

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **7**
zima 2014
zdarma



ROZHOVOR

s Terezou Maxovou
o pomoci dětem,
cestování a chutích



SKVĚLÉ RECEPTY

Hlavní chody, saláty
a sladkosti nejen
s nádechem Vánoc



ŠKOLA VAŘENÍ

Plátky Gran Moravia
vaším spojencem
v kuchyni!





NAŠE VÝROBKY ZÍSKALY ZNAČKU KLASA!



OCEŇENÉ VÝROBKY NAJDETE VE VŠECH 15 PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA
BRNO - ČESKÉ BUDĚJOVICE - HRADEC KRÁLOVÉ - LIBEREC - LITOVEL - OLOMOUČ - OSTRAVA - PRAHA

Vytáhl: Orrero a.s., Tři Dvory 98 - 784 01 Litovel, www.orrero.cz



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři, toto číslo našeho magazínu vychází na konci roku, tedy ve chvíli, kdy všichni přemýšlíme, jaký byl rok starý, a děláme plány pro ten nový. Je to vhodný okamžik k bilancování i pro La Formaggeria Gran Moravia. Rok 2014 byl zcela jistě rokem velmi intenziv-

ní práce, otevřeli jsme nové prodejny, některé jsme přesunuli do vhodnějších prostor, vždy ve snaze nabídnout vám, našim věrným zákazníkům, pohodlný a příjemný způsob nákupu s pečlivým a kvalifikovaným servisem. Rozšířili jsme i sortiment čerstvých výrobků vlastní výroby, které se u vás dočkaly uznání, jež je pro nás tím největším oceněním usilovné práce. Do roku 2015 vstupujeme s předsevzetím ještě dále zdokonalovat naše služby a co nejlépe uspokojovat požadavky zákazníků, vždy s důrazem jak na kvalitu výrobků, které v prodejnách nabízíme, tak na péči, s níž je nabízíme.

V zimním čísle najdete kromě obvyklých rubrik – rozhovor s osobností, dětské strany, kuchařka, fotoreportáž z výroby, články našich italských spolupracovníků a mnoho dalšího – článek o historii rodiny Brazzale, která v odvětví másla a sýrů působí bez přerušení již od konce 18. století. Rádi bychom se tak s vámi podělili o naše dlouhé dobrodružství ve světě vůní a chutí vysoce kvalitních produktů.

Zima a vánoční svátky jsou časem, kdy se rodina mnohem častěji schází v příjemné atmosféře také u stolu. Je to období, kdy si se svými nejbližšími můžeme v klidu vychutnat ta nejlepší jídla, kdy fantazie v kuchyni nezná mezí a dokáže každý jídelní stůl proměnit v královskou hostinu.

Přejeme všem šťastný nový rok.

Roberto Brazzale



Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177
Vychází čtvrtletně. Náklad 45 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 9. prosince 2014.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal
Foto: archiv firmy Orrero, Dominik Bachůrek, m-ARK, iStockphoto,
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:

Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Terezou Maxovou	6–7
Historie sýrařské rodiny Brazzale	8–9
Model Etana: Verena dolce	10
Model Etana: Verena mezzano	11
Fotoreportáž: Jak vzniká zákys	12
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce: Ovčí sýry	13
Zdraví na talíři: Těhotenský jídelníček	14–15
Škola vaření: S plátky Gran Moravia	16–17
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	18
Fotoreportáž: Jak připravit tiramisu	19
Cestování: Za krásami Ligurie	20–21
Anketa mezi zákazníky	22
La Formaggeria Brno-Královo Pole	23



Kuchařka plná báječných receptů! Připravte si doma vepřovou roládu plněnou sýrem a mletým masem, sýrová kolečka Verena s olivou nebo lákavý ovocný dezert s ricottou!

I–IV

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

A–D



Fotoreportáž: Jak dokonale připravit třetí chod klasického italského menu? Poznejte tajemství chutné stavby z piškotů a připravte si dokonalé tiramisu.

19

Společnost Orrero patří k dárcům Nadace Terezy Maxové dětem. „Chci poděkovat všem, kteří nikdy neztratili ochotu pomoci,“ říká patronka nadace.

6–7



Nové prodejny v Českých Budějovicích a Praze

Na podzim byly otevřeny prodejny řetězce La Formaggeria Gran Moravia v Českých Budějovicích a v Praze. S nimi řetězec čítá již 15 prodejen. V případě Českých Budějovic jde o prodejnu, která se přestěhovala ze staré adresy do nových prostor v hypermarketu Tesco, které více odpovídají požadavkům zákazníků. V Praze jde o zcela novou prodejnu, již šestou na území hlavního města. Stejně jako ostatní prodejny nabízejí i tyto velký výběr sýrů skupiny Brazzale, mléčných výrobků litovelské sýrárny včetně produktové řady „Čerstvé z naší sýrárny“, všechny lahodné ingredience pro přípravu italských jídel a mnoho dalších specialit, na kterých si můžete pochutnat společně s přáteli a blízkými.

La Formaggeria Gran Moravia na veletrhu SIAL v Paříži

V měsíci říjnu byla La Formaggeria Gran Moravia přítomná na mezinárodním veletrhu SIAL v Paříži. Uvnitř stánku skupiny Brazzale byl rekonstruován prodejní pult tohoto řetězce,

kde personál pro návštěvníky stánku neúnavně připravoval panini, tousty a sendviče, všechny s použitím plátků Gran Moravia.

▲ Příjemný a odborně znalý personál poskytoval zájemcům informace o vystavených výrobcích.



La Formaggeria Gran Moravia v Šanghaji ambasadorem značky Parmigiano Reggiano

La Formaggeria Gran Moravia v čínské Šanghaji získala titul Parmigiano Reggiano Brand Ambassador za propagaci této DOP značky a šíření kultury sýru Parmigiano reggiano na čínském trhu. Čínské prodejny skupiny Brazzale toto cenné

uznání udělilo samotné Konsorcium pro ochranu sýru Parmigiano Reggiano DOP během akce nazvané Parmigiano reggiano Night. La Formaggeria Gran Moravia v Šanghaji byla otevřena v listopadu 2013 v jedné z centrálních čtvrtí města. Čínským zákazníkům nabízí tradiční italské mléčné výrobky a sýry spolu s dalšími základními potravinami pro přípravu typických italských receptů.

Zástupce La Formaggeria Gran Moravia v Šanghaji s oceněním Parmigiano Reggiano Brand Ambassador

▲ La Formaggeria Gran Moravia funguje v Šanghaji už více než rok.



▲ Nová prodejna ve Spálené ulici je již šestá svého druhu v Praze.



▲ Prodejnu v Českých Budějovicích najdou zákazníci nyní v Hypermarketu Tesco.

Úspěch výrobků skupiny na České chuťovce



▲ Jogurt La Formaggeria borůvka je Českou chuťovkou 2014!

Výrobky sýrárny Orrero uspěly v pátém ročníku soutěže Česká chuťovka 2014 a Dětská chuťovka 2014, která oceňuje Dobrý tuzemský potravinářský výrobek. Vyhlášení výsledků se odehrálo v krásném prostředí Rytířského sálu Senátu Parlamentu České republiky 22. října 2014. Čerstvé výrobky z litovelské sýrárny, zákys přírodní, tvaroh a jogurt La Formaggeria borůvka, získaly ocenění „Česká chuťovka 2014“, Mini snack Gran Moravia byl dětskou porotou oceněn jako „Dětská chuťovka 2014“. Všechny oceněné výrobky můžete zakoupit v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



Představujeme nový výrobek – caciotta s feferonkou

Opět se rozrostla produktová řada „Čerstvé z naší sýrárny“. Novým členem této rodiny je sýr caciotta diavolletto, který se vyrábí ručně v litovelské sýrárně z mléka té nejvyšší kvality. Během výrobního procesu se k sýrovému těstu přidává italská feferonka Habanero, dodávaná přímo z Itálie. Díky tomuto druhu feferonky má caciotta velmi pikantní chuť a uspokojí tak všechny, kdo vyhledávají silně pálivé lahůdky.



