

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **6**
podzim 2014
zdarma



ROZHOVOR

se Šárkou Kašpárkovou.
Hvězda atletiky o sportu,
o dětech, jídle a kariéře.



RECEPTY

Připravte si chutná jídla
ze sýrů, těstovin
a darů podzimu!



VELKÁ SOUTĚŽ

o týden na lyžích na hoře
Monte Verena!



Darujte balíček PLNÝ CHUTÍ A VŮNÍ

Objednejte si v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia
dárkový balíček pro jakoukoliv příležitost, naši prodavači
vám rádi poradí s výběrem produktů.

Připravujeme balíčky

- k narozeninám pro vaše blízké a přátele
- pro vaše obchodní partnery
- na nejrůznější oslavy, plesy, svatby
- k Vánocům a dalším svátkům

Speciální kolekce VÁNOČNÍCH BALÍČKŮ

na samostatných letácích
ve všech prodejnách
La Formaggeria
Gran Moravia.
Již brzy!



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

www.laformaggeria.cz

facebook

La Formaggeria
Gran Moravia



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři, představujeme vám podzimní číslo našeho magazínu, který by vám chtěl dělat společnost v nadcházejících týdnech, kdy se budou dny stále zkracovat a venku se ochladí. Právě to může být ta pravá chvíle pro přípravu teplejších a vydatnějších jídel a pro večery strávené

v teple domova ve společnosti vašich blízkých a přátel, s nimiž můžete společně vychutnávat obložené mísy se sýry, uzeninami a dalšími delikatesami z našich obchodů, které pro Vás pečlivě vybíráme s důrazem na jejich kvalitu.

V tomto šestém čísle jsme věnovali více prostoru dětem. Kromě obvyklých dětských stran plných omalovánek, her a rébusů vám nabízíme také několik rad od našeho spolupracovníka profesora Rossiho o stravování dětí. Jsme si vědomi významu, jaký má již od raného dětství jak správná výživa, tak také fyzická aktivita, a proto ne náhodou přinášíme právě v tomto čísle rozhovor s naší známou atletkou Šárkou Kašpárkovou, která může být se svými úspěchy pěkným vzorem pro všechny mladé lidi, kteří sportují nebo by sportovat chtěli.

Nechybí ani recepty připravené z našich výrobků v Restauraci Vila Primavesi v Olomouci, fotoreportáž z výroby, gastronomická cesta po italském regionu Emilia Romagna proslaveném svými sýry a šunkami, jimž je věnován i článek o výrobku měsíce. Stále pro vás také otvíráme další obchody a ty stávající, které jsou pro narůstající počet zákazníků již příliš malé, rozšiřujeme, abychom vám mohli během nákupu zaručit pohodlný a kvalifikovaný servis.

I tentokrát jsme chtěli zůstat věrní úmyslu nabídnout vám mnoho informací o světě ukrývajícím se za pulty našich obchodů a doufáme, že také toto číslo u vás najde kladnou odezvu.

Srdečně

Roberto Brazzale



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. září 2014.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal
Foto: archiv firmy Orrero, Dominik Bachůrek, m-ARK,
foto na titulní straně: Giuliano Francesconi
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 Šárkou Kašpárkovou	6–7
Model Etana: Provolone dolce	8
Model Etana: Provolone piccante.	9
Tajemství italských uzenin	10
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Objevte italské speciality	11
Zdraví na talíři	12
Soutěž o týden na horách	13
Škola vaření: Plněné těstoviny	14–15
Reportáž: Jak vzniká chutný tvaroh	16
Na cestě z Piacenzy do Modeny	17
Anketa mezi zákazníky	18
La Formaggeria Praha – Vinohradská	19



Kuchařka plná báječných receptů! Připravte si doma chutný roštníček s omáčkou z hřibů, rigatoni se čtyřmi druhy sýrů anebo dokonalý jogurtový závin s jablky.

I–IV

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

A–D



Snídaně je základ dne! Specialista na výživu profesor Rossi radí, jak připravit zdravou a výživnou snídani dětem, aby měly dost síly a energie ve škole i doma.

12

Plněné těstoviny – královny na stole! Víte, čím je naplnit, jak zabarvit těsto a které ingredience zvolit pro tradiční lasagne?

14–15



Gastronomický zážitek v restauraci Primavesi

Olomoucká restaurace „Vila Primavesi“, která se nachází v úžasném prostředí secesního klenotu vily Primavesi postavené italskou rodinou Primavesi v roce 1905, chce návštěvníkům nabídnout jedinečný gastronomický zážitek a dát všem možnost objevovat vynikající pokrmy italské kuchyně často připravené ze sýrů a dalších delikates, které lze zakoupit ve všech prodejnách řetězce La Formaggeria Gran Moravia. Přijďte strávit příjemné chvíle na tomto místě, kde dlouho pobýval také malíř Gustav Klimt a kde se v letním období můžete usadit na krásné zahrádce vily. V menu restaurace naleznete typická italská jídla, ale také jídla moravské kuchyně, která se obměňují podle ročního období, originální pokrmy připravené italským šéfkuchařem ze sýrů vyrobených v sýrárně v Litovli, čerstvě dodaných každý den přímo do kuchyně restaurace. Můžete si také pochutnat na čerstvých

těstovinách vlastní výroby a hostinu završit typickým italským dezertem.



Restaurace Primavesi,
Univerzitní 7, Olomouc,
www.primavesi.cz, tel.: 585 204 852



Po stopách historie rodiny Brazzale

Na základě výsledků bádání, která proběhla ve farních a notářských archívech, bylo možné zrekonstruovat rodokmen rodiny Brazzale poprvé s přesnými údaji týkajícími se generací před Giovannim Mariou Brazzale

narozeným roku 1837. Zkoumaná svědectví a listiny s jistotou uvádějí, že již otec i děd Giovannioho Marii Brazzale vykonávali stejné zaměstnání, tedy obchod a výrobu másla a mléčných výrobků, a to na území mezi Monte di Calvene, Altopiano di Asiago a Vicentinskou nížinou. Díky těmto závěrům došlo k posunu data zahájení činnosti rodinného podniku Brazzale na rok 1784. Tato aktivita nebyla v průběhu času nikdy přerušena. Nyní probíhají ještě další archivní bádání, která mají potvrdit, že i před uvedeným rokem rodina vykonávala stejnou činnost, což se zdá na základě celé řady indicií velmi pravděpodobné.



SPECIÁLNÍ NABÍDKA pro všechny zákazníky prodejen La Formaggeria Gran Moravia: Za nákup v hodnotě nad 300 Kč sleva 5%, za nákup v hodnotě nad 500 Kč sleva 10% na konzumaci v Restauraci Primavesi. Sleva Vám bude poskytnuta po předložení paragonu. Více na www.laformaggeria.com. Sleva se vztahuje na celou konzumaci včetně nápojů a bude odečtena z celkové částky. Platnost pro výběr slevového kuponu: 31.12. 2014. Slevy nelze sčítat.



Podporujeme mladé sportovce

Značka Gran Moravia letos podpořila mladou olomouckou naději ve veslování Adélu Truhlářovou, která na červnovém mistrovství ČR ve veslování v Račicích získala 2. místo na skifu a dvojskifu a společně s dalšími olomouckými děvčaty mistrovský titul na osmiveslici dorostenek. Byla také členkou reprezentační párové čtyřky ČR, která zvítězila na Závodch olympijských nadějí v polské Poznani. Máme o to větší radost také proto, že je Adéla dcerou Lenky Truhlářové, vedoucí olomoucké prodejny La Formaggeria Gran Moravia. *Gratulujeme a přejeme mnoho úspěchů!*



Gran Moravia a Asiagofestival

Značka Gran Moravia byla i letos hlavním partnerem hudebního festivalu Asiagofestival, který založila a organizuje rodina Brazzale. V italském malebném městě Asiago v provincii Vicenza se v srpnu konal již 48. ročník tohoto hudebního svátku, na němž se představují hudebníci z celého světa, mezi kterými nechybí ani čeští hudebníci a kde je vždy vyhrazeno důležité místo české hudbě a tradicím. Tento rok italské publikum ocenilo mistrovství pianisty Emila Viklického a kontrabasisty Petra Dvorského během jejich koncertu, kterým se celý festival uzavíral a na němž zazněly skladby s motivy z moravských lidových písní stejně jako díla českých skladatelů.



Nová La Formaggeria Gran Moravia v Litovli

V létě byla otevřena nová prodejna řetězce La Formaggeria Gran Moravia přímo ve výrobním podniku sýrárny Orrero v Litovli. I tato prodejna, stejně jako všechny ostatní, nabízí široký výběr sýrů vlastní výroby, mezi nimiž nechybí ani produktová řada „Čerstvé z naší sýrárny“. Dále zde naleznete vynikající ingredience pro přípravu pokrmů italské kuchyně a mnoho dalších specialit, které si můžete vychutnat společně s vašimi blízkými. Nabízíme také dárkové balíčky pro jakoukoliv příležitost s produkty dle vašeho výběru.



Představujeme náš nový výrobek – tradiční tvaroh

Rodina výrobků řady „Čerstvé z naší sýrárny“ se opět rozrostla. V létě jsme vám v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia představili tradiční tvaroh, který se vyrábí ručně v naší sýrárně v Litovli z mléka té nejvyšší kvality a podle tradičního

technologického postupu. Tvaroh je, stejně jako všechny další výrobky řady „Čerstvé“, dodáván do prodejen hned následující den po výrobě, a zákazníci tak mohou vychutnat jeho nejlepší chuťové vlastnosti a jeho čerstvost. Výrobek je prodáván na váhu a balen v praktických vaničkách. Vynikající je jak samotný, tak pro přípravu tradičních tvarohových jídel!

E-shop La Formaggeria Gran Moravia

V našem virtuálním obchodě mohou nakupovat i ti, kteří nemají možnost nákupu v našich kamenných prodejnách. Pokud si vyberete v e-shopu, budou vám sýry a další výrobky z nabídky řetězce La Formaggeria Gran Moravia doručeny až domů. E-shop chce nabídnout také pohodlný a výhodný systém nákupu pro profesionály z gastro oblasti, jako jsou restauratéři, drobní obchodníci, jídelny, asociace apod. Navštivte nás na

www.laformaggeriaonline.com

Šárka Kašpárková:

Ráda hřeším českou klasikou

Její život se vždy točil a bude točit kolem sportu. Atletická hvězda, která se v roce 1997 v Aténách stala mistryní světa a dodnes drží v trojskoku český rekord, teď hraje krajský přebor basketbalu za Renokar Podolí, spolu s partnerem a trenérem v jedné osobě Michalem Pogánym fandí sportovně nadané dceři a doslova žije projektem Odznak všestrannosti olympijských Vítězů, díky němuž získávají školáci vztah ke sportu. Pro La Formaggeria Magazine prozradila Šárka Kašpárková více nejen o lásce k pohybu, ale také o rodině, dobrém jídle a vzpomínkách na fantastickou kariéru.

