



FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



BÁJEČNÉ RECEPTY!

Připravte si sladké sýrové
delikatesy



POZNEJTE

Máslo: čerstvé,
lahodné a zdravé



ROZHOVOR

S HEIDI JANKŮ
o nezkrotném optimismu,
lásce, jídle a cestování

Darujte balíček, darujte jedinečný chuťový zážitek!

Objednejte si v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia
DÁRKOVÝ BALÍČEK „na míru“. Profesionální personál vám
poradí s výběrem sýrů i dalších delikates z bohatého sorti-
mentu a připraví balíček vhodný pro jakoukoliv příležitost:

- k Vánocům
- k narozeninám pro vaše blízké a přátele
- pro paní učitelku na konci školního roku
- na nejrůznější oslavy, plesy, svatby
- pro vaše obchodní partnery



Balíčky je třeba objednat ve vaší oblíbené prodejně La Formaggeria Gran Moravia předem: BRNO – ČESKÉ BUDĚJOVICE – HRADEC KRÁLOVÉ – LIBEREC – OLOMOUC – OSTRAVA – PRAHA

www.laformaggeria.cz

facebook

La Formaggeria
Gran Moravia



Editorial

Milá čtenářko, milý čtenáři,

přinášíme vám zimní číslo našeho časopisu připravené s velkou péčí. váš zájem o předchozí čísla nám dodal odvahu přidat několik nových stran, u nichž doufáme,

že vám poskytnou zajímavé informace.

Nově nabízíme rubriku profesora Rossiho, odborníka na výživu, která je věnovaná všemu, co by vás mohlo zajímat ohledně výživových vlastností mléčných výrobků. První díl je věnován máslu, které je v určitém smyslu protagonistou celého čísla: na následujících stranách o něm najdete zajímavosti, rady pro použití a skladování i fotoreportáž z jeho výroby. Rádi bychom vám nabídli také jakéhosi průvodce při ochutnávání sýrů, kterým je model Etana. Kromě vysvětlení použité terminologie vám přinášíme první příklad modelu věnovaný sýru gorgonzola. A poté, co tento sýr „vědecky“ ochutnáte, můžete jej použít v některém z receptů kuchařky, v němž hraje gorgonzola první housle.

Zima a vánoční svátky nás přenášejí do intimní a rodinné atmosféry, umožňují nám znovu prožít příjemný pocit, když se všichni sejdeme u jednoho stolu a spolu s našimi blízkými a přáteli si můžeme užívat ta nejlepší a nejchutnější jídla. V zimě nezná fantazie v kuchyni žádných hranic a dokáže přeměnit každý jídelní stůl v dokonalou hostinu a každý domov ve slavnostní sídlo.

Přejeme vám všem prožití klidných svátků.

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

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Heidi Janků	6–7
Jak správně popisovat sýr	8
Poznejte sýr Gorgonzola DOP	9
Výživné a zdravé máslo	10
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Jak vzniká máslo	11
Zdraví na talíři: odborník radí	12
Ochutnejte naše další delikatesy	13
Výborné omáčky k sýrům	14
Chut' Itálie	15
Anketa mezi zákazníky	16
Horoskop v kuchyni	17
La Formaggeria Hradec Králové	19



Fotoreportáž:
Jak se v Orreru z vysoce kvalitního mléka vyrábí lahodné čerstvé máslo.

11

Kuchařka plná
báječných receptů!
Připravte si v kuchyni
sladké i slané speciality
z čerstvých surovin.

I–IV



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

A–D

Poznejte Milán
spojený s vůní
panettone a dodnes
živé legendy o této
typické vánoční
pochoutce.

15



Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 10. prosince 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.



Gran Moravia na festivalu CHEESE 2013

Velký zájem návštěvníků vyvolal stánek skupiny Brazzale na významné světové přehlídce sýrů „Cheese 2013“, kterou pořádá organizace Slow Food ve městě Bra v italském Piemontu. Devátý ročník přehlídky, již se účastnili zástupci sýrařského světa z mnoha zemí, se konal ve dnech 20. až 23. září 2013 a navštívilo jej kolem 250 tisíc lidí! Ulice a náměstí historické části města Bra se zaplnily davy zájemců o kvalitní potraviny, kteří měli možnost nejen ochutnávat nejruznější speciality, ale také se mohli zúčastnit různých dílen pro velké i malé.



Gran Moravia v praktickém balení získal prestižní ocenění!



Novinka v rodině Gran Moravia, čerstvě strouhaný sýr Gran Moravia v praktické krabičce s 20 ks pětigramových sáčků, získala na 32. ročníku mezinárodního potravinářského veletrhu ANUGA v německém Kolíně nad Rýnem, nejdůležitějším potravinářském veletrhu na světě, ocenění Italian Anuga Awards 2013 jako „Nejlepší inovace výrobku“ v kategorii sýrů. Ocenění převzal na slavnostním vyhlášení dne 6. října Roberto Brazzale, který úspěch komentoval: „Je to ocenění kreativity našich spolupracovníků, kteří se snaží vyhovět zákazníkům a jejich potřebám. Ve středu naší pozornosti je vždy právě zákazník.“

Čerstvě strouhaný sýr Gran Moravia v krabičce s 20 pětigramovými sáčky je výrobkem, který si zcela



uchovává chuť a kvalitu Gran Moravia, k nimž přidává výhody pohodlného a výhodného balení v samostatných porcích, které velmi ocení jak singles, tak celé rodiny. Vždy tak budete mít po ruce ideální množství pro dochucení talíře těstovin, pro obohacení bresaoly a carpaccia nebo pro vylepšení dobré a zdravé polévky. Výrobek neztrácí nic z vlastností Gran Moravia: pochází z certifikovaného Ekoudržitelného řetězce v České republice a je vhodný pro vegetariánskou stravu, což dokládá schválení od prestižní Vegetarian Society. Na balení najdete multimediální etiketu původu, která umožňuje prohlédnout si na chytrém telefonu pomocí QR kódu místa původu a výroby sýru Gran Moravia.



La Formaggeria Gran Moravia otvírá obchod v Číně

Skupina Brazzale otevřela v úterý 8. října 2013 svoji první prodejnu La Formaggeria Gran Moravia v Číně, v historickém centru Šanghaje. Den otevření nebyl vybrán náhodou, osmička je totiž v Číně interpretována jako štěstí, bohatství, ale také jako úspěch. Obchod se nachází v nejkrásnější části města, v bývalé francouzské koncesní oblasti, v ulici Shaanxi South rd., ulici květinářů a starožitníků, naproti Shanghai Cultural Square.

La Formaggeria se výrazně odlišuje od ostatních šanghajských obchodů a dokáže zaujmout na první pohled všechny kolemjdoucí. Personál se tu snaží zákazníky seznamovat s různými druhy sýrů a se způsoby jejich konzumace. Tato propagace italské gastronomické kultury je v zemi, kde neexistuje žádná tradice v konzumaci sýrů, velmi důležitá. Že se to daří, o tom svědčí každým dnem se zvyšující počet zákazníků. A o co mají Číňané největší zájem? Zatím nejprodávanějšími výrobky jsou Mascarpone Alpilatte, Gran Moravia, Grana Padano, ricotta a mozzarely.





Brno má dvě nové prodejny La Formaggeria Gran Moravia

Hned dva nové obchody La Formaggeria Gran Moravia v Brně přivítaly na podzim své první zákazníky. V pátek 25. října se otevřely dveře prodejny na Zelném trhu. První den do ní zavítalo rekordních téměř 1500 zákazníků! Jedná se vlastně o „staronovou“ prodejnu, která sem byla přestěhována z původní adresy v přílehlé Radnické ulici. Na prodejní ploše více než 126 m² nabízí prodejna kompletní sortiment čerstvých a zrajících sýrů, másla a mléčných výrobků jak z litovelské sýrárny, tak z Itálie a Francie. Sortiment doplňují italská vína, těstoviny, oleje, krájené italské uzeniny bez lepku a laktózy, unikátní bagety, speciální těsto na pizzu a další italské lahůdky.



O měsíc později byla otevřena v pořadí již třetí prodejna La Formaggeria Gran Moravia v Brně, v obchodním centru Olympia přímo naproti pokladnám hypermarketu Albert. Také ta nabízí kompletní sortiment výrobků a možnost přípravy dárkových balíčků dle přání zákazníka. Řetězec La Formaggeria Gran Moravia tak nyní čítá již 11 prodejen a pracuje se na brzkém otevření dalších obchodů v Praze a Olomouci.



Benefiční koncert v Olomouci pomůže gymnáziu

Mimořádný ohlas zaznamenal tradiční, v pořadí již 11. benefiční koncert, který firma Orrero každoročně pořádá spolu se sdružením Přátelé Velehradu z italské Modeny a ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým. Výtěžek je věnován na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě. Koncert se tentokrát konal v nádherných prostorách kostela Sv. Mořice v centru Olomouce, které se rozezněly hudbou Gustava Holsta, Edvarda Griega a Francise Poulence v provedení mladého orchestru Orchestra da Camera della Spettabile Reggenza z italského Asiaga pod vedením dirigenta Sergia Gasparelly. Na Englerovy varhany z roku 1740 hrál Marco Primultini, na tympány Mattia Cogo. Orchester, výjimečný svým složením (smyčce, varhany a tympány), nadchl svým provedením náročných skladeb všechny návštěvníky, kteří si odnášeli nevěšdní a hluboký zážitek.

Koncert patří k výměnným kulturním aktivitám mezi Itálií a Českou republikou, za kterými stojí skupina Brazzale – Gran Moravia.



„Water footprint“ sýru Gran Moravia na World Dairy Summit v japonské Yokohamě

Sýr Gran Moravia je jediný sýr na světě, který má vypočítanou svoji vodní stopu, „water footprint“. Tento primát byl uznán mezinárodní mlékařskou federací „FIL-IDF“, která pozvala skupinu Brazzale na World Dairy Summit 2013 konaný 27. října 2013 v japonské Yokohamě, aby představila svůj model komisi připravující budoucí mezinárodní standardy. Do této komise byl přizván také Roberto Brazzale. Zkušenost Gran Moravia je velmi cenná obzvláště s přihlédnutím ke komplexnosti témat souvisejících s vypočítáváním vodní stopy.



E-shop pro vás

Sledujte naše webové stránky a Facebook, kde vás budeme včas informovat o spuštění e-shopu La Formaggeria Gran Moravia online. V našem internetovém obchodě si budete moci zakoupit hlavní výrobky nabízené v prodejnách La Formaggeria z pohodlí vašeho domova.



Heidi Janků: Místo zákusku si dávám sýr, to je delikatesa!

Zpěvačka Heidi Janků za svůj mladistvý vzhled vděčí genům a taky optimistické povaze. Už roky si udržuje neuvěřitelně štíhlou linii, a to i přesto, že jí všechno, na co má chuť. Její figl je prý v malých porcích, které si dopřeje častěji než třikrát denně. Do kterých zemí se při svých cestách nejraději vrací, kde dobíjí baterky a proč se červená, prozradila v rozhovoru pro La Formaggeria Magazine.

Přestože jste vloni oslavila velké kulatiny, vypadáte skvěle. Jak pečujete o svůj vzhled?

Děkuji za kompliment, ovšem sama moc dobře vím, jak vypadám, hlavně po ránu... Nicméně když se načančám, tak to pořád ještě jde. Nechtějte ale

ode mne slyšet, že cvičím, žiju zdravě a chodím na kosmetiku, ani jedno z toho nedělám. Pravděpodobně u mě fungují geny a asi i to, že jsem pozitivně laděný jedinec.

Prozradíte čtenářkám dobrý tip, jak

alespoň na chvíli pozdržet čas, aby na nás útočil co nejpomaleji?

