



FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



ROZHOVOR

se zpěvačkou a houslistkou
Ivou Bittovou o životě,
hudbě a oblíbené kuchyni



RECEPTY

Hlavní chody, saláty
a dezerty s lehkostí
a vůní léta



ŠKOLA VAŘENÍ

Překvapte přátele
dokonale připraveným
piknikovým košem!





OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Ivou Bittovou	6–7
Model Etana: Gran Moravia	8
Model Etana: Mozzarella	9
Giuncata: Novinka roku 2014!	10
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Ochutnejte italské speciality	11
Zdraví na talíři	12–13
Škola vaření: Jak na piknik	14
Úspěch na veletrhu v Parmě	15
Jak skladovat máslo a sýry	16
Litovel aneb hanácké Benátky	17
Anketa mezi zákazníky	18
La Formaggeria Liberec	19

Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

jsme rádi, že vám můžeme představit páté číslo našeho magazínu, které, jak doufáme, zpestří vaše dlouhé letní dny a nabídne několik nápadů, co servírovat na stůl v období prázdnin, odpočinku a relaxace, které si

většina z nás dopřává právě v těchto měsících.

V období, kdy teploty dosahují vysokých hodnot, je ještě důležitější dbát o správnou stravu, zvláště pokud nepolevujete ze své aktivity. Přitom můžete objevovat nové chutné pokrmy připravené z těch nejlepších surovin.

Na stránkách magazínu najdete rady týkající se správného stravování v letním období, skladování mléčných výrobků, několik návrhů, jak si připravit pořádný piknik, a mnoho dalších zajímavostí, které si můžete přečíst v obvyklých rubrikách. Jarní období bylo pro řetězec La Formaggeria Gran Moravia časem plným důležitých událostí, mimo jiné to bylo otevření nových prodejen, účast na nejdůležitějším italském potravinářském veletrhu Cibus v Parmě, získání důležitých ocenění pro naše sýry a mnoho dalšího, o co bychom se s vámi chtěli podělit na stránkách tohoto čísla. Samozřejmě nezapomínáme na recepty a na dětské strany, které najdete na jejich obvyklém místě uprostřed časopisu.

S přáním hezké dovolené

Srdečně

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

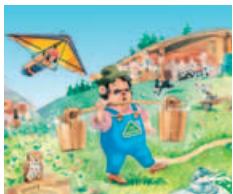


Kuchařka plná báječných receptů! Připravte si doma skvělé fettuccine, cuketový krém a zajímavé varianty letních salátů se sýrem Gran Moravia.

I–IV

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

A–D



Specialista na výživu profesor Rossi radí, jak během léta jednoduše zhubnout. Víte, že zelenina promlouvá barvami? Pět z nich na vašem stole nesmí chybět!

12–13

Víte, jak v letních měsících správně skladovat mléko, máslo a sýry? Tipy a rady, co je dobré udělat a čeho se při skladování potravin vyvarovat.

16



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 17. června 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.

Vítěz Giuncata con la rucola
Novinka roku 2014

K dostání ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia

Nové prodejny řetězce La Formaggeria Gran Moravia

Otevřeli jsme pro vás dvě nové prodejny řetězce La Formaggeria Gran Moravia v Praze. Jedna se nachází v novém komplexu Florentinum v ulici Na Poříčí, díky druhé prodejně se řetězec dostává také na Letnou, naleznete ji totiž v ulici Milady Horákové. Prodejna v Olomouci se zase přestěhovala do mnohem větších prostor na Horním náměstí přímo naproti orloji, aby tak mohla lépe uspokojit potřeby stále rostoucího počtu svých věrných zákazníků. Všechny tři nové prodejny nabízejí zákazníkům široký sortiment potravin té nejvyšší kvality za příznivé ceny v prostředí promyšleném do nejmenšího detailu tak, aby bylo samotné nakupování pro zákazníky příjemným zážitkem, a nikoli nezbytnou nutností.



Mlékárenský výrobek roku 2014

Výrobky sýrárny Orrero uspěly ve dvanáctém ročníku soutěže Mlékárenský výrobek roku 2014, kterou organizuje Českomoravský svaz mlékárenský a které se zúčastnilo 16 výrobců s celkem 46 výrobky. Porota složená z 15 členů hodnotila výrobky v Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT v Praze. Slavnostní vyhlášení výsledků se konalo v překrásném prostředí břevnovského kláštera v Praze dne 27. května 2014. Sýr Giuncata con la rucola byl vyhlášen novinkou roku 2014, Ricotta speciale a bílý jogurt La Formaggeria byly finalisty svých kategorií, bílý jogurt získal také cenu médií.



Roberto Brazzale převzal diplom pro vítězný sýr Giuncata con la rucola, který byl vyhlášen novinkou roku 2014.

Závěrečné vyhlášení soutěže hostil břevnovský klášter.



Zástupci skupiny Brazzale s oceněními pro Gran Moravia, Provolone Valpadana Piccante DOP a Verena.



Trofeo San Lucio

Sýry skupiny Brazzale uspěly v šestém ročníku italské sýrařské soutěže pojmenované po svatém ochránci sýrařů „Trofeo

San Lucio“. Soutěž je pořádána Asociací absolventů Sýrařské školy v Pandino, jednou z nejdůležitějších v celé Itálii. Sýry jsou hodnoceny na základě senzorického rozboru, odborní porotci ale hodnotí také technologii výroby, čímž je zaručen posudek, který má zároveň vysokou technickou hodnotu. Sýr Gran Moravia získal první cenu v kategorii dlouhozrajících sýrů, sýry Provolone Valpadana Piccante DOP a Verena obsadily ve svých kategoriích druhá místa.



Ministr Jurečka (na fotografii uprostřed) před objektem litovelské firmy Orrero

Ministr zemědělství při diskuzi s Robertem Brazzale a dalšími zástupci firmy Orrero.



Orrero hostilo ministra zemědělství ČR

Sýrárna Orrero hostila ministra zemědělství ČR pana Mariana Jurečku s doprovodem během jeho návštěvy v Olomouckém kraji na konci měsíce května. Zástupci vedení firmy představili panu ministrovi historii sýrárny, ukázali mu výrobní haly a seznámili ho zejména s projektem Ekoudržitelného řetězce Gran Moravia, který pan ministr velice ocenil. Zároveň zdůraznil důležitou roli Gran Moravia coby sýru s nejvyšším exportem z ČR a velký přínos, který může mít italské know-how při zhodnocování českého mléka.

Gran Moravia v pořadu Víkend na TV Nova

Sýr Gran Moravia se stal hlavním protagonistou reportáže programu Víkend na TV Nova. Reportáž je možné zhlédnout také online v archivu na webových stránkách tohoto pořadu v díle věnovaném italským námluvám.



Gran Moravia podporuje Davida Guarneriho

Gran Moravia se stal partnerem italského motocyklového závodníka třídy MX1 Davida Guarneriho.

Orrero provozuje restauraci Primavesi

Restaurace Primavesi, která se nachází v úžasném architektonickém prostředí národní kulturní památky vily Primavesi v těsné blízkosti kostela sv. Michala v samém centru Olomouce, je nyní provozována skupinou Brazzale, která z ní chce učinit vitrínu nejenom vlastních sýrů, ale všech výrobků prodávaných v řetězci prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Na jídelním lístku najdete typická italská jídla, pokrmy z ryb a originální chody připravované italskými kuchaři ze sýrů vyráběných v sýrárně Orrero v Litovli. Skupina Brazzale chce nabídnout ty nejlepší italské recepty a zvýšit hodnotu tohoto okouzujícího secesního klenotu postaveného italskou rodinou Primavesi v roce 1905, kde dlouho pobýval také malíř Gustav Klimt.

E-shop La Formaggeria Gran Moravia

Internetový obchod „La Formaggeria Gran Moravia shop online“ funguje pro zákazníky, kteří nemají možnost nákupu v našich kamenných obchodech. Prostřednictvím něj si nyní mohou objednávat a nechat doručit až domů velkou část specialit prodávaných v řetězci našich prodejen. E-shop nabízí pohodlný a ekonomický systém nákupu také profesionálům, jako jsou restauratéri, maloobchodníci a provozovatelé jídelen. Navštivte e-shop na adrese:

www.laformaggeriaonline.com



Iva Bittová:

Mým hnacím motorem je příroda a klid

Je jednou z mála českých umělkyně, které se výrazně prosadily na mezinárodní scéně. Houslistka a zpěvačka Iva Bittová vydala na začátku roku album *Entwine/Proplétám* a už chystá podzimní nahrávání se svojí kapelou Čikori. Během léta ji čekají desítky koncertů v ČR, Francii, Belgii, Kanadě, Švýcarsku, Rakousku, Norsku a dalších zemích. Diář má plný na měsíce dopředu. Jak se jí daří v americkém Hudson Valley, kam se před sedmi lety přestěhovala z jihomoravských Lelekovic, jak si užívá koncerty, kde relaxuje, co vaří a na čem si ráda pochutná, prozradila v rozhovoru pro *La Formaggeria Magazine*.

V jednom z rozhovorů jste řekla, že život máme na to, abychom v něm šli do hloubky. Nepřipadá vám, že dnešní doba tomu víc než kdy jindy nepřeje? Stále víc lidí toho chce v životě příliš moc zvládnout, vyzkoušet a zažít, času je málo, nároků a svodů spousta... to všechno nahrává povrchnosti. Nebo je to podle vás vždy jen a jen o člověku

sámém, jeho pracovitosti a schopnosti soustředit se?

Je pravda, že doba je příliš rozdílná oproti času našeho mládí. Technologie a síla médií narostla do obrovských rozměrů a pomalu oslabuje lidskou bytost. Snažím se udržet při síle a dobré mysli právě tak, že se snažím soustředit jen na to nejnütnější, abych měla radost ze

svého života a práce a přinášela publiku pozitivní energii. Každý máme možnost výběru a volby, jen je nutné o tom přemýšlet a správně se rozhodnout, naslouchat a porozumět svému já.

Myslíte, že vaše velké zaujetí pro to, co děláte a milujete, a potřebu zdokonalovat se v hudbě, dávat si další náročné výzvy máte v krvi? Mají to podobně i vaše sestry nebo třeba synové?

Mohu říci, že je to v našich genech a v naší rodině zakořeněné, především ta síla instinktu, komunikace s okolním světem a naslouchání sobě i okolí. Kombinace talentu ve školství u maminky a hudby u tatínka je úžasná a projevuje se jak u mých sester, tak u našich dětí. Vztah k přírodě a přirozenost projevu je u nás silnou devizou.

Svého otce jste velmi milovala, byl pro vás velkým muzikantským vzorem. Další dva důležité muži vašeho života - synové Tonda a Matouš - jsou také nadaní. Je něco z typicky mužského pohledu na svět, co jste vzala za své nebo co vás výrazně ovlivnilo a inspirovalo?

O této otázce bych musela dlouze přemýšlet, takže jen v krátkosti. Pro mne je důležitá přítomnost muže – otce v rodině a rodina jako taková! V dnešním světě právě ta zranitelnost a volba více alternativních vztahů možná vede k jakési transformaci. Pokud zanikne přirozená cesta zrození nového člověka, pak se již definitivně rozezní slovo vyřčené Karlem Čapkem...

