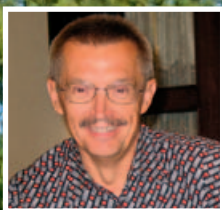


FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

s jazzovým pianistou
EMILEM VIKLICKÝM
o hudbě, matematice,
cestování a dobrém jídle



SKVĚLÉ RECEPTY!

Sýr jako ingredience
pro hlavní jídlo
i oblíbený dezert



POZNEJTE

Pizza: jednoduchá
a zároveň úžasná



NOVÝ E-SHOP!

spustili jsme
e-shop La Formaggeria
store online



Určen pro profesionální
gastronomii a pro zákazníky,
kteří nebydlí v blízkosti
našich kamenných prodejen.



www.laformaggeriaonline.com



Editorial

Milá čtenářko, milý čtenáři,

*s příchodem jara náš stůl znovu
ožívá, a my se tak můžeme
těšit z čerstvé sezonní zeleniny
kombinované s lahodnými sýry
a z čerstvých výrobků, jejichž*

*obliba právě v tomto období roste. Nekonečné kombinace
chutí a vůní činí náš život zdravým a plným radosti a barev.
V jarním čísle našeho magazínu bychom vám chtěli
představit nový e-shop La Formaggeria Gran Moravia,
jehož otevřením chceme umožnit nákup našich výrobků
i těm, kdo bydlí daleko od našich kamenných obchodů,
a zákazníkům z profesionální gastro oblasti.
Opět přinášíme rubriky, které vzbudily váš zájem, jako
je příspěvek profesora Rossiho, odborníka na výživu,
který se tentokrát zabývá výživovými hodnotami sýru
Gran Moravia a odpovídá na několik vašich otázek.
Průvodce při ochutnávání sýrů model Etana je v tomto čísle
věnován jednomu z nejstarších sýrů, jimiž jsou sýry ovčí.
Nechybí recepty a strany pro děti, fotoreportáž z výroby,
která má vždy velký ohlas, inspirace pro vaši letní
dovolenou na straně o cestování a mnoho dalších informací
ze světa našeho prodejního řetězce La Formaggeria
Gran Moravia.
Doufáme, že u vás toto jarní číslo La Formaggeria
magazine najde kladnou odezvu.
Dobrou chuť!*

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

Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177
Vychází čtvrtletně. Náklad 40 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 11. března 2014.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz
Ilustrace dětských stránek: Matt Wolf, Antonín Šplíchal
Foto: archiv firmy Orrero a Dominik Bachůrek
Grafické zpracování a tisk: m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Emilem Viklickým	6–7
Poznáváme ovčí sýry	8
Ochutnejte italské speciality	9
Pizza: jednoduchá a úžasná	10
KUCHAŘKA	I–IV
Dětské stránky	A–D
Recepty z chlebového těsta	11
Reportáž: Jak se rodí Provolone	12–13
Zdraví na talíři	14
Odborník vám radí	15
Podnikový rozhovor	16
Sicílie zblízka	17
Anketa mezi zákazníky	18
La Formaggeria Ostrava	19



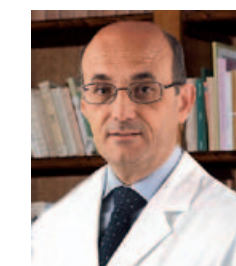
Kuchařka plná báječných
receptů, tipy na pochoutky
také od zákazníků! Připravte
si v kuchyni výbornou
polévku, hlavní jídlo i dezert.
I–IV

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



Fotoreportáž: Jak se
v Orreru z vysoce kvalitního
mléka vyrábí chutný
polotvrdý sýr Provolone
piccante a dolce.
12–13

Specialista na výživu profesor
Rossi přibližuje nutriční význam
dlouhozrajícího sýra Gran
Moravia a odpovídá na vaše
otázky ohledně výživy,
stravování a všeho, co s tím
souvisí.
14–15



Gran Moravia VÍTĚZEM testu strouhaných sýrů

Strouhaný sýr Gran Moravia zvítězil ve velkém testu strouhaných sýrů, který připravili deník MF Dnes společně s Potravinářskou komorou České republiky a časopisem Svět potravin. Do testu, který byl proveden ve Státním veterinárním ústavu v Praze, bylo zahrnuto 16 vzorků sýrů, u kterých odborníci sledovali smyslové hodnocení, mikrobiologii, informace pro spotřebitele, rozdíl mezi deklarovanými a skutečnými hodnotami sušiny a tuku v sušině, přídavek použití barviva, škrobu. Gran Moravia v tomto testu porazil sýry té nejlepší italské konkurence, jako jsou Parmigiano Reggiano Nuova Castelli, Galbani, Zanetti.



Bronzová medaile pro tým Asiago Hockey 1935 Gran Moravia.

Tým Asiago Hockey 1935 Gran Moravia, vítěz italské hokejové ligy, se jako vítěz semifinále Kontinentálního poháru konaného v listopadu v italském Asiagu zúčastnil v polovině ledna velkého finále této soutěže ve francouzském Rouenu a získal v něm bronzovou medaili. Gratulujeme sportovcům a početnému zástupu fanoušků!



Čerstvý zákys – novinka firmy Orrero

Vyzkoušejte nový produkt litovelské sýrárny! Čerstvý zákys patří do rodiny kysaných mléčných výrobků, které jsou nejvíce doporučovaným mléčným výrobkem. Jeho konzumace pomáhá zvýšit příjem vápníku, který má nezastupitelný význam v prevenci osteoporózy. Čerstvý zákys z Litovle je vyráběn z vysoce kvalitního mléka, díky němuž má lahodnou chuť.



Setkání na litovelské radnici

Zástupci firmy Orrero byli pozváni starostou Litovle k návštěvě radnice. Během lednové návštěvy se hovořilo jak o historii, současnosti a budoucnosti města Litovel, tak o plánech firmy Orrero. Starosta města ocenil roli podniku v regionu se silným potravinářským průmyslem a také to, že díky značce Gran Moravia se i město Litovel a celá Morava dostávají do povědomí lidí na celém světě – všude tam, kam se tento sýr vyváží.



VÝHERCI SOUTĚŽE si užili týden na lyžích na italské hoře Monte Verena

V zimních měsících si výherci soutěže o týden na lyžích na italské hoře Monte Verena která se uskutečnila v obchodech La Formaggeria Gran Moravia v říjnu loňského roku, mohli užívat krás kraje kolem italského Asiagu a využít vynikajících lyžařských podmínek, které nabízí lyžařský areál Monte Verena. Takto pobyt hodnotí jedna z výherkyň, paní Lyčková: „Pobyt v Asiagu s lyžováním na Monte Verena, jsme si s rodinou užili po všech stránkách. Byl to pobyt v krásném prostředí se spoustou sněhu, udržovanými sjezdovkami, dobrým jídlem a příjemnými lidmi.. Poděkování si zasluhují také ochotní a neúnavní delegáti agentury Happy Siben.“ O dojmy se s námi podělil také pan Vrážel: „Všechny svahy na Monte Verena byly každý den upravené, takže jsme se mohli prohánět na lyžích po krásných sjezdovkách, které byly ještě ke všemu chvílemi úplně liduprázdné. Příroda je zde opravdu krásná a dovedeme si představit, že bychom se sem vydali třeba i v létě. Stručně řečeno, dovolená byla po všech stránkách vydařená, v podstatě nelze najít slabé místo.“

Děkujeme výhercům za jejich slova a za ochotu, s jakou nám poskytli své fotografie.

Další obchody řetězce La Formaggeria Gran Moravia zvou k návštěvě

V jarních měsících budou v Praze otevřeny dva nové obchody, jeden v ulici Milady Horákové a druhý v nově vybudovaném komplexu Florentinum v ulici Na Poříčí. V Olomouci se prodejna zase přestěhuje ze stávajících prostor, které již nestačí požadavkům zákazníků, do nových větších prostor přímo na Horním náměstí naproti orloji.



DĚKUJEME NAŠIM ZÁKAZNÍKŮM ZA Kladnou odezvu na tento časopis, JEHOŽ NÁKLAD DOSÁHL JIŽ 40 000 VÝTIISKŮ.

Nový e-shop La Formaggeria Gran Moravia

Nový internetový obchod „La Formaggeria Gran Moravia shop online“ je spuštěn. V tomto novém internetovém obchodě si mohou zákazníci, kteří nemají možnost nákupu v našich kamenných obchodech, objednávat a nechat doručit až domů velkou část specialit prodáváných v řetězci našich prodejen. Záměrem e-shopu je také nabídnout pohodlný a ekonomický systém nákupu profesionálům, jako jsou restauratéri, maloobchodníci a provozovatelé jídelen. Zveme vás k jeho návštěvě na adrese:

www.laformaggeriaonline.com



Stále více mužů na rodičovské dovolené tráví tu trochu volného času, kterou mají, když jejich děti spí, četbou našeho časopisu. Děkujeme panu Ondřejovi z Brna za jeho vstřícnost a malému synkovi Kryštofovi přejeme vše dobré.



Na Havaji trénuju v zimních ponožkách

Špičkový jazzový pianista a skladatel Emil Viklický má za sebou náročný půlrok koncertování v nejrůznějších koutech světa. Jen pár minut předtím, než jsme se sešli v Obecním domě v Praze, se dozvěděl o své nominaci na cenu Alfreda Radoka. Místo pro rozhovor vybral záměrně, protože dává přednost restauracím bez hudební kulisy, o hudbě ale dokáže dlouze a zajímavě vyprávět. O svých začátcích u piana, studiích na matice, klubech, cestování a dobrém jídle se rozpovídal pro La Formaggeria Magazine.

Pamatujete na svou první skladbu vybrkanou na klavír?

Můj dědeček Viktor Wiklitzky si vzal za ženu vídeňskou krasavici a v roce 1902 jí koupil piano – křídlo Gustav Hoffbauer jako svatební dar. Jako malý jsem do piana mlátil a samozřejmě mě to ohromně bavilo. Ale to ještě nebyla žádná skladba, jen bum - bum - bum... a na to: „Nech toho, co to děláš...!“ (smích)

Museli vás rodiče do cvičení nutit?

Byli na mě v tomto ohledu celkem hodní. Když otec a strýc – oba výborní výtvarníci – viděli, jak maluju, dostávali záchvat smíchu. Byli přesvědčeni, že malovat neumím, takže mě nechali hrát. Jako kluk jsem sice moc necvičil, na což si paní profesorka vždycky stěžovala,

ale zřejmě jsem měl talent, protože mi hraní šlo samo.

Později se váš vztah k hraní a cvičení změnil?

To bylo až kolem mých devíti desíti, kdy mě navštívil otcův žák, olomoucký výtvarník Jiří Pravda, který si koupil baryton-saxofon a chtěl se stát českým Gerry Mulliganem. Pamatuji si, že mi říkal: „Ty hraješ samý blbosti, tohle je přece blues...“, a to mě najednou začalo bavit a začal jsem automaticky cvičit.

Kdy jste pocítil, že je pro vás piano srdeční a životní záležitostí?

Už na konci střední školy jsem uvažoval, že bych šel na skladbu do Brna nebo Prahy. Ale rodiče na to: matematika ti vždycky šla, běž na matiku a později uvidíš... hrát můžeš vždycky.

A tak jsem je poslechl (smích) a šel jsem na Přírodovědeckou fakultu Univerzity Palackého v Olomouci studovat matiku. Myslíte, že hudba a matematika mají nějakou spojitost? Ano, jsou velmi propojené. Nádherně to vystihl německý matematik Gottfried Wilhelm Leibnitz, když prohlásil: Hudba je pocit, který lidská duše zakouší, aniž si uvědomuje, že jde vlastně o čísla a počty. A to je ohromná pravda.