Vždycky říkám, že pokud se člověk cítí uvnitř spokojen, pak se to projeví i navenek.

Jste velká optimistka, je pozitivní přístup k životu vaší výhodou?

Určitě. Jsem člověk, který zažil v životě docela dost smutných chvil, a proto se řídím heslem: Co tě nezabije, to tě posílí. Myslím, že život je moc krátký na to, abychom si neužili hezké období. Jako v té písničce – Život je jen náhoda, jednou si dole, jednou nahoře. Takže když jste nahoře, užijte si, ať máte energii na to, až půjdete dolů. Bohužel i to k životu patří.

Štíhlou postavu by vám i mnohem mladší ženy mohly závidět. Může za ni sebezapření a diety?

Diety nedržím a nikdy jsem nedržela. Určitě to mám v genech. Ale taky se řídím zdravým rozumem. Když mám vyšší výdaj energie, protože hodně pracuji, chodím na tréninky s tanečním souborem a podobně, vím, že energii potřebuji, proto jím víc. Když mám ale klidové období, hodně sedím u počítače a vyřizuji resty, je jasné, že moc energie nepotřebuji. Na oběd si pak dávám třeba jen poloviční porce. Příjem a výdej musí být v rovnováze!

Jak vypadá váš jídelníček? Stravujete se zdravě, nebo spíš hřešíte?

Jím v podstatě všechno, co mi chutná. A často to moc zdravá výživa není. Důležité jsou malé porce a často.

Máte ráda českou kuchyni?

Docela ano, ale česká kuchyně je hodně gruntovní. Mám problém s tlustým střevem a to českou kuchyni moc nebere. Občas si ale dám i kachnu se zelím nebo smažák. Je smažený sýr vůbec česká klasika? Asi ano.

Oslovují vás italské tradiční speciality?

Italská, respektive středomořská kuchyně je ta, kterou konzumuji asi nejčastěji. Myslím, že vyhovuje nejen mému zažívacímu ústrojí, ale i zásadám zdravého stravování.

Bez jaké pochoutky byste opravdu nemohla anebo nechtěla být?

Jsem masožravec, a to doslova.

I když je pravda, že čím jsem starší, tím méně potřebuji k životu bůček, tlačenu a podobné pochutiny. Nicméně každé jídlo musí po masu alespoň vonět, vegetariánství mě nebere.

Jaký vztah chováte speciálně k sýrům?

Sýry patří k mým oblíbeným potravinám. Po jídle si místo zákusku mnohem raději dám pár sýrů – sladké nemusím, ale dobře uzrálý sýr, to je delikatesa!

Co říkají vaše chuťové buňky na extra tvrdé dlouhozrající typy sýrů?

Tak ty mám moc ráda, zvláště na špagety. Vzpomínám na historku ze svého mládí. V době ještě předrevoluční jsem měla možnost jakožto vítězka Intertalentu vycestovat na měsíční turné do Itálie. Manžel si tam koupil kus extra tvrdého dlouhozrajícího sýra, který pak doma uložil do lednice s tím, že ho budeme příležitostně konzumovat. Já v té době byla šílené tele a nic jsem neznala, takže jsem jednou při generálním úklidu lednice sýr vyhodila, protože byl moc tvrdý! Manžel z toho tedy radost neměl. ☺

Hodně s mužem cestujete, ve kterých zemích vám nejvíc chutnalo?

Asi úplně nejvíc mi chutná v Itálii, ale dobré jídlo je třeba i v Chorvatsku.

Alberto Sordi, italský herec, zpěvák, skladatel a režisér žijící v minulém století, s nadsázkou prohlásil: „Manželství je spravedlivé zařízení. Žena musí denně vařit a muž to musí denně jíst.“

Jak je to u vás? Je pro vás hodně náročné vyvažovat svému muži a pro něj zase konzumovat vámi připravené pokrmy?
Náročné to je v tom smyslu, že manžel má rád něco jiného než já. Občas samozřejmě zazní to známé: „ale moje maminka to dělala jinak ...“, což každou partnerku přivádí k šílenství. Já to ale moc neprožívám, protože se nepovažuji za dobrou kuchařku. Jsem samouk. Něco umím, něco si najdu v kuchařkách, občas se to povede, občas ne... A často se stravujeme v restauracích. Ivošova oblíbená odpověď na to, jestli mám dnes vařit, je: „Dnes nevař, mně je dnes dobře, raději si někde zajdeme.“ ☺

Jste spolu s Ivo Pavlíkem už tři desítky let, myslíte, že v tom hraje roli i ono známé rčení „láska prochází žaludkem“? Věříte na něj?

U nás moc ne. Na své kuchařské umění bych ho nedostala.

Znáte recept na dlouhé soužití bez vážných problémů, rozhodů a skandálů?

Recept na to není. Snad jen oboustranně slevit ze svých nároků, vážit si toho druhého a za žádnou cenu jej neponižovat a neshazovat.

Všem říkáte, že si společný život s mužem o třicet let starším báječně užíváte. Jak zaháníte partnerský stereotyp a co společně nejraději podnikáte?

My už jsme taková siamská dvojčata. Fázi partnerského stereotypu jsme překonali a teď jsme spíš ve fázi, že se jeden bez druhého cítíme divně. Takže jsme pořád spolu, i na nákupu, což dřív nebylo. Máme stejnou práci, stejné zájmy a stejný smysl pro humor.

Prozradila jste, že Vánoce zřejmě strávíte na pláži, na největším z Kanárských ostrovů – Tenerife. Proč vás láká právě toto místo, kam se tak rádi a často vracíte?

Ve vánočním období je tam počasí jako v létě v Čechách, vše tam kvete, dobře tam vaří - prostě značka ideál.

Měla jste už možnost poznat Itálii a její krásná města s pozoruhodnou historií?
Itálii znám dost dobře, i když ne úplně celou. Samozřejmě, Řím u mě vede. Historie tam na vás dýchá úplně všude. Ráda se tam vracím!

Zajímá vás víc italské pobřeží, nebo vyhlášené lyžování v tamních Alpách?
Lyžování v italských Dolomitech jsme si užili opravdu hodně!

Mezi povahovými rysy přisuzovanými obyvatelům Itálie dominuje komunikativnost, přátelskost a jižanský temperament. Podle vašich temperamentních vystoupení a koncertů, při nichž se na pódiu ani na chvíli nezastavíte, soudím, že je vám to velmi blízké...
Ano, to určitě je, také tam často jezdím.

Kde si tak zvané dobíjíte baterky?
V posteli. Baterky dobiju jedněm spánkem!

Letos jste mimo jiné vydala CD Rarity, koncertovala, úspěšně jste moderovala televizní pořad Intim Night a s rocko-

vou kapelou Cocotte Minute vystupovala na festivalech. Jaké překvapení chystáte na příští rok?

Letošní rok byl tak nabitý novými věcmi i zkušenostmi, že v tom příštím očekávám spíš zklidnění, ale uvidíme. Novým věcem se určitě bránit nebudu.

Intim Night má podtitul Týdeník o intimě a všem, u čeho se možná trochu začervenáte. Je něco, u čeho se červenáte vy sama?

Co se témat v našem pořadu týká, už jsem si zvykla nečervenat se a brát to s nadhledem. Jediné, co mě napadá, je, že moc neumím přijímat lichotky a pochvaly. To se pak červenám a nevím, jak odpovědět.

Co dalšího, kromě velmi důležitého zdraví, byste do nového roku přála sobě i čtenářům?

Určitě štěstí! Víte, co se říká? Na Titaniku byli všichni zdraví, ale neměli štěstí. A pak ještě hodně lásky. S tou je život určitě veselejší a snesitelnější.

Otázky na tělo:

Nejcennější rada, kterou jste v životě dostala?

Vysílaj impulsy, že tady jsi a že jsi připravená. Tuto radu mi dal pan Donutil a měl pravdu.

Kniha, k níž se rádi vracíte?

Heidi, děvčátko z hor.

Vaše největší inspirace?

Můj manžel.

Píseň, kterou máte nejraději?

Wonderfull world.

Po čem se vám stýská?

Po mamince.

Největší adrenalin, který jste zažila?

To mě asi ještě čeká, zatím se tomu vyhýbám.

Váš vztah k módě?

Pragmatický.

Co obdivujete na mužích?

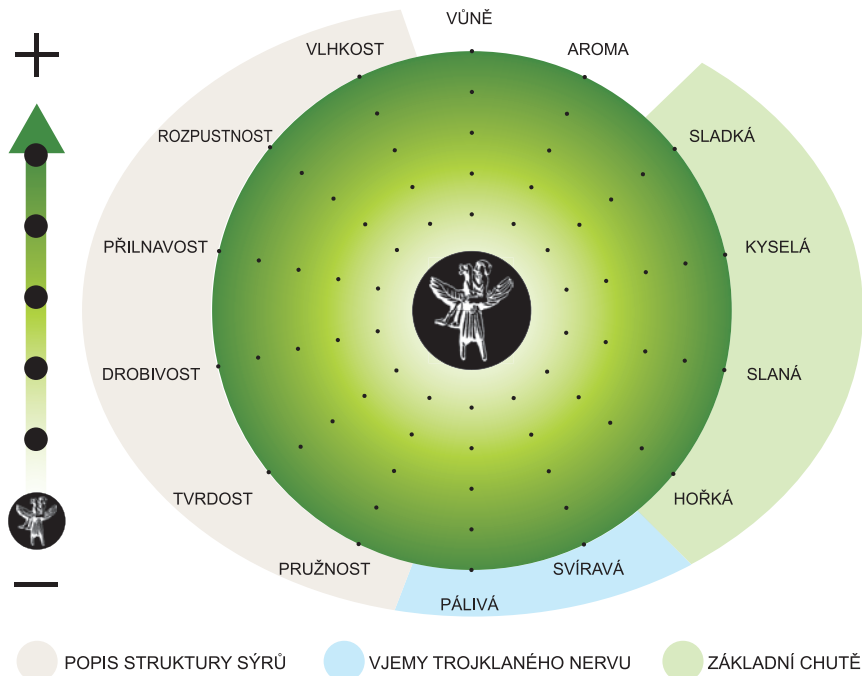
Charisma a umění bavit společnost.

Jaké ženy vám imponují?

Chytré, inteligentní a ty, co něco dokázaly.

Jak správně popisovat sýr

Při sensorickém hodnocení sýrů je dobré používat pro popis ochutnávaného vzorku správnou terminologii. Přinášíme vám proto vysvětlení jednotlivých termínů používaných v tzv. „modelu Etana“ a na sousední straně pak popis sýru Gorgonzola DOP



Model Etana od: V. Bozzetti, B. Morara a M. Zannoni

Vjemy trojklaného nervu

Vjemy trojklaného nervu jsou takové, které jsou zjišťovány rozvětvením tohoto nervu v ústech. Mohou být dráždivé či agresivní, obvykle jsou doprovázeny pálením, svíravostí, horkostí, svěžestí, podrážděním.

Svíravý vjem:

je komplexní vjem způsobený stahováním sliznice v ústech, které je vyprovokované například tříslovinami v ovoci kaki, v trnkách, v nezralých jablkách a v některých červených vínech.

Pálivý vjem: je vjem, který se v ústech projevuje pálením (může být až bolestivé). Je pociťován v celých ústech, jak na patře, tak na jazyku. Je vyvolán pepřem a feferonkou.

Popis struktury sýrů

Senzorické hodnocení struktury sýrů je na jedné straně založeno na výběru vlastností, které je možné vnímat smysly, a na straně druhé na schopnostech degustátora, tedy na jeho osobní pozornosti a průpravě.