Jaká je podle vás vyložené ženská vlastnost, která může „pohnout světem“?

To je také hodně složitá otázka. Pro mne je žena symbol zrození, matka země, velké poslání pro tento svět! Zodpovědnost, která se nějak vytrácí ... I ženskost se transformuje do umělého světa. Být tou přirozenou krásnou ženou i matkou, jako by dnešní svět a životní styl nepodporoval, nevyžadoval. Peníze mají obrovskou moc a sílu a vše negativně ovlivňují.

Vidáte se se svými sestrami? Sledujete jejich profesní dráhy?

Samozřejmě je náš kontakt intenzivní a důležitý. Každá z nás má nabitý program v jiném směru, ale snažíme se jít stejnou cestou: být spokojené se sebou a být potřebné pro okolní svět.

Co je vašim hnacím motorem?

Příroda a klid.

Potřebujete někdy úplně vypnout?

Každý den si vytvořím tak, aby v něm



byl klid jak pro mou mysl, tak i pro mou práci.

Jak většinou odpočíváte a nabíráte síly?

Spánkem, procházkou, cvičením na housle, koupelí a přemýšlením.

Liší se české publikum od vašich posluchačů v jiných zemích?

Všude jsou buď tací, co mou tvorbu maximálně přijímají, někteří sledují mou celou dráhu již více než dvacet let, anebo naopak tací, kteří neprijdou. Je to zcela v pořádku.

Pochybovala jste někdy o sobě a svých výkonech kvůli nepříznivé kritice?

Práce na sobě mi to vlastně nikdy úplně nedovolí. Mám již svou cestu, a tím pádem i zodpovědnost za sebe a za to, co dělám.

Jaké je pro vás mít za sebou na pódiu filharmonii?

Koncerty s orchestrem jsou pro mne svátkem! Je to velmi náročná produkce, která záleží na financích. Pokud se podaří, koncert je vždy umocněný právě tím plným zvukem a samozřejmě je v tom více energie a vibrací všech ostatních hráčů!

A jak se vám před publikem hraje s mladším synem Tondou?

Maximálně si rozumíme. Právě graduoval na jedné z nejlepších College v New Yorku a v nejbližších dnech bude

vedena jedna z jeho kompozic pro sextet v Merkin Concert Hall v New York City. Mám z něho velkou radost. **Oblékáte se na vystoupení podle aktuální nálady? Například na květnový koncert do ostravského Gongu jste přišla celá v bílém a zdálo se, že to musí mít spojitost s vaším rozpoložením...** Uléhám večer před koncertem a přemýšlím a představuji si, pak to ráno jen hodím do kufríku a jedu...

Zula jste si při koncertu střevíce a tancovala jste, hrála a zpívala bosa. Cítíte se tak přirozeněji?

Ano, cítím se tak svobodněji a uzemněná.

Předpokládám, že při koncertování po celém světě ochutnáváte různé speciality. Která kuchyně vám vyhovuje?

Mám nejraději jídla lehká a ta, kde je hodně čerstvé zeleniny. Italská a francouzská kuchyně nemá konkurenci!

Máte ráda typické dlouhozrající sýry?

Sýry miluji a přes zvýšenou hladinu cholesterolu si dovolím i ty tučnější, ale vždy jen kousek.

Vyzkoušela jste někdy dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se rodí v Litovli?

Je naprosto speciální a chutný! Řekla bych: autentický! Gran Moravia doporučuji všem fajnšmekrům.

S čím si spojujete Itálii, kde jste mimo jiné koncertovala v Dolomitech ve výšce 2000 metrů nad mořem?

Italové mají úžasnou schopnost vytvořit pro koncert nezvyklé prostředí, pódium v poli, na jezeře, v horách, v ruinách hradeb, zámčích, vždy je to pro mě radost a překvapení, mám úžasné vzpomínky. Dokonce jsem darem dostala dvě stě let starý smrk, který roste v lesích u Trentina, kde těžil dřevo již Stradivari.

Vaříte ve Státech? Máte nějakou specialitu, která na rodinu či návštěvy vždycky zabírá?

Vařím rychlá, čerstvá, lehká a většinou improvizovaná jídla. Recepty, které vycházejí z toho, co dům dal. Například těstoviny s omáčkou z nivy, kuskus salát s krevetami, halibut jemně orestovaný se salátem. Je to rychlé a osvěžující. Pak vařím přes celou zimu hlavně polévky, ovšem bez přídavků, jako je masox či vegeta. Mám pocit, že toto do jídla vůbec nepatří.

Letos jste vydala kritikou vysoce hodnocené album *Entwine* nahrané

v kostele sv. Jana Nepomuckého na Zelené hoře. Jen váš hlas a housle...

Chystáte se teď na intenzivní spolupráci s některým z hudebníků?

Chystáme novou nahrávku s mojí kapelou Čikori letos na podzim.

Jaký je váš dosud nejkrásnější profesionální zážitek?

Všechny jsou krásné... a rozdílné.

Já žádné nej nemám.

A váš zatím ještě nenaplněný pracovní sen?

Sny přicházejí stále nové, a proto ráda uléhám ke spánku a nechám si zdát...



Iva Bittová

– česká houslistka, zpěvačka a herečka se narodila v Bruntále na severní Moravě v rodině muzikanta Kolomana Bitto. Začínala v brněnském divadle Husa na provázku, spolupracovala s množstvím domácích i zahraničních hudebníků v různých hudebních žánrech, od alternativy přes jazz, rock, klasickou hudbu, včetně hostování v Mozartově opeře *Don Giovanni* v roli Donny Elvíry, naposledy hrála ve filmu *Tajnosti*. Má dva syny – Matouše (1982) a Antonína (1991), momentálně žije v Hudson Valley v New Yorku a koncertuje po celém světě. S hudbou a uměním jsou spjatí i obě sestry Ivy Bittové. Starší Ida se věnuje zpěvu a vede mezinárodní školu hlasu v Bystré u Poličky, mladší Regina vede dramatické kroužky v Luhačovicích.

Model Etana: Gran Moravia

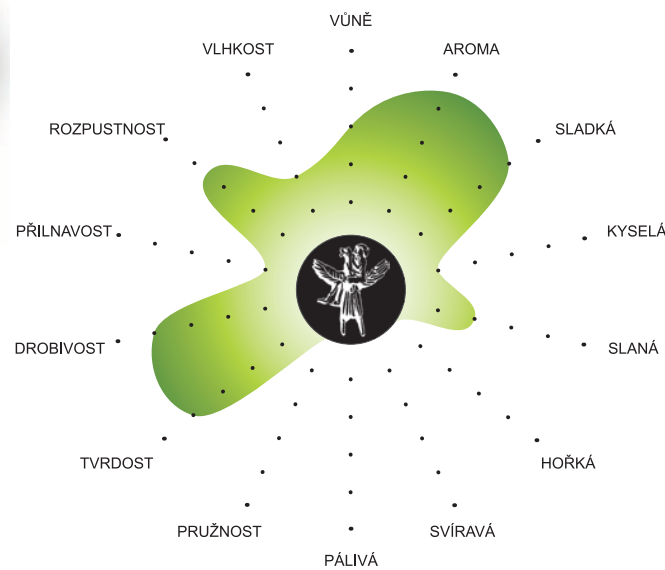


Historie a původ sýru GRAN MORAVIA

Sýr GRAN MORAVIA představila sýrárna Orrero patřící do skupiny Brazzale poprvé na veletrhu v Kolíně nad Rýnem v roce 2003. Gran Moravia ztělesňuje nejvyšší stupeň vývoje technologie sýrů grana, které rodina Brazzale vyrábí a prodává již téměř jedno století. V roce 2000 se nová generace rodiny Brazzale rozhodla opustit hranice Itálie, kde rostlinná a živočišná výroba kvůli urbanizaci a zmenšování zemědělské půdy neměla prostor k dalšímu růstu a nebylo možné inovovat výrobu. Navíc vstup zemí střední a východní Evropy do Evropské unie otevřel nové, mimořádné a dříve nemyslitelné možnosti spolupráce. Po důkladném prostudování aktuálních možností vybrala rodina Brazzale jako místo „zrodu“ sýru Gran Moravia oblast Moravy. Právě tam totiž byly výborné podmínky pro produkci vysoce kvalitního mléka vhodného k výrobě sýru typu grana označovaného v Itálii za „krále sýrů“ (re dei formaggi), který může zrát i více než dva roky. Na Moravě byl vytvořen Ekoudržitelný řetězec – síť více než sedmdesáti farem, které zdokonalily svou výrobu mléka v souladu s kvalitativními standardy respektujícími životní prostředí, tak jak firma Orrero požadovala. Gran Moravia je plodem svazku mezi velkým italským sýrařským uměním a silnou tradicí moravské živočišné výroby. Jde vskutku o evropský podnik.



VINCENZO BOZZETTI
odborník na sýry, člen italské
Národní organizace degustátorů
sýrů ONAF, spoluautor metody
senzorického hodnocení sýrů „Etana“



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

Senzorický profil sýru GRAN MORAVIA

Na pohled má sýr GRAN MORAVIA slámově žlutou barvu se sytějšími tóny v případě, že se dojnice pasou na jarní louce. Když se sýr rozlomí pomocí speciálního nože na sýry, má bohatou zrnitou strukturu typickou pro tvrdé sýry s vařeným těstem, které zrají více než 10 měsíců. Když je naopak sýr krájen strunovým krájčem, jsou patrné početné bílé krystalky typické pro sýry v pokročilejší době zrání. Při dotyku je tvrdý a suchý. Když přivoníte, nabízí silnou vůni mléka, másla, sena a květinových tónů. Při kousání lze ocenit sladkou a lahodnou chuť s bohatým a přetrvávajícím aroma masového vývaru, rozpuštěného másla a sušeného ovoce. Mladý sýr GRAN MORAVIA se mezi zuby méně drobí, ulpívá mírně na patře a má výraznější ovocné a květinové aroma. Vyzkoušejte lahodnou kombinaci sýru Gran Moravia s víny Villalta Amarone della Valpolicella DOC nebo Vespaiole Le Forge.