Zve vás restaurace Vila Primavesi

Restaurace „Vila Primavesi“, která je nyní provozována skupinou Brazzale v úžasném prostředí secesního klenotu vily Primavesi v Olomouci, chce nabídnout jedinečný gastronomický zážitek a dát všem možnost objevovat vynikající pokrmy italské kuchyně,

často připravené se sýry a dalšími delikatesami, které lze zakoupit ve všech prodejnách řetězce La Formaggeria Gran Moravia. Přijďte strávit příjemné chvíle na tomto úžasném místě, kde dlouho pobýval také malíř Gustav Klimt. V menu restaurace naleznete typická italská jídla, jídla moravské kuchyně, která se obměňují podle ročního období, a originální pokrmy připravené italským šéfkuchařem. Můžete si pochutnat na čerstvých těstovinách vlastní výroby a hostinu završit typickým italským dezertem.

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

Benefiční koncert v Olomouci

V pátek 14. listopadu 2014 se v korunovačním sále Arcibiskupského paláce v Olomouci konal již desátý benefiční koncert organizovaný značkou Gran Moravia ve spolupráci s nadací Amici

di Velehrad (Přátelé Velehradu), která shromažďuje zdroje na podporu Stojanova gymnázia Velehrad. Protagonistou večera byl orchestr „Orchestra Crescere in Musica“ složený z mladých italských hudebníků z Gymnázia Corradini v Thiene (provincie Vicenza), které vedl dirigent Sergio Gasparella. Sólisty večera byli Anna Grendene a Alberto Brazzale. Koncert patří k výměnným kulturním aktivitám mezi Itálií a Českou republikou, za nimiž stojí skupina Brazzale.



Známe vítěze Velké soutěže 2015

S velkým potěšením jsme předali 15 cen naší Velké soutěže o týdně denní pobyt na horách na Monte Verena v Itálii v zimní sezóně 2015. Doufáme, že i tentokrát, stejně jako v předchozím ročníku, nám vítězové zašlou několik fotografií z jejich pobytu na Monte Verena, o něž se s vámi budeme moci podělit na stránkách našeho časopisu.



E-shop La Formaggeria Gran Moravia

Virtuální obchod pro všechny, kdo nemají možnost nákupu v našich kamenných prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. E-shop chce nabídnout pohodlný a výhodný systém nákupu také profesionálům z gastro oblasti, jako jsou restauratéři, drobní obchodníci, jídelny, asociace apod. Navštivte nás na

www.laformaggeriaonline.com

Tereza Maxová:

Přeji si dopsat příběhy šťastnějším koncem

Na letošní Vánoce se Tereza Maxová nijak speciálně nepřipravuje, stráví je totiž v teplém monackém podnebí. Přesto ale upeče vánoční cukroví, na něž si z Čech přiveze ty správné ingredience. Jak světová topmodelka a patronka Nadace Tereza Maxová dětem hodnotí rok 2014, jaký je její vztah k jídlu, evropským zemím, kdo je jí největší oporou a proč by lidé měli pomáhat – o tom se rozpovídala v rozhovoru pro náš magazín.

Blíží se konec roku, jak byste bilancovala letošní působení vaší nadace?

Zatím je možná trochu předčasné bilancovat, když se ale ohlédnu zpět, jsem ráda, že jsme v našem nadačním týmu ani po téměř dvaceti letech neztratili nadšení pomáhat těm nejslabším. Za tu dobu se naše činnost rozšířila – pomáháme nejen dětem v ústavech a pěstounské péči, ale i maminkám v azylových domech a rodinám, kterým kvůli sociální tísní hrozí odebrání dětí. I když situace není ekonomicky nejjednodušší, pořád se najde dost lidí, chudých i bohatých, kteří nikdy neztratili schopnost soucítit s druhými a ochotu pomoci. Těm bych chtěla hodně poděkovat.

Jaké plány má vaše nadace pro nadcházející rok 2015?

Plán pro příští rok teprve tvoříme. Jestli bych si ale něco přála, tak určitě dopsat příběhy, které průběžně přicházejí do nadace s prosbou o pomoc, mnohem šťastnějším koncem. Třeba jako ten, kdy za mnou nedávno v restauraci přišla číšnice a moc děkovala za pomoc v době, kdy ještě byla v dětském domově. Díky nám si udělala kurz angličtiny. Dostala se do nadačního projektu, který pomáhal mladým lidem odcházejícím z dětského domova postavit se na vlastní nohy.

Vaši nadaci charakterizuje mimo jiné výrok „Za naší pomocí stojí konkrétní lidský příběh.“ Kolika dětem už nadace pomohla?

Je jich spousta. Pomoc je ale natolik rozmanitá, že je složité odhadnout, komu přímo a komu nepřímo nadace pomohla. Pokud bych mohla zmínit jeden konkrétní příběh, napadá mě třeba Bohunka. Žila v dětském domově od svých čtyř let, protože ji rodiče zanedbávali a sociální pracovníci ji našli v naprosto nevyhovujících podmínkách. V domově začala zpívat ve sboru, kde učitelé odhalili její hudební nadání a podporovali ji v dalším studiu. Po odchodu ze základní školy se rozhodla, že se vydá na dráhu operní pěvkyně. Snila o tom, že její učitelkou a mentorkou bude slavná pěvkyně Edita Adlerová, a proto se na nás obrátila. Nadace pak financovala její studium a obrátila se na paní Adlerovou, zda by nadanou zpěvačku odborně vedla. Bohunka vystudovala prestižní hudební školu, dnes má stále operní angažmá a často vystupuje na kulturních akcích, které nadace pořádá. Vdala se a je šťastnou maminkou dvou dětí. Příběhy, jako je tento, jsou pro nás vždy odměnou.



Byl pro vás osobně rok 2014 šťastný a přínosný?

Řeším spíš, co se děje „tady a teď“, a nechávám se překvapit tím, co přijde, než abych se ohlížela do minulosti a pátrala po tom, co se stalo. Každý rok je přínosný a přináší spoustu šťastných i těžkých chvil, ale všechno jsou to zkušenosti, které nás obohacují.

Komu jste letos byla největší pomocí a oporou a kdo nejvíc pomohl vám?

Největší pomocí a oporou mi byla a je rodina a přátelé a je to vzájemné. Jsem tu i já pro ně.

Celý život hodně cestujete. Je pro vás cestování nepřijemnou nutností, nebo je dokážete proměnit ve svůj prospěch?

Cestování je pro celou naši rodinu radost. Mína má hned zabalený svůj kufr Hello Kitty a Aiden zase svého Spidermana. Cobydup jsou nachystaní u dveří, jen co vidí, že se někam chystáme. Tobí je v klidu, protože je zvyklý, že ho balím já. Proč máte ráda Česko, čím je pro vás Dánsko a jaké je Monako?

Česko je můj domov, místo, kde jsem se narodila a vyrostla. Dánsko má skvělý sociální systém, ale v zimě je tam tma už od tří hodin oproti Monaku, kde se právě nacházím.

S čím si spojujete Itálii?

Itálii mám spojenou s vynikající kuchyní, památkami a cappuccinem.

Znáte ji dobře?

Ano, znám ji velmi dobře. Je to dvacet minut autem z Monaka. Člověk si tam může zajet na oběd, ale i za kulturou, na nákupy či v zimě na lyžovačku. Nezapomenutelné zážitky mám spojené s cestováním po italském pobřeží, které vřele doporučuji.

Vaříte ráda a dobře?

Přiznám se bez mučení, že moc ne. A zda vařím dobře, to musí posoudit strávníci.