Pružnost: schopnost nějakého předmětu vrátit se po namáhání do původního tvaru a rozměrů. U sýrů jde o schopnost znovu nabýt svého objemu poté, co na ně byl vyvinut tlak.

Tvrdost: odolnost, kterou ochutnávaný vzorek vykazuje při jemném pohybu čelistí, tedy odolnost, kterou sýr vykazuje při zahájení kousání.

Drobitivost: vlastnost sýru nechat se tlakem zubů snadno rozdělit na kousky, tedy jeho schopnost drobit se.

Přílnavost: aktivita nutná k překonání sil, které u sebe drží dva povrchy, tedy úsilí, které jazyk musí vyvinout, aby oddělil sýr přilepený na zubech a na patře.

Rozpuštnost: dojem, který vzniká při rychlém rozpuštění vzorku slinami.

Vlhkost: dojem stupně vlhkosti ochutnávaného sýru; suchý vyvolává tvorbu slin, u vodnatého se během kousání uvolňuje tekutina.

Základní chutě

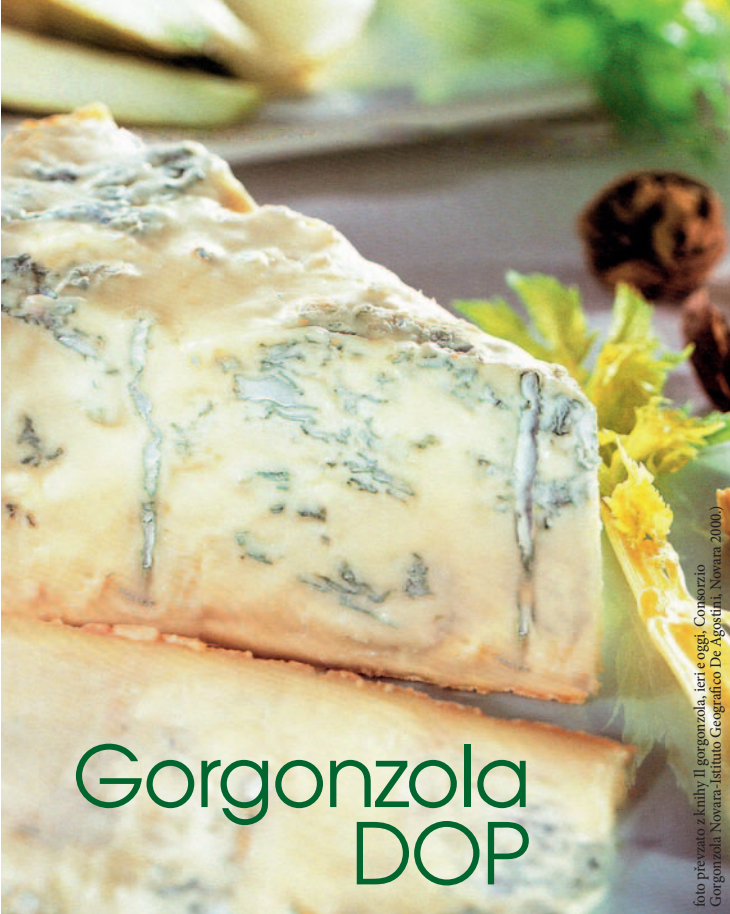
Sladká chuť:

jedná se o základní chuť rozpoznatelnou ve vodních roztocích různých cukrů, jako jsou sacharóza a fruktóza.

Kyselá chuť: základní chuť rozpoznatelná v roztocích kyselých látek, jako jsou kyselina citronová a kyselina vinná.

Slaná chuť: základní chuť rozpoznatelná v roztocích látek příbuzných s chloridem sodným (kuchyňská sůl).

Hořká chuť: základní chuť rozpoznatelná v roztocích látek, jako jsou kofein a chinin.



Gorgonzola DOP

foto převzato z knihy Il gorgonzola, ieri e oggi, Consorzio Gorgonzola Novara-Istituto Geografico De Agostini, Novara 2000)

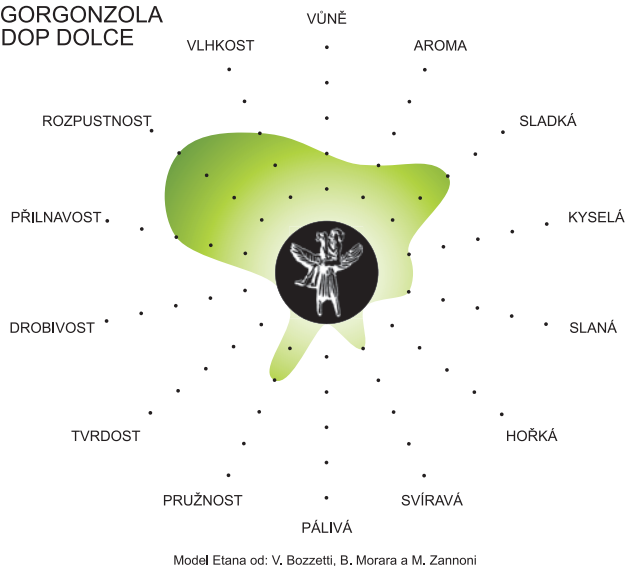
Poznejte sýr Gorgonzola DOP a jeho historii

Původ sýru Gorgonzola DOP sahá až do středověku, kdy byly v lombardské nížině v oblasti mezi Gorgonzolou, Valsassinou a Novarskou planinou bohaté zdroje vody a dostatek krmiva pro zvířata. Podle legendy vznikl mramorovitý modrozelený prorost v sýru omylem, když se v mezerách mezi kusy sýřeniny, které byly následně spojeny, náhodně vytvořily plísně. Tento sýr, vyráběný z kravského mléka, se nejprve jmenoval „Stracchino di Gorgonzola“, posléze mu bylo v souladu s nařízením Rady (EHS) č. 2081/1992 přiznáno označení DOP (tedy chráněný původ) a jméno Gorgonzola DOP. Dnes je metoda jeho výroby ukotvena ve výrobním postupu respektujícím unijní předpisy. Gorgonzola DOP je balen do hliníkové folie s označením velkého G. Tato značka je udělována Konsorciem na ochranu sýru gorgonzola („Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola“) a je zárukou kvality a pravosti sýru.

Senzorický profil sýru Gorgonzola DOP Dolce

Pro sýr Gorgonzola DOP Dolce je typická mírně navlhla šedorůžová kůrka a vnitřek sýru s výrazným mramorováním, charakterizovaným kombinací lesklé slonovinově bílé barvy těsta s rozvinutou modrozelenou plísní. Při dotyku je zřejmá značná vlhkost a přilnavost těsta. Má mléčnou a rostlinnou vůni s výraznými tóny másla, harmonicky posílenými vůněmi lesa. V ústech nabízí chuť vyváženou mezi sladkým a sladko-kyselým, s intenzivními a přetrvávajícími aromatickými tóny mléka a másla, prolínajícími se s ušlechtilými

GORGONZOLA DOP DOLCE

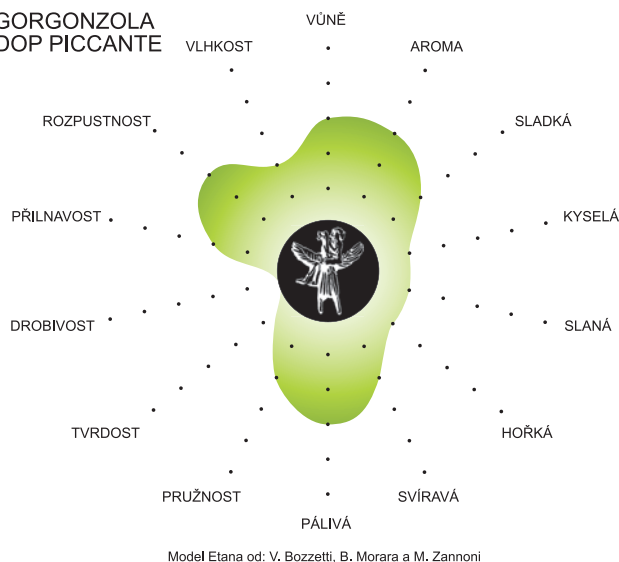


peniciliny a tóny čerstvého ovoce. Při kousání se sýr vyznačuje krémovostí a značnou přilnavostí na patře, díky níž v ústech přetrvává jeho aroma.

Senzorický profil sýru Gorgonzola DOP Piccante

Sýr Gorgonzola DOP Piccante má suchou šedorůžovou kůrku a těsto s vydatným a pěkně rozloženým modrozeleným mramorováním. Jeho výrazná mléčná a rostlinná vůně má hluboké máslové tóny posílené vůní lesa. Při ochutnání nabízí chuť vyváženou mezi sladkým a kyseloslanným s pikantním základem, s intenzivními a přetrvávajícími aromatickými tóny lahodného vývaru, rozpuštěného másla, ušlechtilých penicilinů a ovoce. Plísň žilkované těsto sýru se snadno rozpouští a zanechává v ústech dlouhotrvající aroma. Recepty se sýrem Gorgonzola DOP najdete v kuchařce tohoto čísla na stranách II a III.

GORGONZOLA DOP PICCANTE



To nejlepší v jediném balení másla

Plnohodnotné, lahodné a drahocenné – takové je máslo. Přinášíme vám rady pro jeho použití a uskladnění a navíc malý trik šéfkuchařů.

Vzniká z té nejbohatší části mléka, v níž se chuť, aroma a všechny vlastnosti mléčného řetězce spojují k oslavě vůní, chutí a lahodnosti. Mluvíme samozřejmě o másle, skutečném pokladu získaném jednoduchým stloukáním smetany. Je to natolik cenná potravina, že byla v minulých stoletích takřka předmětem zbožňování a synonymem bohatství a blahobytu. Právě máslo bylo hlavním mléčným výrobkem, k němuž se přidružily sýry vyráběné z toho, co po výrobě másla ještě zůstalo. Posledních několik desítek let se ale máslo

stalo předmětem neoprávněné negativní kampaně, která přiměla mnohé spotřebitele k tomu, aby od konzumace tohoto úžasného produktu upustili a vyměnili ho za rostlinné preparáty průmyslové výroby. Naštěstí byl pohled na máslo v poslední době zásadním způsobem přehodnocen, a to i díky výzkumům v oblasti výživy a medicíny, které naopak zařazení této potraviny do jídelníčku doporučují (*podrobněji vysvětluje profesor Pier Luigi Rossi na straně 12 tohoto čísla La Formaggeria Magazine*). V kuchyni i na jídelním stole je máslo vskutku opodstatněnou a důležitou ingrediencí.

Bylinkové máslo

Jednoduchá příprava a zaručený úspěch, to je bylinkové máslo. Stačí jen přidat ke změkklému máslu bylinky či koření. Nejslavnějším příkladem je máslo šéfkuchaře „maître d'hôtel“, velká klasika mezinárodní kuchyně, vhodná například k dochucení grilovaného masa.

100 gramů másla smíchejte se šťávou z půlky citrónu, jemně nasekanou petrželkou libovolného množství, se špetkou soli a trochou pepře. Ideální je zabalit výsledné máslo ve formě válečku do hliníkové folie a takto uchovávat v chladničce. Jakmile je maso (nebo třeba i zelenina) hotové a ještě teplé, odkrojte plátek a položte ho na ochucovaný pokrm. Další variace vytvoříte tím, že **k základnímu receptu přidáte například 50 gramů česneku nebo dvě jemně nasekané a předem ve víně podušené šalotky.** Známost a oblíbenou pochoutku získáte, když **máslo smícháte s jemně nasekanou bazalkou a pažitkou, namažete na chleba a obložíte sardinkami v oleji.**

Snídaně: chléb, máslo a med či marmeláda

Máslo je odedávna hlavní součástí snídaně nejen na italském stole. Chléb, máslo a med, popřípadě cukr, je jedním

z nejtradičnějších začátků dne, je to chutný pokrm plný energie, oceňovaný malými i velkými, kterým v mysli vytane vzpomínka na snídani od babičky. Místo medu či cukru lze na máslo namazat nejrůznější druhy marmelád z citrusů, lesních plodů nebo z jakéhokoliv dalšího ovoce.