Model Etana: Mozzarella



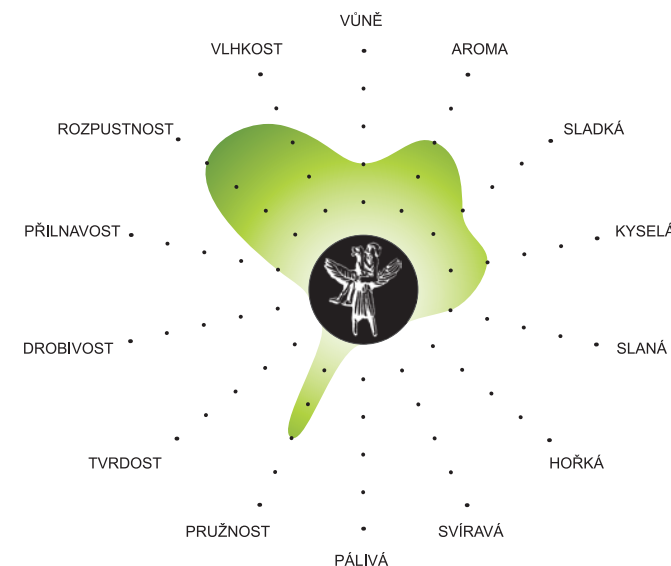
Senzorický profil sýru MOZZARELLA

Čerstvá mozzarella určená k servírování na stůl má po vyjmutí z nálevu pěknou jasnou, sněhobílou barvu. Působí dojmem čerstvosti, který se potvrdí po rozkrojení, kdy má sýr uvnitř mléčnou a při dotyku velmi elastickou strukturu. Vydává vůně typické pro čerstvé mléko, jogurt a máslo a v ústech je výrazná pružná konzistence. Základní sladká chuť je dobře vyvážená mírnou kyselostí, která v ústech pohladí patro, na němž ulpělo příjemné aroma pociťované již dříve nosem. Po rozkousání se mohou objevit čerstvé květinové a ovocné tóny – jablka, citrusy a luční květy. Ve verzi určené pro pizzu je mozzarella méně vlhká a někdy méně aromatická, přesto ale na teplé pizze rozvine veškerou svou chuť a vůni. K výrazné čerstvosti tohoto sýru se skvěle hodí bílá svěží vína, jako je Villalta – Soave DOC, milovníci perlivých vín mohou mozzarellu doprovodit vínem Cesarini Sforza – Tridentum Classico. Mozzarella je vynikající nakrájená spolu s čerstvým rajčetem, lístky bazalky, přelítá extra panenským olivovým olejem. Tento tradiční neapolský pokrm je znám pod názvem „insalata caprese“ coby pocta ostrovu Capri.

Historie a původ sýru MOZZARELLA

MOZZARELLA je čerstvý sýr patřící do velké rodiny „pařených sýrů“ (na světě 2 miliony tun ročně vyrobených pařených sýrů). Pařené sýry jsou vyráběné srážením (koagulací), následným kysnutím sýřeniny, jejím krájením a pařením teplou vodou. Jde o jednoduchou a účinnou technologii, která má zřejmě své kořeny v dobách před tisíci lety v oblastech s migrací stád a nomádským způsobem života. Mnoho odborníků se domnívá, že tato technologie pochází původně z jižní Itálie, s největší pravděpodobností by se ale mohlo jednat o variaci technologie sýru caciocavallo, z něhož byl oddělován („mozzatto“) kousek sýrové hmoty. Mozzare v italštině znamená

uříznout, odkrojit. Rozšíření některých tradičních výrobků s různou dobou zrání ze vzdálených oblastí by mohlo svědčit o tom, že skutečná historie pařených sýrů pochází právě odtamtud. Podle některých zdrojů termín „caciocavallo“ nebyl Latinům z císařského Říma znám, takže se klidně na jih Itálie mohl dostat až po pádu Římské říše, možná díky Byzantincům. Termín „caciocavallo“ je homonymum rumunského „cașcaval“, bulharského a makedonského „кашкавал“, tureckého kaşkaval/kaşar, srbského качкавал/kačkavalj a albánského Kačkavalli. Mozzarella by si tak zasloužila titul „mléčný výrobek pěti moří“: Jónského, Egejského, Marmarského, Černého a Azovského.



Insalata caprese, což znamená „salát z Capri“, je jednoduchý salát z plátků mozzarely a rajčat, s čerstvou bazalkou, ochucený solí a olivovým olejem. Je vyroben tak, že se barvami podobá italské vlajce: červená, bílá a zelená. V Itálii se narodil od jiných salátů obvykle konzumuje jako předkrm, nikoli jako příloha.

Giuncata:

lehký sýr s mléčnou chutí

Tento měkký sýr se sladkou mléčnou chutí, který je vynikající k servírování přímo na stůl, má mnohostranné využití v kuchyni a je skvělým spojencem v letním období. Sýr „Giuncata con la rucola“ firmy Orrero, který najdete v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, byl Českomoravským svazem mlékárenským oceněn jako novinka roku 2014!

Jaký je vlastně giuncata druh sýra? Tento čerstvý sladký sýr se vyrábí z kravského mléka, má měkkou a pružnou konzistenci, uchovává si chuť a barvu kvalitního čerstvého mléka a je ochucen rukolou. Má jemnou strukturu, svěží chuť a patří k nejlépe stravitelným sýrům. Všechny své vlastnosti giuncata nejlépe odhalí, když ji naservírujete na stůl: čerstvou či tepelně upravenou, v jednoduchých či velmi propracovaných pokrmech. Giuncata je sýr, který je nutné sníst do několika dnů od zakoupení, při vkládání do lednice je lepší uložit ho do plastové dózy, aby se uchovala sladká a jemná chuť.

Ideální do studených pokrmů...

Giuncata je ideálním každodenním společníkem obědů i večeří, které jsou rychlé, chutné, lehké a snadno stravitelné. Díky svěží čerstvé chuti je skvělou potravinou zejména pro letní měsíce. Připravte si třeba plátek giuncaty s křehkým salátem dochucený balzamikovým octem a trochou pepře. Plátky giuncaty můžete také několik minut lehce ohřát na pánvi a ochutit balzamikovým octem nebo

olejem a opět trochou pepře. Giuncata je perfektní také pro přípravu klasických salátů, které mohou být zejména v teplém období skvělým hlavním chodem. Stačí sýr nakrájet na kostičky a přidat plátky rajčat, kostičky dušené šunky nebo plátky bresaoly, hlávkový salát, černé olivy, ořechy a syrovou cuketu nakrájenou na velmi tenké proužky. Dle libosti můžete přidat také nakrájenou cibuli. Nakonec dochutíte zálivkou připravenou z oleje, citronu, špetky mleté hořčice a soli.

... a do těch teplých

Giuncata je kromě mnohostranného použití za studena skvělá také do teplých pokrmů. Začneme těstovinami, které tento sýr skvěle doplňuje. Vyzkoušejte třeba klasické těstoviny s pestem, přidejte nakrájená sušená rajčata a giuncatu nakrájenou na kostičky. Tento pokrm chutná výborně nejen teplý, ale i za studena, proto je ideálním jídlem pro piknik nebo na celodenní výlety. Giuncatu můžete použít také při přípravě předkrmů, v nichž se opět spojí lehkost, jednoduchost a vynikající chuť. Nakrájejte na podélné plátky několik

cuket a lilků a ogrilujte je. Nakrájejte sýr na kostičky a zarolujte je do ogrilovaných plátků zeleniny. Tyto závitky napíchejte vždy po čtyřech na špejli, prostřídejte s listky máty. Ogrilujte špízy na pánvi, dokud sýr nezrůžoví. Servírujte horké, posypané solí a pepřem.

... a ještě na sladko

Díky jeho jemnosti lze sýr giuncata použít jak ve slaných, tak ve sladkých pokrmech. Vyzkoušejte ho při přípravě moučníků třeba tak, že s ním v receptech nahradíte ricottu, nebo pro přípravu sladkých ovocných krémů.

Sýr giuncata

- čerstvý nezrající sýr z kravského mléka se svěží chutí mléka
- lehký a snadno stravitelný, vhodný také pro malé děti
- skvělý v kuchyni pro přípravu teplých i studených pokrmů
- výborný do hlavních chodů, pro přípravu dortů a moučníků

Sýr „Giuncata con la rucola“ firmy Orrero byl vyhlášen novinkou roku 2014.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA  MAGAZINE

Kuřecí prso plněné parmskou šunkou, bazalkou a sýrem Verena

Suroviny

4 větší kuřecí prsa
12 listků bazalky
4 plátky parmské šunky 
120 g sýru Verena 
sůl 
pepř
50 ml olivového oleje 
3 stroužky česneku
250 g cherry rajčat

Příprava:

Do kuřecích prs vytvořte nožem kapsu, osolte a opepřete. Sýr Verena nakrájejte na čtyři větší hranolky a společně s listky bazalky je zabalte do parmské šunky. Tímto balíčkem naplňte prsa a orestujte na pánvi. Dopečte v troubě při 200 °C asi 10 minut. V menším hrnci na olivovém oleji zpěňte rozmačkaný česnek, přidejte na půlky pokrájená cherry rajčátka a orestujte.

 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Cuketový krém s ricottou a dýňovým olejem

Suroviny

400 g cukety • 50 g másla 
 100 g pórku • 200 g brambor
 • 0,5 l zeleninového vývaru
 • sůl  • pepř
 • 200 g ricotty  • 50 g dýňových
 semen • dýňový olej • 60 ml smetany

Příprava:

Na másle orestujte nahrubo pokrájený pórek, přidejte na kostky pokrájenou nebo nastrouhanou cuketu, kostky brambor, zalijte zeleninovým, popř. drůbežím vývarem a vařte do doby, než jsou brambory měkké. Nakonec přidejte smetanu a tyčovým mixérem rozmixujte. Dochutěte solí a pepřem a propasírujte přes sítko. Při servírování pokapejte dýňovým olejem, ozdobte nokem z ricotty a na sucho opraženými dýňovými semínky.

Hovězí tartar a s Fiordifrutta fichi

s omáčkou z gorgonzoly
(Alessandro Dal Degan)

Suroviny:

400 g hovězího masa
 100 g Gorgonzola dolce 
 50 ml mléka  • sojová omáčka
 1 citron • 5 g hořčice • 5 g nejmenno nakrájené
 šalotky • balzamický ocet 
 • sůl  • pepř
 • Fiordifrutta fichi 
 2 celerové snítky • kapary 
 extra panenský olivový olej 

Příprava:

Nakrájejte celerovou nať na tenké, 5 cm dlouhé proužky a dejte je do nádoby se studenou vodou a ledem. Namléte maso na tartar, ochutěte sojovou omáčkou, olejem, citronovou šťávou, solí, pepřem, octem, kapary a hořčicí a dobře promíchejte. V mléku rozpusťte gorgonzolu. Na talíře rozdělte hovězí tartar, na něj rozprostřete křupavou celerovou nať, přelijte omáčkou z gorgonzoly a dokončete malým kopečkem fíkové marmelády Fiordifrutta fichi.



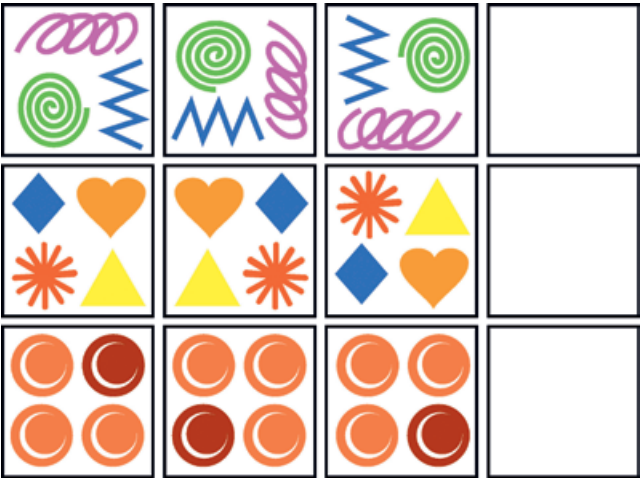
FORMAGGERIA dětem

Najdi
7 rozdílů!