Co a od koho vám v životě nejvíc chutnalo v dětství a pak v dospělosti?

Z dětství si nejvíce vybavuji babiččinu kuchyni, zejména její buchtičky se šodó, polívčičku z husích drůbků nebo vánoční cukroví. V dospělosti jsem měla štěstí, že jsem ochutnala pokrmy kuchyní z celého světa, ale stejně si nejčastěji vzpomenu na tu babiččinu.

Máte ráda sýry? Jakou roli hrají ve vašem jídelníčku?

Mám je moc ráda, vždyť přece žiju na jihu Francie. Řídím se heslem všeho s mírou, ale nepohrdnu kusem sýra k červenému vínu nebo dlouhozrajícím sýrem do těstovin.

Jak moc je pro vás důležitá čerstvost a regionální původ potravin?

Podle mě důležitá je, proto se každé ráno vydávám na trh, kde nakupuji místní čerstvou zeleninu a ovoce.

Musíte se jako modelka ve stravování přísně hlídat, nebo si občas i „zahřešíte“?

Byly doby, kdy jsem kvůli práci držela různé diety, ale už je neřeším. Stejně dlouhodobě nefungují. Snažím se jíst vše, ale v rozumném množství a najít si čas na pohyb, alespoň na dlouhou procházku.

Jak s rodinou strávíte letošní Vánoce? Chystáte se už na svátky?

Mám tady v Monaku partu českých kamarádek, s nimiž pečeme perníčky, hlavně kvůli dětem. A co se týče příprav na svátky, ty letošní strávíme v teple, takže to moc nepřeháním.

Znájí vaše děti tradičního smaženého kapra a držíte s nimi české vánoční tradice?

Stojí mě to hodně úsilí, protože nežijeme v Čechách a nejsme našimi tradicemi obklopeni tak, jako kdybychom žili v Praze, ale ano – děti je znají. Českého kapra na štedrovečerní večeři si ale musíme v zahraničí odpuštit.

Co byste přála lidem do nadcházejícího roku?

Ráda bych popřála všem čtenářům La Formaggeria Magazine hlavně hodně zdraví, radosti a spokojenosti. A abychom se dovedli zastat těch, kteří obvykle žádné zastání nemají.

Prozradíte, prosím, na závěr nějaký váš jednoduchý a dobrý recept, který se vám vždy osvědčil? Tedy samozřejmě, pokud není tajný...

Tajný není, kdepak. Můj recept je zavolat mamce, jestli se můžemeavit na oběd. (smích)



Tereza Maxová

se narodila v roce 1971 v Pardubicích. Je úspěšnou světovou topmodelkou, svoji profesionální kariéru začala v roce 1989 jako osmnáctiletá. Její Nadace Terezy Maxové dětem pomáhá nejmenším už od roku 1997. V roce 2000 se v Dánsku provdala za tenistu Frederika Fetterleina, s nímž má syna Tobiasa (*2000). V současnosti žije v Monaku s partnerem Burakem Oymenem, tureckým podnikatelem, s nímž má dceru Mínu (*2009) a syna Aideny (*2011).



Nadace Terezy Maxové dětem finančně podporuje pěstounské rodiny. I vy můžete pomáhat...

Nadace Terezy Maxové dětem
Plzeňská 5b, 150 00 Praha 5
www.terezamaxovadetem.cz
č. ú.: 232323232/2700

DMS TEREZADETEM (87777)
DMS ROK TEREZADETEM (87777)

www.teribearshop.cz

Staňte se našimi fanoušky na Facebooku

Dlouhá historie rodiny Brazzale

Rodina Brazzale z italského města Zanè (oblast Veneto) je nejstarší sýrařskou dynastií v Itálii, aktivní bez přerušení nejméně od konce 18. století.



Díky nedávným badáním ve farních a notářských archívech bylo možné zrekonstruovat rodokmen rodiny na základě podložených údajů týkajících se generací ještě před Giovannim Mariou Brazzale (nar. 1837), a to až do roku 1784. Dochovaná svědectví spolu s kronikami a se starobylou rodinnou přezdívkou „Caio“ (caglio, česky syřidlo) ale potvrzují, že již kolem roku 1700 přímí předci rodiny Brazzale vyráběli a prodávali máslo a mléčné výrobky v kopcích náhorní roviny kolem Asiaga směrem k Benátské nížině. Všichni se pak jmenovali buď Giovanni nebo Valentino.



ce vznikla první průmyslová máslárna a firma rozšířila prodeje pod značkou **Burro delle Alpi** (česky alpské máslo) do celé Itálie.

Ve druhé polovině třicátých let Giovanni Brazzale zintenzivnil obchod se sýry typu grana „piacentino“ a „lodi-giano“ a v Zanè postavil sklady pro sýr grana. Po druhé světové válce začali Brazzale jako průkopníci vyrábět sýr grana v Benátsku, kde jej tehdy nikdo nedělal. V roce 1954 patřili k zakladatelům konzorcia na ochranu tohoto sýru, Consorzio di Tutela del Formaggio Grana Padano.



V následujícím desetiletí vznikla nová průmyslová máslárna, nejmodernější v Itálii, a v roce 1968 nová moderní sýrárna na Grana Padano i s chovem skotu v Campodoro v provincii Padova, v zemědělské oblasti rozdělené již starými Římany na celky zvané „centuriatio“. Surovina pro máslárnou pocházela z vlastních mlékáren a ze sýráren typických pro celou pádskou a alpskou oblast. Díky vlastní produkci mléka podnik zůstal v čele rozvoje chovatelství. V roce 1970 vznikla Cascina Conca d'Oro v Grisignanu, ve Vicentinské nížině, nová stáj pro chov mléčného skotu, který se podle tradice přesouval na léto do kopců náhorní roviny Asiaga.



V sedmdesátých a osmdesátých letech skupina vyvíjela značku **Alpilatte**, určenou pro mléko, smetanu a jogurty v balení UHT, revoluční technologii, která změnila zvyky spotřebitelů. Značka Alpilatte se stala známou po celé Itálii a ještě dnes ji najdeme na výrobcích balených v Zanè, které jsou určeny



pro zahraniční trh. Ve stejné době se zdokonalovalo také krájení, strouhání a balení sýrů v Zanè v souladu s tím, jak se vyvíjely nároky zákazníků, kteří žádali výrobky připravené k okamžitému použití.

Na začátku nového tisíciletí zvolila rodina Brazzale Moravu k vytvoření a rozvoji nových zemědělsko-průmyslových projektů. Tak vzniká spojení s firmou **Orrero**. V roce 2002 rodina zahájila stabilní spolupráci s rodinou Zaupa, která se svou značkou Zogi patří k významným producentům v sýrařském odvětví. Doplnila tak výrobu o sýry Asiago, provolone a pařený sýr.

V roce 2003 vznikl sýr **Gran Moravia**, plod inovativního ekoudržitelného projektu realizovaného na Moravě, který v sobě spojuje tradici italského sýrařského umění s kvalitou moravského chovatelství a mezi sýry typu grana má velký úspěch. O čtyři roky později vznikl se stejnou filozofií sýr s lisovaným těstem s názvem Verena vyráběný z horského mléka.

Rodina Brazzale působí nejenom v Evropě, ale také v Brazílii, kde v roce 2009 v Mato Grosso do Sul vytvořila projekt **Silvo Pastoril**, nový, hospodářsky a ekologicky efektivní model, v němž skloubila chov masného skotu s výsadbou eukalyptů. Ve znamení ekoudržitelnosti byl o rok později na Moravě vytvořen Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia, který v roce 2011 získal od nezávislé mezinárodní instituce DNV – Det Norske Veritas, certifikaci dle normy ISO 22005. V témže roce byla sýru Gran Moravia udělena hlavní cena za inovaci produktu na mezinárodním veletrhu Anuga v Kolíně nad Rýnem.