Jak máslo skladovat

Důležité je věnovat velkou pozornost tomu, jak máslo skladujete, aby vám nežluklo nebo aby nenasálo nepříjemné pachy lednice. Máslo uchovávejte dokonale uzavřené v lednici při 5–6 °C, a spotřebujte do 3–4 týdnů.

Trik šéfkuchařů

Na rozdíl od všeobecného mínění se máslo výborně hodí také na smažení. Příprava některých jídel, jako jsou třeba klasický vídeňský řízek, v Itálii nazývaný cotoletta alla milanese, či vynikající sázená vejce, přímo vyžaduje použití másla. Problém je s teplotou, při níž se tuk začíná pálit. Ta je u másla příliš nízká, než aby bylo možné na něm cokoli smažit dozatova. Stačí ale špehovat nějakého šéfkuchaře při práci v kuchyni, abyste pochopili ono velké tajemství: **přepuštěné máslo.** Když zvolíte tuto přípravu, můžete na takovém másle smažit i při vyšších teplotách a výsledek bude zaručeně křupavý a šťavnatý. Přepuštěné máslo je jednoduše máslo zbavené kaseinu a vody. I při vysokých teplotách je stejně odolné jako rostlinné oleje a je možné ho uchovávat v lednici až několik měsíců.

Postup: vložte požadované množství másla do nádoby, nejlépe nerezové, a nechte ve vodní lázni rozpouštět. Jak se vám postupně máslo rozpouští, je potřeba odebírat na povrchu vznikající bílou pěnu, nikdy nemíchejte. Asi po hodině nebo poté, co se kasein usadil na dně nádoby, přelijte máslo pomocí naběračky přes cedník (nejlépe vystlaný gázou) do sklenice a skladujte v chladu.



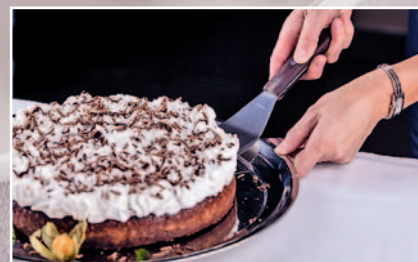
Slavnostní novoroční dvoučokoládový cheesecake



Suroviny

80 g rozpuštěného másla  FORMAGGERIA
15 větších tmavých sušenek
(např. Buongiorno)  FORMAGGERIA
náplň a obloha:
900 g sýru ricotta  FORMAGGERIA
200 g přírodního krupicového cukru
4 lžíce prosátého kakaa
vanilkový lusk
3 lžíce kvalitního kávového likéru
3 velká vejce
300 g zakysané smetany
100 g rozpuštěné tmavé čokolády
1 lžička instantní kávy + 2–3 lžičky mléka
300 ml lehce ušlehané 40 % smetany
čokoládové hoblinky

 FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Příprava:

Troubu zahřejte na 180° C. Dno dortové formy o průměru 25 cm vyložte pečicím papírem. Horké máslo pečlivě promíchejte s jemně nadrcenými sušenkami. Napěchujte do formy a pečte 10 minut. Teplotu zvýšte na 240° C. Vyšlehejte ricottu s cukrem dohladka, vešlehejte vejce, kakao, vanilku a likér. Přidejte zakysanou smetanu, půlku rozpuštěné čokolády a kávu. Do zbylé čokolády vmíchejte mléko – tolik, aby vznikla hustá omáčka. Odložte. Stěny formy vymažte máslem a vylijte do ní připravenou směs a uhladte. Pečte 10 minut. Pak stáhněte teplotu na 110° C a pečte dalších 25–30 minut. Potom troubu vypněte, otevřete a nechte 2 hodiny vystydnout. Pak dejte koláč vychladit do ledničky. Cheesecake opatrně vyjměte z formy a zbavte papíru na pečení. Potřete šlehačkou a pokapejte čokoládovou omáčkou. Podle chuti posypte hoblíčkami čokolády.

Bramborová polévka se sýrem Gran Moravia

Suroviny

4 nasekané cibule
1 lžíce másla 
6 oloupaných a nakrájených brambor
1 l zeleninového vývaru (může být i z kostky)
600 ml plnotučného mléka 
50 g sýru Gran Moravia + hoblinky Scaglie Gran Moravia
k podávání 
sůl, pepř, pažitka

Příprava:

Cibuli opečte na másle doměčka. Přidejte brambory, vývar a mléko a vařte tak dlouho, až brambory změknou. Pak obsah hrnce rozmixujte, podle potřeby naředte vodou či mlékem. Vmíchejte sýr Gran Moravia, osolte a opepřete. Podle chuti posypte pažitkou. Ozdobte hoblíčkami Gran Moravia.



Rizoto s gorgonzolou, hruškami a ořechy



Suroviny:

300 g rýže carnaroli 
100 g sýru Gorgonzola DOP Piccante 
1 šalotka
2 hrušky
40 g vlašských ořechů
50 g másla 
1 sklenice bílého vína 
100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 
hoblínky Scaglie Gran Moravia
na ozdobu 
zeleninový vývar

Příprava:

Jemně nakrájenou šalotku osmahněte na pánvi s částí másla, přidejte rýži a krátce orestujte. Přilijte víno a postupně přidávejte zeleninový vývar, aby ho rýže všechen vstřebala, až do uvaření. Mezitím nasekejte ořechy, oloupejte hrušky a nakrájejte je na kostičky. Jednu hrušku rozmixujte. Gorgonzolu zbavte kůrky a nakrájejte sýr na kostičky. Asi 5 minut předtím, než je rýže uvařená, přidejte gorgonzolu a obě hrušky (na kostičky i rozmixovanou). Odstavte z plotny, přidejte nastrouhaný sýr Gran Moravia a zbytek másla a vše dobře promíchejte. Rizoto ozdobte nasekanými ořechy a hoblíčkami Gran Moravia.



Jsi ve střehu?

Zakroužkuj v každé řadě květinu, která mezi ostatní nepatří.



Skrývačky

Dobře ukryté zeleniny.

Nešťastný Petr želvu už v trávě nenašel.

Chlapče, chlapče,
s neklasifikovanou matematikou
dál nepostoupíš.

Vyskytuje se v našich lesích
smrk evropský?

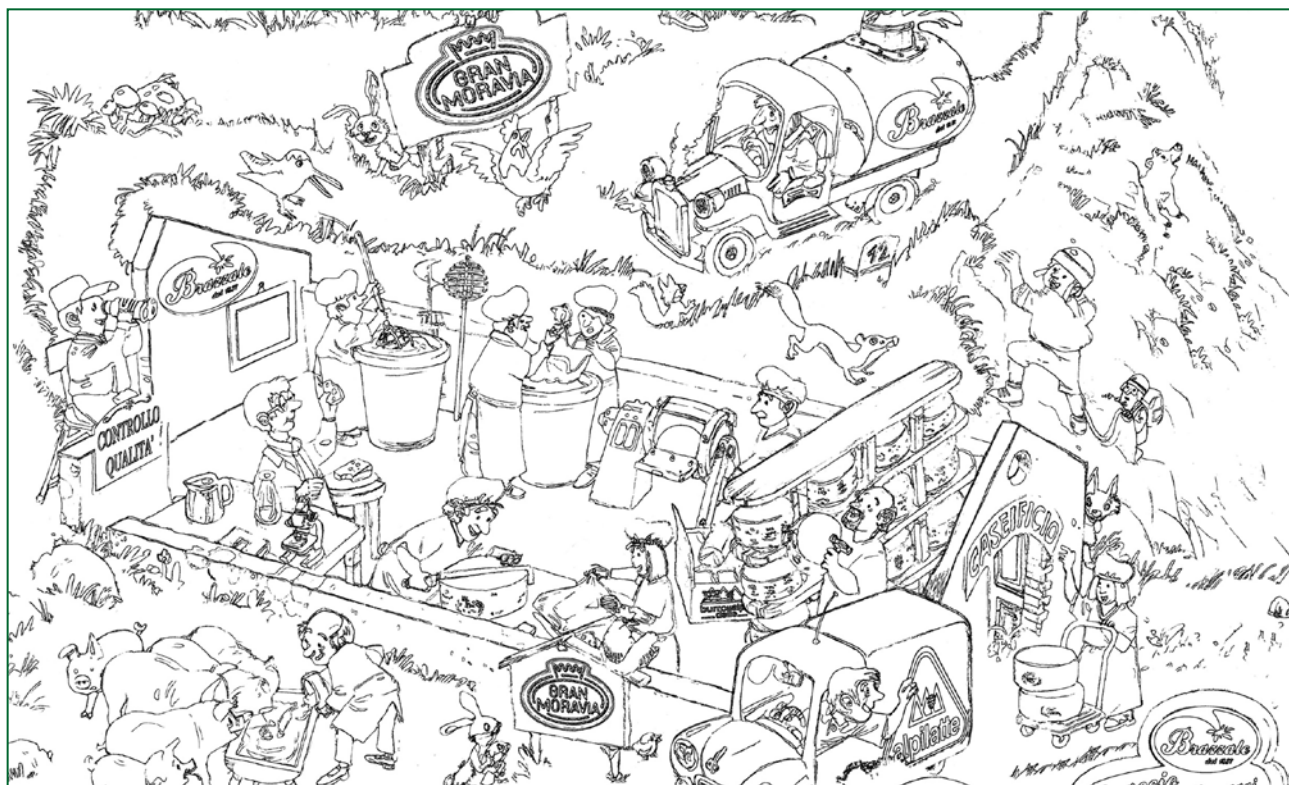
Jihočeský kraj čeká návštěvu
pana prezidenta.

Ve vězeňské cele roky odpykává
trest nevinný člověk.

Sýrové omalovánky



domaluj si obrázek...



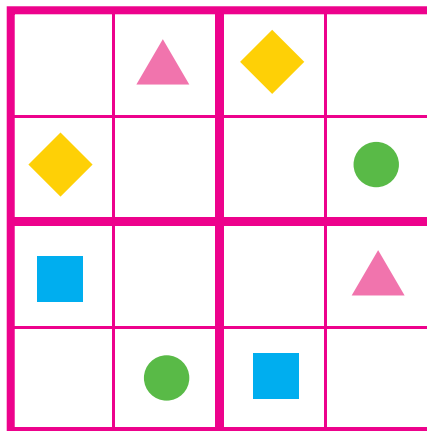
Dokreslovačka...

Spoj písmenka abecedy tak, jak jdou za sebou.



Sudoku

Do prázdných políček doplň chybějící symbol. Žádný tvar v řádce, sloupci nebo čtverci se nesmí dvakrát opakovat.



