let, ostatní kolegyně pracují v naší prodejně zhruba dva roky, některé rok a nejnovější kolegyně tři měsíce. I přes svou krátkou společnou kariéru náš tým šlape jako hodinky,“ popisuje Miroslava Pátíková a chválí své kolegyně za přístup k zákazníkům i odbornou znalosti. „Náš personál musí mít a má odbornou znalosti na vysoké úrovni. Vstřícnost, empatie, odbornost a zachování chladné hlavy... to všechno je hodně důležité. Snažit se poskytnout zákazníkovi co nejvíce informací, které by jej zaujaly a pomohly mu v rozhodování. Řečeno jednoduše: je třeba



POZVÁNKA

V olomoucké prodejně vás rádi přivítají: (zleva) Jaroslava Harazinová, Pavla Šubová, Denisa Mrkusová, Dáša Protivánková, Dana Dufková, Iveta Konečná, Mirka Pátíková, Dagmar Rubáčková, Oxana Glavan, Marcela Slunská

nebýt jen podavačkou, ale prodavačkou,“ dodává s úsměvem. Stálí zákazníci dnes mají výborný přehled o zboží, a pokud se objeví novinka, hned se ptají na detaily, zakoupí si ji a vyzkouší. Nebojí se pak dát prodejnímu týmu zpětnou vazbu, jak jim chutnala. Kromě klasického sortimentu čerstvých výrobků z litovelské

sýrárny a italských specialit si zákazníci pochvalují také nabídku specialit připravených přímo na prodejně. Tým tu vyrábí výborné koláče a plněné cannoli a každý den peče italskou focacciu. „Velký zájem je o všechno, ale obzvlášť v oblíbené jsou produkty z naší sýrárny: čerstvé máslo, sýry Gran Moravia a Verena, syrovátky, zákysy, jogurty... Úspěšné jsou taky naše novinky, jako je zakysaná smetana anebo sýr Tre Corti s chilli,“ říká vedoucí a dodává, že v rámci ochutnávek nabízejí lidem tipy na rychlé obědy či večere. Všechny členky týmu rády vaří a rády se také se zákazníky podělí o recept. Dostupnost zboží, čerstvost, kvalita a osobní přístup personálu, to jsou podle Miroslavy Pátíkové důvody, proč se zákazníci rádi vrací. Ona sama má v oblíbené celý sortiment, ale jedničkou je pro ni Gran Moravia Riserva. Co by podle ní čtenářům nemělo chybět v jarním jídelníčku? „Přece výborná ricotta a tradiční tvaroh z naší sýrárny pro přípravu jarních pomazánek a velikonoční pečeni,“ doporučuje vedoucí a zve všechny k návštěvě olomoucké prodejny.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v Olomouci

Irena Plevová, Olomouc



Co jste si v olomoucké prodejně La Formaggeria Gran Moravia vybrala?

Dnes jsem tu nakoupila gnocchi, italskou klobásu **salsiccia**, sýr Gran Moravia a pastu do těstovin pesto rosso la molisana. Využila jsem také slevové akce na vína, mám ráda červené víno, takže jsem zakoupila Rosso Veneto.

Jaké dobroty ze zakoupených surovin v kuchyni připravujete?

Moc ráda připravuji jídla s klobáskou salsiccia, považuji ji za takový malý gastronomický zážrak – používám ji jak do rizota, tak do těstovin, i do polévek. Má vynikající chuť. A ještě mám jednoduchý tip: čerstvé **gnocchi**, které tady zakoupím, jen uvařím dle návodu, po uvaření přidám máslo a bohatě zasypu nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Je to rychlé a chutné jídlo i pro nečekanou a hladovou návštěvu.

Martin Procházka, Litovel



Prozradíte váš dnešní nákup?

Dnes jsem si koupil mléko a jogurt.

Jak často zde nakupujete?

Chodím sem jednou za týden. Kupuji si většinou sýry, zmrzliny, občasně i šunku, pečivo... podle chuti a nálady.

Které sýry upřednostňujete?

Většinou si sem chodím pro parmezán a pro burratu. Jsem dost konzervativní, takže když mi něco chutná, chodím si do prodejen právě pro tu jednu konkrétní věc.

Měl byste pro naše čtenáře nějaký tip na použití sýrů v kuchyni?

Já miluji úplně jednoduchou věc, a to jsou **míchaná vejčička s parmezánem** a lanýžovým olejem. Je to velmi jednoduché, připravím míchaná vejčička na másle, přičemž mám rád, když nejsou udělaná úplně do tuha, a na ně pak nastrouhám parmezán a polijí je lanýžovým olejem. Občas na to dám ještě i čerstvou zeleninu. Je to moje oblíbené jídlo.

Burratu konzumujete s rajčaty?

Přesně tak. **Burrata**, rajčata, olivový olej, sůl a pepř... občas i rukola, ale většinou jen v tom základu s rajčaty, solí, pepřem a dobrým pečivem je to skvělá a rychlá večeře.

Využíváte možnost dát zdejší produkty jako dárek?

Ano, kupuji tu dárky třeba pro svoje rodiče. Tátovi jsem teď nedávno nechal udělat celý **balíček produktů jako dárek** k jeho narozeninám. Občas tady koupím i červené víno a salámky nebo sušenky, které má rád.

Lucie Procházková, Olomouc



Které produkty si tady v prodejně kupujete nejčastěji?