V tomto období vznikl i řetězec maloobchodních prodejen pod značkou **La Formaggeria Gran Moravia**. Jde o velký projekt, který chce českým spotřebitelům nabídnout čerstvé i zralé výrobky dodávané přímo ze sýrárny, a velký výběr ingrediencí italské kuchyně, s co nejlepším servisem krájení přímo za pultem a zároveň za přijatelné ceny. Dnes má řetězec již 15 obchodů a asi 1,5 milionu zákazníků za rok.



V posledních dvou letech skupina rozšiřuje své aktivity také dále na Východ. Byla založena obchodní společnost **Brazzale (Shanghai) Food Co.ltd** s cílem rozšířit prodeje v Číně a na dálném Východě, a čínská společnost **JiKang Food co. ltd.**, první sýrárna na tradiční italské sýry v Číně, se sídlem v Pekingu.



Věrní rodinné tradici tak pokračují bratři Brazzale, představitelé sedmé generace rodiny „Caio“, s nasazením a vášní v činnosti, kterou před více než dvěma stoletími započali jejich předci. V čase, kdy se nemusí věnovat studiu, se do činnosti v podniku zapojují již i jejich děti.



rodina Brazzale

Model Etana: Verena dolce



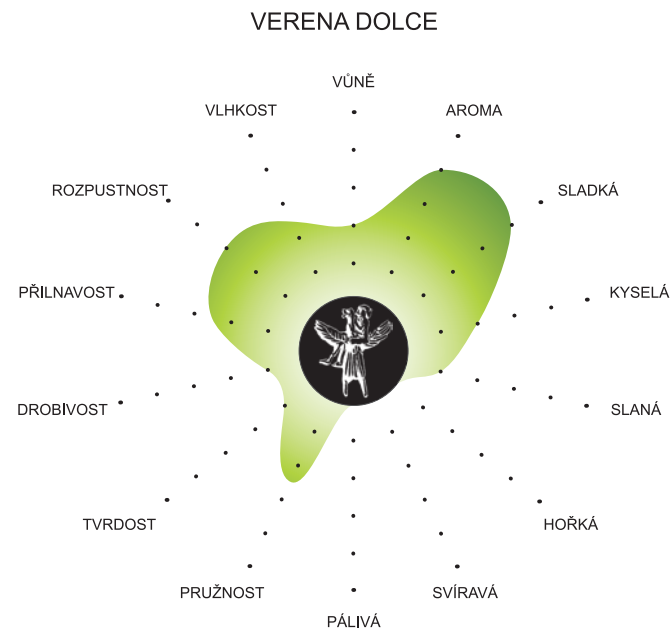
Senzorický profil

Sýr „Verena dolce“, který se vyrábí v litovelské sýrárně, zraje 30 dní, má bílou, lehce slámově žlutou barvu a těsto s harmonicky rozmístěnými oky, které je na dotyk měkké a pružné. Jeho kulatá a jemná vůně evokuje vůně pastvin. Sýr Verena je „dolce“, tedy „sladký“ nejen svým jménem, ale také chutí. Při ochutnání je nejvýraznější právě jeho sladká chuť s příjemně kyselým a lahodným základem. Po důkladném rozkousání zanechá Verena dolce v ústech intenzivní aroma jogurtu, másla a přetrvávající ovocné tóny (broskve a meruňky).

Tento chuťově bohatý mladý sýr se hodí v kombinaci se svěžími šumivými a aromatickými víny nebo s komplexními bílými víny. Z nabídky La Formaggeria Gran Moravia k sýru Verena dolce doporučujeme vína Prosecco Le Forge a Vespaiolo Le Forge.

O sýru

Tento sýr vyráběný v České republice nese jméno Verena jako pocta stejnojmenné hoře Monte Verena, která se nachází v provincii Vicenza v benátském předalpi a s výškou 1015 m vévodí horské oblasti Altopiano di Asiago a tamním salaším. Po staletí vytvářeli předci dnešní rodiny Brazzale v těchto salaších kolem hory Verena vynikající sýry podle tradice, která se v rodině stále předávala a zdokonalovala. Rodina Brazzale obnovila toto cenné dědictví a v České republice vytvořila vlastní horský řetězec v Orlických horách, v podmínkách ideálních pro produkci mléka vhodného pro výrobu sýru s lisovaným těstem. Tento sýr představuje evoluci sýrů, které se odjakživa v oblasti Altopiano di Asiago vyráběly. Řetězec Verena se vyznačuje nejen svými kvalitami, ale také svou ekoudržitelností a plně tak odpovídá požadavkům moderního a citlivého spotřebitele. Ekoudržitelný řetězec Verena je certifikován mezinárodní institucí DNV – Det Norske Veritas, dle normy UNI EN ISO 22005:2008.



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

Model Etana: Verena mezzano



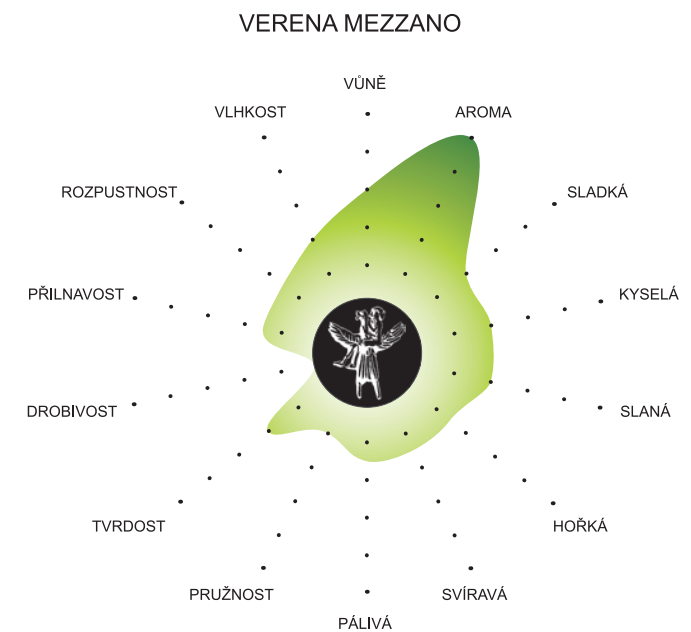
Senzorický profil

Ve srovnání se svým „mladším sourozencem“ nabízí sýr Verena mezzano mnohem členitější senzorický profil. Sýrové těsto má intenzivnější barvu, která se může lehce lišit v závislosti na ročním období a odrážet tak živé barvy pastvin. Rozmístění ok je řidší a často doplněné prasklinkami, které jsou ukazatelem správného procesu zrání. Na počátku se vůně sýru Verena mezzano může jevit lehce nakyslá, okamžitě však přechází do aromatických vůní másla a ohřátého mléka. Na dotyk je sýr konzistentní a středně tvrdý. V ústech převažuje sladká chuť nad příjemně kyselou. Mírná mandlová hořkost obohacuje chuťové vjemy, které se rozplývají v intenzivní a přetrvávající aroma teplého vývaru, sušeného ovoce, malin a jahod. Verena mezzano je sýr, který si skvěle vychutnáte s plnými červenými víny, jako jsou Bardolino Classico či Valpolicella Classico di Zonin.



O sýru

V Itálii skupina Brazzale vyrábí sýr „Verena mezzano“, který zraje 3 až 6 měsíců. Je známo, že zrání proces sýrů závisí hodně na přírodních předpokladech přítomných v mléku, které se v tomto případě šťastně spojují s řemeslným umem, technologií a znalostmi těch nejlepších mistrů benátské sýrařské školy. Zrání probíhá ve vhodných podmínkách jak z hlediska teploty, tak z hlediska vlhkosti, během celého výrobního procesu je kladen důraz na výsledovatelnost výrobku ve všech fázích jeho „života“.