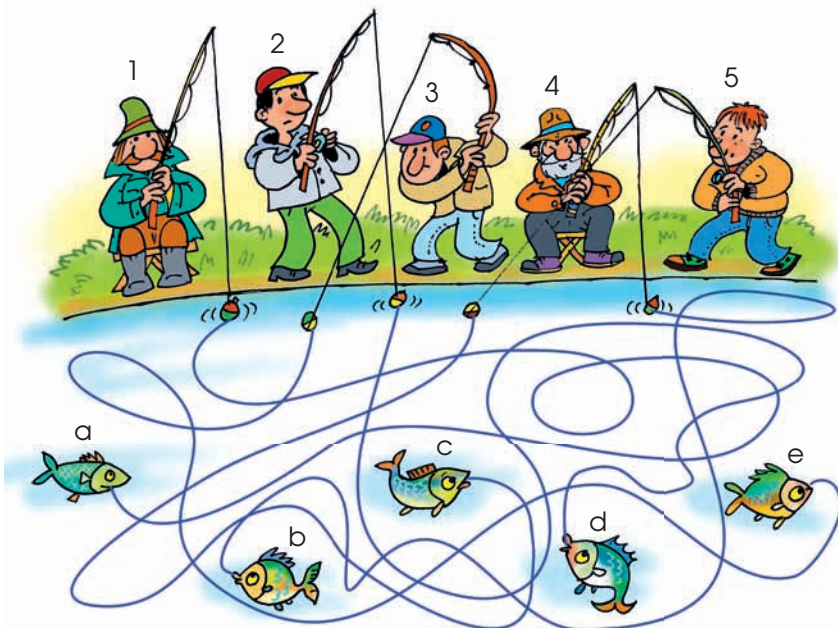
Do páru

Najdi dvě stejné ozdoby.



Na vánočním stole

Kterého kapra ulovil rybář číslo 5?



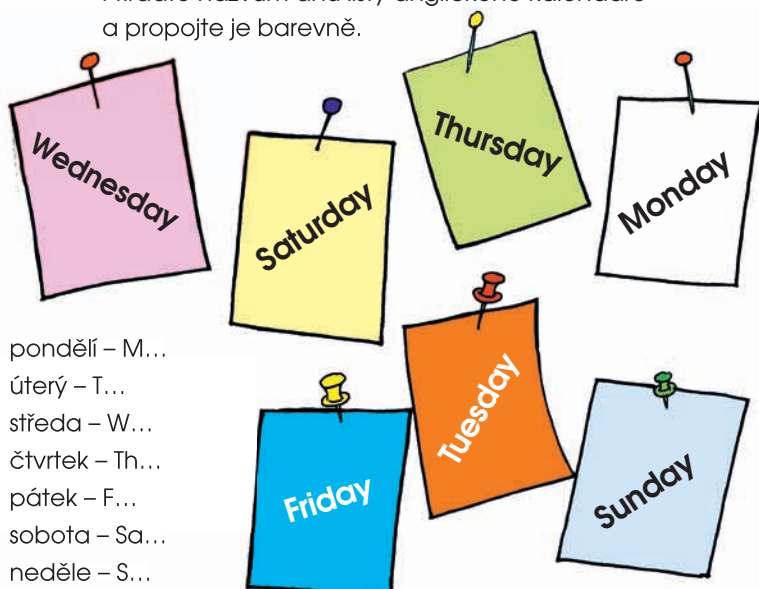
Pod vánočním stromkem

Natálka dostala k Vánocům dvanáct dárečků. Najdeš je všechny?



How do you say?

Přiřaďte názvům dnů listy anglického kalendáře a propojte je barevně.



pondělí – M...
úterý – T...
středa – W...
čtvrtek – Th...
pátek – F...
sobota – Sa...
neděle – S...

Vánoční rébus

DA DA
DA DA
DA E DA
DA DA

Koloda

Hádkanky

Čtyři rohy, žádné nohy,
chodí to, stojí to. Co je to?

Dveře

Má to oči jako kočka,
má to ocas jako kočka,
mňouká to jako kočka,
a není to kočka?

Kocour

Křupavé košíčky ze sýru Gran Moravia plněné ricottou

(vyzkoušejte také variantu se sýrem Gorgonzola DOP Dolce)

Suroviny:

na košíčky:

250 g čerstvě nastrohaného sýru Gran Moravia 

• ¼ lžičky čerstvě namletého pepře • 1 lžička olivového oleje

na vymazání plechu 

na náplň:

170 g ricotty  • ¼ hrnku smetany na šlehání • ½ lžičky

tymiánu • 2 lžičky hladkolisté petrželky • nakládaná sušená rajčata

• čerstvě mletý pepř, sůl • sýr Gorgonzola DOP Dolce 

Příprava:

Předehřejte troubu na 175 °C. Na plech lehce vytřený olivovým olejem položte pečicí papír. Naneste na něj hromádky strouhaného sýru Gran Moravia a lehce opepřete. Z hromádek udělejte kolečka o průměru cca 5 cm. Pečte je po menších dávkách. Když kolečka začnou bublat a zlátnout, vyndejte je z trouby a ještě teplé placičky ohněte přes naběračku tak, aby získaly tvar košíčků. Ricottu, smetanu, bylinky, pepř a sůl smíchejte a dejte do lednice. Pak směsí naplňte sýrové košíčky. Ozdobte kouskem sušeného rajčátka.

Vyzkoušejte i další variantu: část ricotty nahraďte sýrem Gorgonzola DOP Dolce a vše dobře vyšlehejte na hustý krém. Nepřidávejte bylinky, aby více vynikla chuť sýru Gorgonzola.



Lanýžové pralinky z ricotty, bílé čokolády a kokosu

Suroviny:

200 g másla 

140 g cukru

500 g ricotty 

200 g bílé čokolády

150 g strouhaného kokosu

Příprava:

Máslo a cukr vyšlehejte, přidejte ricottu, nasekanou čokoládu a asi hrst strouhaného kokosu a vše promíchejte, až vznikne jednotná hmota. Nechte ji 2 hodiny v lednici odpočinout. Poté z těsta vytvořte kuličky a obalte je ve zbytku kokosu.

Prokládané poháry s mozzarellou

Suroviny:

- 60 g paté z oliv „Paté di Olive“ Oneglia  FORMAGGERIA
- 2 lžíce pesta „Pesto ligure“ Oneglia  FORMAGGERIA
- 4 menší rajčátka • 60 g nakládaných sušených rajčat  FORMAGGERIA
- 2 mozzarely  FORMAGGERIA
- grissini  FORMAGGERIA • lístky bazalky na ozdobu

Příprava:

Rajčata nakrájejte na čtvrtky, odstraňte z nich semínka a pak nakrájejte na kostičky. Sušená rajčátka rozmixujte s čerstvými. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Do skleniček vrstvěte střídavě rajčata, mozzarellu a olivové paté. Zakončete ligurským pestem. Ozdobte lístky bazalky. Podávejte s tyčinkami grissini.



Sýrové tyčinky

Suroviny:

Suroviny na 1 dávku:

- 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia nebo provolone piccante  FORMAGGERIA
- 100 g hladké mouky • ¼ lžičky prášku do pečiva
- 2 lžíce mléka  FORMAGGERIA
- 80 g másla  FORMAGGERIA
- na ozdobu pepř, sůl, sezam, sýr • žloutek na potření

Příprava:

Všechny suroviny spojte v těsto, které nechte v lednici minimálně 30 minut odležet. Poté těsto vyválejte na tenčí plát a radýlkem vytvořte tyčinky. Potřete žloutkem a ozdobte dle chuti hrubou solí, kmínem, sýrem nebo sezamem. Pečte ve středně vyhřáté troubě dozlatova.

Terinky z uzeného lososa s ricottou

Suroviny:

- 200 g uzeného lososa • 200 g ricotty  FORMAGGERIA
- 100 g zakysané smetany
- 2 lžíce nadrobno nasekaného kopru • 1 lžička želatiny • 1 okurka • 1 lžíce citrónové šťávy
- 3 lžíce olivového oleje  FORMAGGERIA
- sůl, pepř

Příprava:

Zapékací mističky vyložte tenkými plátky uzeného lososa. Měli byste použít asi tři čtvrtiny z celkového množství. Zbytek lososa nakrájejte na malé kousky. Rozetřete ricottu se smetanou, vmíchejte nakrájeného lososa. Osolte, opepřete a přidejte kopr. Rozpusťte želatinu ve dvou lžících vody. Nechte nabobtnat a pak zahřejte, až se úplně rozpustí. Do želatiny vmíchejte lžici lososové pomazánky. Pak vmíchejte zbytek. Rozdělte do misek. Dejte alespoň na hodinu do lednice. Z citrónové šťávy a oleje umíchejte zálivku. Okurku nakrájejte na tenké plátky a udělejte z nich polštářek pro každou terinku. Vyklopte a dozdobte snítkou kopru.



Litovelské máslo: jak vzniká

Patříte-li k těm, kdo do prodejen La Formaggeria Gran Moravia chodí pravidelně nakupovat extra čerstvé máslo, jistě vás bude zajímat, jak tento lahodný výrobek v litovelské sýrárně Orrero vzniká. Základem je vysoce kvalitní mléko určené na výrobu sýru Gran Moravia.



▶ Mléko se nejprve nechává přirozeně odstát ve vysokých několikapatrových odstavačích. Smetana, která je lehčí, vystoupá vzhůru a vespod zůstane mléko, které je určené pro výrobu sýra Gran Moravia.



▶ Odstátá smetana je přepouštěna na odstředivky, kde je rotačním pohybem zkoncentrována až na tučnost mezi 50–55 procenty.

▶ Základem pro výrobu litovelského másla je použití sladké smetany spolu se smetanou, která se získá při vlastní výrobě sýrů. Díky této kombinaci má máslo svoji jedinečnou chuť. Smetana se zpasterizuje (dojde k jejímu rychlému tepelnému ohřevu na pasteru) při teplotě 95 °C a následně zchladí v deskovém chladiči umístěném za pasterem.

Smetana se nechá odpočívat a zrát za stálého dochlazování v tzv. uzravačích, v nichž získává optimální vlastnosti pro zmáslnění.



Tento zrací proces dodá výslednému máslu to nejlepší aroma a chuť.

▶ Další den se smetana o teplotě 10 až 12 °C přepouští čerpadlem z uzrvačů do zmáslňovače. Zmáslňovač je jednoduchý stroj, v němž se smetana stluče, oddělí se voda a vzniká máselné zrnko, které je dopraveno do odlučovacího válce. Aby bylo máslo homogenní,



je hněteno dvěma hnětači, které jsou dochlazovány ledovou vodou, aby se máslo nelepilo.

▶ Průmyslová výroba je v každé své fázi kontrolována počítačem. Role člověka



je však stále rozhodujícím faktorem, protože máslo je přírodní a „živý“ produkt, závislý na ročním období, na krmení zvířat, klimatu apod. Jedině člověk tak dokáže díky svému citu zaručit co nejlepší výsledek.

▶ Máslař musí máslo, které vychází ze zmáslňovače, dobře stlačovat do kartonu, aby nevznikaly mezery a másla



bylo v balení požadované množství. Máslo se balí do 10 nebo 25 kg bloků, které jsou dochlazovány v chladicích boxech na teplotu 4–8 °C.

▶ Takto vyrobené máslo obsahuje minimálně 82 % mléčného tuku, maximálně 16 % vody a maximálně 2 % netuků.



▶ Bloky extra čerstvého másla jsou během několika hodin rozvezeny do sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kde jsou porcovány na různé velké kousky.

Zdraví na talíři

Díl první: MÁSLA

Rubrika Pier Luigiho Rossiho, lékaře se specializací na výživu.



Máslo je přirozený produkt složený ze stovek molekul, který je díky svým hodnotám užitečný pro růst a integritu buněk celého organismu. Podívejme se nyní podrobně na tuto důležitou potravinu.

