

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



BÁJEČNÉ RECEPTY!

s chutí sýra, zeleniny a bylinek



VYHRAJTE

týden na lyžích v italském Asiagu!



ROZHOVOR

s Kateřinou KATT
Chrobokovou o hudbě,
Itálii a dobrém jídle





5 OCENĚNÍ



GRAN MORAVIA
VÍTEZ KATEGORIE PŘÍRODNÍ
SÝRY POLOTVRDÉ A TVRDÉ
UDĚLENA HLAVNÍ CENA MÉDIÍ

RICOTTA SPECIALE
VÍTEZ KATEGORIE TVAROHY
A ČERSTVÉ SÝRY
HLAVNÍ CENA V KATEGORII
NOVINKA ROKU – SÝROVÁ ŘADA

CACIOTTA STAGIONATA
FINALISTA SOUTĚŽE
V KATEGORII PŘÍRODNÍ
SÝRY POLOTVRDÉ A TVRDÉ

K DOSTÁNÍ VE VŠECH PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA



Editorial

Milá čtenářko, milý čtenáři,

velmi nás potěšil zájem, jaký jste vy, naši věrní zákazníci, věnovali prvnímu číslu časopisu La Formaggeria Magazine. Přesvědčil nás o tom, že s tímto projektem máme pokračovat. Na stránkách časopisu vás nechceme pouze informovat o novinkách v našem sortimentu, ale seznámit vás s mnoha zajímavými aspekty světa sýrů a italské kuchyně. Chceme vám také otevřít dveře naší firmy a ukázat práci mnoha šikovných italských a českých pracovníků, jejichž spolupráce vede ke slibným výsledkům po celém světě, kam jsou výrobky vyváženy. Ve druhém čísle časopisu je velký prostor věnován sýru ricotta. Ta naše, ricotta speciale, slavila spolu s dalšími našimi sýry mimořádný úspěch v soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2013“, proto vám chceme přiblížit její historii, výrobu i výživové hodnoty a nabídnout několik praktických a rychlých receptů, aby se mohla stát královnou i té vaší kuchyně. Nově vám od tohoto čísla budeme přinášet stránky pro ty nejmenší. Na děti čekají omalovánky, křížovky, rébusy a mnoho dalších úkolů. A zatímco budou malovat a psát, maminky jim mohou připravit něco chutného podle receptů z naší kuchařky, třeba zrovna těch soutěžních, které nám přišly od mnohých z vás a za něž všem vřele děkujeme. Nechybí zajímavé rozhovory a stránky věnované dalšímu krásnému místu v Itálii, Altopiano di Asiago, odkud pocházíme, a které je nejdůležitějším centrem italské sýrařské tradice. Naši zákazníci ho budou moci osobně poznat díky soutěži, která bude zahájena v našich prodejnách již tento podzim. Doufáme, že i druhé číslo La Formaggeria Magazine u vás najde kladnou odezvu. My zatím budeme intenzivně pokračovat v otevírání nových prodejen, abychom mohli naše gastronomické delikatesy nabízet stále většímu počtu lidí.

Srdečně

Roberto Brazzale,
firma Brazzale S.p.a. a Orrero a.s.

Dárkové koše pro každou příležitost!

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia balíme dárkové koše podle přání našich zákazníků. Jsme schopni vám zabalit a naaranžovat dárkový koš pro téměř každou příležitost. Více informací získáte přímo na prodejnách nebo na webových stránkách www.laformaggeria.cz.



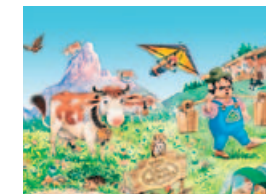
OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality	4
Ricotta zblízka	5
Rozhovor s Kateřinou Chrobokovou. . .	6–7
Výroba čerstvých sýrů	8–9
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Rozhovor s Claudio La Carbonara. . .	10–11
Za krásami Itálie	12–13
Anketa mezi zákazníky	14
La Formaggeria Brno	15



Fotoreportáž: Jak
sýraři v Orreru vyrábějí
chutné čerstvé sýry.
8

Kuchařka plná báječných
receptů, tipy na dobroty
od zákazníků a navíc
soutěž o dárkový poukaz!
I–IV



La Formaggeria dětem:
rébusy, hádanky,
omalovánky a spousta
zábavy pro vaše nejmenší.
A–D

Ředitel úspěšného
projektu sítě
La Formaggeria:
Claudio La Carbonara
10



Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 12. září 2013.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz
Ilustrace dětských stránek: Matt Wolf, Antonín Špíchal
Grafické zpracování a tisk: m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

Nová pražská prodejna na Vinohradské zve k nákupům



V červenci byla v Praze otevřena již desátá prodejna La Formaggeria Gran Moravia, kterou najdete na adrese Vinohradská 135 (tramvajová zastávka Radhošť -ská nebo zhruba 2 minuty chůze od Flory směrem do centra). Stejně jako v dalších prodejnách sítě La Formaggeria Gran Moravia i tady na vás čeká bohatý sortiment sýrů vlastní výroby a z Itálie které naše mateřská společnost Brazzale S.p.a. sama vyrábí a vybírá přímo pro vás. V nabídce jsou také krájené uzeniny, těstoviny, vína a spousta dalších, především italských dobrot. S výběrem každému ochotně pomůže zkušený personál, který zákazníkům na přání zabalí i krásné dárkové koše.

Vedoucí prodejen získaly certifikát na univerzitě gastronomie



Zleva: Kristýna Lukešová, Gabriela Čejková, Lenka Truhlářová a Kateřina Mátlová s certifikáty před univerzitou gastronomie v Brně.

Znalosti z oblasti gastronomie si v květnu rozšířily čtyři vedoucí prodejen sítě La Formaggeria Gran Moravia, které absolvovaly týdenní školení na vyhlášené University of Gastronomic Sciences ve městě Bra v severozápadní oblasti Piemontu, a získaly tam speciální certifikát. „Vyučovali nás univerzitní profesori s neuvěřitelnými znalostmi o gastronomii. Předali nám spoustu odborných vědomostí a zjistili jsme také mnoho zajímavostí o jídle a surovinách, které teď můžeme předávat kolegům a především jimi obohatit zákazníky,“ uvedla Lenka Truhlářová z olomoucké prodejny. Pobyt na univerzitě ji nadchnul, podobně jako Kateřinu Mátlovou z prodejny v Brně: „Bylo to opravdu úžasné. Školily jsme se například v oblastech: historie a současnost italské gastronomie,

Novinka: Gran Moravia MINI

Stogramový sáček pěti samostatně balených tyčinek sýra Gran Moravia je novinkou, jež potěší milovníky tohoto výrazně chutnajícího dlouhozrajícího sýra, kteří si chtějí oblíbenou pochoutku dopřát v každé situaci: na koupališti, ve městě, v tělocvičně, na cestách nebo v kanceláři. Tyčinky sýra Gran Moravia vyráběného z vysoce kvalitního mléka ručně podle tradiční receptury jsou balené jednotlivě po 20 gramech a je možné je konzumovat například jako snack po jídle, zdravou svačinku nebo skvělý doplněk k aperitivu. Navíc jsou díky ideálním nutričním hodnotám, vysokému obsahu bílkovin a zároveň lehké stravitelnosti velmi vhodné pro sportovce jako užitečné doplnění energie po náročném sportovním výkonu. K dostání v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia!



kultura stravování, suroviny, jako třeba sýry, olivové oleje, vína, šunky, těstoviny a rýže. Denně jsme absolvovaly přednášky a dozvídaly se, jak se liší jednotlivé druhy surovin, kde se vyrábějí, jak se používají, ochutnávají, skladují a spoustu dalších zajímavostí. Rozhodně jsme získaly větší přehled a lidem teď můžeme ještě lépe poradit, pomoci a sdělit jim různé zajímavosti,“ dodala Kateřina Mátlová. Univerzita gastronomie byla založena v roce 2004 neziskovou organizací Slow Food ve spolupráci s italskými regiony Piemont a Emilia-Romagna a je vládou uznávanou neziskovou organizací. Studuje na ní zhruba tisícovka studentů, kteří pak své znalosti a zkušenosti uplatňují ve výrobě, distribuci a propagaci vysoce kvalitních potravin.

Gran Moravia: Zlatý partner festivalu „Jídlo zblízka“ organizace Slow Food

Společnost Orrero a její značka Gran Moravia byla zlatým partnerem letošního již 3. ročníku gastronomického festivalu „Jídlo zblízka“, který se od 8. do 31. července konal v Brně. Jeho návštěvníci si mohli ve vybraných brněnských restauracích užívat jedinečná degustační menu připravená výhradně z čerstvých sezónních surovin od regionálních producentů. „Popularita festivalu stále roste, v roce 2011 začínal v šesti restauracích, loni se zapojilo 13 podniků a letos proběhl už v 18 restauracích,“ uvedla Lucie Frgalová ze sdružení Slow Food Brno, které festival organizuje a které v Brně prosazuje návrat místních surovin a tradic „pomalého jídla“. Účastníci letošního ročníku si užili dohromady kolem třiceti doprovodných akcí a vychutnali si přes 2000 menu v restauracích!



Ricotta

Čerstvý sýr s mnohostranným využitím a s nepřehlédnutelnými nutričními vlastnostmi, to je **ricotta**. Přinášíme vám rady, jak ji v kuchyni používat, chutné a zdravé recepty a několik dalších zajímavostí.