Proč jste u matiky nezůstal?

Doba, ve které jsem studoval, v tom hraje důležitější roli než cokoli jiného. Studoval jsem v relativně dobrých letech 1966 až 1971, ale po roce 1969 se už atmosféra na fakultě začala měnit. Odejiti byli hlavně profesori, kteří nebyli ve straně, a navíc nás přezkušoval jakýsi kádr ze železáren! Chtěli si mě tehdy nechat na fakultě jako asistenta analýzy, a kdyby nebylo negativních změn ve společnosti, možná by to tak i dopadlo. Na druhé straně – na matiku nikdy nechodily krásné holky, takže to vlastně bylo jasné... (smích)

Jaké byly vaše jazzové začátky v Praze?

Rozhodl jsem se dělat jazz jako svobodné povolání a začátky byly kruté. Neměl jsem kde bydlet a hraním jsem si vydělal málo. Ale během roku se samozřejmě stalo tolik věcí, že už jsem se do Olomouce vracet nechtěl. S Karlem Velebným, otcem českého moderního jazzu, jsem začal hrát jako regulérní člen SHQ v září 1974 a zůstal jsem s ním vlastně až do jeho smrti.

Prozradíte, kolik hodin denně cvičíte?

Podle toho, jak potřebuji. Když nahrávám, cvičím hodně, pokud ne, jen se tak udržuji. Hodina denně je to určitě.

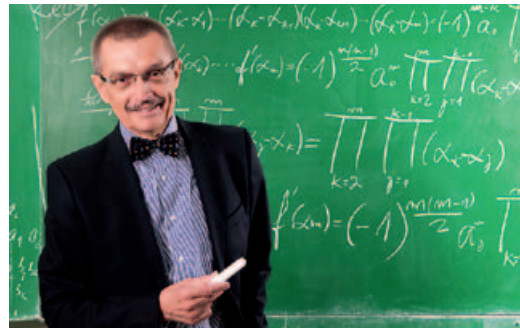
Trénujete i na dovolené? Křídlo s sebou přece nevezmete...

Když jedu na lyže nebo třeba na Havaj, kde mám vnučku, je to trochu komplikovanější. Syn s rodinou bydlí v Bloomingtonu a tam hraji každý den na piano, které jsem koupil. Na Havaji si jdu zahrát aspoň jednou za týden, už mě tam znají a je to docela sranda. Zavolám vždycky kamarádovi z National Public Radio: „Už mám toho koupání plný zuby, můžu si k vám ve čtyři přijít zacvičit?“ Je tam krásný Bösendorfer v prostorách s teplotou 15 až 16°C, aby zůstal naladěný. Pak to vypadá asi tak, že venku je 28°C ve stínu, já kráčím z pláže v kratasech a triku a v tašce si nesu bundu, tenisky a dlouhé zimní ponožky.

Dorazím do studia, řeknu paní na vrátnici „hi“, pořádně se navleču a jdu do té zimy cvičit.

Výborný hudebník musí mít kombinaci talentu, pile a zkušeností. Co z toho je podle vás nejdůležitější?

Pile je určitě potřeba, ale hlavně musí mít velkou míru muzikality. Nevím, jestli je to dané geneticky, ale někomu prostě složité hudební záležitosti nedělají problémy.



Vybavíte si, kdy jste na pódiu zažil opravdu krušné chvíle?

Se Zuzkou Lapčíkovou jsme měli v Košicích vánoční koncert, v katedrále byly tři stupně a pod jeviště umístili obrovské chrlíče teplého vzduchu, které mířily na první řady. Zkouška byla v pořádku, ale když nás pak naostro brala televize, zmáčknu l jsem klapky piana, na kterých se usazovala pára, a ony zůstaly dole. To bylo strašné! Já nevěděl, co dělat. Tak jsem nakonec pravou rukou hrál a druhou jsem ty klapky vracel zpátky. (smích) I to se podařilo překonat...

Je pro jazz ideální klubová scéna?

Když chce pianista dobře hrát, nesmí vypadnout z formy a na to jsou výborné právě kluby. Hraní v klubech je dost specifické. Na rozdíl od velkého koncertu tam na vás často čeká publikum, které ani neví, na koho jde. Je potřeba posluchače zaujmout, což je jeden z největších testů. Musíte prostě vědět, co s publikem.

Kromě koncertů a klubových scén jste vystupoval i na multižánrovém festivalu Colours of Ostrava. I to je vhodné prostředí pro jazz?

Myslím, že ano. Mně se tam s Ivou Bittovou a Jirkou Mrázem hrálo výborně. Koncertovali jsme v prostředí kostela se skvělou akustikou. Asi tisíc lidí v publiku bylo naprosto nadšených. Myslím, že by se pořadatelé podobných akcí mohli víc odvážit, lidi totiž jazz i folklor berou.

Cestujete po celém světě, kde se cítíte opravdu doma?

Doma, to je Praha. Ale musím říct, že se mi hodně líbí Amerika, která je podle mne férová a má velmi dobré školství. Jsem tak trochu amerikanofil.

Pocházíte z Olomouce a inspirace tímto městem, vztah k Moravě a lidové písni jsou ve velké části vaší tvorby zřejmé. Jezdíte rád do míst, kde jste se narodil a trávil dětství?

Na Moravu mě to táhne a do Olomouce jezdím moc rád. Teď mě tam ale asi měli plné zuby, protože jsem za posledního půl roku koncertoval v Olomouci čtyřikrát. (smích)

Olomouc, Praha, Amerika... jaké byste jim dal přívlastky?

Amerika je opravdu hodně velká a nedá se popsat jedním slovem, aniž bych generalizoval. Do Ameriky prostě rád jezdím a v Praze rád žiju. Jednoznačně ale patří Praha a Olomouc mezi nejhezčí města na světě.

Vaše prsty mají, dá se říct, velkou cenu. Jsou pojištěné?

Nemám je pojištěné, takhle já neuvažuju. (smích)

Dáváte si aspoň na ruce pozor? Nechá vás žena v kuchyni nakrájet cibuli?

Nijak zvlášť si ruce nechráním. Manželka mi sice nedovolí krájet cibuli, ale je to proto, že to neumím. Rád sportuji a zatím se mi nic nestalo. Je ale pravda, že když padám na lyžích, ruce si automaticky schovám a padám na hlavu (smích). A tím se vlastně vysvětluje, jak to se mnou je... (smích).

Prozradíte nějakou svoji profesionální deformaci?

Jako jazzový muzikant si samozřejmě hudbu okamžitě analyzuju a strašně mi vadí, když hraje v restauraci. Bývá totiž většinou podle chuti personálu a ne taková, která by tam měla být. V restauraci má být ticho, anebo tam patří hudba, která vás neruší. Při jídle by měl cinkot příboru hudbu zastínit. Pokud v restauraci hraji, co mě nebaví, jdu okamžitě pryč. Nemůžu tam jíst.

Máte rád dobré jídlo?

Vařit umím jen základní věci, ale jídlo mám moc rád.

Jste labužník?

Často pobývám na Havaji, kde jsem si zvykl chodit do těch nejpodivuhodnějších restaurací. Mám třeba moc rád thajskou kuchyni. Snacha je Číňanka a výborně vaří, stejně

jako její maminka, takže taky vím, jak dobrá je pravá čínská kuchyně. Velmi zajímavá je pro mě kantonská kuchyně z jihu Číny.

Jaká je vaše oblíbená specialita?

Za naprosto úžasnou považuji záležitost, která se u nás zatím moc neobjevuje, a to je tradiční čínské Dim sum. Jsou to takové servírované malinké talířky s různými druhy čerstvých pokrmů. Velmi chutná je také italská kuchyně a právě italské speciality. Výborně jsem si pochutnal v jedné milánské restauraci, kde jsme postupně dostali až pětadvacet chodů, vždy jen malé porce nejrůznějších specialit - třeba jen jednu rígonu ve speciální omáčce.

Patříte také mezi milovníky sýrů?

Sýry mám opravdu strašně rád, nejvíc ty italské a taky francouzské.

Existuje země, kde byste si moc rád zahrál, ale zatím se vám to nepodařilo?

Ano, napadá mě jedno místo, kde jsem ještě nehrál a hrozně rád bych tam jel – Rio v Brazílii. Těším se, že to třeba vyjde, ale zatím pro to nic nedělám. Snažím se stihnout to, co musím (smích).

Jaké jsou vaše nejbližší pracovní plány?

Po tom naprosto hektickém půlroku, kdy jsem byl dvakrát v Asii a dvakrát v Americe, hodně jsem koncertoval doma a mezitím jsem si stříhl ještě Londýn a Košice, teď doufám v několik klidnějších měsíců. (smích)

Emil Viklický

- Geniální jazzový pianista a hudební skladatel, jedna z nejvýraznějších postav české hudební scény, se narodil v roce 1948 v Olomouci.
- V první polovině 70. let hrál v Jazz Sanatoriu Luďka Hulana, SHQ Karla Velebného a byl členem jazzrockového Energitu.
- Ve své tvorbě 80. let se úspěšně snažil o fúzi folkloru s jazzem, spolupracoval mj. s Jiřím Pavlicou, Zuzanou Lapčíkovou, Jiřím Mrázem a Ivou Bittovou.
- Vedle nahrávek s předními světovými jazzmany, mimo jiné trumpetistou Joe Newmannem, pianistou Jamesem Williamsem a kytaristou Billesem Frisellem, se věnuje také soudobé hudbě a skládá opery. Je autorem oper Faidra, Oráč a smrt a kontroverzní opery Máchův deník aneb Hynku, jak si to představuješ, kterou napsal na objednávku Národního divadla v roce 2003.
- Značnou část jeho tvorby představuje filmová hudba, které se věnuje od poloviny 80. let.



foto převzato: Un grande patrimonio naturale. Origini, storia, tutela e qualità di un grande formaggio italiano. Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano.

Původ a historie ovčích sýrů

V historii ovčích sýrů je stále co objevovat. Mnoho vědců se ale shoduje na tom, že v mezolitu byla ovce díky svému malému vzrůstu a vrozené poddajnosti prvním zdomácněným zvířetem poskytujícím mléko a společně s člověkem pak urazila velký kus cesty. Již v období Římského impéria byl podle Vergiliových slov ovčí sýr spolu s chlebem a špaldovou polévkou povinnou součástí jídelníčku římských legií, a to v množství 27 gramů denně! Předchůdci sýra Pecorino Romano DOP se dostali s vojsky Gaia Julia Caesara až na území Velké Británie a následně tamní obyvatelé inspirovali k výrobě sýra Cheddar.

Senzorický profil sýra Pecorino Prato Sardo

Pecorino Prato Sardo je mladý sýr zrající asi jeden měsíc, který konzumenta neochudí o nic z vůně a kvality ovčího mléka. Má slámově žlutou barvu a nepravidelně rozmístěná oka (2-3 mm). Při krájení a na dotyk je vlhký, s hedvábně jemnou strukturou. Charakteristickou ovčí vůni doplňuje vyrovnaná kyselo-slano-sladká chuť se silnými tóny mléčnými (mléko a máslo), rostlinnými (seno) a ovocnými (citrusové plody, ananas).