Vitamíny

Máslo je jednou z mála potravin obsahujících vitamín D, který je v dnešní době díky tomu, že působí stejným způsobem jako steroidní hormony, označován za hormon. Vitamín-hormon D kladně působí na celistvost kostí, především však nejnovější vědecké výzkumy ukázaly, jak důležitý je jeho vliv na funkci imunitního systému. Kromě vitamínu D máslo obsahuje další vitamíny rozpustné v tucích: K a E, které mají pozitivní vliv na imunitu a zdraví organismu. Máslo je bohaté na all-trans retinol, který je v lidském těle přeměněn na kyselinu retinovou, aktivní formu vitamínu A rozpustnou v tucích. Kyselina retinová svým působením na DNA

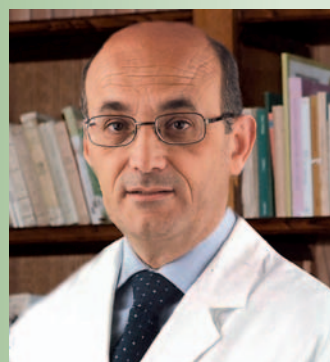
zpomaluje oxidační procesy, tedy agresivní a patologické jevy, které mohou způsobit rychlou degeneraci a stárnutí. Chrání také pokožku před tvorbou tmavých skvrn, které jsou znamením funkčního a estetického chátrání. Uvnitř buněk působí spolu se steroidními a thyroïdními hormony a usnadňuje jejich činnost.

Kalorie

Deset gramů másla obsahuje méně kalorií než stejné množství extra panenského olivového oleje! Toto množství másla obsahuje pouze 75 kalorií oproti 90 kaloriím v oleji.

Cholesterol

Máslo někdy škodí názor, že jeho konzumace vede ke zvýšení hladiny cholesterolu. Lidský organismus však tuto molekulu potřebuje v každém věku. Pokud ji nezíská ze stravy (tzv. exogenní cholesterol), jsou játra stimulována k tomu, aby vytvářela více endogenního cholesterolu. Odpovídají tím na „osobní“ požadavek organismu, když přetvářejí tento cholesterol v hormony (steroidní, estrogeny, progesteron, testosteron, kortisol...) důležité pro fungování a integritu lidského těla. Slunce přeměňuje molekulu cholesterolu vytvořenou v pokožce ve vitamín D – „krále kostí a imunitního systému“. Nejen s velmi vysokou, ale i s velmi nízkou hladinou cholesterolu lidské tělo stárne a degeneruje. Jedna porce másla, tedy 10 gramů, obsahuje 24 miligramů cholesterolu, což se rovná 8 % doporučené denní dávky exogenního cholesterolu, která činí 300 miligramů.



PIER LUIGI ROSSI

Lékař se specializací na výživu

Pier Luigi Rossi vystudoval medicínu a chirurgii se specializací na hygienu a preventivní lékařství (obor veřejné zdraví). Je odborníkem na výživu, v současné době působí jako profesor na univerzitách v Boloni a v Republice San Marino. Od roku 1990 vystupuje v mnoha televizních programech na italském kanálu RAI UNO. Je autorem knih, vědeckých článků a účastníkem konferencí a seminářů věnovaných problematice výživy, které se konají v Itálii i v zahraničí.

Růst

Máslo je svým složením užitečné také z hlediska růstu. Obsahuje přirozenou skupinu mastných kyselin, které podporují spolu s růstem i nepřetržitou obnovu buněk v živém organismu. Přítomnost nasycených mastných kyselin, mononenasycených (kyselina olejová) a polynenasycených kyselin (omega-3 a omega-6) má za prvotní účel tvorbu buněčných membrán. Máslo je tak významnou potravinou vhodnou pro rychle se vyvíjející organismus dětí a dospívajících. Pro zachování a udržování integrity a funkčnosti buněčných membrán je ale důležité v každém věku.

Odborník radí

Profesor Pier Luigi Rossi rád zodpoví na dotazy zákazníků sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia na téma výživy a stravování. Vaše dotazy zasílejte na adresu redakce@laformaggeria.cz, do předmětu uveďte „Zdraví na talíři“.

Už jste vyzkoušeli?

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia naleznete kromě sýrů také celou řadu italských specialit a delikates. Seznamte se s některými z nich. Můžete je ihned vyzkoušet při přípravě některého z receptů, které najdete v kuchařce tohoto čísla.



Rýže carnaroli: jde o rýži středně velkého zrna, která se pěstuje v oblastech mezi městy Pavia, Novara a Vercelli. Díky své struktuře bohaté na škrob je ideální pro přípravu rizot, bývá dokonce označována za „královnu mezi rýžemi“. Jde o velmi ceněnou, jemnou rýži, která je vhodná i pro přípravu sladkých pokrmů.

Název výrobku: Riso superfino carnaroli
Výrobce: Agricola Lodigiana srl, Itálie
Balení: 1 kg

Vyzkoušejte rýži carnaroli v „Rizotu s gorgonzolou, hruškami a ořechy“. Recept najdete v kuchařce na straně II

Grissini: tradiční piemontské křupavé tyčinky z chlebového těsta. Vhodné zejména coby doplněk k předkrmům, jako jsou měkké sýry, uzeniny a omáčky, nebo jako zpestření košíku s pečivem pro váš jídelní stůl.



Název výrobku: Grissini Torinesi, Grissini Rustici, Grissini Saltelli
Výrobce: Valledoro S.p.A., Itálie
Balení: 100 g
Tyčinky jsou vyrobeny z pšeničné mouky, jednotlivé druhy se od sebe liší svým složením.

Vychutnejte si grissini spolu s „Prokládanými poháry s mozzarellou“, recept najdete na str. IV

Nakládaná sušená rajčata:

jsou vynikající jen tak samotná s topinkou či teplým chlebem, výborně se hodí k sýrům a uzeninám, skvěle obohatí rajčatové náplně a omáčky.

Název výrobku: Pomodori secchi in olio extra vergine di oliva
Výrobce: Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela C. & C. s.a.s., Itálie

Balení: 650 g
Sušená rajčata od tohoto výrobce jsou naložena v extra panenském olivovém oleji a okořeněna dle tradičního rodinného receptu.

Název výrobku: Pomodori secchi alla pugliese

Výrobce: Tradizionevoluzione di Gianfranco Iaculli, Itálie

Balení: 290 g
Sušená rajčata Tradizionevoluzione jsou naložena ve slunečnicovém oleji a ochucena kapary.



Recept s nakládanými sušenými rajčaty najdete na str. III („Křupavé košíčky z Gran Moravia plněné ricottou“).



Pesto ligure: autentická delikatesa pocházející z oblasti Ligurie, která se připravuje z janovské bazalky. Pesto se výborně hodí pro ochucení čerstvých i klasických těstovin, můžete jej však namazat i na chleba a doplnit čerstvým sýrem. Vynikající také pro ochucení pizzy či focacci, nebo pokud chcete dodat novou chuť vašim polévkám.

Název výrobku: Pesto ligure
Výrobce: Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela C. & C. s.a.s., Itálie
Balení: 180 g a 90 g
Toto pesto se vyrábí z janovské bazalky nesoucí označení chráněného původu DOP. Jeho nezbytnou součástí jsou také sýr Parmigiano Reggiano DOP a piniové oříšky.

Připravte si „Prokládané poháry s mozzarellou“ a pestem podle receptu na str. IV

Omáčky:

“Sýry jsou skvělé.
A tečka. Doplňme
je proto co nejlépe!”
Allan Bay

výborné společníce k sýrům

Každého jistě potěší pohled na příjemně zbarvenou kompozici sýrů a neobvyklých příloh, díky jejichž vyzkoušení se vám rozšíří škála chutí o neobvyklé tóny. Kromě klasických zeleninových příloh či zajímavého použití ovoce, exotického nevyjímaje, existuje celá řada omáček, zavařenin, hořčic a medů, které se výborně hodí k sýrům pro zvýraznění jejich chuti a lahodnosti. Nechte se vést takřka „malířskou“ fantazií a držte se několika základních jednoduchých pravidel. Zkuste třeba tato:

Čerstvé a jemné sýry

(např.: ricotta, giuncata, stracchino, ...)

omáčky s jemnou chutí, lehké medy (květový, akátový)

Sýry měkké, se střední dobou zrání, s vyváženou chutí

(např.: caciotta, Verena, scamorza, provolone, ...)

hořkosladké omáčky s převahou pikantních tónů, medy z citrusových plodů, levandule, bylinek

Sýry tvrdé, dlouhozrající, aromatické a výrazné (např.: pecorino, Asiago d'allevo, gorgonzola, Gran Moravia, ...)

omáčky a zavařeniny na ovocné bázi, výrazně sladké, kaštanový a rododendronový med

VINNÉ ŽELÉ

1 litr bílého vína

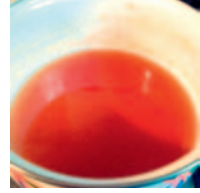
3 očištěná a nakrájená jablka

1 citron (šťáva a nastrouhaná kůra)

600 g třtinového cukru

3 hřebíčky

Vařte jablka ve ¾ l bílého vína, přidejte citronovou kůru, polovinu citronové šťávy a hřebíček. Jakmile jsou jablka rozvařená, dobře je propasirujte přes cedník. Měli byste mít asi 1 litr husté a lehce zakalené šťávy. Přilijte zbytek vína a citronové šťávy a přidejte cukr. Pozvolna vařte za občasného míchání. Postupně se začne šťáva projasňovat a asi po hodině zhoustne v želé (vyzkoušejte: když kápnete kapku na velmi studený a nakloněný talíř, želé okamžitě ztuhne). Ještě teplé je nalijte do sklenic a pečlivě uzavřete. Výrazné sýry včetně kozích a ovčích se s tímto želé, provoněným hřebíčkem, citronovou kůrou a zejména ovocnými či aromatickými tóny použitého vína výborně doplňují. Je dokonce možné vytvořit si takový „žlatinový sklípek“ podle toho, z jakého vína bylo želé vyrobeno (Soave, Verdicchio, Tramin, Müller Thurgau, Vermentino...), a zkoušet jako pravý sommelier ty nejlepší kombinace se sýry!



MANDLOVÁ OMÁČKA

Suroviny:

50 g oloupaných mandlí

1 plátek chleba namočený v mléce

růžový pepř, sůl

1 ořech másla nebo několik lžic smetany
trocha medu

všechny suroviny: mandle s rozpuštěným máslem (nebo se smetanou), čerstvě namletý růžový pepř, plátek důkladně okapaného chleba, sůl a med. Mixujte na nejvyšší rychlost, až vám vznikne vláčný krém. Dejte ho alespoň na hodinu do chladničky ztuhnout.

Lehce opražte mandle. Sundejte z plotny a na horkých mandlích nechte rozpustit máslo. Do nádoby od mixéru dejte

Ve francouzském filmu “Z prezidentské kuchyně”, který vypráví skutečný příběh osobní kuchařky Françoise Mitterranda, se mandlová

omáčka a sýr giuncata, s nímž byla servírována, stávají předmětem palácového spiknutí a vyvolají rivalitu v nejvyšších patrech Elysejského paláce. Tajemstvím této omáčky je lehké opražení mandlí, které zvýrazní jejich sladkou chuť, aniž by se spálila jejich olejová složka.

Tato omáčka je jemná stejně jako její lehce narůžovělá barva a je vynikající k sýrům stracchino, ricotta, burrata a k čerstvým sýrům obecně.



Panettone je králem mezi tradičními moučníky, které neodmyslitelně patří k italským Vánocům. O jeho původu se traduje mnoho příběhů provázaných s historií lombardského města Milán.

Milán: vůně panettone

chuť Itálie

Oblíbený moučník panettone je jedním ze symbolů italských Vánoc.