Co chybí?

Domaluj obrazce do chybějících políček.



Doplňovačka

V tajence najdeš název motýla.

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

1. vačnatec, 2. malý vodní tok
 3. zpěvavý pták, 4. pichlavá rostlina
 5. přezvákavec, 6. výletní loď
 7. lump, 8. část ruky

klokán, potok, slavík, kaktus, kráva, parník, převrť, lokeť

Sýrové omalovánky



Tři písmena

Doplň tři stejná správná písmena
a zkus vymyslet ještě další
slova, která je obsahují.

POD...NÍK
ZÁ...NÍK
PRŮ...
PŘE...DOVKA
DŮ...
...NÍK
S...IDLA

Sladké pokušení

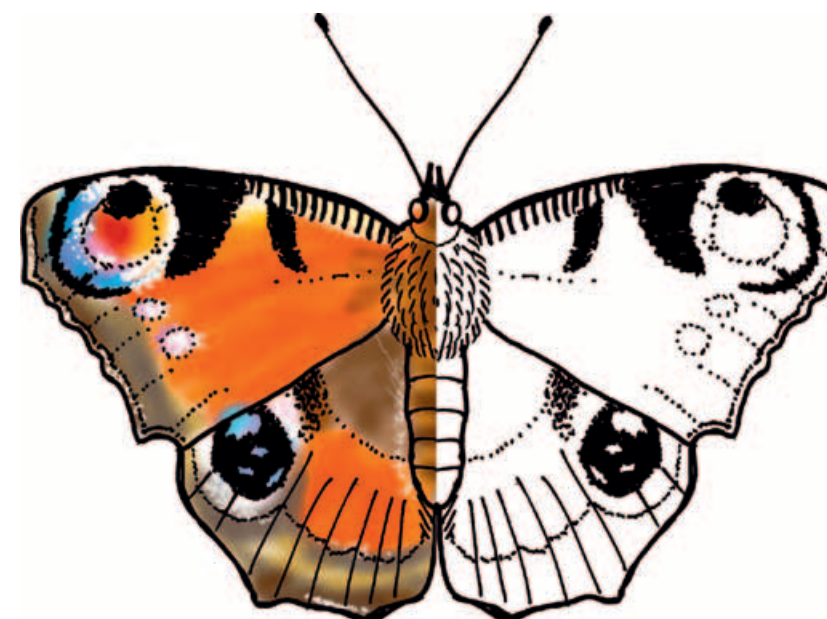
Najdi dva stejné dorty



How do you say?

Přiřaď obrázkům správný anglický výraz.

wind, sun, rain, storm, snow, spring,
summer, autumn, winter

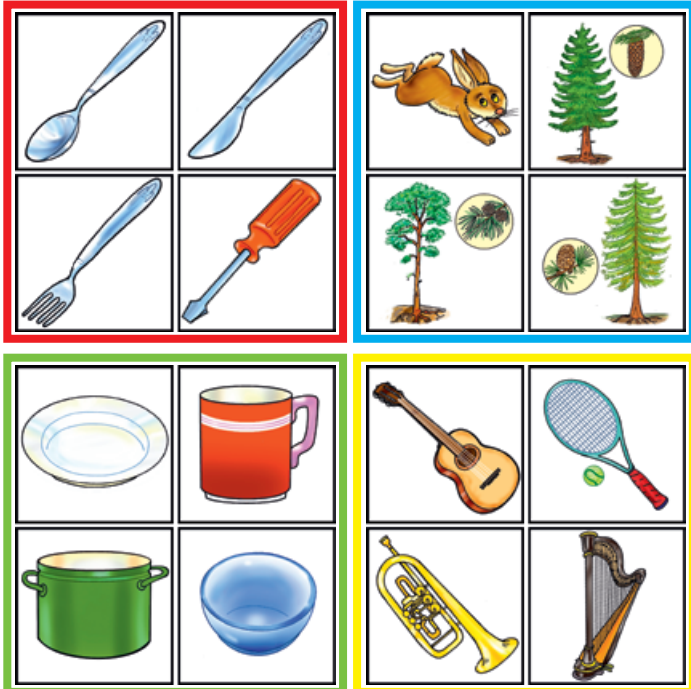


Dokreslovačka

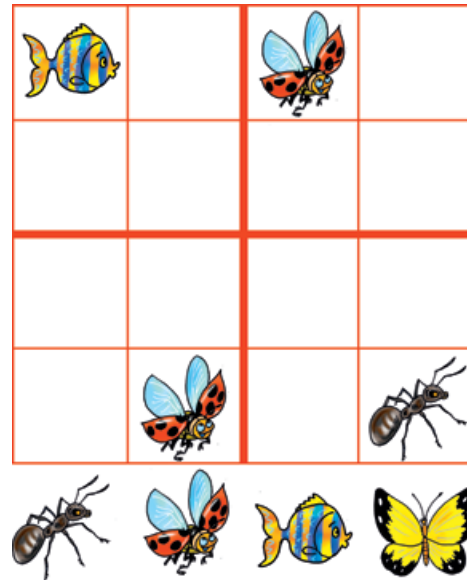
Dovybarvi motýla
babočku paví oko.

Nepatří sem...

V každé skupince je něco, co mezi ostatní obrázky nepatří.



Sudoku



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

Fettuccine alla papalina

Suroviny:

- 400 g těstovin fettuccine • 1 cibule
- 2 vejce • 100 g prosciutto crudo
- FORMAGGERIA • 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia FORMAGGERIA
- 100 g másla FORMAGGERIA
- 300 g vyloupaného hrášku
- sůl FORMAGGERIA • pepř

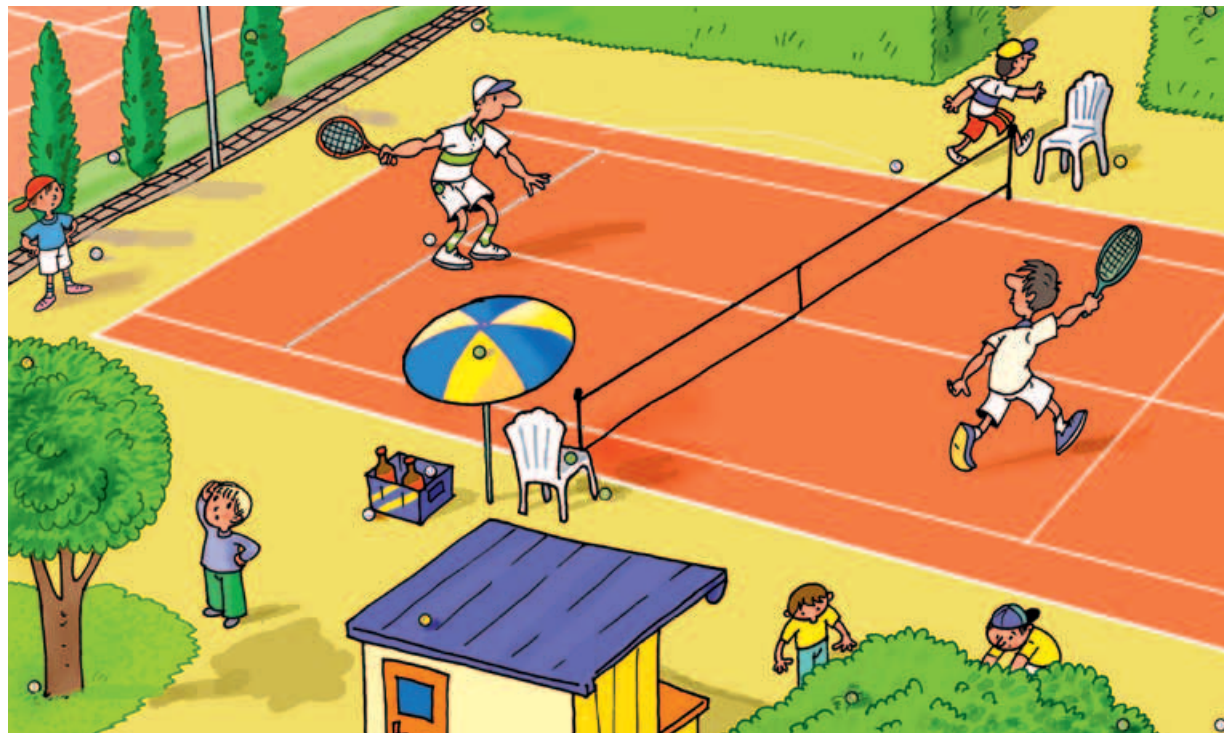
Příprava:

Na másle osmažte najemno nakrájenou cibuli, přidejte hrášek a na nízkém žáru vařte. Přidejte prosciutto nakrájené na malé kousky, osolte a opepřete. V misce rozšlehtejte vejce se sýrem Gran Moravia. Uvařené těstoviny přidejte do mísy k rozšlehanému vejci, řádně promíchejte a přidejte hrášek, opět promíchejte a ihned podávejte.



Hra je hra

Kolik tenisových míčků na obrázku nalezneš?



Salát s rozpečenou bagetkou

(Denisa Vraštilová)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

- 1 celozrnná bageta
- máslo FORMAGGERIA • 200 g salátu
- 200 g rukoly • 1 hruška • hrst vlašských ořechů • 150 g cherry rajčátek
- 100 g strouhaného sýru Gran Moravia FORMAGGERIA
- extra panenský olivový olej FORMAGGERIA
- balsamický ocet FORMAGGERIA
- sůl FORMAGGERIA • pepř

Příprava:

Bagetu podélně rozpůlte a potřete máslem, dejte asi na 2 minuty na gril (popř. do trouby). Omyjte a nakrájejte salát s rukolou a rajčátky, dejte na talíř, posypte pepřem a solí podle chuti. Hrušku nakrájejte na tenké plátky a rozprostřete na salát, poté posypte rozdrobenými vlašskými ořechy a sýrem Gran Moravia. Na konec pokapejte olivovým olejem a balsamickým octem.



Salát s křupavou šunkou prosciutto a sýrem Gran Moravia (Natálie Krejníková)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

rukola • cherry rajčátka • sušená šunka prosciutto  FORMAGGERIA • sýr Gran Moravia v celku  FORMAGGERIA • cibule • balzamický ocet  FORMAGGERIA • extra panenský olivový olej  FORMAGGERIA • sůl  FORMAGGERIA • pepř

Příprava:

Nejprve si připravte pekáč s pečicím papírem a naskládejte na něj plátky sušené šunky prosciutto, pečte do křupava přibližně 5 minut na 180 stupňů. Když je šunka hotová, začněte připravovat salát. Do misky dejte nejprve rukolu a na ní cherry rajčátka nakrájená na polovinu, na jemno nakrájené kousky cibule a plátky křupavé šunky. Poté pomocí škrabky nakrájejte sýr Gran Moravia na jemné plátky a přidejte ho do salátu. Nakonec ochuťte balzamickým octem, extra panenským olivovým olejem, solí a pepřem.