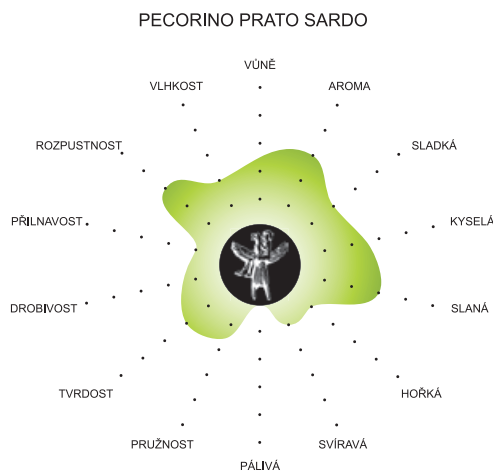


VINCENZO BOZZETTI
odborník na sýry, degustátor

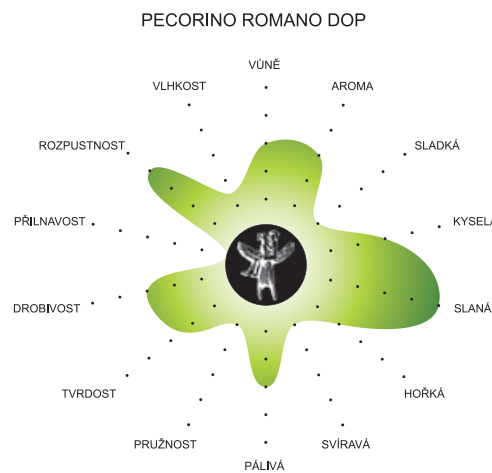
řídil 12 let odborný italský měsíčník Il Latte (Mléko), je autorem mnoha článků a knih. Je členem italské Národní organizace degustátorů sýrů (ONAF), **spoluautorem metody senzorického hodnocení sýrů „Etana“**, organizátorem a porotcem sýrařských soutěží v Itálii i v zahraničí.

Senzorický profil sýra Pecorino Romano DOP

V dnešní době váží bochník sýru Pecorino Romano DOP mezi 20 až 30 kilogramy. Sýr určený k servírování na stůl zraje 5 měsíců, sýr na strouhání 8 až 10 měsíců. Barva těsta je slonovinově bílá, bez ok, vysoce zrnitá. Při ochutnání nabízí charakteristickou vůni ovčího mléka, posílenou aromatickými tóny bylin a kručinky; při dotyku je velmi mastný a v ústech zanechává na počátku slanou chuť (zejména část pod kůrkou, což je dáno jeho ručním nasolováním) s pikantním nádechem. Výrazná je mírně nahořklá kyselost přecházející postupně do sladka a vytvářející komplexní a dlouho přetrvávající chuť. Aromatické tóny tohoto sýra připomínají kůži, mléko a rozpuštěné máslo.



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



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

Už jste vyzkoušeli?

Seznamte se s dalšími italskými specialitami a delikatesami, které vedle sýrů najdete v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Můžete je rovnou vyzkoušet při přípravě některého z receptů, které najdete v Kuchařce tohoto čísla.



Mascarpone Brazzale

je jemný, krémový čerstvý sýr vyráběný z té nejkvalitnější smetany. Jedná se o velmi choulostivý výrobek, proto je při jeho balení kladen velký důraz na dodržování těch nejprísnejších hygienických norem. Používá se do sladkých i slaných pokrmů, zejména k přípravě dezertů, z nichž nejznámější je zcela jistě tiramisù.

Balení: kelímek 250 g

Připravte si klasické tiramisù podle receptu na straně III nebo použijte Mascarpone Brazzale při přípravě sekané pečeně ze strany II Kuchařky tohoto čísla.



Spaghetti alla chitarra No. 104

Těstoviny Rummo jsou vyrobeny z tvrdé semolinové pšenice speciální metodou, díky níž jsou uvařené těstoviny vždy al dente. Jsou specifické také vyšším obsahem bílkovin (14,5 %), navíc hrubý povrch jejich těsta mnohem lépe zachycuje omáčku. Díky svým vlastnostem se těstoviny Rummo staly jedinečnou volbou Italské federace kuchařů (F.I.C.), která jim udělila značku „Schváleno F.I.C.“.

Balení: 500 g

Vyzkoušejte těstoviny Rummo v receptech na stranách II a IV naší Kuchařky.



Carciofi della nonna

Artyčky výrobce Tradizionevoluzione di Gianfranco Iaculli nakládáné ve slunečnicovém oleji spolu s bylinkami, které jim dodávají jedinečnou chuť, mají mnohostranné využití například jako předkrm, příloha k hlavnímu jídlu či ingredience na pizzu. V nabídce prodejen La Formaggeria Gran Moravia najdete nakládáné artyčky celé a krájené.

Balení: 290 g

Vyzkoušejte je v receptu na pizzu, který najdete v článku na straně 10.



Olio extravergine di oliva I Clivi

Extra panenský olivový olej je neodmyslitelnou součástí středomořské kuchyně, na jeho blahodárné účinky na lidské zdraví poukazují i odborné studie. Extra panenský olivový olej I Clivi firmy Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia si díky prvotřídní kvalitě pečlivě vybraných plodů a jedinečným mechanickým výrobním postupům uchovává vůni čerstvých oliv.

Balení: obsah 0,25l

Tento vynikající olivový olej využijete v mnoha receptech z naší Kuchařky.

Pizza: lásky a fantazie

Existuje-li na světě jídlo, které je ztělesněním italské kuchyně, pak je to bezesporu pizza. Jednoduchá a zároveň úžasná kulinářská záležitost s dlouhou tradicí, jejíž obliba rozhodně neklesá. Pizza se dá jíst kdekoliv a kdykoliv: může být plnohodnotným zdravým a chuťným pracovním obědem, svačinou nebo rychlou večeří ve společnosti přátel. Však je také pizza synonymem přátelských posezení a nejrůznějších oslav. Jejím základem je samozřejmě dobré těsto nebo hotový korpus, který najdete i v nabídce prodejen La Formaggeria Gran Moravia. S ním je pizza hotová za pouhých 10 minut. Chlebové těsto na pizzu si můžete připravit také doma, podle návodu z této strany, který vám přinášíme.

Tisíce variací pizzy

Pizza se nabízí v tolika variantách, kolik jich vymyslí vaše fantazie, a to jak v masové, tak vegetariánské verzi počínaje největší klasikou - pizzou Margherita s rajčetem, mozzarellou a bazalkou. Ve všech případech je třeba myslet na to, že výslednou chuť pizzy nejvíc ovlivní kvalita použitých surovin. Čím je pizza jednodušší, tím víc platí toto pravidlo.

Mezi nejoceňovanější suroviny na pizzu patří uzeniny. Pizzu můžete připravit s dušenou šunkou, černými olivami a ricottou, jinou variantu zase s plátky italského specku, zralým sýrem (např. Vezzena) a houbami naloženými v oleji, v ideálním případě hříbků. Můžete ji poklást mozzarellou, čerstvými rajčaty nakrájenými na kostičky, slaninou, nakládanými artyčoky Tradizionevoluzione a dílo dokončit tenkými plátky vyzrálé Vereny. Pro přípravu vegetariánské varianty můžete na jaře využít chřest: pizzu obložíte mozzarellou,

sýrem crescenza, rajčátky, chřestem, lístky bazalky a navrch posypte sýrem Gran Moravia. Stejně těsto lze použít i na „bílou“ pizzu (pizza bianca), tedy bez rajčat, nebo na focacciu. V prvním případě položte na pizzu mozzarellu a crescenzu, přidejte ligurské pesto, piniové oříšky a dejte péct. Před podáváním posypte sýrem Gran Moravia. U focacci postupujte následovně: těsto na pizzu dejte na 10 minut do trouby, poté potřete směsí vody a oleje, pokryjte kousky slaniny a polijte trochou medu.

▼ Oblíbená je pizza s dušenou šunkou nebo jinou kvalitní uzeninou, černými olivami a sýrem.



▲ Chlebové těsto se dá připravit doma. Pokud si chcete ušetřit čas potřebný na jeho přípravu, můžete koupit už hotové korpusy.

RECEPT na chlebové těsto:

Tradiční recept na chlebové těsto nebo těsto na pizzu vyžaduje velmi kvalitní mouku, vodu, sůl, vášeň a hodně silné paže. Každý pekař, i ten, kdo si těsto připravuje doma, má vlastní tajný recept vycházející z dlouholetých zkušeností a samozřejmě z osobních chuťových preferencí. Příprava těsta je dlouhá a pracná, proto se dnes dává přednost nákupu již hotových korpusů. Pokud jsou připraveny z kvalitních surovin, zaručují stejně dobrý výsledek, ne-li ještě lepší, jako těsto přichystané doma. Recept, který vám přinášíme, je jedním z mnoha „tajných“ receptů vycházejících z letitých zkušeností.

Suroviny: • 250 g polohrubé mouky (nebo směsi polohrubé a semolinové mouky)
• 150 ml mléka (nebo polovina mléka a polovina vody) • půl kostky čerstvých nebo sáček sušených kvasnic • 1 vrchovatá lžička soli
1 lžička cukru • 4 lžice extra panenského olivového oleje • 1 zarovnaná lžice pšeničných klíčků

Postup: Kvasnice rozpusťte v troše vlažné vody spolu se lžičkou cukru a nechte několik minut odpočívat. Prosejte mouku, mírně zahřejte mléko a ze všech surovin vypracovávejte po dobu 10 minut těsto. Jakmile je těsto hladké, vytvořte z něj kouli a nechte asi hodinu a půl kynout v misce přikryté navlhčenou utěrkou, dokud dobře „nenaskočí“. Pokud chcete upéct pizzu s vysokým těstem, vyválejte celé těsto na vymazaný plech vyložený pečicím papírem. Chcete-li připravit klasickou nízkoúhlovou a kulatou pizzu, rozdělte těsto na potřebný počet kusů, velmi tenké je válečkem vyválejte a dejte na předem vymazaný plech. V obou případech nechte těsto asi půl hodiny odpočívat přikryté navlhčenou utěrkou. Těsto ochuťte rajčaty (nebo v případě bílé pizzy vodou s olejem), přidejte všechny další suroviny kromě sýra a pečte v troubě asi 10 minut. Vyjměte z trouby, přidejte sýr a dejte zapéct, dokud se sýr nerozpustí. Pokud používáte mozzarellu, nejprve ji rukama asi půl hodiny před položením na pizzu natrhejte na malé kousky, aby pustila vodu a příliš nenavlhčila těsto.

Uchování: Chlebové těsto můžete stejně jako korpus na pizzu zamrazit.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Taštičky s Provolone a sardelkami

Suroviny

1 balení listového těsta 

sardelky v oleji

sýr Provolone nakrájený na kostičky 

sýr Verena 

mléko, pepř na fondue

Příprava:

Vyválené listové těsto nakrájejte na čtverce 4x4 cm. Provolone nakrájejte na kostičky a naplňte čtverečky listového těsta jednou dobře okapanou sardelkou a kostičkou sýru. Pečte v troubě při 180 stupních asi 10 minut, dokud taštičky nezezlátnou. Servírujte se sýrovým fondue, které si můžete jednoduše připravit na pánvi rozpuštěním kostiček mála zralého sýra, např. Vereny, s trochou mléka a pepře. Můžete podávat jako předkrm či doplněk k aperitivu.



 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Sekaná pečeně s mascarpone



Suroviny

Suroviny:
500 g mletého telecího nebo hovězího masa
200 g Mascarpone Brazzale 
2 vejce
80 g prosciutto crudo 
2 vrchovaté lžíce nastrouhaného sýru
Gran Moravia 
150 g dušené šunky 
60 g másla 
20 g strouhanky
sůl

Příprava:

Zapněte troubu na 180 stupňů. Namelte nejmenno dušenou šunku a v míse ji smíchejte s namletým masem, mascarpone a nastrouhaným Gran Moravia. Přidejte dvě vejce a osolte. Zapékací mísu vymažte máslem, vysypte strouhankou a dno vyložte polovinou šunky prosciutto crudo. Na tuto vrstvu dejte směs z mletého masa a zakryjte druhou polovinou šunky prosciutto crudo. Pečte cca 1 hodinu. Nechte vychladnout, nakrájejte na plátky a podávejte s čerstvou přílohou.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů!