Vzácný dar, který je tu snad odpradávně. Pravděpodobně už staří Egypťané a Sumerové vyráběli a konzumovali tento mléčný výrobek, jehož největší sláva přišla po středověku. Řeč je o ricottě, tradičním italském výrobku. Klasická ricotta, vyráběná ze syrovátky, se vyznačuje měkkou a zrnitou konzistencí a svěží sladkou mléčnou chutí, přesně takovou, jakou má ricotta nabízená v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Právě pro svou čerstvost je velmi choulostivým výrobkem, který by se měl spotřebovat během několika dnů. Zároveň je díky své jemné chuti ricotta oblíbená dospělými i těmi nejmenšími. Mnoha dětem maminky a babičky už dávno připravovaly a i dnes jim chystají jednoduchý a oblíbený dezert **RICOTTU S CUKREM**: Stačí smíchat dobrou čerstvou ricottu s cukrem nebo medem, můžete posypat i trochou kakaa. Recept vylepšíte přidáním nastrohané čokolády, šlehačky, ořechů, mandlí, ale i čerstvého nebo sušeného ovoce. Snadno a se zaručeným úspěchem tak připravíte zdravý a plnohodnotný dezert na závěr oběda. Výhoda ricotty ale nespočívá jen v jednoduchosti používání. Také z pohledu obsažených živin má vysokou cenu.

Výživové hodnoty

Ricotta je bohatá na proteiny s vysokou biologickou hodnotou. Obsahuje důležité množství vápníku, který se snadno vstřebává, vitamíny B1, B2, B3 a A, minerální soli, především sodík, draslík a fosfor. Obsahuje nízké množství tuků a kalorií, pokud ovšem do ricotty nebyla přidána smetana. Právě proto je ideální stravou také pro ty, kteří potřebují dodržovat nízkoenenergetické diety. Všechny výživové složky ricotty jsou důležité jak v jídelníčku dětí, tak ve stravě starších lidí.

– královna v kuchyni



Na co myslet při nákupu

Ricotta by měla mít ve chvíli nákupu pěknou živou barvu a jemnou mléčnou vůni. Pokud ji nebudete jíst hned, je dobré ji uskladnit v krabici s víčkem, aby si zachovala všechny své vlastnosti až do chvíle jejího použití. V každém případě by tento čerstvý sýr měl být spotřebován během pár dnů. I starší ricottu lze použít pro přípravu různých jídel, tepelná úprava totiž prodlužuje její trvanlivost.

Jak ricottu použít?

Způsobů, jak ricottu používat, je tolik, že by bylo možné napsat o tom knihu. Začneme **PŘEDKRMY**: stačí zpracovat ricottu s trochou oleje, přidat čerstvé bylinky dle chuti (bazalku, tymián, pažitku, brutnák, jarní cibulku, petrželku, česnek), sůl a pepř a směs ozdobit listy bazalky či petrželky. Tuto chutnou bylinkovou ricottu můžete podávat s topinkami, případně potřenými česnekem, nebo s košíkem pečiva, kde bude chléb, krečky a tyčinky grissini. Pokud chcete připravit vydatnější pokrm, můžete přidat trochu čerstvé smetany, aby byla směs krémovější, a podávat s vařenými brambory. Ricotta je královna **PRVNÍCH CHODŮ**: do plněných čerstvých těstovin, cannelonů, ale i k dochucení. Pokud smícháte ricottu s šafránem a zpracujete s trochou oleje, můžete výslednou směsí ochutit různé druhy těstovin, jako jsou gnocchetti či maccheroni. V leťní verzi můžete přidat čerstvá rajčátka nakrájená na malé kousky. Ricotta je mimořádným pomocníkem také při přípravě rizot. Uvařte klasické rizoto se špekem, nahraďte víno

pivem a nakonec vmíchejte trochu ricotty, na talířích posypte silnou vrstvou sýra Gran Moravia. Uvidíte, jak si budou vaši hosté pochutnávat. **DRUHÝ CHOD** můžete připravit následujícím způsobem: Pekáček vyložte pečicím papírem a doprostřed dejte ricottu. Osolte a lehce pokapejte citronem. Pečte v troubě při teplotě 160 stupňů asi 2 hodiny, nebo dokud nebude mít pěknou hnědou kůrku. Vaše zapečená ricotta je hotová, stačí k ní udělat dobrý salát ze sezónní zeleniny a servírovat na stůl. A nakonec **NĚCO SLADKÉHO**: crostata z ricotty. Vezměte 400 g ricotty, přidejte 2 vejce smíchaná s cca 200 g cukru (nebo méně, pokud nemáte rádi příliš sladká jídla), přidejte 200 g čerstvé smetany a nastrohanou kůru z půlky pomeranče. 350 g listového těsta rozdělte na dvě části, menší a větší, rozválejte na dva pláty. Na vymazaný a moukou vysypaný plech položte větší plát, vidličkou udělejte dírký, nalijte směs a zakryjte druhým plátem. Pečte v troubě při 190 stupních asi 40 minut. Po vychladnutí koláč posypte cukrem a podávejte.





foto: archiv Kateřiny Chrobokové

Kateřina „Katt“ Chroboková Kráska od industriální mašiny

Při návratu z účinkování na hudebním Asiagofestivalu, který se konal v srpnu v kulisách italského Asiaga, potkáváme Kateřinu „Katt“ Chrobokovou, která odehrála 19. srpna koncert v zaplněném místním dómu.

Jaký pro vás byl srpnový Asiagofestival 2013 v Itálii?

Jsem moc ráda, že mě pan Roberto Brazzale oslovil pro tuto spolupráci. Sám hru na varhany studoval a jeho maminka, která byla mezinárodně uznávanou varhanicí, tento festival založila. Strašně jsem se na koncert těšila a byla jsem moc ráda, že mi dal důvěru, přestože jsem nevystupovala s tradičním programem. Uvedla jsem tam premiéru svých vlastních skladeb ve speciální dramaturgii. Tento festival je umělecky nesmírně

hodnotný a má vysokou úroveň. Pan Brazzale se snaží, aby měl každý koncert určitý koncept, jednotící myšlenku nebo zajímavou dramaturgii, přičemž umělecká kvalita je pro něj zásadní.

Co jste zahrála?

Recitál začínal a končil Johannem Sebastianem Bachem, který je vlastně takovým duchovním otcem varhanních skladeb. Na koncertě jsem uvedla známé skladatele 20. století – Francouze Oliviera Messiaena a Estonce Arvo Pärta a své tři

autorské skladby. Jedna z nich měla premiéru právě na Asiagofestivalu. Tématem celého koncertu byl svatodušní gregoriánský chorál Veni Sancte Spiritus. Jednotlivé verše tohoto chorálu jsem zpívala mezi skladbami. A na závěr, před Bachovou Toccadou, jsem zahrála a zazpívala své „Variace“ na tento chorál.

Jak na váš program reagovalo italské publikum?

Úplně mě to dojalo. Takovou spontánní a nadšenou reakci jsem nikdy nezažila. Mé skladby sklidily obrovský aplaus a někteří lidé v publiku dokonce plakali dojetím. Když se vám podaří hrou a skladbou dovést posluchače k takovým emocím, je to snad vůbec ta největší odměna, jakou můžete získat. Naplňuje mě to obrovským štěstím a dává mi to velkou motivaci a inspiraci k dalšímu „tvoreni“. Na tento moment na Asiagofestivalu nikdy nezapomenu a vždycky budu za tuto příležitost vděčná. Na můj festivalový koncert přišel i slavný italský režisér Ermanno Olmi, který do Asiaga na léto jezdívá. Složil mi veliké komplimenty a můj koncept vidí jako inovativní, ojedinělý, mající velkou budoucnost.

A jak na vás působilo okolí Asiaga?

Byla jsem v tomto regionu úplně poprvé. Asiago i jeho okolí lemované předhůřím Alp je opravdu nádherné. Všichni umělci byli ubytováni v krásném horském hotelu na poměrně vysokém a strmém kopci. Výhled na celé okolí byl tedy úžasný. Abych byla nezávislá a mohla jezdit sama dolů do města, půjčila jsem si kolo. Tohoto počinu jsem občas litovala, zvláště, když jsem po celodenním trénování a hraní v kostele s batohem plným not na zádech stoupala na kole do tohoto sympatického asi dvoukilometrového „kopečku“. Nicméně moje kondice ke konci pobytu byla vynikající! (smích) Celý pobyt byl pro mě krásným zážitkem. Poznala jsem v Asiagu skvělé lidi a získala spoustu nových přátel. Moc se těším, až se tam opět vrátím!

Prozradila jste o sobě, že jste milovnicí dobrého jídla. Máte ráda italskou kuchyni?

Mám ráda různé kuchyně. S jídlem je to podobně jako s hudbou, je buď dobré, nebo špatné. Stejně jako poslouchám všechny hudební styly, ráda ochutnávám všechny kuchyně. Italskou kuchyni

miluju. Je totiž jednoduchá a geniální! Mám ráda samozřejmě typická italská jídla jako jsou „pasta“ (těstoviny) a pizza. Není to ale zdaleka všechno, co italská kuchyně obsahuje. Způsob, jakým se jídla připravují, a suroviny, které Italové používají, jsou vynikající. V Asiagu jsem například ochutnala poprvé v životě grilovanou polentu (kukuřičná kaše) a další jídla, která jsem před tím neznala. Byl to opět chuťový zážitek!

Znáte sýry firmy Orrero? Chutnají vám?

V Česku vyráběný extra tvrdý sýr Gran Moravia je úžasný. Kombinace sýra Gran Moravia, kvalitního italského prosciutta a dobré vína nemá chybu. Miluju také jejich sýr ricotta, který je úplně jiný než jaký jsem znala z našich obchodů. Právě proto, že se v jídle snažím „hlídat“, vybírám si kvalitní suroviny a produkty. Od té doby, co jsem poznala obchodní síť La Formaggeria Gran Moravia, nakupuji sýry pouze tam. Byla jsem příjemně překvapená, když jsem svým přátelům říkala, že prezidentem festivalu, na kterém budu účinkovat, je pan Brazzale. Všichni nejen, že sýr Gran Moravia znali, ale pravidelně prý v prodejnách La Formaggeria nakupují. Například moje kamarádka z Olomouce kupuje výhradně už jen máslo z Orrera.

V oblasti vážné hudby sklízíte úspěchy po celém světě, máte renomé a o vaše vystoupení je zájem. Přesto jste se rozhodla vkročit do světa moderní hudby a jako Katt se prosadit s industriálním stylem. Proč?