Podzim je za dveřmi, těšíte se na něj?
Vyhovuje mi, pokud je podzim aspoň trochu slunečný, mám hrozně ráda babí léto. Baví mě pozorovat, jak se mění podzimní barvy, když je hezky. Deštivé a sychravé dny mi moc nesedí.
Jak předcházíte podzimním splínům?
Zatím naštěstí žádné nemám. Trošku mě ale deprimuje, že se zkracuje den

a člověk občas už vstává do přitmě. Snažím se to překonat dobrou náladou.
Sport určitě patří mezi léky na špatnou náladu. Hrajete ráda basketbal, badminton, bowling, tenis... Který je vaším favoritem?
Momentálně je mojí prioritou basketbal. Aktivně hraju krajský přebor a na konci prázdnin jsme už zahájili přípravu.

Když zbyde čas, snažím se věnovat i těm ostatním.

Sport byl pro vás v nejlepších letech kariéry téměř vším. Čím je pro vás teď?

Sport je pro mě nezbytnou součástí života. Pokud je období, kdy se moc nehýbu nebo mám delší volno, pohyb mi hrozně chybí. Bývá pak hrozně těžké znovu se dostat do formy a většinou mě z toho bolí celé tělo. Ale věřím, že dokud se budu moct hýbat, určitě budu sportovat.

Kolikrát týdně tedy aktivně sportujete?

Dvakrát v týdnu mám basketbalový trénink a v sezoně hrajeme ještě každou druhou sobotu a neděli zápasy. Další sportování samozřejmě závisí na mém volném času, kterého bohužel moc není. Moje třináctiletá dcera má během školního roku hodně sportovních aktivit a já ji téměř denně vozím na tréninky. Moc volna pak už nezbývá.

Váš osobní rekord a zároveň dosud nepřekonaný český národní rekord v trojskoku je 15,20 m z roku 1997 na MS v Athénách. Kolik byste skočila dnes?

Naposledy jsem zkoušela trojskok asi před třemi lety, kdy jsem byla s dcerou na soustředění. Trénovaly jsme a holky mě vyhecovaly, abych jim to ukázala. Připadala jsem si komicky. Když tělo není připravené rychlostně, silově a technika se dlouho netrénuje, má výkon do opravdového trojskoku hodně daleko. Tipuji, že pokud bych se nemusela trefit na prkno a měřil by se mi skok z místa odrazu, skočila bych dnes deset až jedenáct metrů. I když Míša, můj partner a trenér v jedné osobě, tvrdí, že by to bylo tak 11,5 metru. (smích)

Máte své medaile a ceny vystavené?

Medaile mám vystavené doma ve vitrínce, ale ty nejcennější tam většinou chybí. Pracuji totiž v projektu Odznak všestrannosti olympijských vítězů a často je na školách ukazují dětem, které jsou na ně zvědavé. Nejcennější kovy tak většinou vozím v kufru auta. (smích)

Na které vítězství vzpomínáte nejraději?

Jednoznačně na titul mistryně světa, který jsem si moc užila i s oslavami a vším, co k tomu patřilo. Je úžasné, když vyhrájete tak velký závod a pak vám hrají hymnu. Vzpomínky na vítězství v Athénách budu mít navždy v sobě a přála bych všem sportovcům, aby podobný pocit také zažili. Vrcholovému sportu musíte hodně obětovat a toto je krásné ocenění vaší práce.

Je ve vaší kariéře okamžik, který byste naopak vymazala?

foto: David Raub



Ano, finále olympijských her v Sydney v roce 2000. Měla jsem v průběhu toho roku dost zdravotních problémů a i přes ně se mi podařilo postoupit do olympijského finále. To už se mi ale nepovedlo, protože jsem třikrát přešlápla. S tímto okamžikem nebudu smířená ani na smrtelné posteli, protože nechápu, jak se to mohlo stát. Až po finále jsem zjistila, že jsem skákala těhotná, takže aniž bych to tušila, byla Tereza vlastně nejmladší finalistkou olympijských her. To je taková náplast na ten špatný výsledek, ale po sportovní stránce mě ten závod strašně mrzí.

Vaše třináctiletá dcera Tereza se hodně věnuje sportu. Podporujete ji?

Chodí do školy s rozšířenou výukou tělesné výchovy, kde se zaměřuje na volejbal, a kromě toho ještě hraje basketbal a začíná s atletikou. Pokud můžu, tak jí fandím, a hrozně mě to baví.

Přála byste jí profesionální sportovní kariéru?

Nemusí být zrovna profesionální. Byla bych moc ráda, kdyby u sportu vydržela co nejdéle, protože podle mě je sport prevencí proti lumpárnám a dítě je v okruhu kamarádů se stejnými zájmy. Jestli bude mít dcera i výkonnost k tomu, aby byla profesionální sportovkyně, budeme jí s partnerem samozřejmě pomáhat a radit, pokud tedy naše rady přijme.

Proč jste se rozhodla věnovat jako sportovní manažerka speciálnímu projektu pro žáky ZŠ Odznak všestrannosti olympijských vítězů, což je atraktivní pohybový program pro děti?

Oslovil mě Robert Změlík, a protože mám vystudovanou pedagogickou fakultu, baví mě práce s dětmi a ohledně sportu mám co předávat, neváhala jsem.

Je to práce jako stvořená pro mě.

Můžete projekt víc přiblížit?

Založili jej dva olympijští vítězové v desetiboji Robert Změlík a Roman Šebrle. Je určený především pro děti třetích až devátých tříd, ale odznak všestrannosti mohou plnit všechny věkové kategorie, třeba i dospěláci nebo senioři. Prioritní jsou pro nás školáci, kteří díky tomu projektu získávají vztah ke sportu. Když se zapojí škola, zapojí se vlastně všechny děti, protože v rámci hodin tělesné výchovy trénují a plní jednotlivé disciplíny a mohou získat odznaky. A to i v disciplínách spojených spíše s vůlí a tréninkem, nejen se sportovním talentem. Už se zapojilo přes 1300 škol z celé republiky.

Mají dnešní děti dobrý vztah ke sportu?

Je to trochu jiné. V mé generaci neexistovalo, že by se někdo netěšil na hodinu tělesné výchovy a snažil se z ní vykrotit. Dnes podle učitelů chodí děti často s omluvenkami, aby nemusely cvičit. Myslím si, že přirozený pohyb a chuť sportovat má člověk od malička v sobě. Pak ale sehraji obrovskou roli rodinné návyky. Je důležité, jak aktivní jsou rodiče a jak děti ke sportu vedou a také jestli mají možnost děti přihlásit do sportovních kroužků, protože je to dnes bohužel i otázka financí.

Může dnes u dětí sport soupeřit s počítači?

Počítače k dnešku patří, nic se s tím nedá dělat. Je to nutností třeba i ve škole, což vidím u dcery. Jde o nedílnou součást života této generace. Rodiče prostě musí děti naučit brát sport jako běžnou součást života. Pak sport s počítačovou technikou nějak soupeřit může.

A co si myslíte o stravování dětí?

Nejdůležitější roli hrají zase stravovací návyky rodiny. Mně spíš vadí, že jsou na některých školách umístěné automaty s chipsy, sladkostmi a věcmi, které by do běžného jídelníčku dětí patřit neměly. Škola by děti neměla podporovat v nezdravém stravování.

Jak se udržujete štíhlá a fit? Dbáte na svůj jídelníček?

Přiznám se, že často hřeším. Mám ráda českou kuchyni, takže je to obvykle nějaká klasika, jako třeba vepřo knedlo zelo, pečená kachna, bramborové placky... A čím jsem starší, tím se váha udržuje hůř a hůř. Ale moc mi pomáhá právě to, že sportuji.

Patří mezi vaše oblíbená jídla také

sýry a jiné zdravé speciality?

Ano, sýry tam určitě také patří. Náš jídelníček je pestrý, doma vaříme z čerstvých surovin a snažíme se jíst hodně zeleniny a ovoce.

Vaříte ráda?

Vařím, ale naštěstí mám muže, kterého vaření baví. O jídelníček se většinou stará on.

Nemohu nezapomenout vaše působení ve StarDance. Nestýská se vám po tanci, fyzické dřině a krásných šatech?

Musím přiznat, že někdy ano. Bylo to krásné prostředí, úžasní lidé, něco skvělého, obzvláště pro sportovkyni předtím věčně zpcenou a umazanou od pisku. Byl to zážitek, na který budu pořád vzpomínat. Pokud mám čas, tak si s tanečním partnerem ze StarDance Janem Tománkem ještě občas někde zatančíme a jsem moc ráda, že se mi podařilo stáhnout k tancování i mého partnera, se kterým jsme úspěšně prošli základním tanečním kurzem. Je fajn, když člověk jen tak nepřešlapuje, ale umí udělat třeba i nějakou otočku nebo figuru.



Šárka Kašpárková

Narodila se 20. května 1971 v Karviné, základní školu vychodila v Havířově, gymnázium a vysokou školu absolvovala v Brně, kde v současnosti také žije. Na mistrovství světa v roce 1997 v Aténách se zapsala do atletické historie jako trojskokanská mistryně světa. Na kontě má ještě dalších sedm medailí z vrcholných akcí včetně olympijského bronzu z Atlanty 1996. Držitelka českého rekordu v trojskoku se s profesionální kariérou rozloučila v roce 2006 na ME v Göteborgu. Se svým bývalým trenérem a životním partnerem Michalem Pogánym vychovávají třináctiletou dceru Terezu. Její motto zní: Pokud nejde o život, nejde o nic.

Model Etana: Provolone dolce



Provolone se vyrábí v různých tvarech – například ve tvaru komolého jehlanu, salámu, lahvičky nebo hrušky (na snímku). Ten se nazývá provoletta.