Rychlý dezert z giuncaty

Suroviny:

sýr giuncata  FORMAGGERIA • cukr nebo med • čokoláda ořechy • jahody • máta

Příprava:

Zpracujte giuncatu s cukrem nebo medem, kousky čokolády a ořechů, nechte několik hodin rozležet v chladničce a podávejte s kousky jahod a lístky máty.



Smažená zelenina se sýrem Gran Moravia

(Eva Röschlová)

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Suroviny:

zelenina (papriky, cukety, cibule, lilky, fenykl – bulva) • sýr Gran Moravia  FORMAGGERIA • extra panenský olivový olej  FORMAGGERIA • sůl  FORMAGGERIA • bílé suché víno či vinný ocet  FORMAGGERIA • přírodní třtinový cukr • bylinky (tymián, rozmarýn, saturejka)

Příprava:

Zeleninu nakrájejte na proužky (lilek nutno nechat předem vypotit), cibuli na tzv. lodičky. Rozehřejte olej, zeleninu na něm krátce osmažte tak, aby zůstala křupavá, posypte malým množstvím přírodního cukru, nechte krátce zkaramelizovat, zakápněte vínem či vinným octem, osolte, přidejte bylinky. Na talíři posypte strouhaným sýrem Gran Moravia. Podávejte s opečenou bagetou.

Už jste vyzkoušeli?

Seznamte se s dalšími italskými specialitami a novinkami, které nabízí řetězec prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Můžete je vyzkoušet třeba při přípravě některého z receptů, které najdete v tomto čísle časopisu.



Gorgonzola e Mascarpone con Noci

Měkký tučný sýr harmonické chuti, v němž se střídají vrstvy mascarpone a Gorgonzoly DOP obohacené o vlašské ořechy je novinkou v sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Sýr má krémovou, snadno roztíratelnou konzistenci a bílou až slámovou barvu s ušlechtilou plísňovou vůní Gorgonzola DOP.

Balení: krájená na prodejních
Výrobce: Eredi Angelo Baruffaldi srl, Itálie

Pinoli pelati

Italské pinoli jsou semena z šišek borovice Pinus pinea, pro kterou je typická uzavřená koruna deštníkovitého tvaru. Semena dozrávají až tři roky po opylení. Jejich využití v kuchyni je opravdu mnohostranné: můžete je použít do sladkých pokrmů, dortů, krémů, sušenek, ale také do salátů, náplní, omáček či pro přípravu domácího pestu. Jsou vynikající i samotné bez další úpravy nebo opražené. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme loupaná piniová semena balená i vážená.



Balení: vážené nebo sáčky á 20 g
Výrobce: Lombardo s.r.l., Itálie

Vylepšete piniovými semínky například recept na dezert z Giuncaty na straně IV Kuchařky tohoto čísla.

Italská sušená rajčata:

Vyzkoušejte tuto neodmyslitelnou součást italské kuchyně. Rajčata jsou sušená přirozeným způsobem venku na přímém italském slunci a konzervována solí, která může na jejich povrchu vytvářet povlak. Před použitím je třeba je řádně opláchnout, aby byly odstraněny případné nečistoty pocházející ze sušení. Jsou skvělá do těstovin, rizot, k přípravě domácího rajčatového pestu, ale také pod maso či do nejrůznějších salátů a pomazánek.

Chcete-li je použít při vaření, nakrájejte je a jednoduše přidejte

na pánev k ostatním surovinám. Zdají-li se vám příliš slaná, stačí přidat malé množství octa do vody, v níž je namáčíte. Pokud chcete rajčata naložit a servírovat



Fiordifrutta Rigoni di Asiago

Fiordifrutta je vyrobena výlučně z bio produktů a oslazená přírodní jablečnou šťávou, díky čemuž má svěží a plnou chuť čerstvého ovoce a obsahuje pouze přírodní cukry. Výrobní proces probíhá při nízkých teplotách, a tak zůstávají minerální soli, vitamíny i aroma obsažené v bio ovoci nezměněny. Fiordifrutta chutná skvěle samotná nebo namazaná na chleba, ideální je do sladkých pokrmů a moučníků. Lze ji použít pro přípravu koktejlů, zmrzliny, jogurtů, výborná je v kombinaci s čerstvými i zralými sýry. V našich prodejnách nabízíme Fiordifrutta citronovou, pomerančovou, fíkovou, šípkovou a hruškovou.

Balení: 250/260 g
Výrobce: Rigoni di Asiago srl, Itálie

Vyzkoušejte Fiordifrutta fíchi v receptu naší Kuchařky na straně II.

jako předkrm, vyzkoušejte následující postup: vložte je nejprve na pár minut do horké vody, aby změkla, vyndejte a dobře osušte, vkládejte do malých skleniček střídavě s bobkovým listem, feferonkou, stroužky česneku a snítkami oregana a zalijte olejem tak, aby bylo vše zcela ponořeno. Dobrou chuť!

Balení: vážená, výrobce: Tradizionevoluzione di Iaculli Gianfranco, Itálie

Vyzkoušejte Panino Cibus se sušenými rajčaty na straně 15.

Sluneční dieta



V létě lidské tělo vyžaduje vyšší přísun bílkovin

Léto je ideálním obdobím pro zdravé hubnutí, protože tělo v tuto dobu mění své rytmy. V letním období tělo vyžaduje nižší přísun energie, proto upřednostňujte bílkoviny před sacharidy. Mějte na paměti, že tělo se v létě nechová stejně jako v zimě! Letní strava by měla obsahovat více bílkovin a naopak méně potravin se sacharidy, tedy těch, které obsahují mouku. Bílkoviny zasytí, tvoří svalovou hmotu lidského těla, jsou zdrojem energie a síly. Sýr Gran Moravia má přirozený obsah bílkovin s vysokou biologickou hodnotou. Letní slunce má vliv na naše chutě a na náš výběr potravin. Máme tendenci jíst potraviny, které jsou čerstvé, rychlé, lehké a snadno stravitelné. Vše závisí na melatoninu, hormonu regulovaném sluncem. Metabolismus buněk je aktivnější a člověk věnuje svému tělu a štíhlé linii větší pozornost. Intenzita slunečního záření a délka letních dnů mění u člověka stravovací návyky a nový potravinový biorytmus vytvořený sluncem vede ke snížení příjmu sacharidů a upřednostňování potravin bohatých

▲ *Lilek, rajče, sýr a bylinky – to je ideální letní kombinace na talíři. Během slunečných letních měsíců máme tendenci jíst potraviny, které jsou čerstvé, rychlé, lehké a snadno stravitelné, a díky tomu můžeme i snáz hubnout.*

na bílkoviny, velkého množství syrové zeleniny a ovoce. Léto je proto obdobím vhodným pro dosažení optimální tělesné hmotnosti. Mezi potravinami, které jsou bohaté na bílkoviny s vyšší biologickou hodnotou, patří tvrdý sýr.

Energie a výkonnost s aminokyselinami

Sýr Gran Moravia obsahuje významnou dávku biogenních aminokyselin (valin, leucin, isoleucin), které jsou užitečné pro udržování svalové hmoty.



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.

Tyto tři aminokyseliny mohou hrát důležitou roli také na úrovni mozkové činnosti, modulují totiž náladu, spánek a pocity hladu. Gran Moravia je vhodný v boji proti stresu, protože obsahuje velké množství lysinu a fenyalaninu, tedy dvou „posilujících“ aminokyselin, které působí při tvorbě hormonů štítné žlázy a adrenalinu. Sýr je potravinou vhodná pro osoby, které chtějí být aktivní a dynamické.

Bílkoviny

Připomeňme si, že ve 100 g sýru Gran Moravia je obsaženo 30 g bílkovin s vysokou biologickou hodnotou s aminokyselinami snadno vstřebatelnými v žaludku, které mohou buňky lidského těla ihned použít. Pro srovnání: 100 g červeného či bílého masa obsahuje 18 g bílkovin. Sýr je potravinou s nejvyšším množstvím bílkovin. Dospělý muž či žena musí každý den získat asi gram bílkoviny na každé kilo optimální tělesné hmotnosti, u dětí je tato doporučená dávka 2 gramy bílkovin. U sýru Gran Moravia je poměr bílkovin a tuků asi jedna ku jedné, což jej řadí mezi polotučné sýry. Jedna porce Gran Moravia, která by měla být přidána jako potravinová bohatá na bílkoviny do pokrmu, je 50 g s obsahem 15 g bílkovin. Sýr Gran Moravia můžete použít v množství 20 g také jako svačinku během dne, v práci, ve škole či při fyzické aktivitě. Na polévkovou lžici se vejde 10 g strouhaného sýru Gran Moravia, množství vhodné pro použití v polévkách, zeleninových krémech, pro dochucení těstovin, rýže nebo dalších obilnin. V jedné lžici nastrohaného sýru jsou 3 gramy bílkovin.

Slunce – sýr – kosti

Sýr obsahuje významné množství vápníku a hořčíku, které buňky lidského organismu lépe využijí právě v letním období díky činnosti vitamínu D, který pokožka získává ze slunečních paprsků. Kromě toho Gran Moravia obsahuje zajímavé množství aminokyselin prolinu a lysinu, které působí při vytváření kolagenu, základní bílkoviny pro tvorbu pojivové tkáně lidských orgánů včetně kostí. Během léta tedy můžeme kromě získání optimální tělesné hmotnosti ovlivnit také kosti tím, že posílíme kostní tkáň minerály, vitamínem D a aminokyselinami z bílkovin obsažených v sýru Gran Moravia.

Řeč letních barev rostlin

Gastronomická kombinace sýru se zeleninou je blahodárná. Výběr čerstvé sezonní zeleniny může být veden podle jejích barev. Pokrm totiž jíte nejprve očima a teprve poté ústy. Barvy, které nesmí nikdy na našem stole chybět, jsou červená, žlutá, zelená, bílá a fialová. Každá barva má svoji psychologickou hodnotu.

ČERVENÉ POTRAVINY

Červená je barva energie, stimuluje, je symbolem síly a vitality. Červenou barvu nacházíme v rajčatech, trešních, jahodách, červených paprikách, malinách, červeném zelí, vodním melounu, ředkvičkách, červené řepě... Pěkná červená barva rajčat je přírodní molekula lykopen, kterou naše tělo nemá a musí ji přijímat v jídle. Lykopen je nejučinnější opalovací a ochrannou látkou pokožky. Různé odstíny červené barvy obsažené v ovoci a zelenině jsou polyfenoly, karotenoidy, antokyany, esenciální výživové látky pro zdraví našich buněk.

FIALOVÉ POTRAVINY

Fialová barva ve svých odstínech je symbolem klidu, ticha, věrnosti, změny. Fialovou barvu najdete v lilcích, borůvkách, švestkách, ostružinách, rybízu, angreštu, hroznovém víně, fíci, rynglích, čekance... Fialovou barvu způsobují polyfenoly, antokyany, které mají vysoce ochranný vliv na oběhový a cévní systém.