Špagety se špenátovým pestem a pecorinem

Suroviny:

špagety 
300 g špenátových listů
50 g ořechů
100 g nastrouhaného sýru Pecorino


několik opražených piniových oříšků
nastrouhaný sýr Gran Moravia na posypání 
extra panenský olivový olej 
sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

Připravte si špenátové pesto. Namixujte syrové špenátové listy spolu s ořechy, nastrouhaným pecorinem a opraženými piniovými oříšky. Přidejte sůl, muškátový oříšek a pepř. Přidejte extra panenský olivový olej a vypracujte dostatečně tekutou omáčku. Mezitím si uvařte špagety, vmíchejte omáčku a bohatě posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



Mamince k svátku



Hádky

Čtyři rohy, žádné nohy,
a přece chaloupkou
pohne.

Kolik udělá kroků
vrabec za 100 roků?

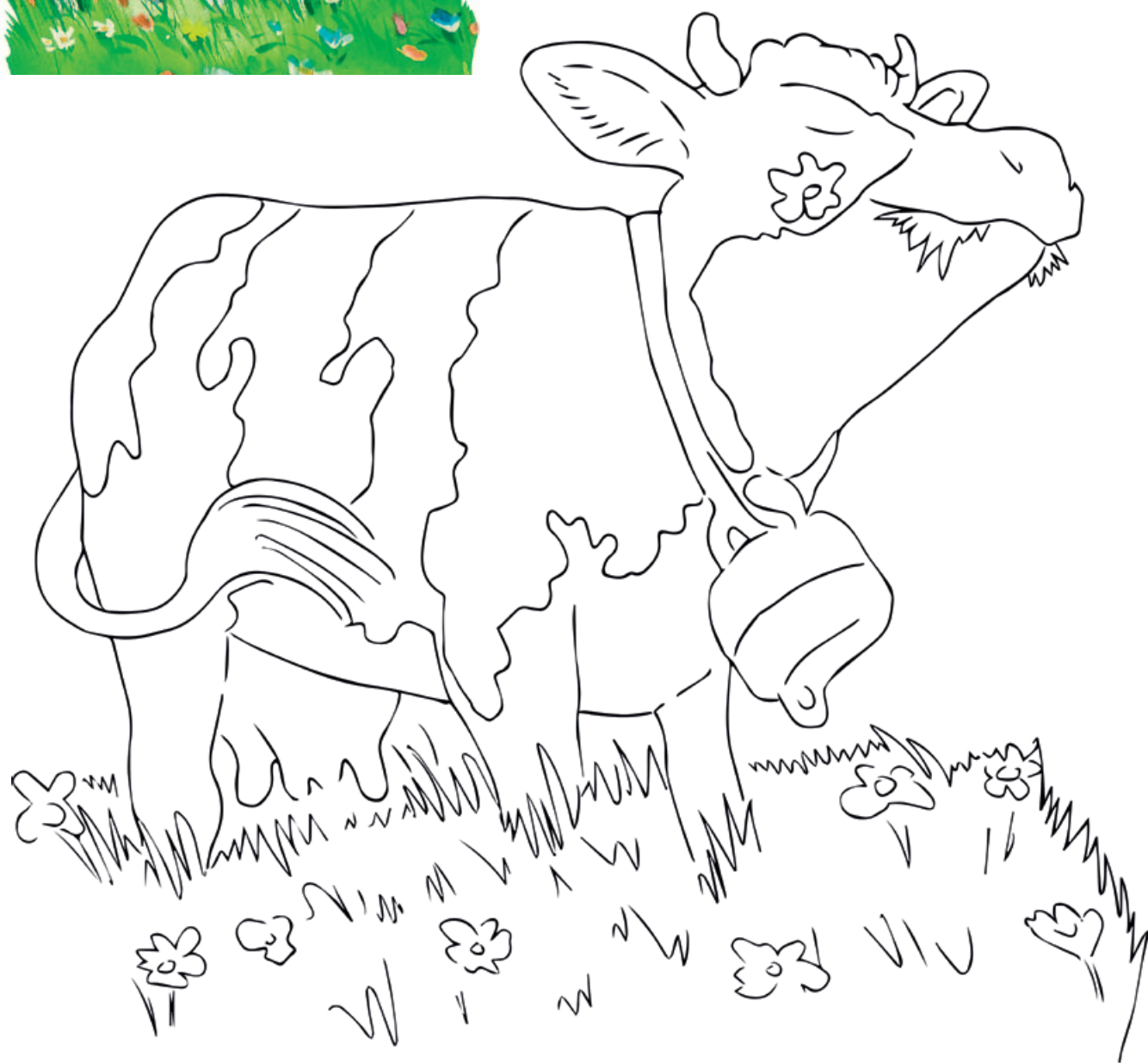
Běží, běží, nemá dech,
přesto leží na zádech.

Táta dlouhý,
máma krátká,
děti jako pimprlátka?

šnek, žádný – vrabec skáče, řeka, hrábě

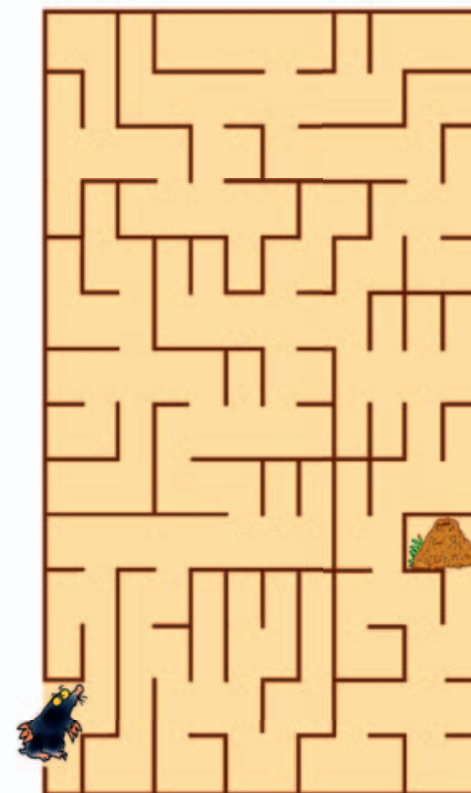


Sýrové omalovánky



Kudy, kudy, kudy cestička?

Jak se krteček dostane ven,
aby zjistil, zda už vysvitlo sluníčko.



How do you say?



Vybarvi části papouška správnými barvami
- každá má své číslo.



1. red
2. yellow
3. violet
4. green
5. blue
6. gray

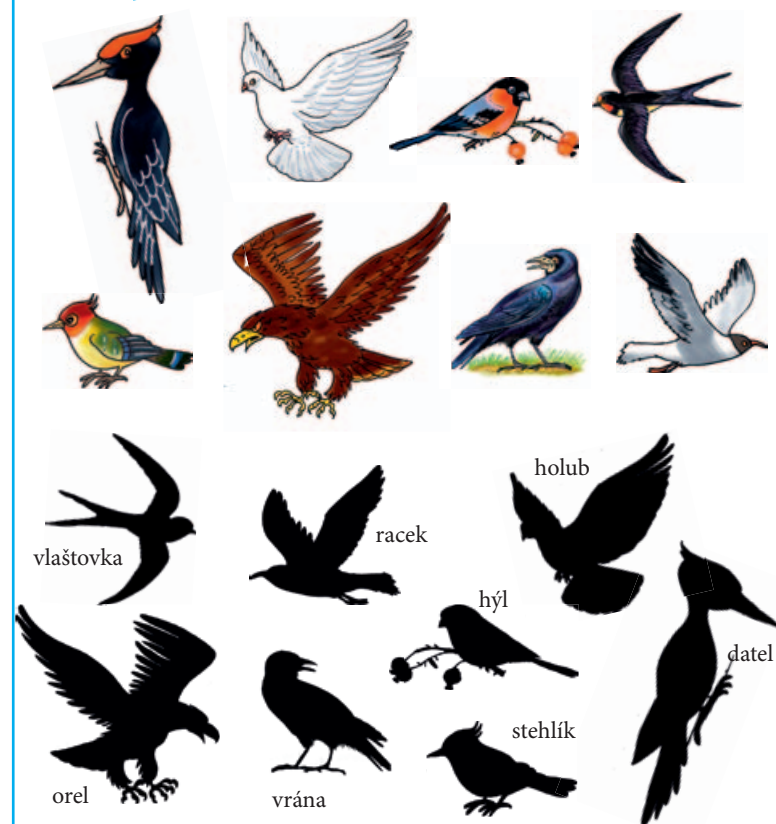
Kde je moje máma?

Najdi ztracenému mládětku maminku.

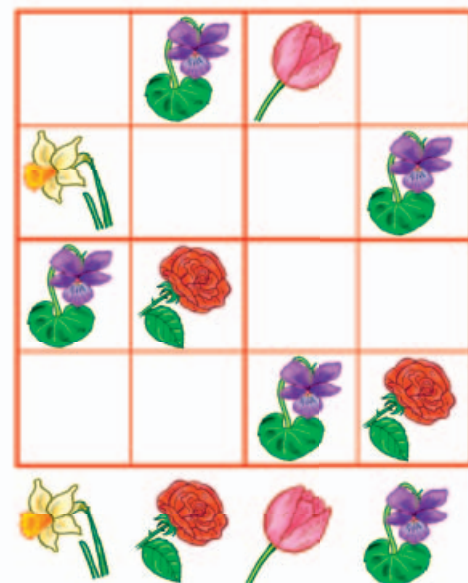


Čí je to stín?

Kterému ptáčkovi patří
správná silueta?

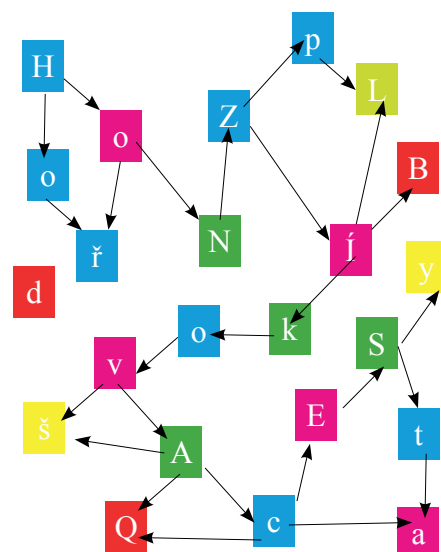


Sudoku



Do prázdných políček doplň
chybějící květinu. Žádná v řádce,
sloupci nebo čtverci se
nesmí dvakrát opakovat.