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

Jak se v Litovli rodí zákys

Je to lahodný, hustý, svěží a poctivý nápoj. Navíc je zdravý. To, že má zákys blahodárný vliv na zdraví člověka, věděly už naše babičky. Zákys podporuje obranyschopnost organismu, jeho pití vylepšuje pleť a snižuje stres, je to také nápoj vhodný při dietách, navíc působí jako prevence osteoporózy a kromě toho má spoustu dalších příznivých účinků.

Pojďme se podívat, jak tuto důležitou potravinu vyrábějí v litovelské sýrárně Orrero a co se vše děje, než se objeví na pultech firemních obchodů La Formaggeria Gran Moravia. Tam si mohou zákazníci koupit přírodní zákys, ale také dvě ochucené ovocné varianty – jahodovou a meruňkovou.

Kolem desáté hodiny dopoledne začíná pracovník sýrárny napouštět do nerezového kotle kvalitní kravské mléko. „Mléko se nejdříve zahřeje na teplotu 95 stupňů Celsia. Půl hodiny se nechá odstát a poté se schladí na pokojovou teplotu 21 až 22 stupňů Celsia,“ popsal začátek výroby zákysu vedoucí výroby Miloslav Fidler.

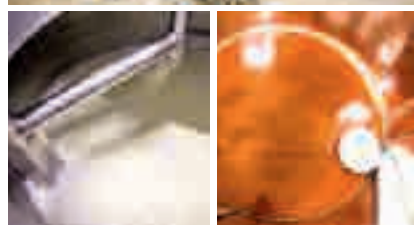
hodnoty kyselosti, rozmíchá se a zchladí na 7 stupňů Celsia,“ vysvětluje Miloslav Fidler.



▲ Do mléka se vzápětí přidají mléčné kultury a deset minut se mléko míchá. „Následuje doba zrání. Ta trvá zhruba 17 hodin,“ upřesnil Miloslav Fidler. Při procesu výroby je důležité dodržet teplotu, dávkování a další parametry. Vše kontroly pomocí přístrojů zkušení mlékaři. Nezbytností je také naprostá čistota provozu.



▲ „Zákys zraje, dokud nedosáhne určitého stupně kyselosti. Odebíráme vzorky, které se analyzují v laboratoři. Když zákys dosáhne předepsané



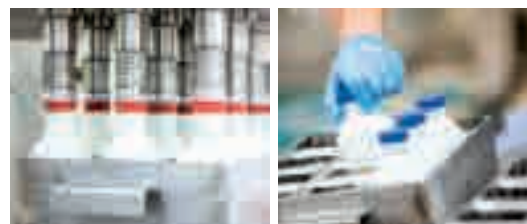
▲ Poté se zákys rozmíchá tak, aby byl jemný, a přepustí se do nerezového výrobku, kde se smíchá s kvalitní marmeládou – jahodovou nebo meruňkovou. „Naše marmeláda neobsahuje žádné chemické konzervační látky ani alergeny,“ konstatuje Miloslav Fidler.



▲ Následuje plnění zákysu do půllitrových lahví. Probíhá ručně a mlékař plní lahve po jedné.



„Množství vyráběného zákysu přizpůsobujeme aktuálním požadavkům z prodejen La Formaggeria Gran Moravia,“ upřesňuje vedoucí výroby.



▲ Přírodní zákys bez příchuti se dělá trochu jinak. „Do lahví se plní hned po zchlazení na pokojovou teplotu a přidání mléčné kultury. Bílý zákys tak zraje už přímo v lahvích,“ dodává vedoucí výroby. Plnička na přírodní zákys je také jiná – naplní najednou 12 půllitrových lahví. Na závěr se na hotové výrobky nalepí etikety.

▼ Ve firemních obchodech La Formaggeria Gran Moravia si pak mohou zákazníci koupit přírodní, jahodový nebo meruňkový zákys.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Vepřová roláda plněná sýrem provolone, pancettou a mletým masem s bramborovou kaší

DOPORUČUJE

RESTAURACE
VILA
PRIMAVESI

Suroviny

1 kg vepřového plecka
300 g mletého masa
100 g pancetty 
2 střední cibule
1 dcl bílého vína 
150–200 g sýru provolone (dolce i piccante) 
celer, mrkev, šalvěj, rozmarýn
zeleninový vývar

Příprava:

Vepřové plecko rozřízněte a naklepte. Připravte si náplň: mleté maso orestujte s cibulí a podlijte bílým vínem. Nechte vystydnout a smíchejte s najemno nakrájenou pancettou, nastrohaným sýrem provolone dolce a provolone piccante. Směsí naplňte plecko a zavažte ho. Dejte péci na celeru, mrkvi, šalvěji a rozmarýnu zalité zeleninovým vývarem. Podávejte s bramborovou kaší.

 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Tagliolini s čerstvou bazalkou, citronem a sýrem Gran Moravia

Suroviny:

400 g těstovin tagliolini  • 2 citrony (bez chemického ošetření) • máslo  • bazalka • hoblínky Gran Moravia (Scaglie) 

Příprava:

Nastrouhejte kůru z dobře umytých citronů (pouze žlutou část), dužinu citronů osmahněte na másle. V dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny, sceďte a přidejte na pánev k máslu a citronu. Posypte natrhanou bazalkou, citronovou kůrou a hoblínkami Gran Moravia.

DOPORUČUJE

REKUPACE
VIA
PRIMAVERA

Parmská šunka s čerstvou mozzarellou a rajčátky

Suroviny:

parmská šunka prosciutto crudo •  • mozzarella  • rajčátka • extra panenský olivový olej

Příprava:

Vše pokrájejte a společně rozložte na talíř, zakápněte olivovým olejem.

DOPORUČUJE

REKUPACE
VIA
PRIMAVERA

Risotto s červenou čekankou, balsamikem a sýrem Gran Moravia

Suroviny:

cibule • máslo  • olej  • 350 g rýže carnaroli  • 2 dcl červeného vína  • zeleninový vývar • červená čekanka • balzamický olej  • Gran Moravia 

Příprava:

Na másle a troše oleje nechte zpénit cibulku, přisypte rýži a lehce osmažte. Přidejte červené víno a nechte vypařit, pak postupně podlévejte zeleninovým vývarem a vařte 20 minut. 5 minut před koncem vaření přidejte na drobno nakrájenou čekanku, vypněte plotnu a přidejte trochu másla. Posypte sýrem Gran Moravia a dle chuti zakápněte balzamickým octem.

DOPORUČUJE

REKUPACE
VIA
PRIMAVERA

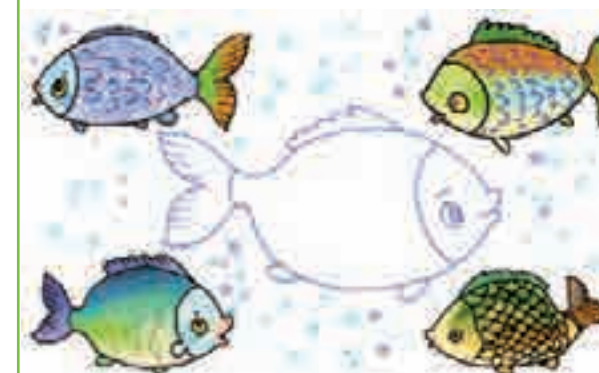
La FORMAGGERIA dětem

Najdi 12 rozdílů!



Jednou v roce na Vánoce...

Podle vzoru si vybarvi svého kapra.



Sudoku



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

Omalovánky



Hvězdičko blýskavá

Kolik je na obrázku hvězdiček?
Dokresli je.



Kdy se co děje

Najdi předměty nebo činnosti, které patří k jednotlivým ročním obdobím, a spoj je čarou.

Samá noha

Kolik mají nohou?

1 kůň



4 pejsci



2 ryby



3 pavouci



7 myši



6 slepic



3 čápi



2 kočky



8 lvũ



5 mravenců





How do you say?