Nejčastěji tu nakupuji sýry, **máslo** skoro každý týden a na oslavy spoustu dobrot, třeba něco k nakrájení na talířek – uzeniny a různé sýry. Nejraději máme dlouhozrající sýr Gran Moravia a také tyčinky a kreky. Ráda tady nakupuji i pesto do těstovin a Prosecco. Využíváme také akcí na produkty, které jsme ještě nevyzkoušeli. A skvělá je služba balení balíčků, je to jeden z nejlepších dávků, který můžeme dát i který můžeme dostat.

Prozradíte nějaký recept, ve kterém používáte některou ze zdejších surovin?

Doporučila bych smaženou rybu v krustě ze **sýru Gran Moravia**. K přípravě je potřeba bělomasá ryba, například treska, sůl, pepř, kajenský pepř, hladká mouka, strouhaný sýr Gran Moravia, olivový olej na smažení a citron na pokapání. Postup je jednoduchý: očistěné a omyté rybí filety poprašte solí, pepřem a pak obalte v mouce. Do pánve na smažení vlijte dvě lžíce oleje, rozpalte ho a osmažte na něm rybu z obou stran do zlatova. Až ji budete obracet, nastrouhejte vždy na osmaženou stranu sýr. Poté rybu vyndejte z pánve, nechte usušit na papírové utěrce a pokapejte citronem, ihned podávejte.

tak pokrmy odlehčuji. Také jsme si tu brali lanýže a na másle z nich připravovali omáčku k těstovinám. A v kuchyni používám i Gran Moravia.

Kupujete tu vína?

Máme odtud rádi **Prosecco**.

Jak hodnotíte zdejší personál?

Jsem s jejich přístupem opravdu moc spokojená. Rádi se sem vracíme.

Jaké speciality si dnes odnášíte?

Dnes bezlaktózový jogurt, sýrový **snack Cri Cri** a koupili jsme i máslo. Tuto prodejnu navštěvujeme pravidelně.

Do jakých receptů produkty používáte?

Často jsou to jídla připravená z ricotty, z rajčatové passaty a také těstovin. **Ricottu** dávám dětem téměř do všeho, i když třeba připravuji kuře na paprice. Nahrazuji ricottou smetanu, ráda

Natálie Radovanovičová s dětmi Olomouc



Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě všechny speciality z La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých jsme vařili v tomto čísle magazínu. Stačí zvolit ingredienci, nalistovat uvedenou stránku a pustit se s chutí do přípravy.

Přímo z naší sýrárny

<input type="checkbox"/> Gran Moravia	11, 12, 13, 16, Kuchařka II, III, IV, 30
<input type="checkbox"/> ricotta	11, 16, 28, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> smetana	19
<input type="checkbox"/> jogurt	19
<input type="checkbox"/> Tre Corti	28
<input type="checkbox"/> mozzarella	11, 12, 13, 19, 28
<input type="checkbox"/> Grilami	19

Italské uzeniny

<input type="checkbox"/> pancetta	16, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> prosciutto cotto	11, 13, 19, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> prosciutto crudo	11, 13, 19
<input type="checkbox"/> bresaola	11
<input type="checkbox"/> salsiccia	9, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> italský speck	11, 16
<input type="checkbox"/> mortadella	16
<input type="checkbox"/> salame piccante	11
<input type="checkbox"/> culatta	11

Italské speciality

<input type="checkbox"/> ančovičky	12, 13
<input type="checkbox"/> nakládaná rajčata	13, 16, 19
<input type="checkbox"/> piniová semínka	19
<input type="checkbox"/> polenta	13
<input type="checkbox"/> piadina	10, 11
<input type="checkbox"/> olivové paté	11
<input type="checkbox"/> krém ze sušených rajčat	11
<input type="checkbox"/> olivy	12, 13, 19
<input type="checkbox"/> kapary	19

Italské sýry

<input type="checkbox"/> pecorino	13
<input type="checkbox"/> provolone	11, 19, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> scamorza	13
<input type="checkbox"/> stracchino	11
<input type="checkbox"/> sýr ze salaše	11
<input type="checkbox"/> sýr stracciatella	11

A co mít vždy ve spížce v zásobě

<input type="checkbox"/> mléko	<input type="checkbox"/> rajčatovou passatu	<input type="checkbox"/> gnocchi	<input type="checkbox"/> extra panenský olivový olej
<input type="checkbox"/> máslo, včetně ochucené varianty	<input type="checkbox"/> marmeládu	<input type="checkbox"/> rýži	<input type="checkbox"/> ocet balsamico
	<input type="checkbox"/> těstoviny	<input type="checkbox"/> pesto	<input type="checkbox"/> červené a bílé víno
		<input type="checkbox"/> sušenky	





Až se jaro zeptá...

...zda jste připraveni na první pikniky,
můžete s klidem odpovědět: ano.
Vše potřebné najdete v prodejnách
La Formaggeria Gran Moravia, od pestré
škály mléčných výrobků naší vlastní výroby,
přes italské sýry, uzeniny a rozmanité
speciality, až po italská vína a cukrovinky.
Navštivte nás a nechte se inspirovat.

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

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

PLZEŇ, Rooseveltova 77/2, tel.: 773 753 637

PRAHA 1, Václavské nám. 60, 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 2, Na Hrobci 432/3, tel.: 725 997 185

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

PRAHA 6, Bořislavka Centrum, Evropská 866/65, tel.: 773 753 639

PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 773 753 633

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

PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 773 753 635

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



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



e-shop:

www.laformaggeriaonline.com

Jsmo také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com