VINCENZO BOZZETTI

odborník na sýry, člen italské Národní organizace degustátorů sýrů ONAF, spoluautor metody sensorického hodnocení sýrů "Etana"

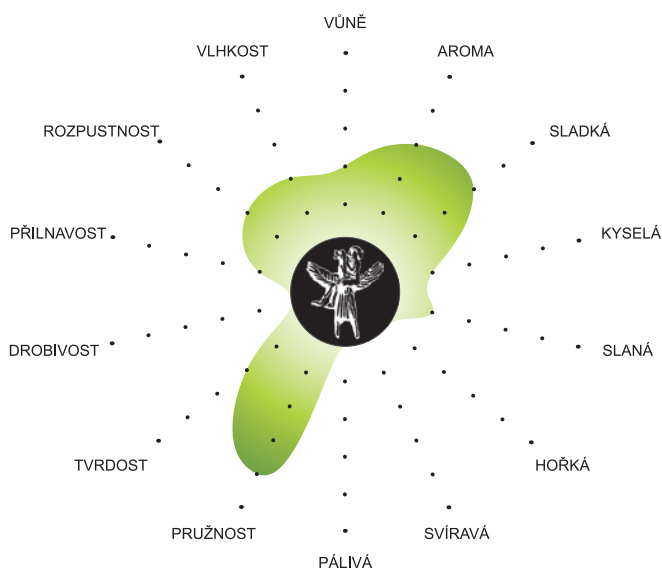
Ceněný pro svou jemnost a měkkost

Provolone dolce je produktem, který velmi dobře odráží vývoj chutí spotřebitelů, a tedy i požadavky trhu, zároveň si ale udržuje své typické vlastnosti a výrobní postupy. Tento sýr patří do velké rodiny sýrů s pařeným těstem (formaggi a pasta filata), kam náleží také sýry mozzarella, scamorza, nebo caciocavallo, které se vyrábí pařením těsta horkou vodou hned po jeho vysrážení a prokysání. Tento způsob odkyselení sýřeniny a vytvarování výrobku pomocí vroucí vody se zřejmě zrodil u kočovných národů uvyklých na život v prostém a chudém prostředí. V dobách svého vzniku, před mnoha tisíci lety, měl tento druh sýru zřejmě velmi výraznou chuť, nyní je ale provolone dolce oceňován zejména pro svoji jemnost, měkkost a všestranné využití v teplé i studené kuchyni. Moderní spotřebitel dává obvykle přednost mladšímu sýru, který zraje 30 až 60 dnů.

Senzorický profil

Provolone dolce má na pohled kompaktní těsto, místy s jemnými oky, s charakteristickou mléčnou a máslovou vůní. Vyznačuje se hedvábným, téměř máslovým povrchem. V ústech rozvíjí výrazné mléčně-ovocné aroma, vycházející z plné sladké chuti, s mírně kyselosláným akcentem. Při kousání u tohoto sýru oceníte zejména jeho pružnost a snadnou rozkousatelnost. Díky tomu, jak lehce ulpívá na patře, můžete tyto jeho chuťové vlastnosti náležitě ocenit.

Provolone dolce se skvěle hodí k aperitivům, do salátů, pro přípravu pokrmů na pánvi nebo k dochucení pokrmů z masa a ryb. Samotný se obvykle podává se svěžími bílými víny či s víny šumivými, jako jsou například Bianco di Ciccio Zaccagnini nebo klasické Prosecco.



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



A yellow, beanbag-like object with a yellow cord and a small tag. The object is yellow with orange and red circular patterns. A yellow cord is attached to the top, and a small tag with text is attached to the cord.



Provolone piccante je sýr, který dokáže uspokojit všechny, kdo mají rádi výrazně pikantní chuť. Již při nádechu je cítit typická vůně zralého sýru, jehož těsto je příjemně protkáno jemnými prasklinami, které jsou charakteristickým projevem zrání tohoto sýru. To obvykle trvá asi 120 dní, někdy dokonce 200 dní. V ústech rozvine silný a dlouho přetrvávající, někdy až lehce svíravý pocit pikantnosti, doprovázený sladkoslanou chutí. Provolone piccante bývá konzumován jako „sýr k meditaci“, a to ve spojení s bílými muškátovými víny či s víny z pozdního sběru, a dokáže plně uspokojit i náročného spotřebitele.

9

Umění italského uzenářství

bresaola s rukolou

- Velký výběr dušených a syrových výrobků.
- Tradiční výrobní metody a tradiční zrací místa.
- Dokonalé krájení na velmi tenké plátky, které dají více vyniknout chuti a vůni.

Tajnou ingrediencí jednoho z hlavních představitelů tradičního italského uzenářství – prosciutto di Parma – je vítr vanoucí od kopců kolem Parmy. Vzduch z okolních kopců voní mořským větrem, který přináší od Versilie ostré aroma tamních piniových hájů, naráží na hory Cisa, kde ztrácí svoji slanost, aby nakonec nasákl vůní kaštanových lesů, které cestou potkává. Výsledkem je suchý vzduch ideální pro zrání prosciutta. Naopak v přírodních jeskyních typických pro alpská pohorí, v tzv. crotti, kde proudí studený vzduch a teplota i vlhkost se v létě ani v zimě nemění, vznikla a často se ještě v dnešní době nechává zrát bresaola, bezpochyby hlavní uzenina pocházející z hor. Dalších podobných příběhů jsou desítky: uzenářství představuje vedle výroby sýrů tradiční ukázkou italského potravinářského umění. Existují dvě rodiny italských uzenin: crudi (syrové) a cotti (dušené). Do té první patří samozřejmě prosciutto crudo, ale také bresaola, speck a culatello. Do druhé pak všechny varianty dušené šunky a mortadella.

Krájení uzenin

Italské uzeniny, jak syrové, tak dušené, vyžadují zvláštní pozornost při krájení na plátky. Právě na síle plátků závisí,

zda si je budeme moci co nejlépe vychutnat: čím je plátek slabší, tím více se rozvine chuť a všechny vůně. Jedinou výjimku z tohoto pravidla představuje krájení salámů, které je třeba dle tradice krájet na značně silné kousky. Podle italské lidové tradice je salám správně nakrájen, pokud plátky vydrží stát na boku.

Syrové výrobky „crudi“

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo je zralým výrobkem, který se získává z vybraných vepřových kýt. Tvar je tradičně protáhlý, hruškovitý, barva uvnitř více či méně narůžovělá, jednolitá, lemovaná tukem. Vůně je příjemně aromatická, chuť jemná, málo slaná a aromatická. Nejznámější italské prosciutto crudo je to z Parmy. Hlavní ingredience používané na jeho výrobu jsou vepřová kýta, sůl a čas.

Do vybraných kýt je dlouze vtírána sůl,



pak maso odpočívá a posléze je kýta umytá, okartáčovaná, osušená a zkontrolována. Nastává dlouhá doba zrání, které trvá 8 až 16 měsíců, někdy i více než 24 měsíců. Probíhá ve speciálních a kontrolovaných halách, kde jsou kýty zavěšeny na trámy.

Bresaola

Tento výrobek typický pro oblast Valtellina v Lombardii se vyrábí z kusů hovězí kýty, které jsou asi dva týdny naloženy ve směsi soli, pepře, česneku, skořice, bobkového listu a hřebíčku. Na konci zrání, které trvá asi 12 týdnů, má bresaola živou červenou barvu a jemnou vůni s lehce kořeněným aroma. Chuť je jemně nasládlá, konzistence měkká a kompaktní. Bresaola je uzenina se zvýšenými nutričními a energetickými hodnotami, je bez tuku a má vysoký obsah bílkovin. Proto ji do svého jídelníčku zařazují s oblibou sportovci a všichni ti, kdo dbají o zdravou a lehkou stravu.

Dušené uzeniny „cotti“

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto se vyrábí z vykostěné vepřové kýty, která je nejprve nasolena a pak dušena. Tvar dušené šunky je zaoblený, uvnitř má jasně růžovou barvu s jemným tučným okrajem, který dodává plnost její jemné charakteristické chuti. Spotřebitelé tuto šunku velmi oceňují jak pro její nutriční vlastnosti, tak pro mnohostranné využití v kuchyni. Prosciutto cotto je hlavní surovinou tisíců receptů od těch nejjednodušších po ty nejtradičnější. Existují také verze „arrosto“ (pečené) a „alle erbe“ (s bylinkami).

Mortadella

Mortadellu poznáte snadno již podle jejího válcovitého tvaru a vzhledu a barvy jejích plátků: jednolitá růžová, díky jemně namletému masu, je posetá bílými kostičkami slaniny, kterým se říká lardelli, což je tuk té nejvyšší kvality. Její vůně je nezaměnitelná, lehce kořeněná, chuť plná a vyvážená právě díky kouskům slaniny, které zjemňují chuť masa. Italská mortadella se může pochlubit staletou historií a je vyráběná technikami, které ve světě nemají obdobu. Dušení probíhá ve speciálních troubách na suchý vzduch, po dobu, která může být jen několik hodin, ale i celý den, podle velikosti mortadelly.

Vysoký roštěnec Uruguay s omáčkou z pravých hřibů a pečené rozmarýnové brambory

Suroviny

300 g roštěnce
200 g hříbků
1 menší cibulka
1 stroužek česneku
100 ml vývaru
smetana dle žádané hustoty
200 g brambor
rozmarýn dle chuti
plátky pancetty  FORMAGGERIA
sůl, pepř, olivový olej  FORMAGGERIA

DOPORUČUJE

RESTAURACE
VILA
PRIMAVESI

Příprava:

Maso: Plátek dobře vyzrálého roštěnce osolte, opepřete a nechte odležet 10 minut. Maso zaviňte do plátků pancetty. Poté maso z obou stran zprudka osmahněte (nasucho bez oleje), aby se „zatáhlo“. Pozvolna na pánvi dopečte na požadovaný stupeň rare-medium-well done.

Omáčka: Hříby nakrájené na kostičky orestujte na olivovém oleji s cibulkou a česnekem. Podlijte trochou zeleninového vývaru a osolte a opepřete dle chuti. Nakonec zalijte vysokoprocenní smetanou a nechte „zredukovat“.

Brambory: Brambory nakrájejte na čtvrtky a posypte pokrájeným čerstvým rozmarýnem a osolte. Lehce zakápněte olivovým olejem a dejte péct na plech.

 FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



DOPORUČUJE

RESTAURACE
VILA
PRIMAVESI

Polévka s fava fazolkami

Suroviny

2 mrkve
1 střední cibule
2 ks řapíkatého celeru
0,5 kg fava fazolí
200 g pražené pancetty 
vývar dle potřeby
olivový olej 

Příprava:

Na kostičky nakrájejte řapíkatý celer, cibuli, mrkev a orestujte na extra panenském olivovém oleji, po chvíli přidejte syrové fava fazolky a krátce orestujte. Nakonec zalijte zeleninovým vývarem a povařte cca 40 minut. Vedle na pánvi orestujte kousky pancetty a posypte hotovou polévku.

Rigatoni ai quattro formaggi

Suroviny:

400 g krátkých těstovin 
80 g sýru gorgonzola dolce 
80 g sýru taleggio 
100 g sýru provolone 
50 ml smetany na vaření
80 g nastrouhaného sýru Gran Moravia  • 200 ml mléka 
sůl  • mletý černý pepř

Příprava:

Do hrnce napusťte vodu a přiveďte k varu. Osolte. Nakrájejte sýry taleggio, gorgonzolu a provolone na kostičky. Do pánve nalijte smetanu na vaření a mléko a vařte na mírném ohni. Do pánve se smetanou a mlékem přidejte nastrouhaný Gran Moravia, předem nakrájené taleggio, gorgonzola a provolone a dobře míchejte, dokud se vše nerozpustí a nevznikne omáčka. Do směsi přidejte sůl a pepř. Uvařte těstoviny a scedte, až budou al dente. Dejte zpátky do hrnce a k těstovinám přidejte sýrovou omáčku. Vše několik minut na mírném ohni míchejte. Ihned podávejte.



Najdi 7 rozdílů!

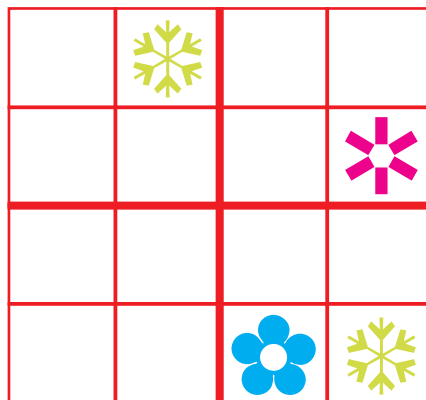


Kdo ke komu patří?

Které dva obrázky spolu souvisejí?

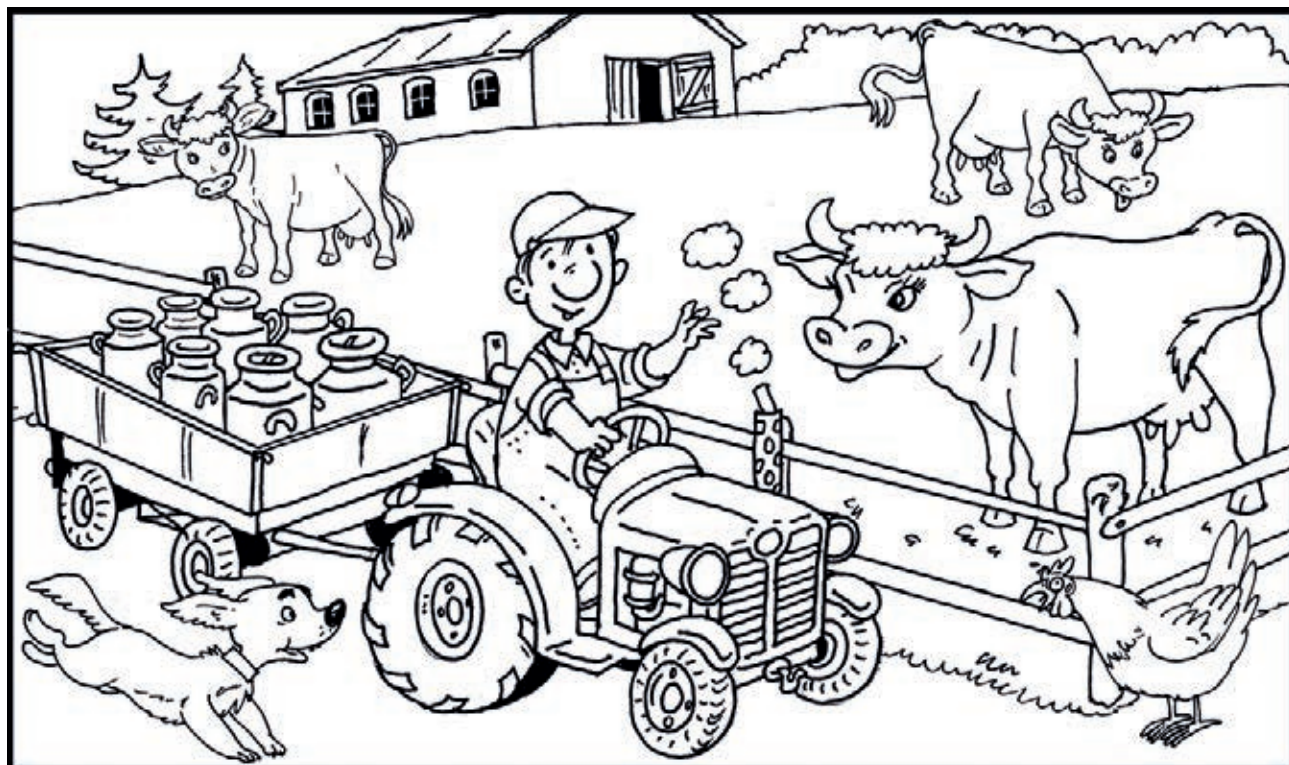
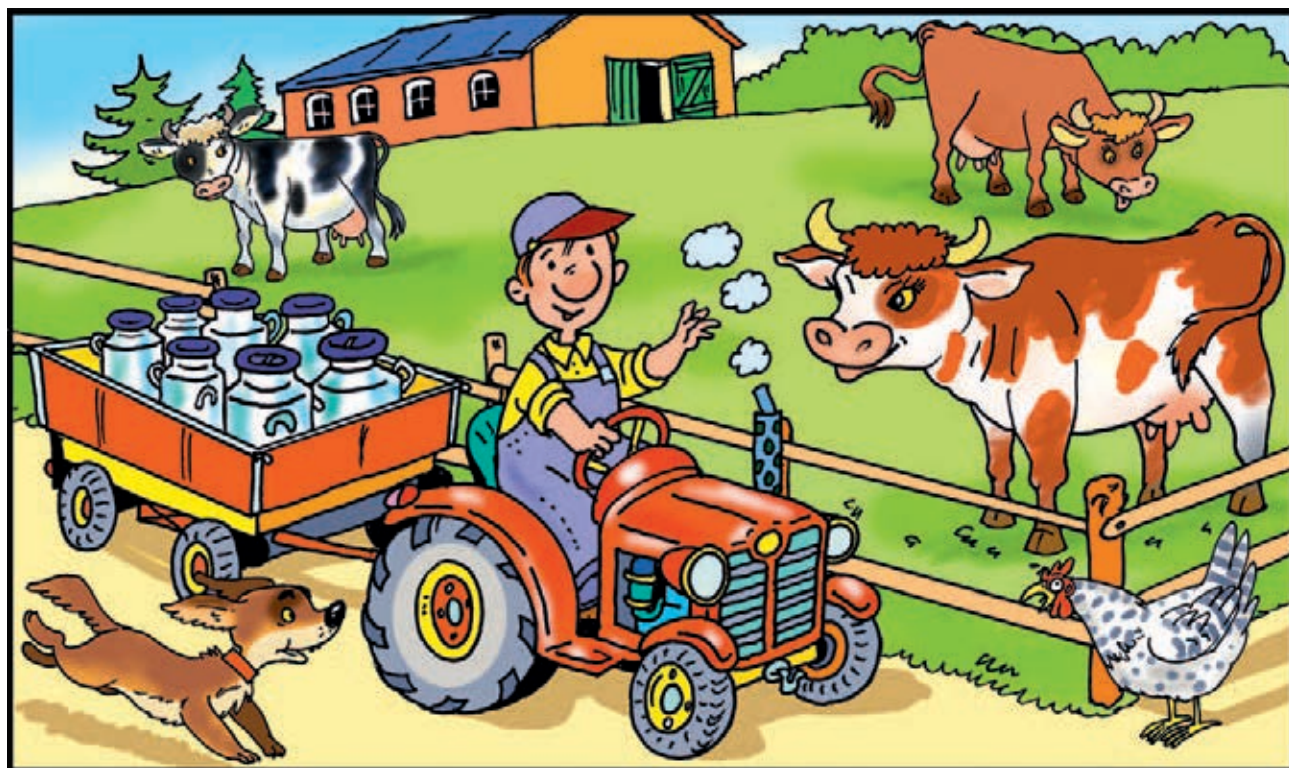


Sudoku



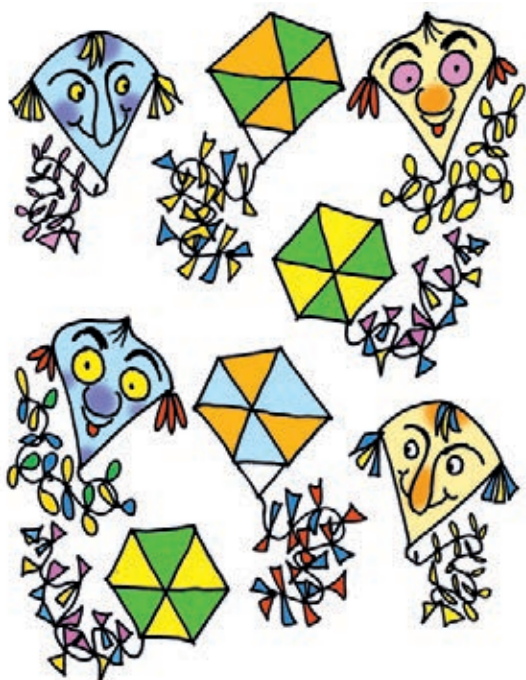
Do prázdných políček doplň chybějící symbol.
Žádný v řádce, sloupci nebo čtverci se nesmí dvakrát opakovat.

Omalovánky



Dračí dvojčata

Najdi dva stejné draky



Rýmovačky

Spoj čarou obrázek a slovo, která se spolu rýmují

opice



vajíčko



vidlička



šiška



kráva



šidlo



pes



sveťr



míč



Foukej, foukej větříčku...