Na vánočním stole všech Italů hraje hlavní roli panettone. Vznikl v Miláně, odkud se rozšířil do celé Itálie jako symbol Vánoc. Jeho původ je, jak tomu u všech velkých hrdinů bývá, zahalen rouškou tajemství. Jisté ale je, že v roce 600 př. n. l., v období keltské nadvlády nad Milánem, si při oslavách svátku Yule keltští kněží druidové navzájem vyměňovali chléb z ječmene a medu naplněný hrozny a jablky a nabízeli ho lidu jako posvátný pokrm. Oslavy připadaly na stejné dny jako naše Vánoce, tedy na období kolem zimního slunovratu. Římané po dobytí Milána v roce 222 př. n. l. tyto tradice převzali a začlenili je do vlastních oslav spojených s kultem boha Mitry, které se konaly rovněž na začátku zimy.



Milán na dobové fotografii.



Gotický skvost Duomo di Milano.

Od 18. století je pak panettone už definitivně spojen s vánočními tradicemi, jak popisuje Pietro Verri, filozof a historik. Ve svých spisech o něm hovoří jako o 'pane di tono', tedy chlebu přepychu určeném pro mimořádné příležitosti. Dokonce i známý vlámský malíř Pieter Brueghel starší jej zachytil



Obraz Selská svatba od Pietera Brueghela staršího.

na svých obrazech inspirovaný, zdá se, knihami receptů milánského kuchaře Bartolomea Scappiho.

Příběhy a legendy tím však nekončí. *Podle některých se jistý Ughetto degli Atellani, sokolník, který bydlel v milánské čtvrti delle Grazie, zamiloval do překrásné Adalgisy, dcery pekařovy, a nechal se najmout jako tovaryš do pekařství. Aby zvýšil prodej, vymyslel Ughetto nový moučník: tu nejlepší mouku zadělal s droždím, vejci, máslem, medem a rozinkami a potom těsto upekl. Výsledek měl obrovský úspěch.*

Jiné legendy naopak uvádějí jako příčinu vzniku panettone šťastné pochybení. Podle té nejrozšířenější se panettone zrodil ve dvorské kuchyni vladaře Ludvíka Mouřenína z rodu Sforzů. *Hlavní kuchař, kterému byla svěřena příprava okázalého vánočního banketu, na konci dne usnul, ještě než dal péci chleba. Když se probudil, těsto nakynulo tak, že přeteklo z mís a zdálo se, že je nadobro ztraceno. Zatímco byl hlavní kuchař zoufalý a obával se vladařova hněvu, kuchtič Toni dostal nápad: do tohoto neforemného těsta přidal, co měl po ruce: máslo, vejce, med, rozinky, cedrovou kůru, ovoce a další suroviny, a dal to péci. Když byl tento tmavý moučník přinesen na stůl, vyvolal velké nadšení. Vladaři, který chtěl znát název té pochoutky, kuchař odhalil tajemství: „È 'l pan del Toni“ („to je Toniho chleba“), tedy panettone.*



Hrad Sforzů v Miláně.

Ingredience

I dnes jsou suroviny potřebné k jeho přípravě stále stejné. Na 1,5kilové panettone je potřeba: 500 g mouky, 250 g másla, 225 g cukru, 9 velkých vajec, akátový med, vanilkové lusky, 200 g rozinek a nakonec 150 g kandovaného ovoce. Jsou-li jednoduché suroviny, rozhodně to neplatí pro přípravu panettone, která vyžaduje několik dní zpracovávání těsta a jeho kynutí. Naštěstí jde o natolik oblíbenou pochoutku, že je možné koupit panettone vynikající kvality i v obchodech. V posledních letech mají velký úspěch "mini panettoni", moučníky malých rozměrů, které si uchovávají všechny vlastnosti originálního velkého panettone.



Jak panettone servírovat

Panettone ihned po nakrájení uvolní všechnu vůni vanilky; v dalších dnech je vynikající také namáčený v kávě ke snídani nebo svačině.

Pokud si chcete opravdu zamlsat, posypte nakrájené kousky panettone silnou vrstvou moučkového cukru, dejte zahřát do trouby na program grilování a podávejte například spolu se:

- šlehačkou,
- rozpuštěnou čokoládou
- hruškami uvařenými ve víně
- kopečky vanilkové zmrzliny
- cukrářským krémem dochuceným likérem Grand Marnier
- či s oslazeným Mascarpone Alpiatte

Ptáme se zákazníků

anketa

Jak se dozvěděli o prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, zda jsou spokojeni s nabídkou a cenami a jestli dají například sýrový dárek k Vánocům, jsme se ptali zákazníků v ulicích českých a moravských měst.



**Veronika
Stuřinová**

Praha

Nakupujete často v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Jsem tu asi podruhé.

Jak jste se o prodejnu na Václavském náměstí dozvěděla?

Poprvé jsem La Formaggeria Gran Moravia viděla v Tesco Letňany, pak mě napadlo jít sem na Václavské.

Co ze sortimentu vás nejvíc oslovuje?

Hlavně sýr Gran Moravia, který používám při vaření.

Proč vám právě tato prodejna vyhovuje?

Je tu velký výběr a podle mě taky hodně rozumné ceny.

Dala byste sýr jako vánoční dárek?

Právě teď jsem se tu koukala na dárkové balíčky, asi bychom nějaký chtěli dát jako dárek.



Ludka Bílková
Liberec

Jak jste se dozvěděla o La Formaggeria v Liberci?

O prodejně jsem se

doslechla ve fit centru od lidí, kteří dbají o výživu a do prodejny chodí pravidelně.

Liší se výrazně od ostatních obchodů s potravinami?

Je to specializovaná prodejna s velkým výběrem mléčných výrobků. Působí velmi příjemně a láká ke koupi mnoha dobrot.

Navštěvujete ji pravidelně?

Jsem tu poprvé, ale určitě ji začnu navštěvovat.

Co hodláte nakupovat?

Pravidelně budu kupovat vše, co je opravdu domácí, a postupně ochutnám různé druhy sýrů.

Jaké jsou tu ceny?

Určitě odpovídají kvalitě.

Potěšil by vás sýrový dárek?

Dárek z tohoto obchodu by mě potěšil hodně, a když ho nedostanu já, určitě ho někomu nadělím. ☺



Jana Jelínková
Brno

Jste častou návštěvníci prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Ano, navštěvuji ji

poměrně často. Dnes jsme nakupovali na Václavském náměstí, ale obvykle chodíme do stejného obchodu v Brně.

Tam je nyní prodejna na Zelném trhu přestěhovaná do krásných nových prostor. Už jste ji navštívila?

Samozřejmě, už jsem tam nakupovala. Opakovaně. ☺

Jste tedy v La Formaggeria Gran Moravia pravidelnou zákaznicí?

Někdy tam nakupuji i dvakrát do týdne.

Co si nejčastěji odnášíte domů?

Máslo, syrovátku, Gran Moravia a jiné sýry.

Jaké jsou největší výhody La Formaggeria Gran Moravia?

V první řadě kvalita. Ale také čistota, úslužnost. Obchod splňuje veškeré mé nároky.



Jaroslava Blahýnková
Rokycany

Navštěvujete často prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?

Dnes jsem v ní poprvé, tady v Praze.

Co jste nakoupila?

Zatím jenom mozzarellu.

Přijdete znovu?

To nejspíš ano.

Ochutnáte sýr Gran Moravia?

Prodejna se mi líbila a sýr Gran Moravia budu chtít taky ochutnat.



Martin Mikeš
Hradec Králové

Jak jste objevil tuto prodejnu v Hradci Králové?

Objevili jsme ji úplně náhodou asi před rokem, když jsme šli s přítelkyní do obchodního centra.

Sortiment jsme neznali, nejdřív jsme proto vyzkoušeli čerstvé máslo a sýr Gran Moravia. Byli jsme spokojeni a rádi se sem vracíme.

A zkoušíte také další výrobky?

Pravidelně kupujeme především sýr Gran Moravia a máslo, ale ochutnáváme i další věci. Máme rádi také jogurty nebo tvrdé kozi a ovčí sýry.

Vyhovuje vám sortiment, nebo vám v nabídce ještě něco schází?

Sortiment je podle mě dostatečný. Možná bych ho ještě doplnil o stáčený olivový olej, který bych si určitě koupil.

Zajímáte se o původ výrobků?

Určitě se zajímám o původ potravin, dnes je to hodně důležité a snažím se vybírat si kvalitní výrobky. Vyhovuje mi, že tady jsou potraviny čerstvé a cenově dostupné. Například čerstvé máslo stojí stejně jako balené v supermarketu, ale chuť a kvalita se vůbec nedá srovnat.



Anna Melicharová
Hradec Králové

Kdy jste poprvé zavítala do obchodu La Formaggeria Gran Moravia?

V létě mi o prodejnu feldla známá, tak jsem se přišla podívat a od té doby tady nakupuji pravidelně.

Jaké zboží nejčastěji nakupujete?

Čerstvé máslo, které je opravdu velmi chutné a nedám na něj dopustit. Když ho rozpustíte, vodu nebo mléko v něm opravdu nenajdete. Pocházím z venkova, doma jsme ho ještě sami dělali, takže poznám to pravé máslo.

Doporučila byste prodejnu svým známým?

Ano, už jsem se o ní zmínila známým a ti sem také chodí.



Lída Kapinusová
Znojmo

Nakupujete sýr Gran Moravia často?

Kupuji si ho tak jednou za měsíc. Je dobré, že

uskladněný vydrží dlouho.

Používáte jej v kuchyni při vaření nebo jej konzumujete jen tak samotný?

Většinou ho používám do omáček a na těstoviny, tam je skvělý. Ale možná bychom ho mohli zkusit nakrájený jen tak k vínu.

Vyzkoušela jste ještě něco jiného ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia?

Zatím ne, ale při nejbližší příležitosti nejspíš vyzkouším.

HOROSKOP v kuchyni



beran



býk



blíženci



rak



lev



panna

BERAN Jste soustředěné a plné energie, nezapomeňte tedy na výhody pestré stravy. Doplníte maso a mléčné výrobky čerstvou zeleninou. Svou drahou polovičku překvapte nečekanou specialitou, třeba langustou! K obědu: syrová zelenina a panini (sendvič) s ráčky. Oregáno, tak svatě bohu Usirovi, vnese do tmavých zimních dnů trochu slunce!

BÝK Závan předzvěsti jara, na dveře klepou příjemná překvapení: přijměte je s lahodností sametových polévek. Když si díky lásce připadáte jako královna, naservírujte třeba omelety s lososem, kaviárem a smetanou.

K obědu: ovocný salát a vegetariánský sendvič.

Skořice ovoní, zejména v zimě, sušenky, krémy, marmelády, marinády, vývary i omáčky. Mars v kvadratuře vám dovolí pořádný prohřešek: gnocchi s gorgonzolou. **BLÍŽENCI** Vychutnejte si zimní zeleninu ve slaných koláčích.

Když je vášně příliš prudká, osladte ji teplým mokatem (čokoláda, káva, čerstvá smetana a oříškový krém). Oběd zakončete sezónním ovocem a vlašskými ořechy.

Porůznu přidávejte špetku růžového pepře, jeho lehce pikantní chuť se snoubí s bílým masem a rybami. A co když převládne iracionální touha po prohřešku, ta Merkurova pomocnice? Dopřejte si časté studené i teplé svačinky. **RAK** Toužíte po klidných večerech a uklizeném nábytku. K jídlu připravte luštěninové pokrmy bohaté na minerální soli.

V kuchyni vás povede srdce: vaše znamení patří ke klidným vodám, proto rády uvaríte Básníkův kotlík: masové kuličky vařené ve slepičím vývaru s hrachem. Ten zahřeje mrazivé večery! K obědu: datle, ořechy a sendvič s pomazánkou. Nezapomeňte na fenyklová semínka, ideální doplněk všech luštěnin. **LEV** Jste nekompromisní a mrzuté, riskujete, že zanedbáte dům i vztahy. Naordinujte si dietu k pročištění těla a myslí: ovoce a zelenina, vaření bez tuku a hodně bylinkových čajů. V lásce nezapomínejte, že i city je občas potřeba namíxovat a naservírovat vychlazené!