Přiřaď obrázkům správné anglické názvy a propoj je čarou.

- A (ei) apple
B (bi:) bird
C (si:) cake
D (di:) dog
E (i:) egg
F (ef) fish
G (dži:) glasses
H (ejč) hand
I (a:i) ice cream
J (dže) jam
K (kej) key
L (el) letter
M (em) map
N (en) nut
O (ou) orange
P (pi:) pencil
Q (kju:) queen
R (a:(r)) rain
S (es) sausage
T (ti:) tooth
U (ju:) umbrella
V (vi:) vegetable
W (dabl ju:) wall
Y (wa:i) yacht
Z (zed) zebra



Malované rýmy



Doplň podle obrázků
slova do říkanek.



Sedí pod dubem,

má a buben.



Na píšťalku píská

a na tříská.



Plave po rybníčku,

nemá žádnou

Kam ukládá?

Na břicho a na záda.



1+1=...???

Doplň místo hvězdiček správná znaménka.

+ - : x

$$3 \star 12 = 36$$

$$24 \star 2 = 12$$

$$7 \star 14 = 21$$

$$6 \star 9 = 54$$

$$25 \star 5 = 5$$

$$11 \star 12 = 23$$

$$43 \star 8 = 35$$

$$37 \star 7 = 30$$

$$9 \star 16 = 25$$

$$2 \star 11 = 22$$

$$18 \star 4 = 14$$

$$64 \star 8 = 8$$

Mrkvový krém s restovanou parmskou šunkou a sýrem Gran Moravia

Suroviny:

0,5 kg mrkve • 2 střední cibule • šalvěj
3–4 brambory • zeleninový vývar
máslo FORMAGGERIA • olivový olej
několik plátků parmské šunky FORMAGGERIA
sýr Gran Moravia na posypání FORMAGGERIA

Příprava:

Zeleninu nakrájejte a poduste, přidejte máslo, pár kapek olivového oleje a zalijte cca 0,5 litrem zeleninového vývaru. Vařte do změknutí. Poté vše rozmixujte, lze zjemnit smetanou. Na pánvi orestujte parmskou šunku nakrájenou na menší kousky. Polévku ozdobte orestovanou šunkou a strouhaným sýrem Gran Moravia.



Sýrová kolečka Verena s olivou (Dáša Janovská)

Suroviny:

250 g strouhaného sýru Verena FORMAGGERIA
150 g hladké mouky
125 g másla FORMAGGERIA
1/2 čajové lžičky sladké papriky
1/2 čajové lžičky pálivé papriky
olivy s papričkou

Příprava:

Smíchejte všechny suroviny kromě oliv, vytvořte váleček o průměru 4–5 cm, zabalte do folie a nechte v lednici uležet asi 1 hodinu. Z válečku nakrájejte kolečka asi 1 cm silná, do jejich středu vmáčkněte olivu s papričkou. Pečte při 200 °C cca 20 min.



Ovocný DEZERT

(soutěžní recept Ludmily Slavíkové)

Suroviny: (vše odhadem):

• ricotta  • bílý jogurt  • vanilkový cukr • různé druhy šťavnatého ovoce (minimálně 3-4 druhy: kiwi, mandarinky, mirabelky, ananas, meruňky, broskve, jahody, maliny, borůvky) • piškoty  • máta • kakao

Příprava:

Ricottu, jogurt a vanilkový cukr smíchejte v kompaktní směs (nesmí být příliš řídká). Na dno nádoby naskládejte piškoty, přidejte šťávu z ovoce, aby nasákla, pak na piškoty dejte ricottovou směs a šťavnaté ovoce. V tomto vrstvení pokračujte dál do vyčerpání surovin. Navrch dezert posypte kakaem a ozdobte lístkem máty. Dezert vypadá efektně a je velmi osvěžující.

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Dýňovo-ricottové gnocchi

(soutěžní recept Ivany Kortanové)

Suroviny (vše odhadem):

1 hrnek dýňového pyrě • 1 hrnek ricotty  • 2 velká vejce • 2 lžičky soli • 1/4 hrnku nastrouhaného sýru Gran Moravia nebo pecorina  • 3-4 hrnky hladké „OO“ mouky • 2-3 lžičky čerstvé nasekané šalvěje • 1/4 hrnku másla  • černý mletý pepř

RECEPTY
OD NAŠICH
ZÁKAZNÍKŮ



Recepty byly připraveny v restauraci Vila Primavesi, Univerzitní 7, Olomouc, www.primavesi.cz.

Výherci soutěže z minulého čísla:

Dáša Janovská (2 recepty), Zuzana Kopečná, Ludmila Slavíková, Ivana Kortanová.



Ovčí sýr pecorino: tak chutná tradice

Toskánsko a Sardínie jsou dva italské regiony s největší produkcí sýrů pecorino. Tuto dlouhou pasteveckou tradici dokládá nespočet na trhu existujících ovčích sýrů s různou dobou zrání a specifiky, která mají ve většině případů také velmi starý původ. Také Sicílie, Lazio a obecně střední a jižní Itálie hrají ve výrobě ovčích sýrů odjakživa důležitou roli.

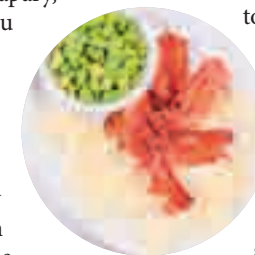
Různé druhy pecorina

Ovčí sýry jsou neoddelitelnou součástí tradice jižních regionů a lze je dělit do několika hlavních kategorií: čerstvé, polozralé, zralé, jemné a ochucené. V posledním případě je vymyšlení kombinací limitováno pouze samotnou fantazií výrobců. Najdeme tak ovčí sýr s lanýžy, ořechy, čokoládou, olivami, kapary, rukolou, pepřem či feferonkou – a to je jen několik málo příkladů. Tradice přidávat do sýrového těsta další ingredience sahá až do dávnověku. Na venkově bývalo zvykem obohacovat ovčí sýry vyráběné v rodinách kořením a tradičními surovinami podle receptur předávaných z generace na generaci. Také zvyk nechávat zrát sýr pod listím či senem má historické kořeny: byl to totiž způsob, jak ukrýt tento cenný sýr, který měl rodinu zasytit během dlouhých zimních měsíců, před nájezdy vojáků a lupičů.

Použití v kuchyni

Ochucené ovčí sýry si nejlépe vychutnáte samotné, tak jak jsou, případně

s medem či omáčkami, tzv. „mostarde“, spolu se sklenkou dobrého červeného vína a dostatkem (nejlépe celozrnného či tmavého) pečiva. Klasické ovčí sýry jsou naopak díky své obohacující a charakteristické chuti skvělou surovinou do kuchyně. Asi nejznámější z nich, sýr Pecorino Romano, je základem mnoha tradičních italských receptů, ať už je to omáčka „pesto“, kde se používá v nastrouhané formě, či recept na slavné těstoviny „alla carbonara“. Na římském venkově je na jaře zvykem doplnit Pecorino Romano čerstvými boby a domácím chlebem, někdy spolu s pancettou nebo vepřovým „guanciale“ (vepřový lalok) nakrájeným na kostičky. Jde o skvělý předkrm, který můžete připravit i bez bobů, když není zrovna jejich sezóna, a podávat s dobrým vínem prosecco. Takto lze servírovat všechny druhy pecorina podle osobních chutí každého z nás.