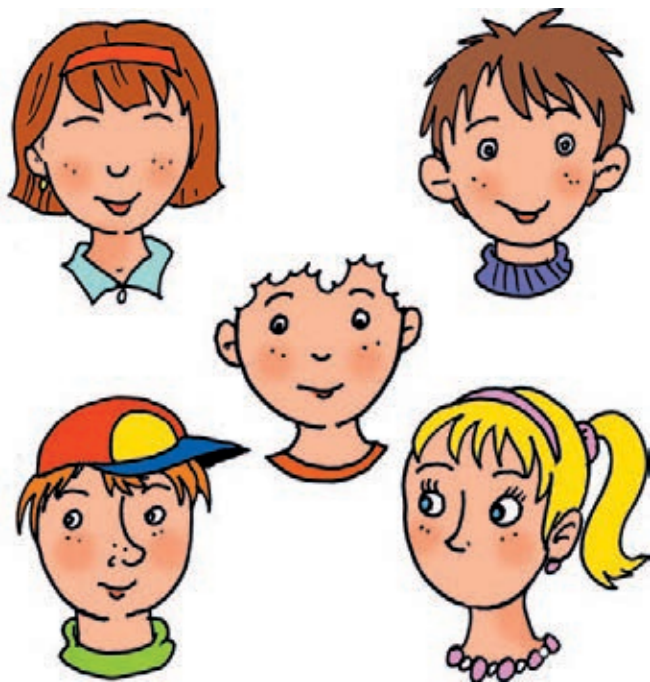
Kde jsou všichni draci?





How do you say?

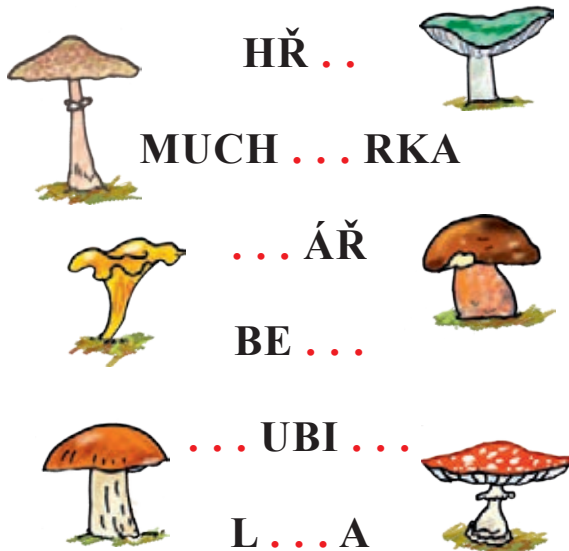
Vyber správný anglický výraz a dokresli obrázek.



ears, nose, hair, eyes, mouth

Jak je to dohromady?

Spoj čarou obrázek a doplň názvy nejznámějších hub.

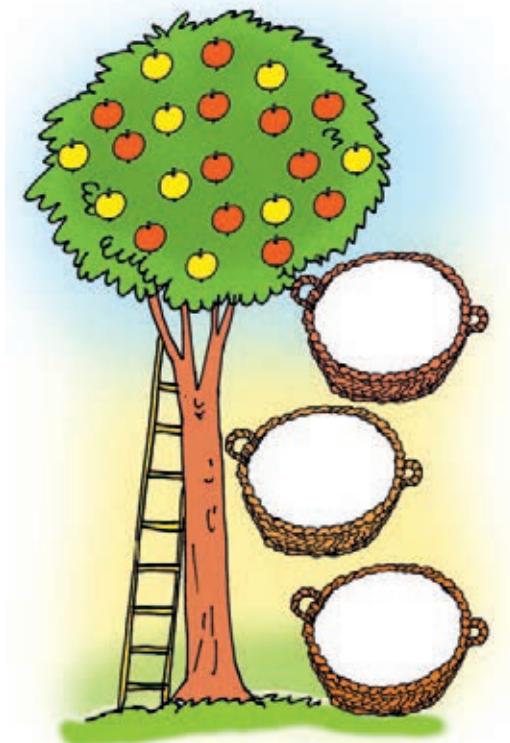
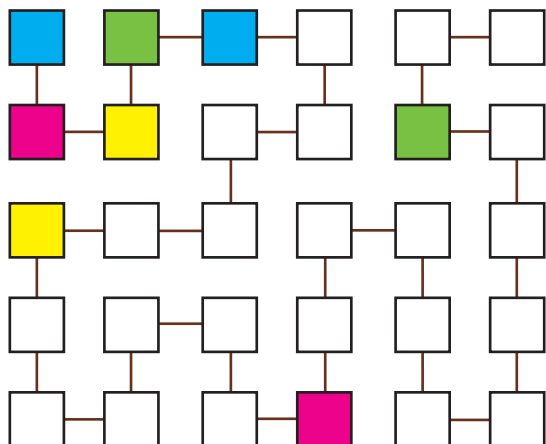


Podzimní úroda

Spočítej červená a žlutá jablíčka a rozděl je spravedlivě do tří košíků.

Barevné kostky

Jakou barvu budou mít ostatní čtverečky?



Pizza con prosciutto di Parma



DOPORUČUJE

RESTAURACE
VILA
PRIMAVESI

Suroviny:

těsto na pizzu 

• 50–100 g pasírovaných rajčat
dle chuti 

• 50 g černých oliv 

• 200 g mozzarely 

• 100 g parmské šunky 

Příprava:

Základ na pizzu potřete pasírovanými rajčaty, natrhejte na kousky mozzarellu, posypte černými olivami a dejte péci na 230 stupňů do předehřáté trouby na cca 5 minut. Je potřeba sledovat kraje pizzy, až pěkně „naběhnou“, vyjměte pizzu z trouby a dozdobte plátky parmské šunky.

Jogurtový závin s jablky

Suroviny:

400 g hladké mouky • 150 g bílého jogurtu 

• 200 g másla  • 1 vejce • špetka soli 

• olej (slunečnicový) na potřetí závinů.

Náplň: • 8 lžic strouhanky nebo 20 ks nastrouhaných piškotů

• 12 jablek (dle velikosti) • cukr krupice • vanilkový cukr

• skořice mletá • rozinky • oříšky, • vlašské ořechy

• brusinky dle chuti.

Příprava:

Mouku si prosijte na vál a přidejte špetku soli. Z mouky si udělejte hromádku, doprostřed udělejte důlek, do něho vklepněte vajíčko a dejte jogurt. Vidličkou tekuté ingredience vymíchejte s troškou mouky do hustší kašičky. Na mouku nastrouhejte na hrubém struhadle tuk (můžete ho i jen nakrájet) a vše rukama rychle zpracujte na měkké a nelepivé těsto. Dle potřeby ještě přidejte mouku. Těsto si rozdělte na 4 stejně velké díly a nechte odpočinout. Mezitím oloupejte a nahrubo nastrouhejte jablka a na sucho si na pánvi orestujte strouhanku (nebo nastrouhejte piškoty – 5 ks na závin). Z těsta na pomoučeném povrchu vyválejte obdélník o síle 2–3 mm, na 1/3 si nasypejte část strouhanky, pokladte lehce vymačkanými jablky (jen pokud jsou příliš šťavnatá), posypte cukry, skořicí, oříšky, rozinkami, ... co kdo rád. Pak těsto zavijte jako klasický závin a okraje uzavřete, přehněte dospodu nebo dovnitř a přendejte na plech. Troubu rozehřejte na 180 °C. Závin před pečením pomazte olejem a dejte péct do vyhřáté trouby na asi 25–30 min. Pečte do světlé barvy. Před podávání pocukrujte. Těsto na závin je krásně elastické, netrhá se, při pečení nepraská a chuťově je krásně jemné.





Fave e pecorino

Suroviny:

2 kg čerstvých bobů (fave)
 400 g sýru pecorino 
 400 g pancetty nebo vepřového „guanciale“ nakrájeného
 na silnější plátky 

Příprava:

Vyloupejte boby z lusků. Pecorino nakrájejte na plátky
 v případě mladšího sýru, nebo na kostičky v případě
 zralejšího sýru. Rozdělte pecorino a pancettu na čtyři
 talíře, boby servírujte v misce uprostřed stolu nebo
 ve čtyřech samostatných mističkách.

Pomazánka s gorgonzolou a ořechy

Suroviny:

200 g sýru gorgonzola s mascarpone a ořechy 
 • 200 g ricotty nebo tvarohu  • sůl 
 • pepř • hrst vlašských ořechů

Příprava:

Gorgonzolu a ricottu spolu promíchejte, dle chuti osolte,
 opepřete a přidejte vlašské ořechy. Podávejte na čerstvém
 pečivu s plátkem hrušky.



Špagety s parmskou šunkou, vlašskými ořechy, smetanou a sýrem Gran Moravia



DOPORUČUJE

RESTAURACE
 VILA
 PRIMAVESI

Suroviny:

400 g špaget  • 120 g vlašských ořechů
 • 150 g parmské šunky  • 250 ml smetany
 • 50 g másla 
 • Gran Moravia dle chuti 

Příprava:

Dejte vařit špagety. Na pánvičce na másle orestujte
 ostatní suroviny a přidejte uvařené těstoviny.
 Nakonec posypte sýrem Gran Moravia.

Soutěž o nejzajímavější recept z ricotty!

Zašlete nám váš oblíbený recept ze sýru ricotta.
 Autoři pěti nejzajímavějších receptů obdrží dárkový
 poukaz na nákup v prodejnách La Formaggeria
 Gran Moravia v hodnotě 300 Kč.
 Recepty zasílejte na recepty@laformaggeria.cz
 nejpozději do 3. 11. 2014.

Už jste vyzkoušeli?

Objevte další italské speciality z nabídky řetězce prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Můžete je vyzkoušet třeba při přípravě některého z receptů, které najdete v tomto čísle časopisu.



Čerstvý zákys

Čerstvý zákys, který patří do produktové řady „Čerstvé z naší sýrárny“, se vyrábí v litovelské sýrárně z mléka té nejvyšší kvality. V nabídce jsou vedle přírodního čerstvého zákysu nově také zákys jahodový a meruňkový. Zákys patří do skupiny kysaných mléčných výrobků, které jsou pro své vlastnosti nejvíce doporučovaným mléčným výrobkem, jehož konzumace pomáhá zvýšit příjem vápníku.

Balení: 500 ml
Výrobce: Orrero a.s.

Čerstvý zákys z Litovle je lahodnou a zároveň zdravou svačinkou pro vaše děti.