Sýr

GRAN MORAVIA (100 gramů)

BÍLKOVINY	30 g
TUKY	31 g
VODA	33 g
UHLOHYDRÁTY	0,74 g
KALORIE	402
CHOLESTEROL	98 mg
VITAMÍN A	0,32 mcg
VITAMÍN D	0,29 mcg
VÁPŇÍK	1,13 g
SODÍK	0,68 g
MINERÁLY	4,33 g

ŽLUTÉ POTRAVINY

Žlutá barva je symbolem vitality, hledání nového, přitažlivosti, tepla a živosti. Ve všech svých odstínech se objevuje ve žlutých paprikách, pomerančích, citronech, grepech, broskvích, meruňkách, žlutém melounu, žlutém jablku, mangu, ananasu, žluté dýni, mrkvích... Tyto vitální barvy jsou flavonoidy, beta karoteny, polyfenoly, organické kyseliny, karotenoidy... mají pozitivní vliv na celé lidské tělo.

ZELENÉ POTRAVINY

Zelená barva je symbolem stability, stálosti, vnitřní energie... přináší relax. Tuto barvu v sobě mají saláty, zelené papriky, kiwi, zelená jablka, brokolice, špenát, řeřicha, artyčoky, čekanka, rukola, hlávkový salát, okurky, cukety, petrželka, bazalka, ... Zelená barva je chlorofyl, isothiokyanáty, indoly, sulforafany, kyselina listová...

BÍLÉ POTRAVINY

Bílá je symbolem čistoty, pravdy, úspěchu, ryzosti, ... Je barvou celeru, kvěťáku, sušeného skořápkového ovoce, česneku, šalotky, póru, fenyklu, ... Bílá barva je dána přítomností alicinu, selenu, polyfenolů, isothiokyanátů, indolů...

Další rady pro zdraví v letním období

VODA

Doporučuje se vypít alespoň deset sklenic vody za den (každou hodinu skleničku). Je také prospěšné kontrolovat hodnotu pH na etiketě, která by měla být kolem 7. V takovém případě voda pomáhá kontrolovat kyselost organismu. Čím víc je tělo překyseleno, tím rychleji stárne! Vyberte si vodu s množstvím bikarbonátových iontů nad 600 mg/litr (viz etiketa). Upřednostňujte vodu bohatou na vápník a hořčík. Kontrolujte obsah rozpuštěných pevných látek, je dobré, když se pohybuje nad 500 mg/litr.

POHYB A FYZICKÁ AKTIVITA

Pohyb a fyzická aktivita je základním předpokladem zdraví a také dosažení a udržení optimální tělesné hmotnosti. Praktikujte aerobní pohyby se zapojením nohou: rychlou chůzi, jízdu na kole, běh na běžícím pásu, step aerobik... a to s dosažením tepové frekvence nad 100 tepů za minutu. Je rozumné pořídit si krokometr pro kontrolu množství pohybu během dne; měli bychom udělat 10 000 kroků, které odpovídají zhruba 5 kilometrům. Zaměřte se na posilovací cviky, abyste zvýšili množství svalové hmoty. Nejlépe s malým závažím či s pružinami nebo s mechanickou zátěží.

Každý den bychom měli na stůl podávat ovoce a zeleninu těchto pěti rostlinných barev.

Kombinace sýru se zeleninou je zdravá a chutná. Navíc svými barvami „promlouvá“. Žlutá symbolizuje teplo a přitažlivost, zelená stálost a červená je představitelem síly a vitality.



„Kde jsou ostatní?
Flo, ty nevíš, že na pikniku se
nejednou všichni vypaří?“
z filmu *Piknik u cesty* s Kim
Novakovou a Williamem
Holdenem

Připravujeme piknikový koš

Všichni se ale z vašeho pikniku nevypaří v případě, že váš piknikový koš bude plný dobrot, nebo tedy alespoň ne dříve, než bude všechno snědené do posledního drobečku!

Při přípravě plného a chutného piknikového koše začneme chlebem: malé, měkké panini mignon, které můžete obložit nejrůznějšími způsoby.

Ricottové panini

Suroviny: 500 g hladké mouky, 2 lžičky soli, 1 lžička medu, 3 lžice extra panenského olivového oleje, 10 g čerstvého droždí, 200 ml vlažné vody, 150 g ricotty, několik lžic mléka

Z mouky vytvořte kopeček s jamkou uprostřed.

Do ní dejte ricottu, med, olej a droždí rozmíchané ve vodě a postupně vypracujte pěkně hladké těsto. Nechte vykynout v zakryté míse asi hodinu, poté rukama z těsta vypracujte kuličky (asi dvacet 50gramových kuliček). Položte je na plech vyložený pečicím papírem, povrch potřete mlékem, posypte semínky nebo kořením (v tomto případě: sezam, mák, směs bylinek, orientální koření) a nechejte další tři čtvrtě hodiny kynout. Pečte v troubě rozehřáté

na 220 °C asi 20 minut pěkně dozlatova.

Čím upečené panini naplnit?

Kotletky a kuřecí salát

na kotlety: kuřecí prsa nakrájená na tenké plátky, 1 vejce, mouka, strouhanka, máslo, šalvěj. Z tenkých plátků kuřecího masa vykrájejte kolečka velká jako panini (odřezky použijete na salát), obalte v mouce, vejci a strouhance. Smažte na másle se šalvějí. Do panini je dejte spolu s listem salátu, kyselou okurkou a plátkem rajčete.

na salát: odřezky z kuřecích prsou, vývar (z mrkve, celeru, cibule, bylinek, suchého bílého vína), 100 g provolone dolce, 1 křehký řapíkatý celer, lístky bazalky, olej, citron, hořčice. Uvařte kousky kuřecího masa ve vývaru připraveném z mrkve, celeru, cibule,



bylinek, sklenice vody a sklenice suchého bílého vína. Nechte vychladnout, kuřecí maso a provolone nakrájejte na kostičky, řapíkatý celer nakrájejte na tenké plátky a přidejte natrhané lístky bazalky. Ochuťte dressingem (citronová šťáva, sůl, hořčice, extra panenský olivový olej), část dressingu si nechte na dozdobení panini.

Klasika: krájené uzeniny

pasta z prosciutta

Suroviny: 100 g šunky prosciutto cotto (+ několik plátků na ozdobu), 50 g ricotty, smetana na vaření, sůl, růžový pepř (nebo několik kapek tabaska), 1 lžička rajčatového protlaku, zelené olivy bez pecky

Všechny suroviny rozmixujte, panini naplňte vzniklou pastou, plátky prosciutta a zelenými olivami nakrájenými na plátky. Další kombinace: bresaola + kozí sýr s pepřem a olejem šunka coppa + krém z gorgonzoly a kerblíku speck + osmažené brambory s cibulí a sýrem Gran Moravia

Jak piknik doplnit:



- **salátem s vejci na tvrdo, kukuřicí nebo jednohubkami z ricotty a Vereny** (250 g ricotty, 100 g ovesných vloček, 100 g Vereny, nasekaná petrželka, nastrohané ořechy: ricottu smíchejte s vločkami a nechte v lednici 3 hodiny odpočinout. Přidejte petrželku a Verenu nakrájenou na kostičky, vytvořte kuličky a obalte v nastrohaných ořechách).
- **plátky provolone dolce a tyčinky Gran Moravia mini**
- **nějakou konzervou** (naložené houby, papriky, okurky, hořčici)
- **osvěžujícími nápoji**, ledovým čajem, nezapomeňte ale také na **termosku s horkou kávou**
- **krásným počasím, zelenou loukou, skvělou společností...**



Gran Moravia protagonistou v Parmě



Plátky Gran Moravia

Mléko pocházející z Ekoudržitelného řetězce stojí na počátku vzniku nového překvapujícího výrobku: plátkového sýra Gran Moravia. Díky mimořádné struktuře těsta tohoto dlouhozrajícího sýru vyráběného v zemědělské oblasti Moravy je možné spotřebitelům nabídnout sýr Gran Moravia ve čtvercových plátcích, které jsou nejčastěji používanou formou při přípravě pokrmů doma i mimo domov. Tato novinka je k dispozici v pohodlném, znovu uzavíratelném balení, které uchovává všechny vlastnosti sýru, jeho chuť, vůni a strukturu, nedotčené i po otevření. Navíc je plátkový Gran Moravia bez konzervantů, vhodný pro vegetariánskou stravu a má certifikaci Halal. V kuchyni je plátkový Gran Moravia opravdu jedinečný. Díky výjimečné pružnosti můžete plátky přehýbat a stáčet a doplnit jimi tyčinky grissini, obložit tousty a panini, ozdobit nejrůznější pokrmy, obohatit saláty anebo jednoduše popustit uzdu fantazii při přípravě všech jídel od předkrmů až po moučníky. Plátkový Gran Moravia najdete v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

Ocenění za reklamní kampaň

Na veletrhu Cibus navíc získal podnik Brazzale ocenění za „nejlepší komunikační kampaň“ při udílení cen Formaggi&Consumi Awards, které pořádá odborný sýrařský časopis a které



uděluje porota složená ze zástupců velkoobchodních řetězců. Oceněna byla zejména reklamní

kampaň vytvořená fotografem Giulianem Francesconim. Fotografie z této kampaně znáte také z titulních stran La Formaggeria Magazine.

La Formaggeria Gran Moravia v Parmě

Nechybělo ani čestné místo pro La Formaggeria Gran Moravia. Uvnitř stánku skupiny byla postavena reprodukce prodejního pultu prodejny, kde vedoucí z prodejen z Brna, Prahy a Olomouce neúnavně připravovaly pro návštěvníky stánku Brazzale panini, tousty a tramezzini, všechny s použitím plátkového Gran Moravia.

Uvnitř veletržního stánku v Parmě byla postavena reprodukce prodejního pultu prodejny La Formaggeria Gran Moravia a přichází tam mohli ochutnat připravované pochoutky.

Představení nových překvapujících plátků Gran Moravia, významné ocenění, prodejna La Formaggeria Gran Moravia dokonale vytvořená uvnitř veletržního stánku a jména a příjmení všech 600 zaměstnanců skupiny Brazzale uvedené na bočních stěnách velkého výstavního prostoru. I letos byl sýr Gran Moravia protagonistou důležitého zemědělsko-pořadnického veletrhu Cibus, který se konal v italské Parmě v srdci tzv. Food valley od 5. do 8. května 2014.

Zaměstnanci skupiny

Na veletrhu bylo ideálně přítomno všech šest set zaměstnanců skupiny působících v jejích podnicích v Itálii, České republice, Číně a Brazílii.

Boční stěny stánku byly totiž popsány jmény všech, kteří se dennodenně podílejí na dobrodružství chuti Gran Moravia a přispívají k tomu, že se výrobky La Formaggeria Gran Moravia dostávají do našich prodejen a na váš stůl.



Veletrhu Cibus se účastnilo všech 600 zaměstnanců podniku Brazzale – jejich jména byla napsaná na speciálních panelech přímo u stánku.