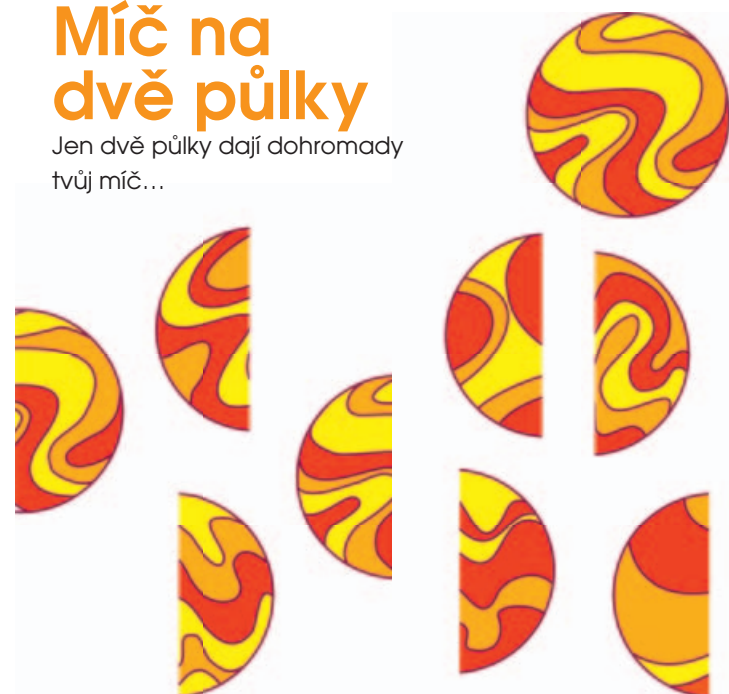
Šipkovaná



Spoj písmenka
v pořadí H o ř a vyjde ti
název půvabné dětské knížky.

Míč na dvě půlky

Jen dvě půlky dají
dohromady
tvůj míč...



Tiramisù

Suroviny: pro 6 osob:
400 g Mascarpone Brazzale FORMAGGERIA • 200 g
cukrářských piškotů FORMAGGERIA • 150 g moučkového
cukru • 200 g čokolády na vaření • 4 žloutky • 2 bílky
• 3 šálky kávy ristretto • kakao na posypání

Příprava:

Nejprve vyšlehejte z bílků pevný sníh a nastrojte čokoládu. Do velké mísy dejte 4 žloutky a moučkový cukr, vařečkou třete do pěny. Poté opatrně přidejte Mascarpone a sníh z bílků. A můžete vrstvit. Zvolte nádobu s vysokým okrajem. Dno vyložte vrstvou piškotů, které polijete rovnoměrně kávou. Přikryjte vrstvou krému z Mascarpone a nastrohanou čokoládou. Tímto způsobem střídáte vrstvy až do spotřebování všech surovin. Poslední vrstvou je krém z mascarpone posypaný kakaem. Vložte do lednice a nechte před podáváním alespoň 3 hodiny odležet.

Polévka s pestem alla genovese

Suroviny:

3 lžíce extra panenského olivového oleje FORMAGGERIA • 3 cibule
• 1 stroužek česneku • 100 g slaniny na kostičky FORMAGGERIA
• nasekaná petrželka • 100 g bílých propláchnutých a okapaných fazolí z konzervy FORMAGGERIA • 2 cukety na kostičky • 2 mrkve na kostičky
• 200 g zelených fazolek • 200 g čerstvého hrášku • 100 g těstovin do polévky FORMAGGERIA • 5 lžic pesto alla genovese FORMAGGERIA
• zeleninový vývar • nastrohaný sýr Gran Moravia FORMAGGERIA

Příprava:

Ve velkém hrnci osmahněte na oleji slaninu, česnek a cibuli nakrájenou na kolečka, dokud nezesklovatí. Přidejte všechnu nakrájenou zeleninu s petrželkou, zalijte vodou nebo zeleninovým vývarem a na mírném ohni vařte alespoň hodinu. Osolte a opepřete, sundejte již uvařené těstoviny do polévky a pět lžic pesto alla genovese. Posypte nastrohaným sýrem Gran Moravia a podávejte.



Rychlé gnocchi se zeleninou

(Markéta Kavková)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZAKAZNÍKŮ



Suroviny:

gnocchi FORMAGGERIA • česnek • cuketa
• rajčata nebo rajčatová konzerva FORMAGGERIA
• kuřecí maso nebo šunka
• strouhaný sýr Gran Moravia FORMAGGERIA

Příprava:

Na troše olivového oleje osmahněte nadrobno nakrájenou šunku nebo kuřecí maso. Až se zarestuje, přidejte na nudličky nakrájenou cuketu a spařená (a oloupaná) nadrobno nakrájená rajčata, poté nadrobno nakrájený česnek. Na závěr smíchejte s uvařenými gnocchi a lehce posypte sýrem Gran Moravia.

Zapékaná rajčata se sýrem Ricotta a Gran Moravia

(Dáša Janovská)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

4 velká masitá rajčata • 1 stroužek česneku
• 200 g ricotty • 1 polévková lžíce olivového oleje • 1 polévková lžíce bazalky (pažitky)
• sůl, pepř • strouhaný sýr Gran Moravia

Příprava:

Předehřejte troubu na 200 °C. Z rajčat odřízněte vrchní část, vnitřek vydlabejte, osolte, opepřete. Dužinu nakrájejte na kostičky. Utřený česnek smíchejte s ricottou, olivovým olejem, bazalkou a rajčaty. Naplňte vydlabaná rajčata, pokapejte olivovým olejem, přikryjte uříznutými kloboučky. Zapékejte 20 minut, před dokončením zasypte strouhaným sýrem Gran Moravia, nechte zgratinovat.

Krupicová kaše po italsku (Alena Pietropaolo Vitochová)

Suroviny:

1 litr mléka • sůl • asi 8 plných polévkových lžic dětské krupičky • 2–3 vajíčka • olivový olej nebo máslo • strouhaný sýr Gran Moravia

Příprava:

Krupičku promíchejte v mléce, osolte a přiveďte k varu. Přidejte rozmíchaná vajíčka a za stálého míchání povařte 5 minut. Každou porci omastěte olivovým olejem nebo máslem a vydatně posypte strouhaným sýrem.

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Tagliatelle s lilkem a lanýžovým olejem

(Inka Pavlíková)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

tagliatelle olivový olej lilék
lanýžový olej sýr Gran Moravia

Příprava:

Těstoviny uvařte „al dente“. Mezitím si na pánvičce poduste na kostičky nakrájený lilék na olivovém oleji, dle chuti přisolte, přidejte uvařené tagliatelle a promíchejte. Na talíři ještě zakápněte lanýžovým olejem a přidejte na jemno pokrájený sýr Gran Moravia.

škola vaření

Chlebové těsto od předkrmu k moučníku

*Kdybych byl pekařem, upek
bych tak velký chléb, aby
zahnal hlad všem, kdo nemají
co jíst. Chléb větší než slunce,
zlatavý, voňavý jako fialky.
(Gianni Rodari)*

Chléb si užíval zejména v minulosti téměř posvátného respektu vycházejícího z předlouhé tradice. Posléze se stal obětí mnoha přísných diet, nyní se však triumfálně vrací na jídelní stůl v různých podobách, třeba právě ve formě chlebového těsta, které můžete použít pro přípravu kompletního menu od předkrmu až po moučník. Recept na chlebové těsto najdete na straně 10.



Hovězí pečeně v chlebové krustě

Suroviny: 800 g zadního hovězího naporcovaného na 3–4 kusy, drcený rozmarýn, 2 listy šalvěje, stroužek česneku, sklenice cognacu, 2 lžíce másla, 1 dcl suchého bílého vína, 1 lžička hladké mouky, 1 žloutek, sůl, pepř.

Maso marinujte asi dvě hodiny s rozmarýnem, šalvějí, česnekem a cognacem. Předehřejte troubu na 190 °C. Vyjměte maso z marinády, osolte, opepřete. V kastrolu rozpusťte lžici

másla a opečte plátky masa po dobu asi 10 minut. Přidejte marinádu a nechte 5 minut vypařovat, vyjměte česnek. Přidejte trochu vína a vložte do trouby, pečte 35 minut, často obračejte a podlévejte vínem. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout. Chlebové těsto rozválejte na plát o tloušťce asi 5 mm a nakrájejte na obdélníky. Do obdélníků zabalte vychladlé maso, dobře uzavřete konce těsta, položte na olej vymazaný plech a nechte hodinu odpočívat. Potřete žloutkem a pečte 20 minut, dokud těsto nenakyne a nezezlátne.

Ovocné muffiny

Suroviny: 3 jablka, hrst hroznů, 50 g namletých ořechů, citronová kůra, skořice mletá, 2 lžíce medu, moučkový cukr, máslo na vymazání formy, kandované ovoce.



Oloupejte jablka, nakrájejte na kostičky a povařte s nastrouhanou citronovou kůrou a s mletou skořicí. Přidejte med,

hroznky a ořechy. Formu na muffiny vymažte máslem a vyplňte ji kolečky chlebového těsta. Naplňte jablečnou směsí, uzavřete dalšími kolečky chlebového těsta, nechte půl hodiny kynout a poté pečte 40 minut při 180 °C, dokud nezezlátne. Posypte moučkovým cukrem a podávejte s kandovaným ovocem.



Krekry na pánvi

Rozválejte chlebové těsto na plát tenký asi 2 mm a nakrájejte do libovolných tvarů. Ochuťte extrapanenský olivový olej rozmačkaným stroužkem česneku, směsí bylinek či paprikou. Nakrájené krekry namočte v oleji a vložte na rozpálenou pánev. Počkejte, až se těsto nafoukne a získá z obou stran zlatavou barvu. Lze servírovat s nejrůznějšími druhy omáček.

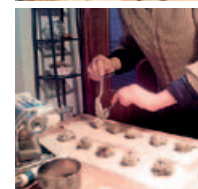


Ravioli s čekankou a ricottou

Suroviny pro přípravu náplně: červená čekanka, pórek, 200 g ricotty, 80 g nastrouhaného sýra Gran Moravia, extrapanenský olivový olej, sůl, pepř, muškátový oříšek, strouhanka.

Na pánvi osmahněte pórek nakrájený na kolečka, přidejte jemně nakrájenou čekanku, povařte a nechte vystydnout.

V misce smíchejte ricottu se sýrem Gran Moravia, kořením a nakonec s připravenou zeleninou. Chlebové těsto protáhněte strojkem na těstoviny, abyste získali plát tenký asi 2–3 milimetry. Vykrájejte kolečka o průměru 12 cm, naplňte je směsí z misky, přiklopte do půlměsíce a dobře stiskněte okraje, aby náplň nemohla při vaření vytéci. Ravioli vařte 10–12 minut v osolené vodě, servírujte s máslem a šalvějí, sypané strouhaným sýrem.



Jak se v Litovli rodí Provolone

„Výroba polotvrdého sýra Provolone začíná v litovelské sýrárně Orrero už kolem jedné hodiny v noci,“ říká nám brzy ráno mistr sýrař Roman Melnic a dodává, že směna sýrařů se během dne postupně obměňuje a s výrobou končí až kolem 18. hodiny. „Provolone vyrábíme denně, tedy včetně sobot a nedělí, a střídají se dvě dvanáctičlenné směny,“ popisuje zkušený sýrař. Denně se v Litovli připraví až 10 tun sýra Provolone typu piccante a dolce. To je každý den zhruba kolem tří set kusů sýra, který se z Hané expeduje do Itálie, kde pak ve speciálních skladech podle potřeby několik měsíců zraje.



Asi hodinu po půlnoci začíná sýrař napouštět do každého z nerezových kotlů 13 tun čerstvého, vysoce kvalitního kravského mléka,

které se tepelně upravuje – pasterizuje na 73°C, přičemž se zničí všechny případné nežádoucí mikroorganismy. Zhruba hodinu se kotel napouští a hodinu se pak mléko vaří. Každé dvě hodiny je možné výrobní cyklus opakovat. Vše běží automaticky, sýrař proces jen sleduje a kontroluje.



Ještě v lednu se v Litovli pro přípravu provolone několikrát denně napouštěly mlékem dva kotle, na konci února přibyl kotel třetí.