Passata di pomodoro

Nenahraditelný pomocník při přípravě krátkých, dlouhých, plněných či zapékaných těstovin a mnoha dalších tradičních italských pokrmů, to je rajčatová „passata“. Passata má jemnou a krémově hustou konzistenci a uchovává si chuť i vůni pečlivě vybraných rajčat, z nichž je vyrobena.

Balení: 680 g
Výrobce: ICAB SpA, Itálie

Použijte ji například pro přípravu rychlé omáčky na čerstvé těstoviny nebo na pizzu, recept najdete v Kuchařce na straně III.



Italské uzeniny

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme široký výběr italských uzenin, o nichž se můžete dočíst mnoho zajímavého v článku na straně 10 tohoto čísla magazínu. Všestranné využití v kuchyni má například Prosciutto crudo Rubino (můžete vyzkoušet v receptech z Kuchařky tohoto čísla na straně III a IV) nebo Pancetta affumicata, kterou nabízíme v praktickém balení již nakrájenou na kostičky (recepty na stranách II a IV Kuchařky).

Gran Moravia plátky

Tato novinka v rodině výrobků Gran Moravia byla uvedena na trh letos v květnu. Je to poprvé, kdy je dlouhozrající sýr k dostání ve čtvercových plátcích, tedy nejčastěji používané formě. Znovu uzavíratelný obal umožňuje dlouhodobě uchovat sametovou jemnost a nezaměnitelnou chuť výrobku i po otevření. Plátky Gran Moravia využijete nejenom při přípravě toustů, sendvičů či panini, ale také k syrové i vařené zelenině, na zapékání a do mnoha dalších teplých jídel, záleží pouze na vaší fantazii. S plátky Gran Moravia ochutíte skvěle, snadno a rychle jakýkoliv pokrm.

Připravte vašim školákům lahodnou a zdravou svačinku: naplňte celozrnné pečivo plátkem prosciutto cotto, plátkem Gran Moravia a krupavým listem salátu.



Balení: 150 g
Výrobce: Orrero a.s.

SNÍDANĚ, základ celého dne

Snídaní se celý den otevírá a snídaně také zásadně celý den ovlivňuje. Platí to zejména u dětí a mladistvých a u všech, kteří jsou přes den duševně aktivní, ať už v práci, či ve škole. Výběr potravin, které si dáme k snídani, vytváří základ pro to, abychom v každém věku dosáhli maximálního intelektuálního výkonu. Mozek získává energii pouze z glukózy, která je obsažená zejména v potravinách rostlinného původu. Z potravin živočišného původu glukózu obsahuje mléko, kde se nachází v molekulách laktózy. Hlavním pravidlem však je **v žádném případě snídani NEVYNECHAT**. Děláte zásadní chybu, pokud snídani vynecháte. Období hladovění je pak totiž příliš dlouhé. Pokud někdo večeří v osm hodin, pak přeskočí snídani a obědvá až v jednu hodinu, je o hladu 17 hodin! Buňky celého našeho organismu pak mají pořád „hlad“, dožadují se stálého přísunu energie a odmítají čekat, kdy se konečně rozhodneme jíst. Snídaně je hlavním jídlem podmiňujícím metabolismus těla během celého dne. Je ale třeba umět si potraviny pečlivě vybrat, špatná snídaně může pokazit celodenní výkonnost, a to zejména u dětí. Konzumace příliš velkého množství sacharidů – jako je chléb, kreky, suchary, sušenky, pečivo, briošky, sladkosti, marmelády, pizzy – má za následek prudké zvýšení hladiny krevního cukru a následně zvýšenou hladinu inzulínu. Už dvě hodiny po snídani budete mít znovu hlad, protože inzulín snižuje hladinu krevního cukru, glukóza se totiž hromadí v játrech a přeměňuje se v tělesné tuky.

Proto se po snídani příliš bohaté na sacharidy už v 11 hodin dostaví hlad. Děti jsou pak nervózní, mrzuté, unavené, roztržité a ospalé. To vše jsou stavy, kterým je třeba se vyhnout, aby měly děti co nejlepší prospěch a lépe se učily.

Jakou snídani si tedy připravit? Můžete si vybrat mezi „proteinovou“ a „glycidovou“ snídaní.

PROTEINOVÁ SNÍDANĚ

U tohoto modelu převládají bílkoviny nad sacharidy, což vede ke kontrole hladiny krevního cukru i inzulínu.

Čaj, bylinkový čaj, neslazená káva.

Proteinové potraviny: zvolte tvrdý sýr (20 g), libové prosciutto crudo (30 g), libovou šunku prosciutto cotto (30 g), bresaolu (30 g) nebo ricottu (100 g) nebo 2 vejce.

Glycidové potraviny: 3 rýžové, špaldové či kukuřičné suchary nebo celozrnný žitný chléb (40 g), celozrnný pšeničný chléb (40 g) nebo sezónní ovoce.



Pokud si připravíte „proteinovou snídani“, její součástí by mělo být také 20 g tvrdého sýra, což může být právě jedna chutná tyčinka Mini snacku Gran Moravia.



PIER LUIGI ROSSI

Lékař se specializací na výživu

GLYCIDOVÁ SNÍDANĚ



Zde naopak převládají sacharidy, zároveň je ale stále možné kontrolovat hodnotu krevního cukru a inzulínu.

Čaj, bylinkový čaj, neslazená káva.

Glycidové potraviny: pšeničné vločky (30 g), ovesné vločky (30 g), kukuřičné lupínky (30 g) nebo mýslí (30 g) nebo celozrnné sušenky (40 g) nebo čerstvé sezónní ovoce.

Proteinové potraviny: 200 ml syrovátky nebo mléka nebo kelímek plnotučného jogurtu.

Sušené ovoce: 2 ořechy, 5 mandlí nebo 5 lískových oříšků.

RADY PRO SPRÁVNÉ STRAVOVÁNÍ DĚTÍ

- Nenutte dítě dojídat vše, co má na talíři, pokud vidíte, že už je syté.
- Nepoužívejte jídlo jako odměnu nebo útěchu dítěte.
- Nekupujte „zakázaná“ jídla.
- Rozložte denní přísun energie do 5 jídel.
- Odstraňte zlovyk jíst v noci.
- Omezte „uzobávání“ mimo stanovená jídla.
- Podávejte dítěti potraviny s vysokým obsahem vlákniny.
- Dopřejte dítěti čas, aby se mohlo najíst v klidu, podpořte tím pocit sytosti.

VELKÁ SOUTĚŽ



ZIMA
2015

La FORMAGGERIA
ASIAGO & NEVE
Village

Zúčastněte se soutěže v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a vyhraďte týdenní pobyt pro dvě osoby či pro rodinu na horách v Itálii.

Více informací na www.laformaggeria.cz a ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



TÝDEN NA LYŽÍCH
NA HOŘE **MONTE VERENA**

V RÁJI NÁHORNÍ ROVINY
ASIAGO
ITÁLIE



Lýžařský areál
Monte Verena



SKI INCLUSIVE >>

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

www.asiagoneve.com
www.laformaggeria.com



HOTEL
PARADISO



HOTEL
MILANO



HOTEL
ALLA
VECCHIA
STAZIONE



ALBERGO
RIFUGIO
VERENETTA





Královny na stole:

„Život je kombinací těstovin a kouzel,“ říkával s oblibou velký režisér Federico Fellini. A není pochyb o tom, že jsou plněné těstoviny vrcholem italské gastronomie, ať už jde o ravioli, tortellini, tortelloni, agnolotti, cappelletti nebo některý jiný z nespočtu formátů a názvů, kterými každý region Apeninského poloostrova přispívá do rodiny tohoto prvního chodu. Vždy jde o tu nejdokonalejší kombinaci chuti a italské tradice. Existují dvě tajemství, která musíte znát, aby se vám příprava těchto pokrmů zdařila: jedním je správně vyvážené vaječné těsto a druhým pořádná dávka fantazie a kreativity při výběru náplně.

Vaječné těsto

Především se obrňte značnou dávkou trpělivosti, obstarajte si dobrý váleček na nudle a pokud možno strojek, kterým těsto vyválíte opravdu na velmi tenké plátky.

Na přípravu těstovin pro 4 osoby budete potřebovat:

400 g hladké mouky

4 vejce

1 lžíce oleje

Na hladký povrch nasype mouku a vytvořte z ní kopec s jamkou uprostřed, do ní vyklepněte vejce a přidejte olej. Rukama vše propojte (můžete si pomoci také vidličkou) a pak těsto alespoň 15 minut velmi energicky zpracováváte, až z něj vznikne hladká a pevná koule. Zakryjte ji



▲ ravioli s rajčatovou omáčkou

utěrkou nebo folií a nechte asi půl hodiny při pokojové teplotě odpočívat. Pak těsto vyválejte válečkem, až je plát velmi tenký, nebo je rozdělte na osm kusů a z nich vyválejte pláty na strojek na těstoviny. Jakmile máte pláty těsta připravené, nakrájejte je na požadované tvary, zpravidla na trojúhelníky či na čtverce.



▲ naplněné tortellini

▲ conchiglioni s masovou náplní

plněné těstoviny

Pokud chcete vyrobit barevné těsto,

můžete použít různé suroviny, které přidáte do mouky v okamžiku, kdy začínáte spojovat jednotlivé součásti. Je možné použít šafrán, papriku nebo sušenou zeleninu či směs namletých bylin. Ty však vmíchejte rovnou do vajec a spolu s nimi je pak přidejte do mouky. Můžete použít také rajčatovou šťávu nebo 100 g zeleniny rozmixované na kaši. V těchto případech ale musíte ubrat jedno vejce a přidat během zpracovávání těsta trochu mouky, aby výsledné těsto nebylo příliš vlhké.



▲ stroj na těsto na těstoviny

Náplně

Z vaječného těsta můžete vytvářet jednoduché tagliatelle nebo těstoviny různých formátů, lasagne, jejichž přípravu ještě podrobněji popíšeme, a plněné těstoviny. Náplň, kterou budete používat dle vaší chuti, fantazie a toho, co nabídně vaše lednice, musí být vždy velmi jemná. Určitě tomu napomůže, když suroviny rozmixujete.