Mám ambici ukázat lidem, jaký mají varhany obrovský hudební potenciál. Varhanní hudba nemusí být jen těžká klasika, dá se kombinovat s elektronikou v různých stylech. Používám varhanní rejstříky jiným způsobem a využívám



◀ Kateřina Chroboková v Asiagu. Když krásná hudebnice nesedí u varhan, ráda sportuje.

toho, že varhany nabízejí tisíce zvukových barev podobných třeba jiným nástrojům. Ve svých skladbách používám různé nápěvy připomínající moravské folklorní anebo keltské motivy. Mám i téměř meditativní skladbu. Když totiž stisknete klávesu varhan, zní donekonečna, což má až étericky meditativní rozměr.

Kdy jste s vlastním skládáním začala?

Teprve před rokem a nikdy předtím jsem ani nezpívala. Vlastně se obloukem vracím k tomu, kdy jsem s muzikou začínala. Od malička jsem hrála na klavír jen svou hudbu. Nebavilo mě hrát podle not, pořád jsem improvizovala. Mým snem ale bylo dostat se na konzervatoř, takže jsem musela začít hodně cvičit, a na škole už nebyl čas, protože jsme se učili obrovské množství repertoáru. Vlastní tvorbu jsem tehdy úplně vytěsnila.

Co znovu otevřelo její stavidla?

S kamarádkou Petrou Hradilovou, která se dramaturgicky podílí na festivalu Colours of Ostrava, jsme chtěly připravit netradiční projekt. Tenkrát jsem na holandském festivalu prezentovala multi-mediální projekt, kde jsem kombinovala skladby současně žijících autorů s elektronikou a světelnými efekty. Když Petra poslouchala DVD nahrávku z Holandska, zaujalo ji to, ale nejvíc se jí líbily mé vlastní krátké improvizace. Řekla mi: „Proč si nekomponuješ vlastní muziku?“ A to mě vlastně nastartovalo. Nejdřív jsem byla, zřejmě i díky studiu skladby, zatížená

◀ Katt za svým nástrojem na srpnovém Asiagofestival 2013 v Itálii.

pocitem, že přece sama nemůžu psát. Pak jsem ale svou tvorbu zahrnula do kategorie „pop“ a tam si mohu dovolit téměř vše (smích). Začala jsem dělat své vlastní věci a najednou se ve mně otevřelo a spustilo všechno, co jsem roky potlačovala.

Kde se vzal název projektu Inside the Apple?

Když jsem začala skládat hudbu a psát texty, četla jsem stejnojmennou báseň izraelského modernisty Jehudy Amichaje a jednou v noci jsem pak napsala vlastní text Inside the Apple. Ten název se mi moc líbí, pro mě je jablko symbolem zrození anebo změny. Image celého projektu je taková „industriální“. Narodila jsem se totiž na průmyslovém severu – v Havířově, a při dojíždění na konzervatoř do Ostravy pozorovala všechny továrny kolem a trubky v nich, které mi připomínají můj nástroj – varhany. O nich také říkám, že jsou vlastně „industriální mašina“. Začala jsem pak v továrnách nahrávat zvuky strojů a zakomponovávat je do své hudby, abych ji také propojila s mým rodným regionem. To byla ta první vlna.

Jak se daří vašemu projektu teď?

Je těžké vstupovat do oblasti popu, kde vás nikdo nezná. Fakt, že jste uznávaná v klasické hudbě a koncertujete v nejprestížnějších sálech světa, nic neznamena. Platí tam jiná pravidla. A navíc je to běh na dlouhou trať. Ale teď je přede mnou velká výzva, projekt v Asii.

Takže pokud byste měla volit: raději klasická hudba, nebo vlastní tvorba?

Vidím budoucnost v kombinaci obojího. Mám ambici rozšířit řady stávajícího publika o mladší posluchače. O lidi, kteří mají rádi hudbu, ale na varhanní nebo jiný koncert klasické hudby by nepřišli, protože jim třeba nevyhovuje způsob prezentace nebo je to pro ně příliš „těžké“ a tradiční.

O čem pracově sníte?

Je pro mě radost sdílet s lidmi to, co vytvářím, a předávat tak posluchačům energii a emoce, které jsou v muzice. Ať už budu stát na pódiu multižánrového festivalu, v Carnegie Hall, nebo v obyčejném kostele. Pokud se mi v tom bude dařit a moje hudba a projekty se budou líbit, budu šťastná.

Jak se rodí čerstvé sýry

„Dnes budeme vyrábět sýry ricottu, mozzarellu a giuncatu,“ připravuje nás na směnu kolem půl šesté ráno Miloslav Fidler, který je v Orreru už sedmým rokem a zhruba rok šéfuje výrobě čerstvých sýrů. „Caciotta přijde na řadu až zítra,“ říká vedoucí hlasitě, abychom si v hluku, který provází výrobu sýra, dobře rozuměli.

ZAČÍNÁ SE SYROVÁTKOVOU RICOTTOU

Pro její výrobu se používá syrovátka získaná během výroby tvrdých sýrů. Ta se ve dvou kotlích přivede blízko bodu varu (slovo ricotta se dá přeložit jako znovu uvařený). Nahoře u hladiny se vysráží jemný tvaroh se smetanou, oddělí se syrovátka již zbavená všech cenných složek, i tak ale následně vhodná jako krmivo pro zvířata. Poté se do kelímků plní měkký čerstvý sýr zrnitého a krémového bílého těsta, mírně nasládlé chuti.



▲ Zhruba v 5:45 hodin se do dvou vyčištěných nerezových kotlů napouští celkem 1 300 l syrovátky, aby se postupně zahřála na 80 stupňů a půl hodiny skoro vařila.



▲ Ještě před zahříváním nalijí sýraři do syrovátky smetanu a při 60 °C malé množství mléka.



▲ V přesně daném poměru odměřuje Martin koagulant, který se do syrovátky přidává na vysrážení.



▲ Šéf výroby sleduje jemně hrudkovitou konzistenci vysrážené sýrové hmoty a pak dává pokyn, že se může plnit do kelímků.



▲ Martin a Honza začínají v 6:20 plnit jemně děrované plastové kelímky zrnem z kotle. Naběračkami je pak ještě doplňují. Když z kelímků na nerezovém stole odtéče syrovátka, zbude v každém kolem tří set gramů měkkého sýra. Sehranou dvojku čeká práce minimálně na dvě hodiny, naplnit by měli zhruba 400 kelímků ricotty.



▲ Hotová ricotta se přesune do chladírny s teplotou mezi 6 až 9 °C, kde bude přibližně tři hodiny odpočívat. V balírně pak získá finální podobu výrobku určeného k prodeji.

Podle jedenatřicetiletého „mistra“, jak ho s respektem a zároveň s úsměvem oslovuje dnešní dvoučlenná směna – Martin a Honza, se množství vyrobených čerstvých sýrů řídí požadavky zákazníků. Kolem Vánoc je znát nepatrný pokles, výrobní špička je během léta, zejména v červnu. Upřesňuje, že dnes vyrobené sýry budou díky rychlému systému distribuce, který si řídí sama firma, už zítra v obchodech sítě La Formaggeria Gran Moravia, takže je zákazníci koupí opravdu extra čerstvé.



▲ Kolem 8:30 hodin Martin vodou a pěnou asi čtvrt hodiny důkladně čistí kotle. Mozzarellu budou dva zaměstnanci spolu s vedoucím připravovat už jen v tom větším z nich, ovšem mlékem se bude plnit dvakrát.

Práce je dobře zorganizovaná, pracovníci věnují maximální pozornost všem fázím této ruční výroby. Martin Kolavík během deseti let ve firmě vystřídal různé pozice, aby zakotvil ve výrobě čerstvých sýrů. „Je to tu pestřejší a na časné vstávání už jsem si zvykl,“ říká s úsměvem. To jeho kolega Honza Vysloulžil je tu teprve pár měsíců, ale ani jemu vstávání nedělá problémy. Dnes přišel už na půl třetí, aby vše připravil.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Lilkové závitky se sýrem provolone (Mauro Ruggiero)

Suroviny

2 středně velké lilky
200 g provolone dolce 
cherry rajčátka
bazalka
extra panenský olivový olej 
sůl dle potřeby 
pepř dle potřeby

Příprava:

Ogrilujeme lilky nakrájené na podélné, nepřilíší silné plátky. Omyjeme rajčátka a nakrájíme je na čtvrtiny. Nakrájíme provolone na tenké plátky. Rozložíme lilek na prkénko nebo na talíř a položíme na něj plátky provolone, nakrájená rajčátka, sůl, pepř, nasekanou bazalku a pokapeme olivovým olejem. Stočíme lilky do závitků a upevníme párátkem, vložíme do pekáče lehce vymazaného olejem. Zapečeme v troubě při 180 °C po dobu 5 minut, dokud se sýr nerozpustí.



 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Kuchařka – soutěž

Soutěž o nejzajímavější recepty z našich sýrů pokračuje. Zašlete ten váš na recepty@laformaggeria.cz nejpozději **do 15. října 2013**. Autoři pěti nejzajímavějších receptů obdrží dárkový **poukaz v hodnotě 300 Kč**.



Suroviny

200g kuřecích jater • 200g celeru
150g sýru Verena 
1/2l masového vývaru
1 svazek čerstvých bylinek • 1 cibule
4 plátky chleba • 4 listy bazalky
20g másla 
sůl  • pepř
bílé víno 

Selská polévka

Příprava:

Játra nakrájíme na kostičky, celer na tenké nudličky. Nakrájíme cibuli, přidáme játra a svazek čerstvých bylinek a orestujeme, přilijeme bílé víno a necháme vypařit, pak přidáme 1/2l masového vývaru a zároveň celer nakrájený na nudličky. Necháme vařit aspoň 1 hodinu. Servírujeme v misce se sýrem Verena a s chlebem. Polévku ozdobíme bazalkou.