NÁŠ TIP: Vyzkoušejte i vy „Panino Cibus“:

Postup: Rozkrojte bagetu nebo tmavý chléb, obložte čtyřmi plátky Gran Moravia, dvěma na každou polovinu, a zapečte několik minut v troubě, dokud se sýr nerozpustí. Namažte na ně pastu ze sušených rajčat připravenou jednoduše tak, že rozmixujete sušená rajčata se stroužkem česneku, několika lístky bazalky a piniovými semínky, trochou ricotty a světlého chleba. Doplněte parmskou šunkou a mladým hlávkovým salátem.



Jak skladovat sýry a mléčné výrobky

Chcete vědět, jak správně skladovat mléko, máslo a sýry? Tady jsou pro vás rady, upozornění na chyby, kterých je třeba se vyvarovat a několik dobrých tipů.

Mléčné výrobky patří k nejčastěji konzumovaným potravinám. Chceme-li si tyto potraviny co nejlépe vychutnat, musíme věnovat velkou pozornost jejich uskladnění a vkládat je do lednice tak, aby si po celou dobu své trvanlivosti uchovaly nedotčenou chuť a kvalitu.

Do lednice co nejdříve

Obecně platí, že mléko, jogurty a sýry je třeba dát do chladničky co možná nejdříve. Pokud by měl být čas mezi zakoupením a jejich uložením v lednici delší, je lépe, zejména v létě, vybavit se termo-taškou pro přepravu mléčných výrobků. Jen tak zabráníte změnám jejich kvality. Další všeobecné pravidlo říká, že otevřená balení musí být spotřebována v co nejkratším čase bez ohledu na datum spotřeby. Například čerstvé pasterované mléko byste měli spotřebovat do 3 až 4 dnů po otevření.

Všechno na svém místě

Každá potravina má své předem dané místo, kam by měla být ve vaší lednici uložena. U sýrů je vhodné, aby byly uloženy v patře hned nad boxem pro ovoce a zeleninu. Jogurt, máslo a smetana patří

naopak do vyšších pater, a mléko do dveří lednice do přihrádky vyhrazené lahvim.

Dózy na uskladnění

Jakmile otevřete obal, ve kterém jsou mléčné výrobky prodávány, je nutné uložit sýry typu stracchino, giuncata a všech-ný další čerstvé a měkké sýry do dobře uzavře-ných plastových či skleněných dóz. Tímto způsobem zabráníte tomu, že sýry

pustí vodu, a uchováte jejich původní chuť, vůni i kvalitu. Otevřenou mozzarellu je nutné nechat ponořenou v původní lázni. Pokud byste tuto lázeň již vyli-li, můžete ji nahradit lehkou osolenou vodou. Mozzarellu je však vhodné spotřebovat co nejdříve po jejím otevření.

Sledujte datum spotřeby

Naprosto zásadní je sledovat data spotřeby mléčných výrobků uvedená na balení, která mohou být dvojího druhu. Datum použitelnosti, které se uvádí u rychle se kazících výrobků, je uvedeno nápisem **spotřebujte do**. Ten značí limit, po němž už se výrobek nesmí konzumovat. Výrobek, který má prošlou dobu

použitelnosti, se považuje za zdravotně závadný a nesmí se uvádět do oběhu. U potravin, které mohou být uchovávány déle, je na obale nápis **minimální trvanlivost do**, který znamená, že výrobek může mít po uvedeném datu pozmeně-né vlastnosti, zejména vůni a chuť, ale můžete ho zcela klidně konzumovat bez rizika ohrožení zdraví. Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze uvádět do oběhu pouze tehdy, pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou jako prošlé označeny a umístěny odděleně. Platí pravidlo, že výrobky s prošlou dobou minimální trvanlivosti okamžitě nevyhazujeme. Pokud byly dobře uskladněny, jsou ještě několik dní po projití dobré, zejména pokud je použijete v teplé kuchyni.

Na teplotě v lednici záleží

Měkké sýry (například mozzarella, ricotta nebo cottage) jsou velmi náchylné na změny teploty a doba jejich trvanlivosti je výrazně závislá na teplotě, při níž jsou uskladněny. Pokud je v lednici teplota mezi 0 a 3 stupni Celsia, vydrží až 6–7 dnů, pokud se ale teplota pohybuje mezi 3 a 5 stupni, pak je nutné je spotřebovat do 3–4 dnů od zakoupení.

Vyndávejte s předstihem

Sýry se mají podávat při pokojové teplotě. Proto je nutné vyndat je z lednice s určitým časovým předstihem, v případě dlouhozrajících sýrů či mozzarely třeba i několik hodin předem.



JAK UCHOVÁVAT

... **SÝRY:** Dlouhozrající sýry skladujte ve vhodné dóze, která uchová jejich chuťové vlastnosti a vůni a zabrání kontaminaci s dalšími výrobky.

... **MÁSLO:** Ideální teplota pro skladování másla je mezi 5–6 stupni Celsia. Velmi vhodné jsou v tomto případě k tomu vyčleněné přihrádky na máslo, které najdete ve většině typů lednic. Máslo velmi rychle nasává vůně a pachy, proto je dobré mít ho uložené v jeho vlastním obalu daleko od potravin se zvlášť intenzivním aroma.



krása a historie Hanáckých Benátek

Kdy přesně vzniklo krásné a starobylé město Litovel ležící v severozápadní části úrodné Hané není známo, ví se však, že ho založil král Otakar II. přibližně v polovině 13. století. Městečko bylo vystavěno na místě chráněném několika rameny řeky Moravy, která obyvatelům kromě obrany vždy poskytovala i možnost obživy. Není divu, že se ryby – kapr a štika – staly městskými symboly a jsou vyobrazeny ve znaku města.

Litovli se často říká Hanácké Benátky – jednak jí protéká hned šest ramen řeky, takže je voda ve městě téměř všude-přítomná, a jednak se v jejím centru, podobně jako v Benátkách, tyčí kostel sv. Marka. Město je důležitým centrem cestovního ruchu nejen díky své historii a architektonickým památkám, ale také díky turistům, cyklistům a rybářům vyhledávanému Chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví, do níž patří. Celé město je nejlépe vidět z radniční věže, která je postavena nad jedním z ramen řeky – Nečízem, a je nejvyšší věží na řece Moravě. Mezi nejstarší ve městě zachované památky patří šestiobloukový Svatojánský most přes hlavní tok řeky Moravy z konce 16. století a také zaklenutí Nečízu. Před třemi až čtyřmi staletími řeka ještě volně protékala středem náměstí Přemysla Otakara,



▲ Svatojánský most přes řeku Moravu v Litovli je třetím nejstarším mostem v České republice.

dnes už je tekoucí voda v těchto místech až na jeden kamenný vstup zcela pod povrchem. Téměř v centru města se nacházejí také dva rybníky viditelné z radniční věže. V hladině jednoho z nich se odráží krásná neorenesanční stavba Gymnázia Jana Opletala. Rybníky a gymnázium obklopují parky, v nichž jsou k vidění pomníky – upomínky na litovelské osobnosti, ale také na mimořádnou událost – tornádo, které se městem prohnalo 9. června přesně před deseti roky. Smršť tehdy lámala stromy, odnášela střechy domů a způsobila škody za více než 100 milionů korun. Na rozdíl od tornáda, které v Litovli řádilo jen jedenkrát, se velká voda, podobně jako do italských Benátek, vrací do moravského města často. Průmyslově se Litovel začala rozvíjet ve 2. polovině 19. století především díky bohatým hanáckým rolníkům z okolních obcí. Postupně v Litovli vyrostl mimo jiné cukrovar, pivovar, sladovna, lihovar a strojárna. Dnes tam úspěšně působí ještě řada dalších, nových podniků a mezi nimi také největší výrobce sýrů Orrero a.s. Litovel je sice nevelké město, čítá přibližně 10 tisíc obyvatel, dýchá ale historií a rozhodně stojí za návštěvu a příjemnou prohlídku.

cestování

▲ Pohled na litovelskou radnici a Moravý sloup, který vytvořil roku 1724 známý sochař Václav Rindler.



Starosta města Ing. Zdeněk Potužák:

Pane starosto, proč by turisté měli přijet do Litovle?
Naše město a okolí nabízí jak historické památky, tak aktivní turistiku. Doporučuji strávit

zde týdenní dovolenou a navštívit pěšky či na kole stezky lužními lesy v chráněné krajinné oblasti vinoucí se podél meandrů řeky Moravy. Navštívit nedaleký hrad Bouzov, zámek Náměstí na Hané, arboretum v Bílé Lhotě, historické centrum Olomouce, sjet zajímavé části řeky Moravy a po denním putování posedět v podvečer v některé z hospůdek a ochutnat klasicky vařené litovelské pivo. Vynikající je například Gustav – třináctka vařená na počest Gustava Frišenského – zápasníka, který proslavil Litovel i celou Českou republiku.

Jste na vaše město pyšní?

Naše město má historické kořeny, bylo založené králem Přemyslem Otakarem II. k posílení jeho moci a k ochraně cest. Jsem pyšný na tradici a původ města jako stabilního sídla, sdružujícího a chránícího své občany. Také si vážím množství firem, které mají bohatou historii a dodnes dávají lidem práci, a vážím si i nových podniků, které zde zakotvily pro výhodnou polohu města. A v neposlední řadě mám rád Litovel dýchající množstvím kulturních a sportovních akcí právě díky tomu, že zde žijí činní lidé, kteří dovedou pracovat a bavit se.

Jak vnímáte místní firmu Orrero?

Firma Orrero patří k těm novějším a je chloubou našeho města. Jednak proto, že svou výrobou dává práci zemědělcům - producentům mléka a dalším lidem, jednak pro svou mezinárodní značku a propagaci regionu. Těší mě velmi dobrá komunikace a vzájemná spolupráce s vedením firmy.

Chutná vám sýr Gran Moravia?

Ano, je velmi dobrý. Rád si dám sklenku vína a ve spojení se sýrem Gran Moravia je to radost a slunce v duši.

VÝBĚR Z LETNÍCH AKCÍ:

30. 7.–2. 8. LETNÍ KINO – Kinematograf bratří Čapků na náměstí Přemysla Otakara v Litovli. Vždy od 21 hod.

9. 8. Litovelský otvůr – 10. ročník dne otevřených dveří Pivovaru Litovel – program: MIG 21, Mandrage, Petr Bende a další.

9. 8. Trek BOBR BIKE – 13. ročník pohodového maratónu (50 km) aneb projížďka hanáckými singletracky a 7. ročník mezinárodního mistrovství ČR vodáků v maratónu na horských kolech

29.–30. 8. Moravské hrady – letní kulturní festival – Bouzov

Ptáme se zákazníků

anketa



Mariana Konečná
Olomouc
Kdy a jak jste objevila specializovanou prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?

Vzhledem k tomu, že jsem milovnicí sýrů, objevila jsem ji v Ostružnické ulici v Olomouci někdy krátce po jejím otevření. Asi před čtyřmi nebo pěti roky. Čím je podle vás jiná oproti ostatním obchodům s potravinami? Mám v ní záruku, že si vždycky odnesu kvalitní a čerstvé zboží. A taky mi vyhovuje příjemná obsluha.

Navštěvujete ji pravidelně?