Název pecorino

je odvozen z italského slova pecora, tzn. ovce. Pecorino je tedy označení pro sýr vyrobený z ovčího mléka.

výrobek měsíce

RECEPT PRO VÁS: Spaghetti alla carbonara

Tradiční první chod oblasti Lazio, „pasta alla carbonara“ (tedy těstoviny po uhlířsku), můžete připravit z jakýchkoliv těstovin z tvrdé pšenice. Je to jednoduchý recept se zaručeným úspěchem, při jehož přípravě je třeba věnovat velkou pozornost zejména okamžiku, kdy přidáváte k těstovinám vejce. Tento krok nesmíte provést, dokud je pánev na plotně, protože jinak by byl výsledný pokrm příliš vysušený. Pro čtyři osoby použijte **320 g špaget, 250 g guanciale nakrájeného na kostičky, dvě celá vejce, jeden žloutek, 100 g nastrouhaného pecorina, extra panenský olivový olej a pepř.**



Nejprve dejte vařit do dostatečného množství osolené vody těstoviny. Zatímco se těstoviny vaří, osmahněte na pánvi samotné guanciale po dobu asi 3 minut. Když jsou těstoviny al dente, slijte je a lehce osmahněte spolu s guanciale, přidejte olej a lžici vody z vaření těstovin. Pánev sejměte z plotny. Obě celá vejce a žloutek vyšlehejte s nastrouhaným pecorinem, osolte a dobře promíchejte. Směs nalijte na těstoviny, přidejte pepř, zamíchejte a ihned podávejte.

Sortiment La Formaggeria Gran Moravia

Klasická pecorina: Brigante, Prato Sardo stagionato, Pecorino Romano, Pecorino Tharros Dolce, Pecorino Turritano, Il marzolino dei pascoli

Ochucená: s čokoládou „Il cioccolato di pura pecora“, s ořechy „Il nocte di pura pecora“ a „Pecorino con noci“, s lanýžem „Il tartufo di pura pecora“, s pepřem „Pecorino pepato“, s rukolou, kapary a feferonkou „Pecorino fantasia“

Těhotenství: zdravé a chutné stravování s tvrdými sýry

Podzim je ve srovnání se zbytkem roku obdobím, v němž lidé nejčastěji počínají děti. Důvody je možné hledat hlavně ve vlivech změny času a intenzity slunečního záření na ženském i mužském těle. Ještě před početím je ale dobré mít na paměti, že je možné ovlivnit také výživu.

Kyselina listová a vitamín B12

Určitě je vhodné, aby si budoucí maminka nechala udělat rozbor týkající se výše hladiny kyseliny listové a vitamínu B12 v krvi. Právě jejich nedostatek způsobuje zvýšení homocysteinu v krvi i v celém organismu. Homocystein je molekula působící agresivně na tělo maminky, ale hlavně na plod, a to zejména v prvních týdnech těhotenství. Zvýšené hodnoty homocysteinu (nad 13–15 mikromolu/litr) mohou plodu způsobit vážné problémy. Kyselina listová je vitamín vyskytující se v čerstvých a syrových zelenolistých potravinách rostlinného původu. Ve vařených potravinách se kyselina listová nevyskytuje, protože jde o vitamín citlivý na vysokou teplotu. Vitamín B12 je naopak obsažen zejména v potravinách živočišného původu, jako jsou sýry, mléko, mléčné výrobky, jogurty. Díky obsahu bílkovin, vitamínu D, vápníku a vitamínu B12 jsou pro jídelníček těhotných žen velmi vhodné právě tvrdé sýry.

VÝŽIVA TĚHOTNÝCH

PRVNÍ FÁZE: POZOR NA SACHARIDY

Výživa v těhotenství má dvě fáze. První fáze zahrnuje dvacet týdnů po otěhotnění. V tomto období musí nastávající

rychle a intenzivně množit a vytvářet nový organismus. Díky glukóze plod získává energii důležitou pro mozek, jenž se velmi rychle vyvíjí. Glukóza je ale potřebná i pro získání kyseliny hyaluronové a dalších potřebných molekul pro tvorbu pojivové tkáně, tedy základní struktury, která drží pohromadě všechny buňky vznikající při vývoji plodu. Pokud těhotná žena nepřijímá správné množství sacharidů, může ztratit svalovou hmotu. Tu totiž její tělo přetváří v glukózu vyžadovanou miminkem. Nezapomeňte také poctivě dodržovat následující pravidlo: všechny syrové potraviny rostlinného původu musí být předem řádně umyté, aby se zamezilo přítomnosti parazitu toxoplazmy.

DRUHÁ FÁZE: OBEZITA VZNIKÁ JIŽ V LŮNĚ MATKY

V následujících dvaceti týdnech je třeba, aby žena nezvýšila svoji tělesnou



▲ Sýr Gran Moravia obsahuje 4,33 gramu minerálů, především vápníku, fosforu, sodíku, hořčíku a dalších. Ve 100 gramech Gran Moravia je obsaženo 1,13 gramu vápníku, přičemž denní doporučená dávka vápníku přijatého v potravinách se u dospělého pohybuje kolem 800 miligramů a u těhotných a kojících žen je to dokonce 1000 miligramů! Gran Moravia navíc obsahuje důležité množství dvou vitamínů rozpustných v tucích: D a A. Vitamín D chrání a podporuje imunitní systém člověka v každém věku a vitamín A přímo působí na genetickou výbavu každé lidské buňky.

Sýr Gran Moravia je...

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



hmotnost o více než 10 kilogramů oproti počáteční váze. Nadváha může zapříčinit těhotenskou cukrovku a další onemocnění. Navíc má vliv i na budoucí hmotnost miminka. Lze dokonce říci, že obezita dětí vzniká již v matčině lůně. Je to dáno tím, že plod přizpůsobuje svůj metabolismus potravinám, které konzumuje matka. Ideální porodní váha je pak jak u chlapců, tak u děvčat kolem 3500 gramů. Od třetího měsíce těhotenství se u plodu vyvíjejí smyslové orgány. Miminko tak poznává chuť jídel, které přijímá tělo matky, a nastavuje si metabolismus a genetickou výbavu podle smyslových stimulů jejího jídelníčku. Je to příprava na stravování po narození. Stravovací návyky každého z nás se tak vyvíjejí podle pokrmů, které si naše maminka vybírá v době těhotenství. Jde o tak silnou vazbu, že zůstaneme už navždy spojeni s půdou, na níž jsme se narodili, a s vůněmi, chutěmi a jídly, která nás vytvářela ještě v prenatálním období. Proto také platí ono: řekni mi, co jíš, a já ti řeknu, kdo jsi a kde ses narodil.

4 základní potraviny v těhotenství:

- ▶ čerstvá zelenolistá zelenina, konzumovaná v syrovém stavu
- ▶ jogurty a mléčné výrobky
- ▶ tvrdé sýry
- ▶ sacharidy



Odborník radí

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



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. Je autorem knih, vědeckých článků a účastníkem konferencí a seminářů věnovaných problematice výživy, které se konají v Itálii i v zahraničí.

Profesor Rossi odpovídá na vaše dotazy:

Jaký je rozdíl mezi mlékem pasterovaným, syrovým a trvanlivým?

Syrové mléko je mléko, které se prodává tak, jak bylo nadojeno, bez dalšího ošetření, s výjimkou filtrace. Pasterované mléko je ošetřeno při relativně nízkých teplotách a po krátkou dobu, díky čemuž dojde ke zničení případných patogenních zárodků, zároveň si ale mléko uchovává své vlastnosti a zůstává čerstvé. Trvanlivé mléko je mléko, které je mnohem razantněji teplotně ošetřeno, a díky tomu je jeho trvanlivost až šest měsíců. Jeho nutriční hodnota je ale oproti mléku pasterovanému či syrovému výrazně nižší.

Obsahují sýry lepek?

Sýry neobsahují lepek. Lepek je rostlinná bílkovina, která se vyskytuje v potravinách obsahujících pšeničnou mouku. Příliš velký příjem potravin s moukou – chléb, těstoviny, pizza, pečivo, sušenky, moučníky – mohou díky lepku v nich obsaženému napadnout klky tenkého střeva a způsobit tak potíže tenkého střeva. Celiakie je stálá nesnášenlivost lepku.