Do pasterizovaného mléka přidají sýraři mléčné kultury a zakyslou syrovátku, aby začalo pracovat. Následuje syřidlo, díky němuž dojde ke srážení. Pro sýr Provolone piccante, který má výraznější, pikantní chuť, se podle jihoitalské tradice používá syřidlo z žaludků kůzlat. „Toto syřidlo už po dvou měsících zrání dává sýru specifickou pikantní chuť, u menších kusů Provolone už po měsíci,“ říká sýrař a doplňuje, že pro Provolone dolce (sladké) s velmi jemnou chutí se používá pouze přírodní rostlinné syřidlo. Mléko s obsahem syřidla se vysráží a postupně se z něj odsává syrovátka. Právě ta se pak nahřívá na 70°C, vrací se zpět a vaří syřeninu Provolone na teplotu 51°C.

Sýrař kontroluje v jednom z kotlů syřeninu, která má pudinkovou konzistenci.



Celkový pohled na provoz výroby Provolone v litovelském Orreru. Na výrobě chutného taženého sýra tam denně pracují až 17 hodin.



Uvařenou syřeninu pracovníci vypustí do nerezové vany s děrovaným dnem, aby z ní mohla vytékat syrovátka, která se pak čerpadly dopravuje do odstředivky.



Z většiny syřeniny se vyrobí válce Provolone přímo v Orreru. Sýraři vytáhnou z vany kusy syřeniny a přemístí je na nerezové stoly, mezi kterými se pohybují, syřeninu krájí a asi třikrát převracejí, dokud není vhodná pro paření. Krájení ztuhlé syřeniny je fyzicky náročné, mladí sýraři ji krájí asi dvoukilovým nožem – srpem a stále otáčejí.



Nakrájené těsto mezitím odpočívá zakryté, aby v teple kyslo, čímž se ničí bakterie.



Těsto se nechá tři hodiny kysnout, čímž se zabrání fermentaci. Syřenina musí mít hodnotu pH nižší než pět, nejlépe 4,9 až 4,95, vysvětluje při měření pH Roman Melnic.



Asi dvanáctikilové kusy syřeniny s vhodným pH sýraři vkládají do pařičky. Provolone se paří cirkulující vodou na 70°C, až se těsto správně tahá a „provázkuje“.



Když syřenina projde pařičkou, čeká na sýraře fyzicky náročná práce: jeden z nich z kusu taženého těsta oddělí měkký konec, těsto tak „uzavře“, a pak ručně dává do nerezových forem. Pod rukama mu vznikají 22 kilové anebo menší, šesti-kilové válce sýra Provolone.

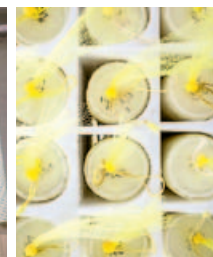


Sýry v nerezových formách se chladí ve vodní lázni o teplotě 8°C, kde zůstávají zhruba dvanáct hodin. Druhý den ráno je sýraři vytáhnou, vyjmou z formy a přemístí do solného nálevu.

Válce Provolone jsou naložené 5 dnů v recyklující slané vodě.



„Provolone máme ve dvou velkých vanách, v ostatních je dlouhozrající sýr Gran Moravia, který má svůj vlastní okruh slané vody s jinou teplotou,“ vysvětluje sýrař a ukazuje sedmipatrovou klec, v níž je na každém patře uloženo deset válců Provolone.



Válce Provolone piccante jsou opatřeny žlutou a Provolone dolce zelenou sítkou a všechny ještě plastovým „víčkem“, které brání, aby síť napínaná vahou zrajícího sýra porušila jeho strukturu. Vše je připravené k expedici do Itálie.

Provolone piccante zraje ve speciálních italských skladech zhruba šest měsíců, Provolone dolce obvykle jeden měsíc.



Vyzrálé sýry Provolone určené ke konzumaci vypadají lákavě.

Vynikající tažený polotvrdý sýr Provolone, který má oproti mozzarelle nižší obsah vody a tedy i delší trvanlivost, je velmi dobře křájitelný a strouhatelný.



„Jestli mi Provolone chutná?“ usmívá se nad otázkou Roman Melnic. „Mám velmi rád Provolone, tedy hlavně piccante, ten je opravdu výborný,“ říká a zručně rozkrojí jeden vyzrálý sýr, abychom se přesvědčili. Dnešní výrobu mají sýraři úspěšně za sebou a už za sedm hodin se začíná nanovo.

Zdraví na talíři

Díl druhý: sýr Gran Moravia
Rubrika Pier Luigiho Rossiho, lékaře se specializací na výživu.



Sýr je potravinou s vysokými nutričními hodnotami. Bílkoviny, tuky, vitamíny, minerály a voda, které jsou v sýru přítomny, vzájemným působením posilují nutriční význam této potraviny. V případě sýru Gran Moravia, kde je poměr bílkovin a tuků asi jedna ku jedné, je doporučená dávka pro hlavní jídlo 50 gramů s obsahem bílkovin 15 gramů, pro svačinu v průběhu dne 20 gramů s celkovým obsahem 6 gramů bílkovin, u strouhaného sýra se doporučuje použít k dochucení těstovin či rizota jedna lžice, tedy 10 gramů, které obsahují 3 gramy bílkovin.

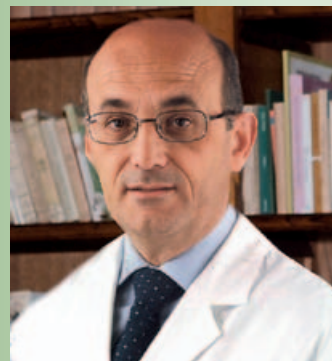
Bílkoviny

Ve 100 gramech sýra Gran Moravia je obsaženo 30 gramů bílkovin s vysokou biologickou hodnotou. Je to tedy větší množství než v bílém a červeném mase, navíc s aminokyselinami, které žaludek snadno vstřebává, a buňky lidského těla je tak mohou ihned použít. Dospělý člověk by měl každý den získat asi gram bílkoviny na každé kilo optimální tělesné hmotnosti. Tuto hmotnost zjistíte jednoduchým výpočtem: u žen je třeba vynásobit druhou mocninu výšky číslem 22. Například: žena s výškou 160 cm ($1,60 \times 1,60 = 2,56 \times 22 = 56$ kg). Optimální hmotnost se pak pohybuje

v intervalu ± 3 kilogramy. U mužů stačí nahradit číslo 22 číslem 23,5, tolerance je ± 4 kilogramy. Pokud je optimální hmotnost u ženy 60 kilogramů, musí během dne přijmout 60 gramů bílkovin, muž s ideální hmotností 70 kilogramů 70 gramů bílkovin. U dětí je doporučená dávka 2 gramy bílkovin na každý kilogram ideální tělesné hmotnosti.

Tuky

Tuky jsou nezbytnou součástí výživy poskytující energii svalům, srdci a dalším buňkám organismu a je třeba dodávat je tělu každý den. Všechny tuky



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.

Sýr Gran Moravia je...

- komplexní potravina s vysokou nutriční hodnotou
- bohatý na bílkoviny s vysokou biologickou hodnotou, která je vyšší než u červeného a bílého masa
- vynikající zdroj vitamínů a minerálů
- vhodný i pro osoby s intolerancí laktózy
- bohatý na vitamíny A a D, které jsou nepostradatelné pro metabolismus vápníku a kostí a pro udržování optimální tělesné hmotnosti

jsou z hlediska energie rovnocenné, ale mohou se velice lišit svojí kvalitou. Tuky podporují mimo jiné vstřebávání vitamínů A, D, E a K, které jsou v sýru obsaženy. Denní dávka tuků, kterou by měl člověk v potravinách přijmout, je individuální a závisí na tělesné hmotnosti, metabolismu a fyzické aktivitě. 100 gramů sýru Gran Moravia obsahuje 31 gramů tuků. Doporučená dávka je 0,8 gramů tuků na každý kilogram optimální tělesné hmotnosti, tedy asi 27–30 % veškeré energie přijaté v jídle. Uvedme příklad: žena s optimální

hmotností 60 kilogramů musí denně přijmout 48 gramů tuků, z toho alespoň polovinu rostlinného původu, např. z extra panenského olivového oleje, luštěnin, sušeného ovoce, další polovinu mají pak tvořit tuky živočišného původu, obsažené v sýru, mase, uzeninách, rybách. U muže s optimální hmotností 70 kilogramů je denní dávka tuků 56 gramů.

Vitamíny a minerály

Sýr Gran Moravia obsahuje 4,33 gramu minerálů: vápníku, fosforu, sodíku, hořčíku a dalších. Podíl minerálů představuje 4 procenta hmotnosti sýra. Ve 100 gramech Gran Moravia je 1,13 gramu vápníku. Denní doporučená dávka vápníku přijatého v potravinách se u dospělého pohybuje kolem 800 miligramů, u dětí a dospívajících a u těhotných a kojících žen je to 1000 miligramů. Gran Moravia navíc obsahuje důležité množství dvou vitamínů rozpustných v tucích: D a A. Vitamín D, který dnes bývá označován za hormon,

chrání a podporuje imunitní systém člověka v každém věku. Hraje důležitou roli v metabolismu vápníku a kostí zejména u dětí a dospívajících, u kojících maminek, žen v menopauze a u mužů pokročilého věku. Vitamín A má vliv na důležité buněčné metabolické procesy, přímo působí na genetickou výbavu každé lidské buňky. Vzájemné působení vitamínů D a A přispívá k dosažení optimální tělesné hmotnosti.

Nízký cholesterol a laktóza

Cholesterol je molekula důležitá pro fungování a zdraví celého lidského těla, pro tvorbu hormonů, vitamínu D a membrán všech lidských buněk. 100 gramů sýra Gran Moravia obsahuje 98 miligramů cholesterolu. Jedna 50gramová porce, tedy množství doporučené pro hlavní jídlo, obsahuje 49 miligramů cholesterolu, což se rovná 16 % z denní dávky doporučené v rámci zdravé výživy. Gran Moravia kromě toho obsahuje také zajímavé množství kyseliny máselné a mastných kyselin



s krátkým řetězcem, tedy s méně než 12 atomy uhlíku, které jsou snadno stravitelné, dobře se vstřebávají a okamžitě poskytují metabolickou energii. Kromě toho kyselina máselná spolu s těmito mastnými kyselinami chrání klky tenkého střeva a tračníku. Na závěr ještě pár slov k laktóze. Obecně je její přítomnost v tvrdých sýrech takřka nulová. Je to dáno specifickým způsobem výroby a zrání těchto sýrů, které jsou díky tomu přijatelné i pro člověka s intolerancí laktózy.

Profesor Pier Luigi Rossi odpovídá na vaše dotazy

Časem jsem hodně přibrala v oblasti břicha, jaké to může mít následky?

Tuk nahromaděný v břišní oblasti je pro zdraví tím nejnebezpečnějším, protože produkuje zánětlivé bílkoviny, které vedou k estetické a funkční degeneraci a úpadku. Pouhý kilogram tukové hmoty v sobě má 3 kilometry krevních kapilár, takže pokud máte 10 kg tuku navíc, je to celkem 30 km kapilár, kterými srdce musí tlačit krev. Taková situace může vést k hypertenzi a srdeční arytmii. Změřte si proto obvod pasu v úrovni pupku. U žen by obvod neměl překročit 88 cm, u mužů 102 cm. Pokud se dostanete nad tuto hranici, hrozí vám zvýšené riziko srdečně-cévních onemocnění a cukrovky typu II. Pokud potřebujete zhubnout právě v oblasti břicha, je nutné snížit denní dávku uhlohydrátů (pečivo, těstoviny, rýže, výrobky obsahující mouku, sladkosti...) a zvýšit příjem celozrnných potravin rostlinného původu.