Šafránové rizoto

(Emanuele Ridi pro Gran Moravia)

Suroviny:

320 g rýže arborio 
70 g másla 
1 pytlík mletého šafránu 
50 g morku
1 cibule
1 dl bílého vína 
hovězí vývar
60 g strouhaného sýra Gran Moravia 
sůl 

Příprava:

Ve vyšším kastrolu rozpustíme 40 g másla a orestujeme cibulku nakrájenou na jemno. Přidáme morek z kosti, který se po chvíli rozpustí, a zasypeme rýží. Podlijeme bílým vínem a dobře promícháme. Podle potřeby přidáváme vývar, aby se rýže dobře nasákla. Nakonec přidáme mletý šafrán rozmíchaný ve vlažné vodě. Rýže se zbarví do žluta. Kastrol stáhneme z ohně a vmícháme zbytek másla, posypeme strouhaným sýrem Gran Moravia, dochutíme solí.

La FORMAGGERIA dětem



Najdi
8 rozdílů

Rébusy

Slova skrývají zvířátka,
která znáš.

me  dice

kr  dýl

 nice

vel 

dik 

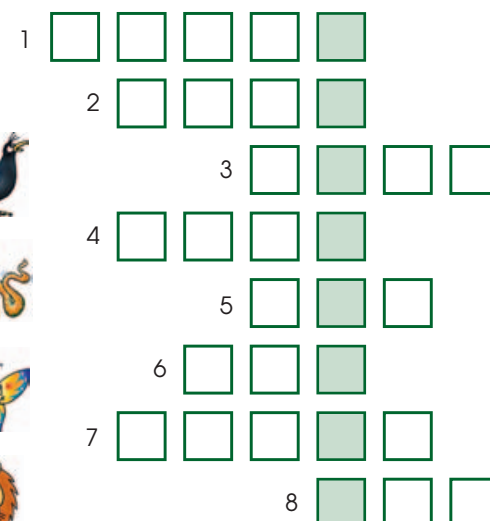
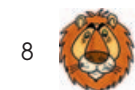
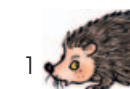
 úza

 orožec



Doplňovačka

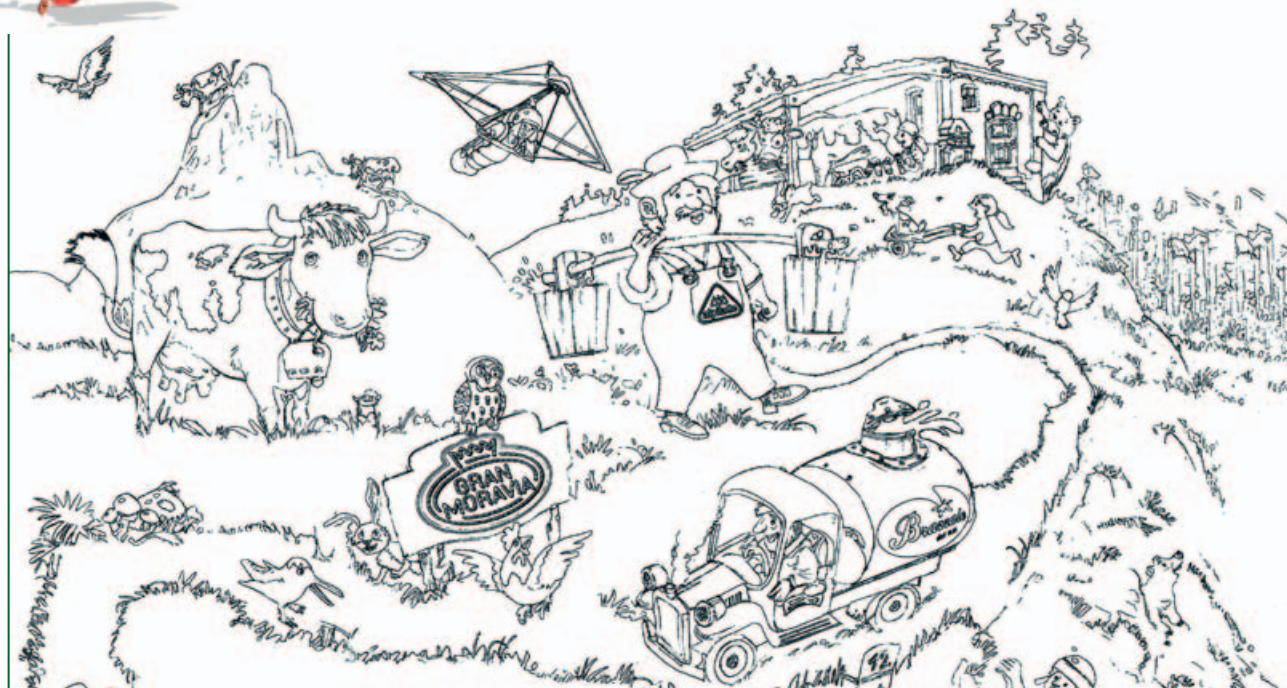
V tajence se skrývá
zubatý predátor.



Sýrové omalovánky

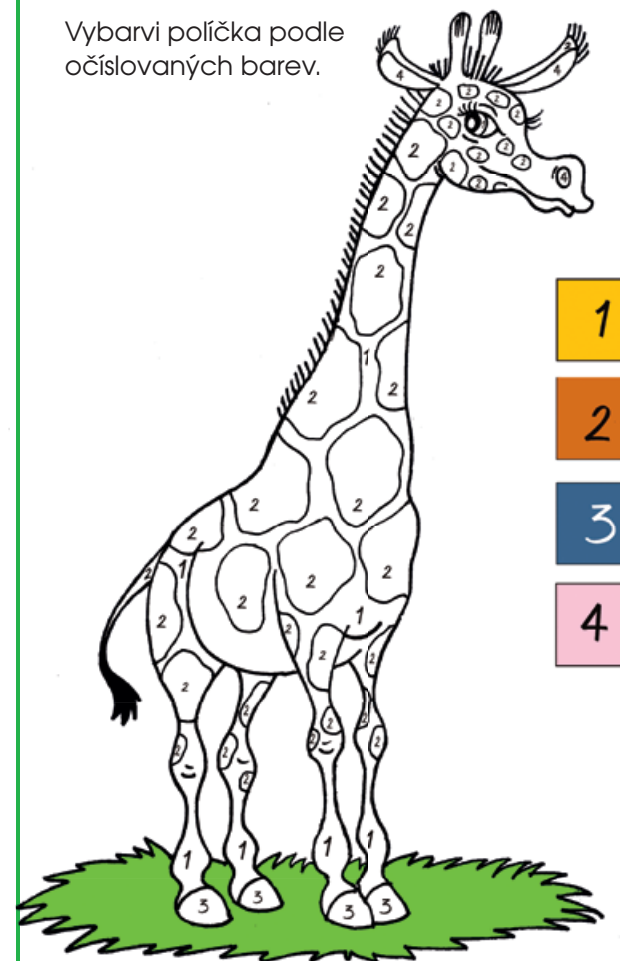


domaluj si obrázek...



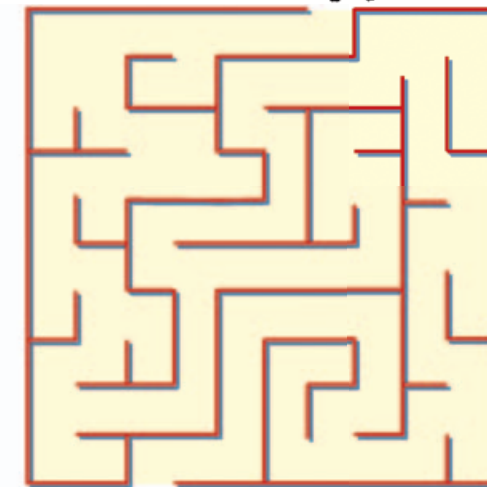
Dokreslovačka...

Vybarvi políčka podle očíslovaných barev.



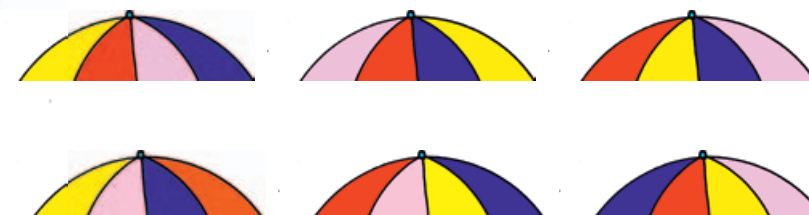
Sýrová loupež

Najdi myšce nejkratší cestu bludištěm za voňavou pochoutkou.



Prší, prší, jen se leje...

Nenech holčičku zmoknout a najdi jí správné parapíčko. Jen jeden vršek je správný, zakroužkuj ho.



Spočítej kravičky a telátka!

Pomoz farmáři spočítat všechny jeho kravičky a telátka v ohradě!



How do you say?

Přiřaď obrázkům anglické výrazy a propoj je barevně.

Skrývačky

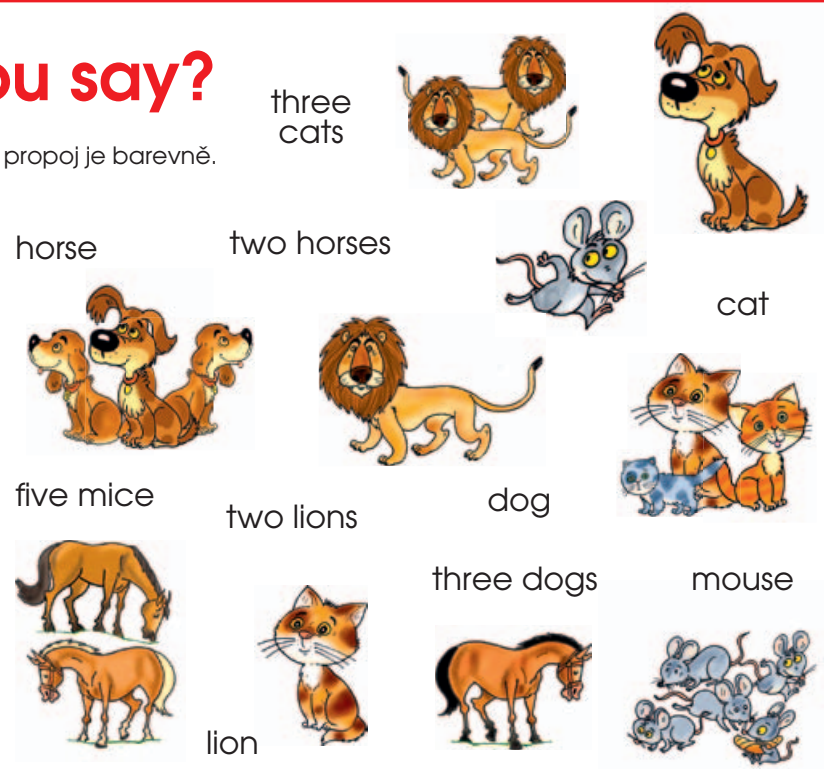
V každé větě se skrývá jedno zvířátko. Najdi je:

Patriku, přeskoč kameny v lese!