To zrovna ne, protože ji mám z domu trochu dál, ale když procházím náměstím, většinou se zastavím.

Co tu nejčastěji nakupujete?

Sýr Gran Moravia, jogurt, ricotta a někdy máslo.

Zdají se vám výrobky cenově dostupné?

Cena odpovídá kvalitě. Člověk se musí rozhodnout, jestli si chce opravdu pochutnat, nebo se jen najíst.

Používáte extra tvrdý sýr Gran Moravia při vaření?

Ne, ještě jsem to nestihla zkusit. Sníme ho vždycky dřív, než přečtu recept. :-)

Dala byste sýr nebo sýrový balíček jako dar? A chtěla byste jej třeba dostat?

Tak to se u nás v rodině děje běžně. Všichni vědí, že sýr je pro mě lepší dárek než čokoláda.



Lucie Rojas
Ostrava
Jak často navštěvujete ostravskou prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?

Pravidelně, asi tak jednou za čtrnáct

dnů. Tento obchod mi poradily kolegyně z práce.

Nakupujete tu hlavně sýry?

Mám ráda sýry, ale taky sem chodím pro máslo, syrovátku a pro pečivo.

Vyhovuje vám zdejší personál?

Personál je skvělý! Holky jsou výborné, ochotné a rychlé. Je tu všechno fajn, takže jsem moc spokojená.



Jana Kučová
Olomouc
Nakupujete často v této prodejně? Nepravdivě. Odhaduji, že se tu stavím tak jedenkrát do měsíce.

Jaký je podle vás personál?

Jsou vždycky ochotní a příjemní, takže jsem určitě spokojená.

Co nakupujete?

Většinou máslo a Gran Moravia a ještě jiné sýry, většinou se nechám nějakou ochutnávkou zlákat k tomu, abych vyzkoušela něco, co ještě neznám.

Má vaše rodina ráda sýry?

Mám dvě menší děti, které mají rády sýry, a vlastně je naše rodina konzumuje téměř denně.

Co říkáte na cenu zdejších produktů?

Nemám s ní žádný problém. Vím, že si za zaplacené peníze vždy odnesu kvalitní potraviny, a to mi vyhovuje.



Renata Grumlíková
Bystřice pod Hostýnem
Co jste dnes nakoupila v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Máslo, Gran Moravia, těstoviny a mozzarellu.

Zavítáte do olomoucké prodejny často?

Do Olomouce jezdím s dcerkou pravidelně k lékaři, takže pokud sem jedeme, nikdy se tady nezapomenu stavět.

Co říkáte na přístup personálu?

Personál je tu velice příjemný a zná výrobky, které nabízí. Pokaždé si od nich nechám doporučit něco nového a zatím jsem nikdy nebyla zklamaná.

Který z výrobků vás zatím nejvíc oslovil?

Pravidelně si kupuji máslo a Gran Moravia a k tomu pak ještě něco nového na vyzkoušení.

Jak moc je pro vás důležité, že jsou produkty sýrárny Orrero dodávány na prodejnu velmi krátce poté, co se vyrobí?

Samozřejmě že čerstvost výrobků je také jedním z důvodů, proč se sem pravidelně vracím.

Jste vyznavačkou zdravé kuchyně?

Snažím se vařit tak, aby jídlo rodině chutnalo a zároveň bylo zdravé. I když třeba knedlo vepřo zelo si také dáme rádi.

Jak často konzumuje vaše rodina sýry?

Sýry máme všichni rádi a konzumujeme je často. Kdybych to měla spočítat, tak určitě pětkrát v týdnu.

V kombinaci s čím je pro Vás sýr neodolatelný?

S vínem.

Oslovil by vás třeba jako dárek?

Určitě by mi udělal velkou radost.



Miroslava Koťková
Liberec
Co vás oslovuje na výrobcích prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Kvalita a čerstvost

nabízeného sortimentu a s tím spojená i výborná chuť. Vždy ve mně probudí vzpomínky z cestování po slunné Itálii.

Jaký je podle vás obsluhující personál?

Je příjemný. Dokáží poradit i nabídnout zboží s úsměvem na tváři.

Co ze zdejších produktů vám nejvíce chutná a co máte v plánu vyzkoušet?

Pravidelně si do prodejny v Liberci chodím pro čerstvé máslo z litovelské sýrárny. Při té příležitosti si vždy odnesu domů i nějaký sýr, olivový olej nebo těstoviny. Nabízená pesta jsou také neodolatelná. Ještě jsem nezkoušela uzeniny.

Doporučila byste obchod přátelům?

Ano, rozhodně. Přátelům tady nakupuji různé delikatesy jako dárky. Pak společně probíráme recepty a vymýšlíme, co z výrobků uvaříme.



Ideální poloha v centru města, nepřehlédnutelná výloha, zajímavý interiér a v něm ochotný personál denně vítající až několik set návštěvníků. Taková je liberecká prodejna La Formaggeria Gran Moravia, která byla otevřena před necelými dvěma roky a patří mezi kamenné obchody, jež začínají znovu ožивovat centrum města.

Jedinečná poloha v centru

Dobrou polohu prodejny si pochvaluje i její vedoucí Kristýna Lukešová.

„Je opravdu přímo v centru, parkování je odtud pouhých pět minut. Myslím, že je to velká výhoda. Většina zákazníků k nám ráda zaběhne po cestě z práce, ať už pracují v kancelářích, bankách nebo obchodech ve městě. Lidé se ale rádi zastaví, i když se jdou do města třeba jen podívat. Potěší je, že tu najdou obchod, ve kterém se cítí dobře,“ říká šéfová prozatím dvoučlenného týmu. „Rádi bychom pracovali ve čtyřech, a tak po odchodu kolegyně na mateřskou dovolenou zatím hledáme někoho zodpovědného, kdo se zapojí do chodu naší prodejny a práce ho bude bavit stejně jako nás,“ vysvětluje vedoucí.

Vzájemně příjemný den

Denně za nákupem kvalitních a čerstvých specialit do prodejny v Liberci přichází kolem 300 až 400 zákazníků. Muži a ženy přibližně ve stejné míře. „Často tu nakupují mladé rodiny. Jednou své děti s sebou přivede maminka, podruhé táta. Velká část našich zákazníků jsou

lidé v důchodu a ti k nám také mnohdy přicházejí společně. Jisté je, že většina zákazníků si s námi ráda vyměňuje své zkušenosti se zakoupenými produkty, a tak si vždy vzájemně zpřijemníme den,“ říká Kristýna Lukešová.

Rozumná cena

Zákazníci podle ní výrobkům důvěřují a vyhledávají nejčastěji produkty přímo z litovelské sýrárny, u nichž oceňují místní původ a čerstvost. Oblíbené je hlavně máslo, dlouhozrající sýr Gran Moravia, měkký sýr Verena a hodně zákazníků si oblíbilo také čerstvý zákys, který prodejna nově nabízí od března. Lidé ale rádi ochutnávají i speciality z Itálie. Zájem je o gorgonzolu s mascarpone, z uzenin zase láká tyrolský špek, který zákazníci mají třeba jen tak na chuť, ale používají ho často i při vaření italských pokrmů. „Kvalitní produkty, které prodáváme, jsou k jejich překvapení cenově dostupné. Rádi se ale vracejí i pro dražší dobroty, které mají na opravdové mlsání. Většina stálých zákazníků dává přednost našemu obchodu před supermarketem, kde se obvykle nedovolají

pozvánka

V liberecké prodejně La Formaggeria Gran Moravia vás profesionálně a rády obslouží (zleva) Lucie Postlová, Kristýna Lukešová a Pavla Nešetřilová.

žádné rady. I když u nás občas musí počkat v menší frontě, rádi to udělají, protože se jim snažíme nabídnout i něco navíc,“ dodává vedoucí.

Jak nabídnout dobré rady

A jak na to, aby personál dovedl nabídnout rady a potřebné informace? Podle vedoucí týmu je mimo jiné hodně důležité nelitovat svého volného času a průběžně si doplňovat informace o nabízených produktech. „Ještě dnes nás zákazníci dovedou překvapit nějakým dotazem. Vždy se ale snažíme tyto informace si doplnit. Není týden, abychom já nebo děvčata nehledaly něco nového na internetu. Všechny to považujeme za zábavu a jsme rády, když se nám podaří najít zajímavosti, které pak můžeme sdělit sobě navzájem a zákazníkům,“ říká Kristýna Lukešová. Sama své první zkušenosti získala u kolegyně v La Formaggeria Gran Moravia v Brně a Olomouci, kde mohla prodávat a komunikovat jak s personálem, tak se zákazníky. Dodnes prý z toho těží. Vloni si navíc přivezla spoustu poznatků a zajímavých informací z týdenního pobytu v Itálii na Universitě gastronomie v Bra (v Piemontu).

Tip
z Liberce:
ricotta
a giuncata
na letní stůl

Co by vedoucí liberecké prodejny Kristýna Lukešová doporučila zákazníkům pro letní měsíce? „Na jaro a léto rozhodně doporučuji ricottu a giuncatu. Z ricotty vykouzlíte úžasné sladké dezerty s ovocem nebo můžete použít na jarní pomazánku, stačí jen přidat sůl a pažitku. A také můžete udělat rychlé těstoviny, které budou chutnat celé rodině. Giuncata je zase výborná na grilování. Položte grilované kousky giuncaty na listy salátu, přidejte grilované rajčátka a k pohoštění přátel ani nebudete potřebovat maso. Nechce se vám nic dělat? Nevadí, stačí dát na talíř giuncatu s rukolou. Můžete k ní nakrájet tmavou nebo světlou bagetku, kterou do liberecké prodejny dodává každý den místní pekárna, a večere je hotová.“





KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v našich specializovaných prodejnách
La Formaggeria Gran Moravia.

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia najdete 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 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

již brzy na nové adrese
Hypermarket Tesco
J. Boreckého 1590

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

OLOMOUČ

Horní náměstí 8
tel.: 585 242 931
po-pá: 9:00–18:00
so: 8:00–12:30

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981
po-pá: 9:00–18:00
so: 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 1

Florentinum
Na Poříčí 1048/30
tel.: 230 234 436
po-ne: 9:00–20:00

PRAHA 3

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

PRAHA 7

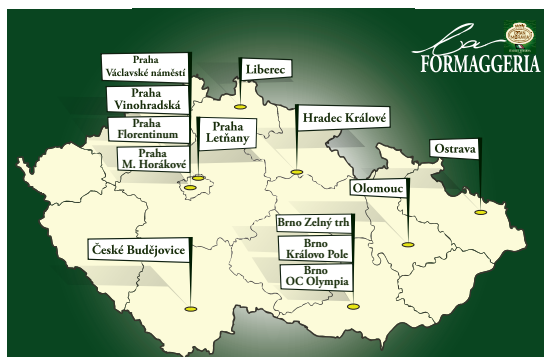
M. Horákové 499/62
tel.: 230 234 435
po-pá: 9:00–19:30
so: 9:00–13:00

PRAHA 9

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

PRAHA 1

Spálená 23
připravujeme



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia
Gran Moravia

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com