Doporučuji tento způsob stravy: oběd i večeři zahajte syrovou zeleninou nakrájenou na malé kousky, (tím pomůžete trávení ve střevech), poté si dejte proteinové jídlo (červené či bílé maso, porci sýra nebo ryby, vejce či libovou šunku...), k tomu malý kousek pečiva a zakončete vařenou zeleninou nebo zeleninovou šťávou. Při redukci břišního tuku je potřeba glukometrem po jídle kontrolovat hodnotu glykémie.

Můžete mi poradit, jaká voda je na pití nejlepší?

Voda obsahuje zajímavé množství minerálů. Při výběru vody vám pomohou dvě hlavní kritéria: prvním je obsah rozpuštěných pevných látek, který vyjadřuje přítomnost vápníku a hořčíku ve vodě a měl by být více než 500 mg/litr. Vápník je základním minerálem pro zdravé kosti v každém věku, pro prevenci osteoporózy, pro sportovně aktivní jedince, děti v období růstu a pro ženy během těhotenství. Voda bohatá na vápník dodává tento minerál bez přísunu kalorií!

Druhým kritériem je obsah bikarbonátových iontů nad 600 mg/litr. Zásaditá voda napomáhá v boji s acidózou, která vzniká při špatném způsobu stravování. Acidóza způsobuje rychlejší stárnutí a je příčinou vzniku onemocnění, kterým se dá zdravou výživou a správným výběrem zásadité vody předejít. Voda také přivádí kyslík do střev, což napomáhá jejich činnosti. Doporučuji: přelít před jídlem vodu z láhve do karafy, aby mohl kyslík ze vzduchu lépe vstupovat do vody.

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“.

Orrero: sýry dobré i pro životní prostředí

Rozhovor s Piercristianem Brazzale, místopředsedou představenstva podniku Orrero a.s. Projekty sýrárny na úsporu vody a energie: od Ekoudržitelného řetězce až po rekuperaci vody a tepla.

Vyrábět dobré sýry a přitom respektovat životní prostředí a přírodní zdroje, spojovat ekologickou efektivitu s ekonomikou, aby z toho spotřebiteli plynula dvojitá výhoda – taková je filozofie, kterou se firma Orrero a skupina Brazzale, do níž podnik patří, odlišuje. Prvním krokem na této cestě bylo vytvoření Ekoudržitelného řetězce na Moravě a projekt Silvopastoril v Brazílii. Následoval výpočet vodní stopy Water footprint a další projekty spojené mimo jiné také s úsporami elektrické energie. O tom všem jsme hovořili s Piercristianem Brazzale, místopředsedou představenstva společnosti.



z hlediska jeho ochrany. V praxi to znamená alespoň 5 ha půdy na každý kus dobytka v laktaci, volné ustájení dobytka s individuálními lůžky, nitrátové zatížení na ha půdy šestkrát nižší než stanovují předpisy EU, absence aflatoxinů v hotovém výrobku. Vedle řetězce Gran Moravia se podařilo zrealizovat také horský řetězec „Verena“, který též získal certifikaci výsledovatelnosti dle normy UNI EN ISO 22005:2008.

A co je naopak Water footprint?

„Water footprint“ znamená „vodní stopu“ a měří množství vody použité v celém výrobním cyklu na 1 kg výrobku. Gran Moravia potřebuje množství vody výrazně nižší než konkurence, např. oproti Parmigiano Reggiano pouhou pětinu, a to díky příznivým klimatickým podmínkám na Moravě, díky nimž zde není nutné umělé zavlažování, a také použitím moderních technologií přímo v sýrárně, které umožňují úsporu vody. Voda je stále cennějším přírodním bohatstvím, se kterým je potřeba nakládat s velkým důrazem na jeho úsporu. Gran Moravia je prvním sýrem na světě s vyčíslenou vodní stopou, kterou jasně sděluje spotřebiteli a která je vypočítaná a atestovaná mezinárodní certifikační společností DNV (Det Norske Veritas).

Jak bylo možné dosáhnout tohoto cíle?

Nejprve je nutné upřesnit jedno: úspora vody je proces stálého zlepšování a Water footprint umožňuje přesně spočítat



výsledky, které pak lze porovnávat s konkurencí. Stále hledáme další řešení, kterými bychom spotřebu snížili. Například v tuto chvíli pracujeme na studii nového systému čištění odpadních vod sýrárny, která by kombinací stanice na bioplyn a biologické čištění umožnila, spolu s ultrafiltrací a reverzní osmózou, získat vodu použitelnou v uzavřených technologických okruzích chladicích zařízení. Jde o projekt, který povede ke snížení odběru vody z řádu o 40 procent. Ten je již nyní nižší o 30 procent díky rekuperaci poloviny vody obsažené v mléce, která je následně využita pro čištění v sýrárně. Chtěli bychom dosáhnout toho, že budeme ze 70 procent soběstační v zásobování vodou.

A co se týká úspor elektrické energie?

Již nějaký čas se zaměřujeme také na energetickou úsporu, a to stále s ohledem na snížení dopadu naší výrobní činnosti na životní prostředí. V současnosti realizujeme systém pro výměnu tepla mezi mlékem a syrovátkou, pro chlazení syrovátky a předehřívání mléka. K tomu připočteme rekuperaci tepla z kompresorů chladicích jednotek, díky níž získáváme předehřátou vodu pro první proplach potrubí a zásobníků, a to s výraznou úsporou zemního plynu, a předchlazení smetany vodou z řádu, kterým snižujeme spotřebu elektřiny.

A do budoucna?

I do budoucna plánujeme nějaké projekty, jako jsou instalace kogenerátoru, optimalizace používání páry a zemního plynu, instalace rekuperátoru tepla na kotlích a rekuperace kondenzátu. I v těchto případech je cíl jasný: energetická úspora o 20 procent.

Spotřeba vody na 1 litr zpracovaného mléka v sýrárně Orrero:

1,6 l vody na 1 litr mléka: počáteční spotřeba

1,2 l: současná spotřeba (díky rekuperaci na reverzní osmóze)

0,5 l: další cíl (díky projektu ve fázi studie)



Sicílie:

slunce, moře, umění a dobré jídlo

„Znáš ten kraj kvetoucích citronů, kde mezi tmavými listy prozařují zlatavé pomeranče, po azurovém nebi vane mírný větřík, myrta tu poklidně stojí a vavřín vypíná své větve do výšky?“ Tak popisuje Johann Wolfgang Goethe Sicílii, kde během své cesty po Itálii v roce 1787 dlouho pobýval. Byla to pro něho tak mimořádná země, že o ní velký literát napsal: „Itálie bez Sicílie vůbec nevyvolává v duši tu pravou představu, teprve zde je klíč ke všemu.“ Bezpochyby je Sicílie jedním z nejkouzelnějších míst Apeninského poloostrova, s bohatou historií a tradicemi, včetně těch kulinařských, kde se spojily vlivy mnoha národů, které ji v dobách minulých dobyly, obývaly a přetvářely. Společně se vydáme cestou z města Modica do Siracusy, tedy z města čokolády do města citronů.



Malebné město Modica v provincii Ragusa se nachází na kopci hlídaném zříceninou středověkého hradu. Je změtí domků, úzkých uliček a dlouhých schodů, které návštěvníkovi připomínají středověké

púdory města. Je královstvím pozdního baroka s mnoha kostely a památkami, jako je dóm sv. Jiří, symbol sicilského baroka. Nejslavnější součástí tamní gastronomické tradice je čokoláda, která se tam vyrábí podle staré aztécké tradice. Výroba je přísně řemeslná a probíhá při nízkých teplotách, aby kakao neztratilo nic ze svých senzoryckých vlastností. Díky speciálním postupům je čokoláda snadno rozpustná, lehce zrnitá, bez přidaných rostlinných tuků. Takto o ní hovořil spisovatel Leonardo Sciascia: „Má nedosažitelnou chuť. Kdo ji ochutná, má pocit, že se ocitl v době archetypů, v absolutnu, že čokoláda vyrobená jinde – a může být sebestavětější – je jen padělkem této, jejím pokrivením.“



Pokračujeme do **Pachina**, malého městečka s 22 tisíci obyvateli, známého pěstováním

malých rajčátek „pomodoro Pachino“ s chráněným zeměpisným původem. Městečko je slavné i pro své 8 km dlouhé pláže, archeologické památky a kaviár z tuňáka, který se tam vyrábí podle staré arabské tradice v části Marzamemi, v námořnické osadě s lovištěm tuňáků. Naše cesta se ubírá směrem na Noto se zastávkou v **přírodní rezervaci Vendicari**, která je v půli cesty mezi Pachinem a Notem. Tato oblast kromě přírodních krás nabízí také zajímavé archeologické památky, jako jsou byzantská nekropole a loviště tuňáků z 18. století a také krásné pláže.

Pak zamíříme do **města Noto v provincii Siracusa**, které si zaslouží návštěvu beze spěchu. Historické centrum „hlavního města baroka“ bylo zařazeno na Seznam světového dědictví UNESCO. Ulice v Notu jsou přerušovány náměstími a obrovskými schody, propojujícími

cestování



terasy, které vytváří úžasnou panoramu. Celé město je typické použitými měkkými tufovými kameny s nazlátlou až narůžovělou barvou. Není možné jmenovat všechny památky, které stojí za návštěvu, určité ale nesmíme zapomenout na baziliku sv. Mikuláše, která byla v 18. a 19. století výrazně přestavěna. Zmínit musíme také palác Ducezio s bohatým zrcadlovým sálem a barokní palác Villadorata. Asi 9 km od města se nachází **archeologická rezervace Noto antica**. Cestovatel labužník tam ocení nejrůznější speciality: ze sladkostí nezapomeňte ochutnat torrone a buchtu bucellato (v sicilském dialektu cucciddatu) a sladké pečivo mustazzoli. Z Noto se vydáme směrem na **Avolu**. Tento domov vína Nero d'Avola v provincii Siracusa si zaslouží pozornost kvůli mnoha zajímavým památkám, ať už je to Dolmen v části Borgellusa, či mnoho kostelů. Kromě přeslavného vína darovala Avola gastronomii také sladké mandle „Pizzuta d'Avola“, které jsou hojně využívány při výrobě konfet.

Naše cesta končí v **Siracuse**, jednom z největších měst starověkého Řecka. Pro své historické, krajinomalebné a architektonické bohatství zejména z doby renesance a baroka bylo město v roce 2005 zařazeno na Seznam UNESCO.

Rozkládá se zčásti na ostrově Ortigia a zčásti na pevnině. Návštěvu zasluhují kostely, chrámy a paláce, starověké řecké divadlo či park Neapolis. V dobách minulých bylo město cílem kavalérských cest, které podnikali v 17. století mladí příslušníci evropských šlechtických rodin. Pro město, které je domovinou citronu „limone di Siracusa“ s chráněným zeměpisným původem, jsou typická mnohá jídla, jmenujme alespoň rýžové koule „arancini“ po sicilsku, rybí polévku, sladké smažené „zeppole“ a obdobu pizzy zvanou „pizzolo“.



Ptáme se zákazníků

anketa

Na to, jak objevili síť prodejen La Formaggeria Gran Moravia, proč a pro co konkrétně se vracejí, jak jsou spokojeni s nabídkou, personálem a cenami, jsme se ptali zákazníků v několika českých a moravských městech.