To je skvělá myšlenka.

Zkusíš vypít čaj na osm loků?

Jarko, zanes nákup mamince.



Obalovaný řízek z halibuta s tymiánem a sýrem Gran Moravia

Suroviny:

4 filety z halibuta každý o váze asi 100 g
60 g sýru Gran Moravia
100 g rozpuštěného másla
100 g strouhanky
4 snítky tymiánu
sůl

Příprava:

Očistíme a nakrájíme tymián. Smícháme strouhanku, tymián a strouhaný sýr Gran Moravia. Obalujeme filety z halibuta v rozpuštěném másle a v ochucené strouhance. Filety osmažíme do zlatova z obou stran na rozpálené pánvi ve zbývajícím másle. Položíme je na papírové utěrky a osolíme. Podáváme se salátem nebo dušenou sezónní zeleninou.



Houbový krém



Suroviny:

150 g sýru Verena
50 g sýru Gran Moravia
300 g žampionů
300 g umyté dýně
30 g másla
1 cibule
2 lžice mouky
5 dl mléka
petrželka
sůl
pepř
chlebové topinky

Příprava:

Na másle osmahneme nejemno nakrájenou cibuli, přidáme očištěné a nakrájené houby a dýni nakrájenou na kostičky. Necháme pár minut nasáknout chuť, posypeme moukou a za stálého míchání zředíme po pár minutách mlékem. Přidáme vodu a přivedeme k varu, poté vaříme na mírném ohni 20 minut. Nastrouháme sýry, smícháme je a po lžičkách přidáváme do krému, pomalu mícháme, až se vše pěkně spojí. Přidáme sůl a pepř a posypeme mletou petrželkou. Rozdělíme krém do talířů a servírujeme s topinkami.



Bazalkové nudle s liškami (Otto Plášek)

Suroviny:

10 dkg čerstvých hub (liška obecná) • široké nudle  kousek sýru Gran Moravia  • 15-20 lístků čerstvé bazalky • olivový olej  • sůl  • celý kmín • máslo 

Příprava:

Dáme vařit široké nudle. Mezitím dobře očistíme a opláchneme čerstvé lišky. V pánvi rozpustíme trochu másla, do kterého dáme špetku celého kmínu a necháme provonět. Přidáme opané a okapané houby a zlehka orestujeme a podusíme ve vlastní šťávě, dokud nejsou měkké, cca 5 minut. Do vyšší nádoby vložíme 15–20 lístků čerstvé opané bazalky, přilijeme olivový olej a přidáme nastrouhaný sýr Gran Moravia. Mixujeme vše dohromady ponorným mixérem zcela dohladka. Scedíme uvařené široké nudle, přendáme do střední mísy a přidáme bazalkovou omáčku. Poctivě promícháme. Bazalkové nudle přendáme do hlubokého talíře a bohatě je posypeme na másle podušenými liškami.

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Zapečené plněné cukety (Ivana Králová)

Suroviny:

4 mladé cukety • 300 g ricotty  50g sýru Verena  • barevný pepř • černá sůl

Příprava:

Cukety omyjeme a podélně rozkrojíme. Vnitřek cuket vydlabeme a nakrájíme na malé kousky. Vydlabané cukety trochu posolíme a necháme tzv. vyplakat. V misce rozděláme ricottu s nakrájenou dužinou, přidáme pepř, černou sůl a na malé kostky nakrájený sýr Verena. Touto směsí naplníme cukety, dáme zapéct přibližně 20–30 minut při teplotě 180°C. Jako přílohu podáváme brambor pečený v troubě, ochucený tymiánem a mexickým kořením na brambory.

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Lilková pomazánka (Jana Špačková)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

1 středně velký lilek • 300 g ricotty  olivový olej  • 4 stroužky česneku • sůl 

Příprava:

Lilek omyjeme, nakrájíme na 0,7 cm tenké plátky, prosolíme, necháme 15 minut „vyplakat“, osušíme kuchyňskými utěrkami a na rozpáleném olivovém oleji s česnekem orestujeme z obou stran do zlatova a do měkka. Opečený lilek necháme chvíli vychladnout, poté tyčovým mixérem rozmixujeme i s česnekem, vzniklou pastu pomalu smícháme s ricottou. Výborné na knäckebrot, bagetku i čerstvý chléb. Pokud se pomazánka ještě promíchá s nastrouhaným sýrem Gran Moravia, získá na pikantnosti.

■ pokračování ze strany 8...

NA ŘADĚ JE MOZZARELLA

Na řadu přichází mozzarella vyráběná z mléka, které se pomocí syřidel nechá srazit. Syřenina se několikrát rozkrájí na menší kousky a ty se vzhazují do horké vody. Vytvoří se hutná lesklá masa a tvaruje se do kuliček, jež se na závěr zchladí ve studené vodě. Mozzarella se pak nakládá do pasterované vody a měkký a pružný sýr bělavé barvy, vonící po mléce je hotov.



▲ V 9 hodin se do kotle začíná napouštět asi 8°C chladné pasterizované plnotučné mléko. Pracovnice sýrárny jako obvykle odebírá vzorky ke kontrole.



▲ Nejprve se srazí pH mléka, pak se ohřeje na 36°C a přidají se potřebné fermenty (mlékárenské kultury). O 20 minut později se přidá ještě syřidlo, mléko se přestane míchat a zhruba pět minut se čeká, aby se kultury dobře proluly. Do 15 minut začne srážení a opět se čeká, než se syřenina bude moci krájet.

▼ 9:45 – Syřenina v kotli se mečem nejdříve podélně a pak ještě příčně rozkrájí na cca 4 cm široké pásy a nahoru začne prostupovat syrovátka.



▲ Spinem se těsto asi pět minut krájí na nepravidelné 1–2 centimetry velké kousky a pak se vše čtvrt hodiny nechá odstát. Krmná syrovátka se čerpadlem vypouští.



▲ Nakrájenou hmotu vybírají muži z kotle na nerezový stůl, odkud znovu odtéká syrovátka. Na stole syřeninu ještě košíky do půl jedenácté přehazují a oddělují od syrovátky.

Při výrobě mozzarely se dostávají ke slovu velké sýrařské nástroje – meč a spino. „Tento nůž, respektive meč vyrobil odborník přímo z Itálie,“ říká vedoucí a ukazuje zhruba metrový a skoro dva kilogramy vážící nástroj. Speciální nástroj spino ve tvaru glóbu s ostrými hranami a dlouhou rukojetí měří dvakrát tolik. Zdá se, že pro každého z přítomných je práce s nimi hračka.



▼ V 10:30 se syřenina znovu nakrájí nožem na středně velké kusy, které se ještě mnohokrát přehazují a obracejí.



▲ Hmotu pak sýraři nabírají do nádob a vzhazují do pařičky s horkou vodou.

Z ní se pak vytáhne vzorek a zkouší se, jestli se už těsto správně „tahá“.



► Těsto nabírá formu, z níž v podobě větších nebo menších kuliček vypadává do zpatřizované vody. V 11 hodin už se dá ochutnat, jak se dnes mozzarella povedla. Sýraři pak kuličky nabírají do kelímků – větší po třech a menší po 15 kusech – a výrobek se balí.

GIUNCATA A CACIOTTA NA ZÁVĚR

Výroba giuncaty a caciotty je podle Miloslava Fidlera podobná, avšak poměry a složení syřidla, které se do mléka přidávají, i použití fermentů jsou jiné. Oba druhy těchto čerstvých sýrů se nabírají rovnou do forem. Giuncata má pružnou, ale pevnou konzistenci a mírně nasládlou tvarohovou chuť. Přírodní měkký sýr caciotta fresca zraje od výroby ještě týden a má mírně nasládlou tvarohovou chuť. Mnohem výraznější je poloměkký vláčný sýr caciotta stagionata, který zraje celé 3 až 4 týdny. S giuncatou dnes sýraři končí kolem po čtvrté odpoledne, mléko na caciottu se do kotlů začne plnit až zítra brzy ráno.

► Honza ukazuje, jak se do obdélníkových forem plní giuncata – lehce stravitelný sýr vhodný pro děti.



▼ Caciotta v hlubších formách s kulatým dnem.





Claudio La Carbonara: Sýr je stále živý. Objevujete, poznáváte, učíte se...

Úsměv od rána do večera je podle něj devizou dobrého prodejce. Sám by mohl být vzorem. Pořád usměvavý a vstřícný, budící dojem, že nic není problém a vše se lehce vyřeší. Tak působí Claudio La Carbonara, ředitel úspěšného projektu sítě specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Čtyřicetiletý Ital, který pochází z obce Borgosesia v Piemontu v severozápadní Itálii, žije už roky se svou českou ženou a dvěma malými dětmi v Brně. Pracovně hodně cestuje a prací doslova žije. „Dřív ano, ale teď už ne. Není čas,“ směje se, když se ho ptám na vaření a koníčky, a zapáleně povídá o projektu sítě firemních obchodů.

Na začátek jedna zvědavá otázka. Jak jste se dostal do Česka a začal tu působit?