Přísinnost v pauze na oběd: neslazené smoothie a nízkotučné panini. **PANNA** Jste plné energie a zvědavé, znovu objevíte potěšení z dlouhých procházek. Předem si připravte omáčky a pomazánky, které se dají rychle namazat na opečený chléb. Venuše doporučuje omáčku snů z mascarpone, petrželky a máty spolu s králem sezóny – artyčokem.

**láska, práce a zdraví
v doporučeních pro
každé znamení**

Přerušte pracovní tempo sendvičem caprese. Použijte mátu, bylinku, kterou milovala bohyně Eset: delikátní do sladkých jídel a nápojů, hodí se při vaření masa a do omáček. Tím nejomluvitelnějším prohřeškem budou kousky čerstvého ovoce namáčené v čokoládovém fondue.

VÁHY Vymýšlejte projekty, změňte vizáž, dbejte o svou stravu. Sestavte si jídelníček dle sezónní zeleniny. V lásce zažijte exotickou důvěrnost – se zeleninou a sýry a kari omáčkou. Kari je kořenící směs, která ochutí mnoho „západoevropských“ jídel. **ŠTÍR** Jste plné síly a nadšení, neztrácejte kontrolu nad váhou! V kuchyni budete objevovat tradiční recepty. Jednotvárnost je nepřítelem

všech romantických večerů: u palačinek můžete střídat nekonečné množství náplní a dokonce využít i zbytky. Do práce vezměte pomeranče, ořechy a sendvič: hrabě Sandwich, který jej vymyslel, byl také štír! Madam Pompadour používala vanilku k provonění šatů, vy ji přidejte do moučnicků. Vyzkoušejte ji ve všech variantách panna cotty.

STŘELEČ Optimismus se rodí z energetických potravin: teplé zeleninové, luštěninové a obilné polévky. Jablka, kiwi, oříšky a panini z žitného chleba k obědu. Použijte kardamom pro hořkosladké dochucení zeleniny, omáček, sušenek... Čas od času si dopřejte voňavou, pikantní a barevnou paellu!

KOZOROH Rutina vás dusí, osobní vztahy vás zklamaly... pomozte si velkými saláty plnými fantazie! Majonéza ochucená paprikou okoření syrovou zeleninu i tak trochu nudné večery! K obědu: jogurt a sýrové panini. Špetka estragonu provoní rybu a zeleninu, ochutí i ocet. **VODNÁŘ** Toužíte po svobodě a po něčem novém! Objevte nová místa, nové knihy a tisíce kombinací rýže a rizot. Romantická večere: rychlá sekaná se zázvorem podávaná s vařenou rýží. Do práce: mandarinky, ořechy a lehký sendvič. Zázvor dodává v zimním chladu jarní sílu, tak pravil Nostradamus! **RYBY** Hyčkejte se nějakou příjemnou činností! K jídlu zvolte „comfort food“ – chutný návrat do dětských let! Sice to nebude vonět tak romanticky jako růžový květ, ale i tak vás svou vůní zvábí grilovaný kozí sýr. Potěšte se i v práci, dopřejte si kousek mřížkovaného koláče a lososový sendvič.

Použijte med: k oslazení nápojů, při přípravě dušeného masa nebo jako doplněk k dlouhozrajícím sýrům.



váhy



štír



střelec



kozoroh



vodnář



ryby



**CONTINENTAL
CUP**

HOKEJOVÝ TÝM ASIAGO 1935 GRAN MORAVIA, VE-
DOUCÍ TÝM ITALSKÉ HOKEJOVÉ LIGY, POSTOUPIL DO
FINÁLE „KONTINENTÁLNÍHO POHÁRU“, KTERÉ SE
BUDE KONAT VE FRANCII, V MĚSTĚ ROUEN VE DNECH
12. AŽ 14. LEDNA 2014.

TÝM ASIAGO HOCKEY 1935 GRAN MORAVIA ZVÍTĚZIL
V SEMIFINÁLOVÝCH BOJÍCH ODEHRÁVAJÍCÍCH SE V
ITALSKÉM ASIAGU OD 22. DO 24. LISTOPADU 2013,
KDYŽ VYHRÁL VŠECHNA UTKÁNÍ PROTI TÝMŮM ERTIS
PAVLODAR (KAZ), TOROS NEFTEKAMSK (RUS) A NOTTING-
HAM PANTHERS (GBR).

Bochníky sýrů nemohou chybět v prodejně La Formaggeria v Hradci Králové, kde se o zákazníky starají: (zleva) vedoucí prodejny Veronika Vaňková, Hana Starostová, Kateřina Štěpánková a Monika Vačlenová.

a zkoušet novinky v sortimentu. Ženy už jdou cíleně za svým oblíbeným výrobkem a ví, co chtějí koupit,“ popisuje zvyky zákazníků vedoucí prodejny.

Sýry na výstavě

Ti, kdo výrobky neznají, mají možnost vyzkoušet je přímo v prodejně. Prodavačky také při ochutnávkách nabízejí produkty návštěvníkům v prostorách obchodního centra a seznámit se s nimi mohli počátkem listopadu i lidé na česko-italské výstavě historických fotografií Bohemia mia v Hradci Králové. „Ochutnávka měla u návštěvníků výstavy velký úspěch. Věřím, že i díky těmto akcím si k nám najdou cestu další zákazníci, vyzkouší něco nového a budou se rádi vracet,“ dodává Vaňková.



V prodejně v centru města najdou zákazníci kvalitní, čerstvé potraviny a zkušený personál připravený poradit a pomoci s výběrem zboží.

Obsah nákupních tašek se mění

Personál v prodejně La Formaggeria Gran Moravia zná nejen velmi dobře přání svých stálých zákazníků, ale sleduje také jejich měnící se nákupní zvyky a chutě v závislosti na ročním období. Zatímco v letní sezoně jde na obbyt hlavně čerstvá výroba, s nástupem chladnějších měsíců poptávka po ní klesá. Na podzim a v zimě je o něco menší zájem o sýrovátkové nápoje nebo mozzarellu, lépe se prodávají třeba těstoviny a v nákupních taškách končí často máslo, které lidé používají při pečení vánočního cukroví. Velmi žádaný je před Vánocemi také speciální sýr Gran Moravia riserva. Zákazníci si jej nechávají často připravit do balíčků, kterými obdarují své blízké.

La Formaggeria Gran Moravia

Hradec Králové

První zákazníky přivítal personál prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Hradci Králové začátkem listopadu 2011. V té době se lidé se sortimentem teprve seznamovali a většina z nich vůbec netušila, že v prodejně najdou také zboží z české produkce. Během dvou let se podařilo vytvořit stálou klientelu a zákazníci zde mohou nakoupit každý den kvalitní, čerstvé potraviny.

„Zpočátku jsme se nejčastěji setkávali s obavami, že zboží bude drahé. Postupně však lidé zjistili, že nabízíme vlastní výrobky za velmi příznivé ceny,“ vysvětluje vedoucí Veronika Vaňková. Prodejna s lákavými pochoutkami, sýry, uzeninami a dalšími specialitami se nachází v přízemí Obchodního centra Atrium a otevřeno je každý den včetně víkendů. Nejvíce lidí přichází na nákupy v odpoledních hodinách, nejsilnějším dnem je pátek. O zákazníky se starají čtyři usměvavé a ochotné prodavačky, v sobotu a v neděli jim pomáhají dvě brigádnice.

Původ potravin

„Zákazníci se dnes stále více zajímají o suroviny a původ potravin, ptají se, kde sýry vyrábíme. Chtějí také vědět, jak dlouho sýr vydrží a k čemu se nejlépe hodí. Někdy přijdou, že potřebují sýr do polévky, ale neví, jaký by si měli vybrat. Prodavačky jim musí umět poradit a doporučit vhodné sýry. V prodejně máme i knihu s recepty, kde se mohou zákazníci inspirovat,“ říká Veronika Vaňková s tím, že zatímco dříve se lidé s nabízenými výrobky seznamovali a zkoušeli je, teď už často přicházejí kvůli konkrétnímu zboží.

„Nejvíce si oblíbili čerstvé máslo, sýr Gran Moravia nebo polotvrdý sýr Verena. Často kupují mozzarellu, ricottu, těsto na pizzu, těstoviny a hodně na obbyt jdou uzeniny. Zákazníci ocení, že uzeniny stejně jako v Itálii krájíme na tenké plátky a prokládáme fólií.“

Muži víc experimentují

Mezi zákazníky, kteří se do prodejny v centru Hradce Králové pravidelně vrací, patří i Růžena Švehlová. „Asi před rokem jsem procházela kolem, nahlédla dovnitř a nemohla jsem odolat,“ usmívá se sympatická paní a dodává. „Nejdřív jsem si myslela, že jde jen o italskou produkci. Teprve později jsem zjistila, že některé sýry se vyrábějí u nás. Potraviny jsou kvalitní a cenově dostupné, proto tady nakupuji ráda.“ Zatímco paní Švehlová dává do tašky své oblíbené sýry, přicházejí další zákazníci. Některí nahlíží do vitrín s vystaveným zbožím, jiní už zkušeně vybírají z ledniček různé dobroty a u pultu objednávají výrobky, jejichž názvy jim nejsou cizí. V útulné prodejně panuje domácí atmosféra, u některých zákazníků už prodavačky dokonce znají odpověď na otázku, jaké zboží si budou přát. „Muži jsou většinou ochotní víc experimentovat



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

Zelný trh 324/19
tel.: 542 214 836
Po–Pá: 9:00–18:30
So: 8:00–12:30

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum Královo Pole
Cimburkova 4
tel.: 541 216 290
Po–Ne: 9:00–21:00

BRNO

OC OLYMPIA
U Dálnice 744, Modřice
tel.: 547 385 131
Po–Ne: 9:00–21:00

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Pasáž supermarketu TERNO
Suchomelská 2251/2
tel.: 387 200 537
Po–Pá: 8:00–18:00
So: 8:00–14:00
Ne: 8:00–13:00

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936
Po–So 9:00–20:00
Ne: 10:00–15:30

LIBEREC

Pražská 36
tel.: 486 311 365
Po–Pá: 9:00–18:30
So: 9:00–12:00

OLMOUC

Ostružnická 12
tel.: 585 242 931
Po–Pá: 9:00–18:00
So: 8:00–12:00

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981
Po–Pá: 9:00–18:00
Sobota: 9:00–12:00

PRAHA 1

Palác Fénix
Václavské náměstí 56
tel.: 222 233 508
Po–Pá: 9:00–19:30
So: 10:00–18:30
Ne: 10:00–18:00

PRAHA 3

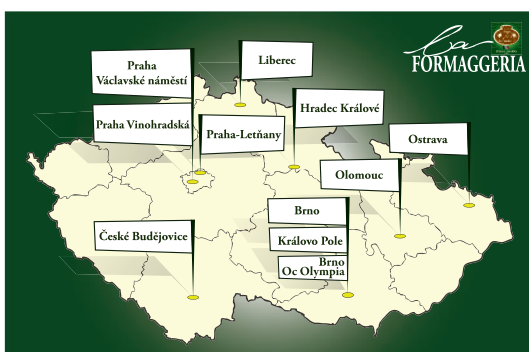
Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679
Po–Pá: 9:00–19:30
So: 8:30–12:30

PRAHA 9

OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618
Po–Ne: 10:00–21:00

PRAHA 7

Milady Horákové 499/62
již brzy!



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia
Gran Moravia