Romana Částková
Hradec Králové
Co nejčastěji nakupujete v La Formaggeria Gran Moravia?

Chodíme si sem pro různé dobroty přibližně jednou za měsíc. Nejvíce kupujeme šunku, sýry nebo olivy. S rodinou jezdíme často do Itálie, takže jejich kuchyni známe. Vyhovuje nám, že v této prodejně jsou výrobky vždy čerstvé. Používám je také při vaření.

Máte v rodině nějakého favorita mezi sýry?

Nejraději máme sýr Gran Moravia, ten je opravdu výborný. A nakupovat ho sem chodí i naši kamarádi, kterým jsme o prodejně řekli.

Měla byste radost, kdyby vám někdo dal sýr jako dárek?

Ano, protože jsem ve věku, kdy mi dobré jídlo dělá velkou radost. (smích) Kvalitní sýry vždy ocením a sama je také jako dárek dávám.



Jan Šikr
Praha
Udělal jste velký nákup v La Formaggeria na Václavském náměstí?

Koupil jsem si máslo a mléko.

Jste tu častým zákazníkem?

Ano, do La Formaggeria chodím často. Nakupuji hlavně v prodejně na Vínohradské ulici, protože ji mám hned u kanceláře. Vyhovuje mi poloha, kvalitní nabízeného sortimentu a asi nejvíce mi vyhovují příjemní prodáváci, kteří nabídnou ochutnávku a dobře poradí. **Jaký je rozdíl mezi máslem koupeným tady a běžným máslem z jiných obchodů?** Rozhodně velký, v čerstvosti. V kuchyni používám jediné toto máslo.

Kupujete si i sýr Gran Moravia?

Samozřejmě a používám ho při vaření skoro na všechno.

Vyzkoušel jste nějaké italské speciality z této prodejny?

Zatím ne, ale chystám se na to.



Eva Havlasová
Ostrava-Poruba
Pro co jste si přišla do La Formaggeria?

Jsem z Poruby a jezdím sem jednou týdně pro nopalový

chleba. Jednou jsem ho tu ochutnala a teď ho kupuji pravidelně. Je opravdu výborný a vydrží celý týden! **Koupila jste ještě další produkty?** Kromě nopalového chleba jsem koupila ještě sýr a máslo.

Máslo vyráběné ve firmě Orrero je podle vás chutnější než ostatní másla?

Rozhodně. Je chutné a čerstvé, prostě pravé máslo.



Kateřina Dardová
Horní Lhota
Jak často zavítáte do ostravské La Formaggeria?

Chodím sem už půl roku asi tak jedenkrát za měsíc.

Prodejnu jsem objevila náhodně.

Co nejčastěji nakupujete?

Většinou kupuji parmskou šunku a dlouhozrající sýr Gran Moravia

a vyzkoušela jsem ještě máslo.

Používáte Gran Moravia i na vaření?

Ano, rozhodně se hodí i na vaření.



Olga Indrová
Ostrava
Jste už dlouho zákaznící La Formaggeria?

Zhruba dva roky. Většinou tady

nakupuji tak jednou

týdně, hlavně máslo.

Je dobré?

Výborné! Je čerstvé, není v něm voda, je to opravdové máslo.

Co dalšího ze zdejšího sortimentu vás láká?

Ještě tu nakupuji nopalový chleba a hlavně pizzu a sýry. Taký Gran Moravia mi chutná.

Vyhovuje vám zdejší personál?

Jsou moc příjemní a cokoli potřebujete, vyjdou vám vstříc.

Kupujete jen pochoutky, které už znáte, nebo zkoušíte i nové?

Občas mě zláká nějaká zajímavá ochutnávka, anebo když přijdu s dětmi, ty si vždycky něco nového vyberou.



Šárka Peřinová
Praha
Co jste si dnes vybrala v La Formaggeria Gran Moravia?

Máslo, pro které sem chodím pravidelně,

sýr giuncata s rukolou a ještě nějaký kravský přírodní sýr.

Chutná vám také Gran Moravia?

Chutná a také ho tu kupuji.

Jaký je podle vás rozdíl mezi touto prodejnou a jinými obchody s potravinami?

Přijde mi, že je tu velmi milý personál, který vám poradí, když chcete vyzkoušet něco nového. Všechny speciality jsou velmi čerstvé, nebývá tady fronta, prostě je to tu úžasné.



Jiřka Mičudová
Bystrovany
Nakupujete ráda v olomoucké prodejně La Formaggeria?

Chodím sem spíše příležitostně, ale ráda.

Vyhovuje vám sortiment? Co kupujete nejčastěji?

Nabídka je zajímavá. Kupuji různé produkty, ale asi nejčastěji korpus na pizzu, sýr Gran Moravia a v poslední době taky máslo. To mi doporučila sestra, která tu také nakupuje, a musím říct, že je opravdu výborné.

Jak vám chutná sýr Gran Moravia?

Je moc dobrý. Používám ho i při vaření do omáček a strouhaný na špagety nebo jiné těstoviny.

Zdají se vám výrobky cenově dostupné?

Cena je tu přijatelná a myslím, že odpovídá kvalitě.



La Formaggeria Gran Moravia Ostrava

Vůně sýra, zlatavé bochníky Gran Moravia, pecny čerstvého nopalového chleba a naprosto sešraný personál – to je zaručená kombinace, která v první minutě dobře naladí každého zákazníka ostravské prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Počty návštěvníků útulné prodejny v Puchmajerově ulici stále stoupají. „Nabízíme kvalitní produkty za příznivou cenu a máme dobrou obsluhu. Lidé se k nám proto pořád a rádi vracejí,“ vysvětluje usměvavá vedoucí prodejny Gabriela Čejková.

Podle ní patří přibližně osmdesát procent zákazníků mezi stálou klientelu, která přichází pravidelně. Ostatní objeví prodejnu náhodně anebo dostanou dobrý tip od rodiny či přátel. Spokojenost nakupujících dokazuje i fakt, že příjizďeji zdaleka. „Klienti za námi jezdí nejen z centra Ostravy, ale často třeba z Poruby, Frýdku-Místku a jiných okolních měst,“ popisuje Gabriela Čejková a dodává, že v malém obchůdku plném čerstvých lahůdek a specialit denně nakoupí zhruba tři až čtyři sta zákazníků.

Sláva gastronomii

Přestože jsou častějšími zákazníci ženy, čím dál víc se v prodejně zastavují také muži. „Dávno už to není tak, že doma vaří výhradně ženy. I muži chtějí nahlédnout do tajů kuchyně a porozumět gastronomii a my mezi nimi máme hodně stálých zákazníků, kteří sem chodí ochutnávat a vybírat ingredience,“ prozrazuje vedoucí a dodává, že jí tento posun dělá radost. „Gastronomii přímo miluji a vaření je moje hobby, proto mě těší vidět, že se zákazníci – ženy i muži – víc vyznají a zajímají se o suroviny. Jídlo už není jen ten obvyklý párek jako kdysi,

ale lidé mnohem víc dbají o své zdraví a snaží se jíst zajímavou, lehčí a netučnou stravu.“

Nejvíce boduje máslo

Čím se nejčastěji plní nákupní tašky zákazníků ostravské prodejny? Nejvíce u nich boduje máslo. Většina kupujících zamíří jako první k lednicím a vybírá zabalenou lahůdku, kterou hned po její výrobě dovezli z litovelské sýrárny Orrero. „Máslo je tu opravdu výborné, chodím si pro ně každý týden,“ říká Olga Indrová a její slova potvrzuje většina dalších zákazníků, které dopoledne navštíví prodejnu a odnášejí si čerstvé kousky másla různých velikostí a tvarů. „Zájem je také o dlouhozrající sýr Gran Moravia, polotvrdý sýr Verena, syrovátku a jiné čerstvé výrobky. K tomu si zákazníci často kupují ještě italské speciality, například těsto na pizzu, těstoviny, pesto, italské uzeniny nebo víno,“ konstatuje Gabriela Čejková. Oblíbené jsou i dárkové koše. „Zákazníci už vědí, že jsou naše výrobky kvalitní a věří nám, proto většinou jen upřesní hodnotu koše a výběr produktů nechají na nás,“ říká vedoucí.

pozvánka

◀ V ostravské prodejně, která funguje už třetím rokem, vítají zákazníci: (zleva) Alice Martínková, Lenka Čejková, Gabriela Čejková a Dagmar Sabolová.

Zákazník na 1. místě

Personál působí sešraně. Čtveřice mladých žen s lehkostí odbavuje návštěvníky, nabízí, vysvětluje a většinou i pobaví. Přichází se s chutí pouštět do veselého hovoru a prodejnu po chvíli opouštějí rozesmátí a spokojení. „Holky jsou výborné, ochotné a rychlé,“ potvrzuje Lucie Rojas, která si přišla pro syrovátku, máslo a pečivo. Kvalitní personál a komunikace je klíčem k úspěchu u zákazníků, prozrazuje svou filozofii Gabriela Čejková, která čerpá i ze svého několikaletého podnikání v Itálii. „Zákazník musí být vždy na prvním místě, být spokojený a chtít se vracet.“ Všechny kolegyně prý zkouší různé recepty a ty nejlepší nabízejí zákazníkům, snaží se je tak motivovat a inspirovat, aby vyzkoušeli něco nového. „Důležité je, aby se holky klientům maximálně věnovaly, uměly poradit a měly pořád úsměv. I když nákup trvá jen dvě tři minuty, přeji si, aby se náš zákazník cítil výjimečný a aby mu to bylo dobře,“ uzavírá Gabriela Čejková a její slova jsou zároveň pozvánkou do ostravské prodejny.



K sýru nabízejí i nopalový chléb

Většina zákazníků si pochvaluje doplňkový sortiment prodejny – čerstvé BIO pečivo. „Nopalový chleba je výtečný a vydrží dlouho čerstvý,“ říká jedna ze stálých zákazníček Eva Havlasová, když do tašky k sýru a máslu přidává jeden z oválných bochníků. „Nopal je druh opuncie, kterou do svých pokrmů už před pěti tisíci lety používali staří Mayové. Mouka z ní obsahuje velmi vysoké množství vláknin, minerálů, vitaminů, aminokyselin a antioxidantů,“ vysvětluje vedoucí s tím, že BIO pečivo od prostějovského výrobce nabízí prodejna asi tři měsíce. Chleby vyrobené z nopalů, kterému se připisují mnohé léčebné účinky, během dopoledne rychle mizí z prodejního pultu.



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.



BRNO

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836
po-pá: 9:00–18:30
so: 9:00–12:30

BRNO-KRÁLOVO POLE

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

BRNO-MODŘICE

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: 8:00–12:30

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936
po-pá: 9:00–20:00
so: 9:00–18:00
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
již brzy na nové adrese
Horní náměstí 8!

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

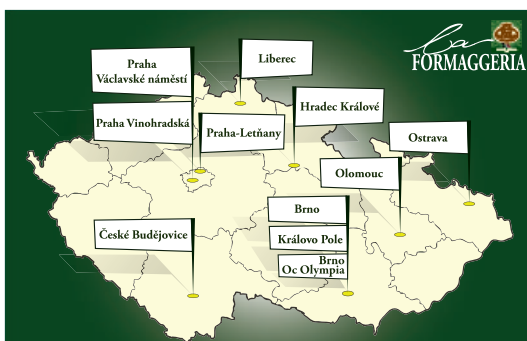
OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618
po-ne: 10:00–21:00

PRAHA 1

FLORENTINUM
Na Poříčí 1048
otevíráme na jaře!

PRAHA 7

Milady Horákové 499/62
otevíráme na jaře!



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz
www.orrero.cz

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com