Po studiu v Itálii a ve Francii jsem v roce 2000 přijel do České republiky a pra-

coval jsem tu pro zahraniční obchodní řetězec. Pak jsem projevil zájem o práci pro firmu Brazzale, a nepočítám-li dvouletou přestávku, jsem ve firmě už osm let.

Claudio La Carbonara s bochníkem sýra Gran Moravia při slavnostním otevření jedné z pražských prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

Co vám z Itálie chybí?

Česká republika je úžasná země, i když občas mi Itálie chybí. Hlavně kvůli dvěma věcem: mým rodičům a příbuzným, kteří tam žijí, a horám, které jsem miloval už jako dítě. Proto se do své rodné země každý rok vracím alespoň na týden. A pak je tu ještě jedna italská věc, bez které se neobejdu: káva. Doma mám klasickou moku a používám jenom italské kafe.

Umíte výborně česky, bylo těžké se naučit naši řeč?

Když jsem tu začal pracovat, potřeboval jsem se velmi dobře domluvit se zaměstnanci a to šlo jedinečně česky. Učil jsem se češtinu při práci, čtyři hodiny denně v jazykovém kurzu. Zvládl jsem to asi za čtyři měsíce, ale čeština je hodně těžký jazyk, takže pořád ještě neznám některá slova a někdy mi dělá problém gramatika.

Jakým jazykem se mluví u vás doma?

Směsí italštiny a češtiny. V mém případě, protože jsem pracoval v zahraničí, jsou jednotlivé věty takovým jazykovým mixem: italštinou, francouzštinou a češtinou. Když potřebuji nějaké slovo hned, je pro mě snazší využít všech jazyků, které znám. Mé děti, pěti- a sedmileté, se učí oba jazyky, čemuž jsem velmi rád.

Sníte o tom, že se dříve či později vrátíte do Itálie?

Abych řekl pravdu, tak mým největším snem je teď koupit si dům tady v Česku. Domek se zahrádkou, kde bych mohl trávit volný čas s manželkou a dětmi. Rádi trávíme čas venku, o víkendy si vezmeme kola a všichni společně vyrazíme do lesů kolem Brna. My jsme taková sportovní rodina, a to i proto, že moje manželka byla v národním týmu orientačních jezdců na horských kolech.

Když už mluvíte o manželce, jaké rozdíly jsou podle vás mezi Italkami a Češkami?

České ženy jsou mnohem praktičtější a bezpochyby méně komplikované. Jsou i méně posedlé perfektní domácností, raději se jdou projít, setkat s přáteli nebo trávit čas s rodinou, než aby byly doma

a uklízely nebo stály hodiny u plotny. I když i to se teď mění, protože kuchařské umění baví stále více lidí. Doufám, že i díky našim obchodům.

Mluvm o obchodech La Formaggeria Gran Moravia. Jaké byly začátky projektu sítě vlastních prodejen?

V roce 2007 jsme otevřeli první obchod v Olomouci. Byl to takový první experiment, abychom zjistili chutě a přání českého zákazníka. Od začátku to byla fascinující práce, protože tady jsou lidé zvyklí nakupovat jen v supermarketech a museli objevit nový způsob nakupování potravin. Skutečný rozjezd projektu nastal v roce 2010, kdy Roberto Brazzale na základě zkušenosti z Olomouce vymyslel nový model La Formaggeria Gran Moravia a začali jsme otevírat prodejny po celé České republice.

V sedmi větších českých městech už úspěšně funguje deset specializovaných prodejen. Co stojí za jejich úspěchem?

Za tímto úspěchem je jednoduchá rovnice: máme nejvyšší kvalitu na trhu a dobré ceny, protože obchody jsou řízeny přímo výrobcem. Druhým faktorem úspěchu je bezpochyby pultový prodej, flexibilní systém, který umožňuje vyhovět všem požadavkům zákazníků. A nezapomeňme také na extra čerstvé výrobky, které jsou denně dodávány z naší sýrárny. Navíc sortiment výrobků dokáže uspokojit všechny chutě a je i pro všechny peněženky. Základem je role prodávajícího, jejichž zaučení věnujeme maximální pozornost, jejich schopnosti, srdečnost, ochota a atmosféra, která vládne v obchodech. Dobře přístupná lokalita je důležitá, ale personál je nejdůležitější. Zákazníci nás vyhledávají nejen proto, že naše vlastní výrobky jsou čerstvé, dobré a za přijatelnou cenu, ale i proto, že se v obchodech cítí příjemně. První dojem a pocit zákazníků je hodně důležitý. Stejně tak je důležité stále tento dobrý první dojem potvrzovat.



Které produkty stojí za to, aby člověk prodejnu neminul bez návštěvy?

Určitě na prvním místě Gran Moravia! Mimo jiné teď nabízíme omezenou kolekci výjimečných bochníků Gran Moravia Riserva, které zrály až 24 měsíců a jsou k dostání jedinečně v síti našich prodejen. Pak také máslo, které je vyráběné úplně jinak než běžné máslo. Je extra čerstvé, balené přímo na prodejních a při prodeji staré jen několik dnů. Samozřejmě čerstvé sýry – ricotta, caciotta, giuncata, a budeme přidávat další. Naše jogurty skýtají velký potenciál a zajímavé jsou i výrobky z Itálie, například těsto na pizzu.

Mohou se zákazníci těšit na otevření dalších specializovaných prodejen?

V říjnu nás čeká stěhování brněnské prodejny do krásných, mnohem větších prostor. Nová prodejna bude téměř naproti stávajícímu obchodu, který už kapacitně nevyhovoval potřebám zákazníků. Chystáme se brzy otevřít ještě prodejnu v brněnském nákupním centru Olympia a další dvě v Praze, kde už tři naše obchody úspěšně fungují, a plánujeme stěhování olomoucké prodejny do větších prostor. Naším plánem je otevřít alespoň čtyři nové prodejny ročně s použitím větších prostor.

Rozšíříte také nabídku?

Naši politikou je stále rozšiřovat nabízené výrobky, a to i na základě požadavků od zákazníků. Například máme nově v sortimentu zajímavé ovčí sýry dodávané přímo od italského výrobce a nabídneme ještě italské marmelády. Důležité ale je, že stále a průběžně přicházíme s vlastními novinkami vyráběnými přímo v Orreru.

Považujete se za znalce sýrů?

Ne, to nepovažuji. V sýrařském odvětví se totiž musíte učit celý život. Italové a Francouzi, dvě sýrařské velmoci, mají neskutečné množství sýrových specialit a nové stále vznikají. Spousta malých výrobců v italských horách a náhorních rovinách vyrábí sýr existující právě jen v té konkrétní malé lokalitě. Není ani možné znát je všechny. Teď jsem třeba objevil nového dodavatele úžasných ovčích sýrů z Toskánska, kterého jsem dosud neznal. Sýr je stále živý. Pořád objevujete, poznáváte a učíte se.



15 otázek pro...

Claudio La Carbonara

Znamení
Beran.

Oblíbená barva
Červená.

Co jste jako dítě chtěl v dospělosti dělat?
Instruktora lyžování.

A dnes, co chcete jako dospělý dělat?
To, co dělám nyní. Je to práce, kterou mám rád, baví mě a s nikým bych neměnil.

Co je první věcí, kterou děláte ráno?
Udělám kávu, striktně po italsku.

Kniha, která se vám nejvíc líbila?
Da Vinciho kód.

Poslední pěkný film, který jste viděl?
Cinderella man.

Jaké vlastnosti si na lidech nejvíc ceníte?
Spolehlivost.

A co nejvíc nesnášíte?
Lenost.

Vaše největší slabost?
Hrozně dlouho mi trvá, než se rozhodnu.

A vaše největší přednost?
Pořád se snažím co nejlépe využít čas.

Vaše nejoblíbenější italské jídlo?
Lasagne.

A české?
Svíčková.

Nejšťastnější den vašeho života?
Když jsem se v roce 2002 dozvěděl, že se vrátím za prací do České republiky.

Nejkrásnější dar, jaký jste dostal?
Bezpochyby mé děti.

Soutěží chceme odměnit věrnost našich zákazníků zimmím pobyt-tem v úžasném Asiagu. Při nákupu v obchodech řetězce obdržíte anketní lístek s otázkou týkající se Ekoudržitelného řetězce Verena, jejímž zodpovězením se stanete účastníky soutěže. Ti, jejichž odpověď bude správná nebo se co nejvíce přiblíží správné odpovědi, získají týdenní pobyt na Monte Verena. Budou tak moci objevovat tradice, historii a krajinné a gast-ronomické krásy této náhorní rovi-ny. Akci realizujeme ve spolupráci s turistickou agenturou „Asiago Neve“ a lyžařskou školou Verena.

Soutěž řetězce obchodů La Formaggeria Gran Moravia pro věrné zákazníky o 30 pobytů v úžasné lyžařské lokalitě

Asiago, země starých legend, křižovatka historie, kolébka starobylé kimberské kultury a jazyka, okouzující příroda, oblast původu sýru ze salaše a chovu dobytka, domov velkých literátů a umělců, ráj pro běžkaře a lyžaře. Největší náhorní rovina Evropy rozkládající se v nadmořské výšce 1000 až 2400 m, která vévodí benátské nížině, je svět sám pro sebe - kvůli jedinečnosti krajiny, osobité historii a velkému množství příležitostí k zábavě a odpočinku, které nabízí všem svým návštěvníkům. Krásné a elegantní Asiago je hlavním městem oblasti Altopiano dei Sette Comuni (náhorní rovina Sedmi obcí), po staletí nezávislého regionu, jemuž dominuje Monte Verena. Její jméno dostal i lisovaný sýr vyráběný v rámci horského ekoudržitelného řetězce z Orlických hor v sýrárně Orrero, a to proto, že se při jeho výrobě používá starodávná sýrařská technologie ze salaší na náhorní rovině Asiaga, kde žili předci rodiny Brazzale nejméně od 14. století. A právě Monte Verena je hlavním aktérem první soutěže řetězce obchodů La Formaggeria

Gran Moravia, v níž se hraje o 30 týdnů na lyžích v této krásné lyžařské oblasti.