Obvykle je nejjednodušší následující postup: nakrájejte těsto na čtverce 7 x 7 cm, doprostřed dejte lžici náplně a uzavřete čtverec tak, že k sobě dobře přitisknete okraje. Pomáhá také, pokud těstoviny potřete vlažnou vodou. Nejklasičtější náplní je **náplň masová, z vepřového, hovězího a telecího, z dušené šunky a koření, ke kterým přidáte strouhanku a sýr Gran Moravia**. Seznam náplní je ale nekonečný. Jinou klasikou servírovanou při oslavách

je bezesporu **vegetariánská náplň z ricotty a špenátu, kdy špenát uvaříte a pak rozmixujete spolu s ricottou, jedním vejcem, strouhankou a sýrem Gran Moravia**, aby nebyla náplň příliš mokrá. Sýry jsou obecně jednou z nejlepších ingrediencí, které se k přípravě plněných vaječných těstovin skvěle hodí. Čekanka, slanina či italský speck a gorgonzola představují zase variantu náplně velmi výrazné chuti vhodné i na jídelní lístek významných večerů. **Na pánvi orestujte čekanku se stroužkem česneku, přelijte bílým vínem, a když je uvařená, nechte ji okapat. Lehce rozmixujte, přidejte slaninu nakrájenou na kostičky a kousky gorgonzoly a směsí naplňte těstoviny.** Ve všech případech pro náplně těstovin platí, že je nejlepší řídit se jednoduchostí a používat rozpuštěné máslo, rajčatovou šťávu či rozmixovanou čerstvá rajčátka.



Lasagne

Vaječné těsto se také tradičně používá pro přípravu oblíbených lasagní.

Postup:

Nakrájejte obdélníky těsta o rozměru asi 15 x 20 centimetrů. Vrstvte je klasickým způsobem s omáčkou ragú a bešamelem a posypte vydatně sýrem Gran Moravia. Alternativou k těmto klasickým lasagním jsou lasagne s pestem. Při jejich přípravě povařte dvě minuty obdélníky těsta a poté je ochuťte přímo na talíři: pokládejte na něj vrstvy uvařených těstovin, uvařených brambor a fazolek, a vše dochuťte pořádnou dávkou ligurského pesta D'Oneglia, olivovým olejem a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Ihned podávejte.



▲ ingredience pro přípravu lasagní



Výtečné čerstvé plněné těstoviny koupíte ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



Jak se v Litovli vyrábí tvaroh

Snad v žádné ledničce nechybí tvaroh. Ať už si na něm miníme pochutnat jakkoliv – udělat z něj tvarohové knedlíky, tvarohovou pomazánku či upéct buchty s tvarohem – ne každý ví, jak takový tvaroh vzniká. Pojdme se podívat do litovelské sýrárny Orrero, kde tuto pochoutku a surovinu pro další kuchyňské zpracování vyrábějí.

„Tvaroh jsme začali vyrábět v červenci. Zatím ho děláme jednou týdně ze zhruba dvou tisíc litrů mléka. Z tohoto množství vznikne 400 kilogramů tvarohu s 12 procenty tuku,“ vysvětluje vedoucí výroby Miloslav Fidler, který tvaroh miluje na všechny způsoby.



„Nejdříve se do výrobníku napustí mléko, které obsahuje 2,8 procenta tuku. Do něj se přidá zákys a syřidlo, díky čemuž dochází ke srážení mléka,“ popisuje postup výroby Miloslav Fidler. Jak upozorňuje, při procesu výroby je důležité dodržet dávkování, teplotu a další parametry, které hlídají pomocí přístrojů zkušení mlékaři. Nezbytností je naprostá čistota provozu.



„Po zasyření se mléko promíchá. Ve výrobníku pak probíhá proces zrání celých 21 hodin. Přitom se průběžně kontroluje kyselost,“ Odebíráme vzorky, které se analyzují v laboratoři. Proces je ukončený, až tvarohovina dosáhne požadované kyselosti,“ dodává Miloslav Fidler.



Po jednadvaceti hodinách se z výrobníku už line příjemná tvarohová vůně.



Ve výrobníku se tvarohovina drží v horní části, pod ní je syrovátka, proto při vypouštění výrobníku nejdříve vytéká syrovátka a až potom tvarohovina. Syrovátka postupně z nerezové vany díky děrovanému dnu odtéká pryč. Když všechna odeče, vypouštění se zastaví a ještě naposledy se tvarohovina ve výrobníku promíchá.



Po promíchání následuje vypouštění tvarohoviny. Ta se plní do tvarožníků, což jsou bílé odkapávací pytle.



Do každého tvarožníku se vejdou tři až čtyři kilogramy tvarohu. Pytel se utáhne a skrz něj odtéká syrovátka.



Tři pracovníci napouštějí tvarohovinu do tvarožníků, utahují je a ukládají na sebe do drenážní vany, která má dno jako síto a jím odtéká přebytečná syrovátka.

Tvarožníky teď zůstanou v nerezové vaně zhruba čtyři až pět hodin, aby otekla syrovátka. Pracovníci každou hodinu tvarožníky přerovnávali, aby tomuto procesu napomohli.



Po čtyřech až pěti hodinách je syrovátka dokonale odkapaná. Tvaroh je hotový a může se z tvarožníků ručně přesypat do beden.

Poté se tvaroh v litovelské sýrárně Orrero ručně balí po pěti kilogramech do bílých sáčků, které putují do firemních obchodů La Formaggeria Gran Moravia. Tam pak tvaroh rozvažují do k tomu připravených plastových vaniček, které si zákazníci odnesou domů.



*Středověký hrad Vigoleno
je impozantní opevněný
komplex provincie Piacenza.*

Cestujeme po Itálii

Z Piacenzy do Modeny: mezi uzeninami, sýry a středověkými věžemi

Tam, kde se Pádská nížina pomalu otvírá k moři, podél břehů dlouhé řeky Pád, vznikají některé z nejznámějších specialit italské gastronomie. Dokonce se této oblasti, kde ve stínu stovek středověkých věží lidský génius a zvláštní klimatické podmínky darovaly kuchyni celého světa jedinečné vůně a kombinace, říká Food Valley

Naše cesta začíná v Piacenze, prvním městě regionu Emilia Romagna při příjezdu z Lombardie, které leží v srdci Pádské nížiny a na křižovatce cest mezi regiony Ligurie, Lombardie a Emilia Romagna. Její panorama s piacentinskými kopci Colli Piacentini na pozadí úžasných paláců a městských zahrad je nezapomenutelné. Symbolem města je Palazzo Comunale, kteří místní nazývají jednoduše „il gotico“ a který byl postaven roku 1281. Vyplatí se začít prohlídku města právě u něho, na Piazza dei Cavalli, a vydat se na toulky po ulicích, kostelech a palácích historického centra, jako jsou románský skvost Duomo a Palazzo Farnese, sídlo městského muzea. Je tu také tzv. Facsal, zelená stezka v historické části, která se vine podél zbytků starodávných renesančních hradeb města ve stínu staletých platanů. Návštěvu Piacenzy je třeba zakončit ochutnáním místních specialit, zejména tradičními uzeninami: piacentinskou coppa, pancetta a salame. Tyto uzeniny, hlavní součást mnoha předkrmů a aperitivů, bývají podávány s gnocco nebo s torta fritta, chlebem osmaženým v sádle, které je velmi rozšířené v celé oblasti. Nezapomeňme ani na vína z Colli Piacentini, například Gutturino, a na mnoho pokrmů, zejména prvních chodů, které jsou pro tuto kuchyni

s venkovskou tradicí charakteristické. Pokračujeme do Parmy, důležitého univerzitního města, které bývalo hlavním městem Parmského a Piacentinského vévodství a dnes je považováno za italské hlavní město hudby. V Parmském vévodství se narodil Giuseppe Verdi, dosud jsou v Parmě nejrůznější hudební instituce, které se mohou pochlubit dlouhou tradicí, jako Fondazione Arturo Toscanini, konzervatoř, Symfonický orchestr Emilia Romagna „Arturo Toscanini“, a důležitá divadla, zejména slavné Teatro Regio otevřené roku 1829. Parma je také město s bohatou enogastromickou* tradicí, sýrem Parmigiano Reggiano počínaje a parmskou šunkou konče. Seznam specialit parmského uzenářství ale určitě nekončí u ní. Kromě slavného prosciutto di Parma jsou na něm salame Felino, spalla cotta di San Secondo, culatello di Zibello, Culaccia, Fiocco, coppa di Parma a Strolghino. Stejně jako v Piacenze i zde se návštěva města propojuje s kulinářskou tradicí

a Parma tak představuje významný cíl enogastromické turistiky. Naše cesta končí v Modeně slavně zejména díky tradičním octárnám, kde se vyrábí oceňovaný Aceto Balsamico di Modena. Určitě stojí za to některou navštívit. Zvědavé návštěvníky tu velmi rádi přivítají a umožní jim odhalit starobylé jednoduché výrobní postupy. Samotná Modena, hlavní město vévodství rodu d'Este, nabízí nespočet příležitostí k návštěvám a procházkám. Duomo, Torre Civica a Piazza Grande jsou určitě ta nejznámější místa, která by měl vidět každý, kdo do tohoto klenotu emiliánského vnitrozemí přijede. Ovšem i v případě Modeny místní kulinářská tradice nabízí významné výrobky, jako prosciutto di Modena, zampone a cotechino. Vychutnáte si je nejlépe spolu se sklenkou Lambrusca, asi nejslavnějšího italského šumivého červeného vína.



▲ jeden z historických skvostů Parmy – Piazza del Duomo

▲ prosciutto di Parma – vyhlášená specialita se právě servíruje



*Enogastronomie je věda snažící se najít harmonii mezi jídlem a korespondujícím vínem.

Ptáme se zákazníků

anketa

Na to, jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia, proč a pro co konkrétně se vracejí, jak jsou spokojeni s nabídkou, personálem a cenami, jsme se zeptali zákazníků v několika českých a moravských městech.



Jana Hendrychová
Praha
Co jste si dnes vybrala v La Formaggeria Gran Moravia?
Dneska jsem na-

koupila máslo, pro které si sem obvykle chodím, a tyčinky grissini.

Zavítáte sem často?

Ano, mám to kousek od práce.

Co říkáte na přístup zdejšího personálu?

Já myslím, že je skvělý a že to funguje. Moc se mi tady líbí. Opravdu sem ráda chodím.



Jana Vyhnančková
Lučín
Proč ráda chodíte do prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Protože tam vždy najdu své oblíbené produkty, můžu se spolehnout na kvalitu a čerstvost koupených potravin a mám ráda vůni všech těch dobrot.