Lyžařský areál Monte Verena je lyžařská oblast náhorní roviny Asiago, která sahá do vysoké nadmořské výšky. Jeho vleký s kapacitou 3 tisíce osob za hodinu začínají u parkovišť ve výšce 1655 m a vyvezou lyžaře nad 2000 metrů, do nejvyššího místa 2020 metrů nad mořem. Jsou tu sjezdovky pro všechny kategorie

Jsou tu sjezdovky pro všechny kategorie



▲ Největší náhorní rovina Evropy, která vévodí benátské nížině, vyniká jedinečností krajiny.

lyžařů, od začátečníků až po ty nejnáročnější. Nejznámější sjezdovky této oblasti jsou překrásná Albi Caprioli, černá Vipera a sjezdovka Panoramica. Monte Verena však nabízí mnoho příležitostí i pro ty, kteří nelyžují. Kromě provozování dalších zimních sportů, jako jsou běh na lyžích či jízda na snowboardu, můžete vyrazit na túru po stezkách vedoucích malebnými lesy náhorní roviny, navštívit historické památky i jiná zajímavá místa a objevovat regionální enogastronomické tradice v salaších a typických restauracích nabízejících všechny místní výrobky. Nahoře na kopci se můžete najít na chatě Verena, která je jednou z nejtypičtějších v celých Alpách a může se pochlubit jedním z nejkrásnějších výhledů. Monte Verena

je slavná i z historického hlediska. První výstřel z děla, kterým Itálie 24. května 1915 vstoupila do 1. světové války, byl vypálen právě z blízkosti pevnosti Forte Verena, jejíž ruiny jsou i dnes dobře viditelné a jsou cílem turistů a návštěvníků.

Náhorní rovina Sedmi obcí má ojedinělou historii. Její obyvatelé jsou potomci germánského lidu Kimbrů, který sem ve středověku přišel kolonizovat lesy a vytvářet pastviny. Jazyk Kimbrů, starobylá germánská mluva zjemnělá benáťštinou, je přítomen ještě dnes v názvech míst a v příjmeních mnoha rodin, a dostává se opět do popředí zájmu. Tisícileté rituály a zvyky spolu se starými legendami okouzlují návštěvníky těchto magických míst. Na přitažlivosti přidávají oblasti archeologické památky. Z nich určitě stojí za zmínku vesnička Bostel di Rotzo, která zachycuje stopy lidu, který v těchto horách kdysi žil. Jiné stopy po předkřesťanském osídlení byly nalezeny v Lusiana (Corgnon) a v Enego, s mnoha odkazy na římskou civilizaci.

Takzvaným kimberským jazykem se běžně na náhorní rovině hovořilo až

do první světové války. I dnes někteří lidé z oblasti Rotzo, Mezzaselva a Roana hovoří kimbersky a četné názvy zdejších míst pocházejí z tohoto starého jazyka. Kimberská kultura s sebou přinesla tradici pověstí a legend odehrávajících se v horách, lesích a četných přírodních jeskyních náhorní roviny. Skřítkové, víly, obří, čarodějnice, vyvolené dívky (kimbersky Seleggen Beibelen) a lesní skřítkové obývají tato místa po tisíceletí.

Z historického hlediska je důležité období vlády Regenství sedmi obcí. Náhorní rovina Asiaga měla téměř 500 let zvláštní privilegia od Benátské republiky a měla podobný status jako skutečný, i když malý národ. V letech 1310 až 1807 bylo území spravováno Regenstvem sedmi obcí, po Helvétské konfederaci to byl druhý příklad demokratické vlády na světě. Malý stát měl i své velvyslance v Benátkách, Vídni a dalších městech. Díky dohodě s Benátskou republikou prožilo regenství čtyři staletí prosperity a míru, dodávalo dřevo pro stavbu benátských lodí a mělo právo pást v zimě početná stáda ovcí dole v nížině. Motto regenství, které je pro lid na náhorní rovině živé i dnes,

zní ve staré kimberštině takto:
„Sleghe un Lusaan, Genebe un Vüsche,
Ghel, Rotz, Robaan. Dise saint Siben
Alte Komoine, Prüdere Liben“ (Asi-
ago a Lusiana, Enego a Foza, Gallio,
Rotzo, Roana. To je sedm starých obcí
v bratrské lásce). Období regenství je
ojedinělost, na niž jsou obyvatelé ná-
horní roviny, i jejich potomci na všech
kontinentech stále velmi hrdí.

Náhorní rovina Asiago byla jedním z nejdůležitějších míst první světové války, kulisou rakousko-uherské "Straf-Expedition". Válečné rány jsou dodnes jasně patrné díky tisícům zákopů a opevnění rozesetým po celé oblasti, ale také prostřednictvím dojemných svědectví shromážděných v muzeích. Desítky exkurzí a itinerářů umožňují navštívit místa velkých bitev a hrdinských činů, jejichž středem je vojenský hřbitov v Asiagu, kde odpočívá 57 tisíc mrtvých a kde jsou vzpomínky na válečnou tragédii, která srovnala se zemí i samotné Asiago, stále živé. Rozsáhlé venkovní muzeum, jímž prochází Stezka míru s mnoha naučnými tabulemi, je jednou z největších atrakcí pro všechny, kdo mají rádi trekking nebo v zimním období běh na lyžích.

VELKÁ SOUTĚŽ

ZIMA 2014

UHÁDNI
JEDNODUCHOU ODPOVĚĎ A

VYHRAJ FANTASTICKÝ TÝDEN NA LYŽÍCH NA HOŘE MONTE VERENA

Lyžařská oblast
Monte Verena

SKI INCLUSIVE >>

- ✓ Hotel
- ✓ Ski pass
- ✓ Lyžařská a snowboard škola
- ✓ Miniclub a Animace

Soutěž platí až do 31. ŘÍJNA
ZVĚŘENÍ VÍTEZŮ
OD 15. listopadu
Kompletní pravidla najdete
na stránkách
WWW.LAFORMAGGERIA.COM

Vyplň soutěžní listek, který
najdeš v našich prodejnách
La Formaggeria a odpověz
na následující otázku:

KOLIK MLÉKA CELKEM DODALY
DO SÝRÁRNY ORRERO FARMY
Z EKODRŽITELNÉHO HORSKÉHO
ŘETĚZE VERENA V SRPNU 2013?

Nápověda: Množství je mezi
3.000.000 l a 3.800.000 litry.

PRAMENÍK MLÉKA
VE LATVĚ JE NEJČISTĚJŠÍ

V RÁJI NÁHORNÍ ROVINY

ASIAGO

ITALIE

Každý ze třiceti soutěžících, který se nejvíc
přiblíží správné odpovědi, získá zdarma týden
lyžování v období od 6. Ledna do 29. Března 2014.
Dále má každý výherce právo
na 50% slevu pro jednu doprovázející osobu.

HOTEL
PRATERHOF

HOTEL
GRAND
BIONCA

HOTEL
VILLA
VERENA

HOTEL
VILLA
VERENA

HOTEL
VILLA
VERENA

Hlavní náměstí v Asiagu pod sněhem.

Ptáme se zákazníků

anketa

Na to, jak objevili síť prodejen La Formaggeria Gran Moravia, proč a pro co konkrétně se pravidelně vracejí, jak jsou spokojeni s nabídkou a cenami, ale třeba i na speciální recepty, jsme se zeptali zákazníků v ulicích českých a moravských měst.



Petr Štulík
Uherské Hradiště
**Nakupujete v brněnské
prodejně La Formag-
geria Gran Moravia
často?**

Ano, chodím sem docela často.
Co ze sortimentu vám nejvíc chutná?
Chodím si sem hlavně pro sýr Gran Moravia, taky pro rajčatové sugo a těstoviny a ještě i další věci.
Čím vás prodejna oslovila kromě bohaté nabídky delikates?
Asi zřejmě i cenou, protože mi přijde, že suroviny a produkty tady nejsou drahé. V jiných obchodech jsou oproti tomu předražené. Prostě líbí se mi, že zboží je tu levné a zároveň kvalitní.
Vyhovuje vám zdejší obsluha?
Určitě! Slečny jsou šikovné a příjemné.



Veronika Nekudová
Brno
**Jak často chodíte
do zdejší specializova-
né prodejny?**

Nakupujeme tu určitě tak dvakrát do měsíce, někdy i častěji. Záleží na tom, co právě potřebujeme dokoupit.
Co ze sortimentu si vybíráte nejčastěji?
Sýry, základy pro pizzu, rajčatové omáčky... Řekla bych, že od každého trochu.
Znáte dlouhozrající sýr Gran Moravia?
Ano, nakupujeme ho tu celkem často. Vloni jsme si brali dokonce celý velký bochník jako dárek k narozeninám.
Líbí se vám přístup personálu?
Rozhodně, jsou tu hrozně milí a ochotní!



Jan Rybka
Praha-Unhošť
**Jak jste se dozvěděl
o La Formaggeria
Gran Moravia?**

Na první prodejnu jsem narazil při procházce Olomoucí, kde jsem bydlel.

Co se vám na této síti prodejen líbí?
Mám rád kvalitní sýry.
Navštěvujete ji pravidelně?
Pravidelně, když jdu kolem ní. (smích)
Co nejčastěji nakupujete?
Pravidelně kupuji strouhaný sýr Gran Moravia a pak vždy něco z aktuální nabídky.
Zdají se vám výrobky cenově dostupné?
Myslím, že cena odpovídá kvalitě.
Používáte sýr Gran Moravia při vaření?
Ano, vždy když doma vaříme pastu.
Máte nějaký speciální recept?
Speciální asi ne, ale mezi naše oblíbené recepty patří špagety carbonara, těstoviny s rajčatovým pestem a penne all'arrabbiata.
Doporučil byste prodejnu svým přátelům?
Ano, zvláště kdyby mě pozvali domů na pastu. (smích)
Dal byste sýr jako dar? A chtěl byste jej darem dostat?
Sýry dostávám rád a určitě je považuji i za dobrou věc k darování.



Jonáš Konečný
Praha
**Jak jste objevil tuto
pražskou prodejnu
La Formaggeria?**

Náhodou při cestě do práce, nešlo se nezastavit.
Čím je podle vás jiná oproti ostatním obchodům s potravinami?
Nabízí velký výběr kvalitních sýrů a personál, který umí dobře poradit. Je skvělé v dnešní době narazit na pozitivě potraviny a kvalitní servis.
Navštěvujete ji pravidelně?
Pravidelně ne, spíše pro radost, nebo když potřebuji koupit kvalitní sýry na návštěvu či k vaření.
Co tu nejčastěji nakupujete?
Gran Moravia a mozzarellu. Občas i jiné tvrdé sýry.
Používáte sýr Gran Moravia při vaření?
Ano, s těstovinami je skvělý. Stejně jako k vinnu!

Dal byste sýr jako dar a dostal byste je rád?
Jasně, proč ne. Obojí mi vyhovuje.



Adriana Čotková
Olomouc
**Od kdy víte o prodejně
La Formaggeria Gran
Moravia?**

Je to asi pět let zpátky poté, co jsme absolvovali exkurzi v sýrárně Orrero v nedaleké Litovli.
Nakupujete tu často?
Ano, docela často.
Co vás láká k pravidelným návštěvám prodejny?
Jsou tu hrozně milí zaměstnanci. Vždy vstřícní k zákazníkům a vždy nabídnou ochutnávku nejrůznějších specialit. Nejvíce nakupujeme máslo, které je opravdu perfektní, a taky Gran Moravia.
Používáte jej v kuchyni?
Používáme a také si často dáváme pravé italské těstoviny.
Je podle vás vhodné umístění obchodu v centru města?
Mám prodejnu při cestě na autobus, takže mi její poloha naprosto vyhovuje.
Jsou tu přijatelné ceny?
Cena másla i Gran Moravia je určitě přijatelná a odpovídá jejich kvalitě.
Doporučila byste prodejnu svým známým?
Doporučila, ale většina mým známých a spolužáků o prodejně ví a jejich rodiny tam nakupují.
Dala byste sýr nebo sýrový balíček jako dárek?
Myslím, že je to dobrý dárek. Například můj spolužák na konci každého školního roku nosí třídní učitelce jako dárek sýr Gran Moravia.



Anna Břenková
Zlín
**Jak jste se dozvěděla
o specializované pro-
dejně?**

Prodejnu mi asi před rokem doporučila kamarádka. Navštěvuji ji nárazově, vždy při návštěvě Olomouce, asi tak jedenkrát za tři čtyři měsíce.
Čím se podle vás liší od ostatních obchodů?
Prodávají se zde kvalitní potraviny.
A co z nabídky vám nejvíce chutná?
Italské těstoviny, sýr Gran Moravia a syrovátka.
Jaký je podle vás Gran Moravia?
Opravdu chutný, používám jej i při vaření.



La Formaggeria Gran Moravia BRNO

nabídne větší komfort

Velká očekávání a plány jsou cítit ve vzduchu prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Radnické ulici v centru Brna, která je v půli týdne, ostatně jako kterýkoli jiný den, od rána plná zákazníků. Zaplnit prostory mezi regály s chutnými a lákavě vystavenými specialitami není tak těžké. Místa je tu totiž málo a stovkám lidí, kteří si denně přicházejí vybrat a nakoupit, už nedostačuje. **Velká změna je ale na spadnutí – během října se prodej přemístí do nových prostor, které nakupujícím nabídnou mnohem větší komfort, rychlejší obsloužení a rozšířený sortiment.**

„Od otevření prodejny v roce 2011 stále roste počet zákazníků. Nakupuje tu denně v průměru přes osm set lidí, a to včetně sobot, kdy máme otevřeno jen půlden,“ přibližuje vedoucí prodejny Kateřina Mátlová. Přestože je ona, stálý šestičlenný tým prodejců i čtyři brigádníci v neustálém záprahu, nedostatek prostor je na chodu prodejny trochu znát. „Bohužel se v poslední době stává, že i přes velkou snahu personálu některé zákazníky odradí fronty, které se občas tvoří u pokladen. Situaci by ale určitě mělo vyřešit přestěhování do nové velké prodejny, která je přímo naproti,“ říká vedoucí a vypočítává výhody pro zákazníky: „Mohou se těšit na čerstvě zrekonstruované a nově vybavené prostory, kde bude víc místa, víc prodavačů a také větší pulty na sýry. Díky tomu rozšíříme nabízený sortiment a přidáme i novou pokladnu k rychlému odbavení. Lidé nebudou muset čekat a nakupování se tím zrychlí.“

I když je zatím místa málo, v prodejně to plynule odsypá, slečny za pultem se mrštně otáčejí a s úsměvem plní přání zá-

kazníků. Přichází většinou už suverénně sahají do chladniček a otevírají prosklené vitríny, aby si vybrali své oblíbené produkty. „Největší zájem je o sýr Gran Moravia, máslo a další naše vlastní výrobky. Hodně se prodává pasterovaná syrovátka, mozzarella, ricotta a jiné čerstvé sýry,“ vypočítává Kateřina Mátlová, která nedá dopustit na svůj tým: „Lidi sem láká čerstvý sortiment a také ceny, které můžeme držet nízkou díky tomu, že jde o naše vlastní výrobky. Nejdůležitější jsou ale prodavači. Přestože je prodejna plná, jsou schopni se o sortimentu vždy pobavit, poradit a být milí.“ Zřejmě i proto je podle ní víc než 80 % zákazníků stálých. „Vypadá to, že kdo k nám jednou zavítá, přichází téměř jistě znovu. Je mnoho zákazníků, kteří tu nakupují obden. Dobré je také sousedství se Zelným trhem, kde si lidé chodí pro zeleninu, ale závislí na něm nejsme. Zimní období anebo jakékoli omezení prodeje na Zelném trhu se u nás v prodejně neprojeví,“ říká vedoucí.

Zákazníci podle ní mají stále větší přehled. Zpočátku náhodně zkoušeli

pozvánka

◀ V brněnské prodejně La Formaggeria Gran Moravia vás obslouží vždy usměvavý personál: (zleva) Kateřina Mátlová, Mirka Svobodová, Soňa Lačňáková, Kristýna Beranová, Klára Skulínková, Zlatka Skulínková a Eliška Skulínková.

a zjišťovali, jak se sýry jmenují a k čemu se hodí, teď už chodí najisto. „Dělali jsme dřív tak zvané sýrové bedýnky, kde jsme dávali různé druhy sýrů, aby je lidé ochutnali a seznámili se s nimi. Teď už mají mnohem větší přehled, chodí si pro konkrétní produkty, znají jejich názvy a nebojí se ochutnávat,“ byli na to právě, co jim bude vyhovovat,“ potvrzuje vedoucí.

Zaměstnanci brněnské prodejny La Formaggeria Gran Moravia teď doufají, že stěhování do nového proběhne bez problémů a že spokojených zákazníků v závěru roku ještě přibude.



Čerstvé zboží, ochutnávka a zkušený personál jsou zárukou příjemného nákupu.

O dárky v podobě sýrů je záměr

O dárkové balíčky je mezi zákazníky stále větší zájem. Někteří si složení balíčku přesně nadiktují, jiní určí jen cenový limit a zbytek nechají na prodávacích, které sýrové dárky ráno připravují. „Ptáme se, jestli je to dárek pro dámu nebo pro pána, jestli tam chtějí například kozí sýr nebo mají nějaké speciální požadavky, a pak už je vše jen na nás,“ popisuje Kateřina Mátlová a dodává, že se zákazníci o dárkách hodně diskutují. „Někdy lidé chtějí bez velkého přemýšlení darovat třeba celý bochník sýra nebo kýtu šunky. Může to být sice hezký dárek, ale snažíme se s nakupujícím vždy probrat, jestli obdarovaný bude mít opravdu radost, jestli tak velký dar vůbec využije a popřípadě společně vymyslet nějakou praktičtější variantu.“



KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v našich specializovaných prodejnách

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



www.laformaggeria.cz
www.orrero.cz

BRNO

Radnická 11
tel.: 542 212 331
po-pá: 9:00–18:30
sobota: 8:00–12:30

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum Královo Pole
Cimbarkova 4
tel.: 541 216 290
po-ne: 9:00–21:00

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Pasáž supermarketu TERNO
Suchbátova 2251/2
tel.: 387 200 537
po-pá: 8:00–19:30
so-ne: 9:00–19:00

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936
po-so: 9:00–20:00
neděle: 9:00–19:00

LIBEREC

Pražská 36
tel.: 486 311 365
po-pá: 9:00–18:30
sobota: 9:00–12:00

OLOMOUČ

Ostružnická 12
tel.: 585 242 931
po-pá: 9:00–18:00
sobota: 9:00–12:00

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981
po-pá: 9:00–18:00
sobota: 9:00–12:00

PRAHA 9

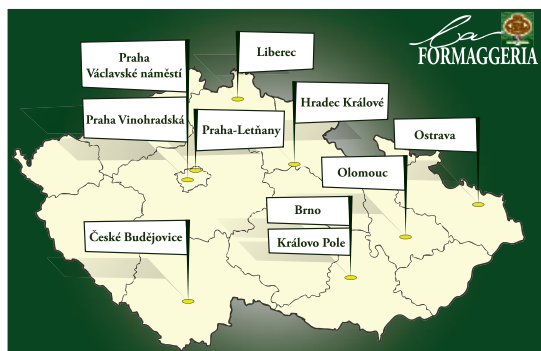
OC Tesco Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618
po-ne: 10:00–21:00

PRAHA 1

Palác Fénix
Václavské náměstí 56
tel.: 222 233 508
po-pá: 9:00–19:30
so-ne: 10:00–19:30

PRAHA 3

Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679
po-pá: 9:00–19:00
so: 8:30–12:30



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia
Gran Moravia