Vyhovuje vám nová prodejna na olomouckém Horním náměstí?

Určitě, je to v centru, tudíž dostupné, ale hlavně prostorné, přehledné a najdu tam víc výrobků.

Jak byste ohodnotila zdejší prodavačky a prodavače?

Vždy usměvavé a ochotné, kteří se loučí s přáním hezkého dne.

Myslíte, že cena nabízených pochoutek odpovídá jejich chuti a kvalitě?

Určitě ano. I když jsou některé výrobky pro mě dražší, ráda si je koupím, například na sváteční stůl, protože nikdy nezklamou a návštěva si vždy pochutná.

Které ze sýrů jsou vašimi favority?

Mozzarella a mascarpone.

Co ještě tady kromě sýrů nakupujete?

Hlavně máslo, které pravidelně nakupuji a vozím i pro své příbuzné, a jogurty pro své děti.



Jakub Lacina
Praha
Chodíte často do vinohradské prodejny La Formaggeria Gran Moravia?
Chodím sem často,

tak dvakrát týdně i častěji.

Co říkáte na přístup personálu?

Mám to tady hrozně rád. Naučil jsem se sem chodit díky tomu, že jsou tu všichni tak ochotní, nabízejí ochutnávky zdarma, je tady příjemně.

Jste vyznavačem zdravé kuchyně?

Že bych byl úplně vyznavačem zdravé stravy, se asi říct nedá. Dělam manažera v restauraci a tam se pořád dokola točí jídla jako vrbaci a guláš, takže jsem těchto jídel přejedený a dám si rád třeba dlouhozrající sýr s rukolou.



Jill Kvapil
Paříž, žije v Praze
Jak často chodíte do prodejny La Formaggeria Gran Moravia?
Několikrát týdně, asi

tak dvakrát nebo třikrát.

Co si dnes odnášíte?

Jako obvykle – Gran Moravia, olivy, mléko, mozzarelu a ještě další produkty.

Jak se vám líbí přístup personálu?

Líbí se mi moc, jsou úžasní. Ráda se sem vracím.



Pavel Adamovský
Hlušovice
Jak často nakupujete v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Nedá se říct, že bych byl pravidelným zákazníkem, ale pokud jdu kolem, většinou zajdu dovnitř a něco koupím.

Líbí se vám nové prostory olomoucké prodejny a rozšířený sortiment?

Určitě je to velké plus. Původní prostory v Ostružnické ulici byly malé, a když se tam nahnulo více lidí, byl to občas problém. Nové prostory jsou zcela vyhovující, nikdo se nikde nemačká. Rozšířený sortiment je také výborná věc. Aspoň můžeme i u nás ochutnat italské potraviny, ke kterým bychom se normálně nedostali.

Vyhovuje vám přístup personálu?

Vždy profesionální a lidský zároveň. Nemám výhrady. Když si člověk neví s něčím rady, vždy dostane kvalifikovanou odpověď, případně může i ochutnat, aby věděl, co si kupuje.

Který z výrobků vás nejvíce oslovil?

Nejvíce kupuji sýr Gran Moravia a máslo. Taky mám rád sýry Verena a provolone, a to jak dolce, tak piccante. A naše děti si v poslední době oblíbily i vynikající jogurty.

Prozradíte nějaký osvědčený recept z ingrediencí z La Formaggeria Gran Moravia?

Osvědčený recept nemám, ale zkoušel jsem dělat lasagne se sýrem Gran Moravia a vřele doporučuji. Všem moc chutnaly.

Jak často konzumuje vaše rodina sýry? Chutnají i vašim dětem?

Sýry jíme více méně pravidelně. Děti jsou trochu vybíravé, takže ne všechny sýry jim chutnají, ale většinou si s námi dají také.

Kdybyste měl dát sýru Gran Moravia tři nejvhodnější přívlastky, jaké by byly?

Výborný, výborný, výborný. Kdo jednou ochutnal, už nechce jiný.



Alena Vavroušková
Znojmo
Jak často chodíte do brněnské prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Jsem tu poprvé, ná-

hodou jsem procházela kolem a prodejna mě zaujala.

Co jste si vybrala?

Koupila jsem si sýr Gran Moravia. Ochutnala jsem ho na dovolené od známých a byl opravdu výborný. Ještě jsem si vybrala čerstvé máslo a těstoviny.

A jaký máte pocit z nákupu?

Prodejna má zajímavý interiér, personál byl vstřícný a všechny speciality vypadaly úžasné.

v pražské prodejně va Vinohradech
La Formaggeria Gran Moravia se na vás těší
(zleva): Veronika Kobližková, Enrico Battilana,
Kateřina Pospíšilová, Michaela Nesládková,
Jan Raabe

„Tykadla na lidi“

Ve vinohradské prodejně se můžete potkat se čtyřmi zkušenými prodáváči, tým je v pátek odpoledne a v sobotu rozšířen o brigádníky. „Ke každému zákazníkovi je nutný jiný přístup, neexistuje škatulka a i zákazník, který sem přijde třikrát týdně, může mít třikrát jinou náladu. Proto vždycky kolegům říkám, aby se snažili mít tykadla na lidi a se zákazníky komunikovali tak, jak by se to jim samotným líbilo“, říká Jan Raabe. Osobní vztah mezi zákazníky a personálem navozený v prostorách prodejny se dokonce může dál rozvíjet i mimo tyto prostory. „Zákazníci nás zastavují i na ulici a zdraví mě i z auta, když jdu přes přechod. To je pro mě moc příjemné, mám pocit, že se nám povedlo něco, co v Praze není úplně normální, protože lidé jsou tu víc uzavření“, dodává s úsměvem Jan Raabe



Komunikace na mír

Pražská prodejna působí jako oáza na duši. Hned při vstupu vás s úsměvem přivítá milý personál, který se s vámi rád pustí do řeči. Mimo fakt, že každý ze zaměstnanců je profesionál, který své práci rozumí a vyjde vám maximálně vstříc, každý zároveň přitahuje určitou skupinu zákazníků. „Míša je skvělá v komunikaci s mladými maminkami, zajímá se a je úžasné pozorovat, jak se k ní zákaznice mají a třeba jí ukazují fotky“, říká Jan Raabe a hned pokračuje: „Enrico, jelikož je cizinec, přitahuje všechny cizince, se kterými se dá hned do řeči, stejně jako ženy vůbec. A s Kátou si zase rádi povídají muži.“ Je milé vidět, že uprostřed Vinohradské ulice, kde se auta a tramvaje celý den nezastaví, existuje místo, kde si na vás i v každodenním shonu najde personál chvilku a zeptá se vás, jak se vám zrovna daří.

La Formaggeria
Gran Moravia

PRAHA 3

Vinohradská ulice

Prodejna na pražských Vinohradech byla otevřena 9. července 2013 a vedoucí prodejny Jan Raabe dodává: „Bylo to úterý a byl to nejvýznamnější den, jaký jsem tady v La Formaggerii zažil.“ Od té doby si pražská pobočka na Vinohradské ulici, nacházející se mezi Florou a náměstím Jiřího z Poděbrad, získala srdce mnoha zákazníků, kteří si sem pravidelně chodí doplňovat zásoby svých oblíbených produktů.

Stálí zákazníci rádi čerstvé

Útulnou prodejnu navštíví denně okolo 250 zákazníků, z nichž jsou ve větším množství zastoupeni zákazníci stálí, tedy ti, kteří se v družném rozhovoru s personálem na prodejně pozdrží. Každému zákazníkovi jsou nabízeny ochutnávky produktů a příjemná atmosféra se nese celým místem. Lidé si z velké škály ochutnávek nejvíce pochvalují sýr Verena, dlouhozrající sýr Gran Moravia, čerstvou mozzarellu a giuncatu a také ochucený čerstvý zákys.

Zákazníky tvoří muži i ženy, lidé přicházejí sami, ale i ve dvojicích nebo s dětmi a venku před prodejnou narazíte i na psy, kteří – s čumákem vztyčeným do výšky, protože směs vůní přicházející zevnitř je neodolatelná – čekají poslušně na své pány.

„Zákazníci nám zůstali v naprosté většině stejní a jediné, co se mění, je sortiment jejich nákupu. Všimám si, že začali na nějakém produktu a ten

rozšířili o další produkty“, říká Jan Raabe. To podstatné, co zákazníci do prodejny láká, je neodmyslitelná čerstvost nabízeného sortimentu. „Je pravda, že první tři měsíce provozu jsme zákazníkům stále opakovali, že nabízíme čerstvé věci“, dodává vedoucí prodejny.

Známé produkty

Nejprodávanějšími produkty jsou zároveň produkty nejznámější, jako je mléko, dlouhozrající sýr Gran Moravia, olivy či mozzarella.

Celý personál se shoduje na tom, že s nabízenými produkty rád pracuje a zkouší s nimi doma vařit. Když dorazí nový produkt, všichni se těší na ochutnávku, aby mohli vzápětí produkt doporučit dále svým zákazníkům. Velkou posilou týmu je Enrico z Itálie, který zná všechny výrobky na prodejně velmi důkladně, a protože je kuchař, je schopen poradit i ohledně způsobu zpracování těchto produktů.



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,
omáček, těstovin a dalších italských specialit.
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
Cimbarkova 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
Hypermarket Tesco
J. Boreckého 1590
po-ne: 9:00–21:00

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

LITOVEL
Tři Dvory 98
tel.: 585 152 362
po-pá: 7:00–18:00
so: 8:00–12:00

OLOMOUC
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
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

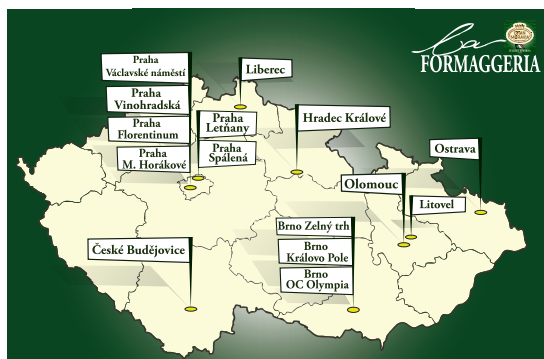
PRAHA 1
Florentinum
Na poříčí 1048/30
tel.: 230 234 436
po-pá: 9:00–20:00
so-ne: 10:00–20:00

PRAHA 3
Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679
po-pá: 9:00–19:30
so: 9:30–13:00

PRAHA 7
Milady 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
již brzy!



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com