Plátky Gran Moravia vaším spojencem v kuchyni!

Poslední novinka z rodiny Gran Moravia, kterou nabízejí prodejny La Formaggeria, je jedinečnou ingrediencí, kterou v kuchyni můžete použít na tisíc způsobů.

Předkrmy

Rolky z grilované zeleniny s plátky Gran Moravia a balzamikem

Nejprve ugrilujte sezonní zeleninu dle vaší chuti.

Vhodné jsou zejména mladé cuketky, rajčata, salát, brambory, lilek, papriky, ale také cibule nebo čekanka. Když máte zeleninu na grilu, připravte si zálivku

„vinaigrette“ z extra panenského olivového oleje, špetky soli, balzamikého octa, pepře a rozmačkaného česneku. S pomocí dlouhých špejlí vytvořte rolky z plátku Gran Moravia a plátku grilované zeleniny, naservírujte na talíř a zastrčíkněte předem připravenou zálivkou vinaigrette. Nechte několik minut odpočinout a servírujte lehce posypané nasekanou petrželkou.



Ricottové závitky s Gran Moravia

Připravte si cuketu. Nakrájejte z ní podélné tenké plátky, lehce je zakápněte olivovým olejem a pak položte na gril.

Zatímco se cuketa griluje, zpracujte lžící ricottu s trochou soli a směsí nasekaných bylinek dle chuti (bazalka, tymián, pažitka, majoránka, pepř a feferonka). Přidejte i několik nasekaných kaparů a trochu oleje. Nyní zatočte společně plátky cukety a plátky Gran Moravia do tvaru kornoutku, ten naplňte připravenou ricottovou směsí a ozdobte několika celými kapary. Dejte do ledničky, servírujte vychlazené.



Jsou jednoduché, chutné a velmi praktické. Plátky Gran Moravia v sobě spojují všestranné použití s typickou nezaměnitelnou chutí dlouhozrajícího sýru vyrobeného v Ekoudržitelném řetězci. V kuchyni jsou neocenitelným spojencem jak při rychlé přípravě všedních jídel, tak při vytváření kreativních receptů pro speciální příležitosti. Plátky Gran Moravia se stanou skutečným tajemstvím vaší kuchyně díky svým vlastnostem: je to zejména jejich čtvercový tvar, který je v případě tvrdých dlouhozrajících sýrů skutečnou inovací a kvůli kterému jsou plátky ideální pro přípravu toustů a panini, pak jejich tloušťka, díky níž je můžete stočit i za studena, a příjemně výrazná, nikoli však agresivní chuť. Navíc jsou vhodné také pro vegetariánskou stravu, protože jsou vyrobeny bez použití syřidla živočišného původu, jsou bez konzervantů a mají certifikaci Halal. Balení plátků Gran Moravia ve vaší lednici

je vždy skvělým základem pro přípravu nekonečné řady receptů od předkrmů po zeleninová jídla. Stačí se vyzbrojit fantazií, špetkou kreativity a trpělivostí.

Závin z placky „piada“, Gran Moravia a prosciutto crudo

Na přípravu tohoto receptu budete potřebovat dvě placky, tzv. „piada“ a asi 400 g plátků Gran Moravia, 200 g prosciutto crudo, jedno rajče a rukolu. Na placky rozložte plátky Gran Moravia, prosciutto a rukolu a velmi těsně je zarolujte. Měly by vám vzniknout dva stejně velké závin. Ty dejte zapéci do trouby rozehráté na 180 stupňů po dobu 5 minut. Rukolu můžete nahradit jinými druhy zeleniny, jak za syrova, tak tepelně zpracovanými: špenátem, kadeřavou kapustou, čekankou či mangoldem. Zapečené závin nakrájejte na dostatečně silné plátky, rozložte na talíř, ozdobte rajčetem nakrájeným na kostičky, dochuťte olivovým olejem a solí a podávejte.



První chody



Rizoto s kadeřavou kapustou a plátky Gran Moravia

Pro přípravu tohoto receptu pro 4 osoby si připravte asi 300 g rýže carnaroli, 200 g listů kadeřavé kapusty, jedno balení plátků Gran Moravia, jednu šalotku, máslo, nastrouhaný sýr Gran Moravia, bílé víno a zeleninový vývar. Na olivovém oleji osmahněte šalotku, přidejte rýži a opražte ji. Zalijte bílým vínem a přiveďte k varu. Vařte v zeleninovém vývaru, který přiléváte postupně dle potřeby. Zatím co se rýže vaří, nakrájejte kapustové listy a povařte do změknutí. Přidejte je k rýži ještě během vaření. Když je rizoto hotové, vypněte plotnu a vmíchejte dostatečné množství másla a nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nechte 2 minuty odpočinout pod pokličkou. Na pánvi nechte na pár sekund osmahnout plátky Gran Moravia a ozdobte jimi rizoto na talířích. Plátky můžete použít do všech typů rizot, včetně typického italského rizota s hráškem, tzv. „risi e bisi“.

Chlebové „lasagnette“ s Gran Moravia

Tato verze klasických lasagni vyžaduje následující ingredience: 350 g cuket, 150 g čerstvé smetany, silnější plátek prosciutto crudo nakrájený na kostičky, 120 g mrkve, 12 plátků toustového chleba, 4 šalotky, dva pórký, jeden řapíkatý celer, ev. artyčok, máslo, plátky Gran Moravia a nastrouhaný Gran Moravia. Nakrájejte všechnu zeleninu na proužky a na troše oleje ji kromě cuket orestujte po dobu asi 10 minut. Přidejte cuketu a vařte dalších 5 minut. Pak přidejte smetanu, osolte, opepřete a vypněte plotnu. Na troše oleje osmažte kostičky prosciutto crudo a přidejte je k zelenině, vmíchejte 3 lžíce nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nyní si připravte „lasagnette“. Z toustového chleba okrájejte okraje, plátky lehce rozmáčknete válečkem, mírně je potřete rozpuštěným máslem a dejte do trouby na pět minut opéci. Poté připravte lasagnette v zapékací misce. Střídejte plátky opečeného toustového chleba, zeleninu se smetanou a plátky Gran Moravia. Navrch dejte plátky Gran Moravia a asi pět minut grilujte v dobře rozpálené troubě.



Druhý chod...

a zároveň zeleninový pokrm

Lilek alla parmigiana

Plátky Gran Moravia jsou vynikající také pro přípravu tohoto výborného jídla, které skvěle chutná i druhý den. Nejprve dobře omyjte a nakrájejte

na plátky 2 kilogramy lilků, osolte a nechte je asi hodinu tzv. vyplakat. Na troše olivového oleje osmahněte dvě cibule, přidejte asi litr rajčatové passaty, stroužek česneku, sůl a trochu cukru a vařte asi 20 minut. Zatím si nakrájejte na plátky 2 mozzarely. Lilky opláchněte pod tekoucí vodou a osmažte v dostatečném množství rozpáleného oleje dozlatova, nechte okapat na papírové utěrce. Do zapékací misky začněte vrstvit lilky parmským způsobem: na dno nalijte trochu rajčatové omáčky, na ni rozložte lilky, pak plátky Gran Moravia, přidejte několik lístků bazalky, přelijte znovu omáčkou a přidejte několik plátků mozzarely. Takto postupujte až do vyčerpání surovin. Poslední vrstvu tvoří lilek, rajčatová omáčka a plátky Gran Moravia. Pečte v troubě rozpálené na 180 stupňů asi 45 minut.



Už jste vyzkoušeli?



Gnocchi freschi Patamore

Bramborové gnocchi Patamore jsou vyrobené z kvalitních čerstvých brambor tradičním řemeslným způsobem, a proto chutnají stejně jako domácí gnocchi od babičky. Brambory použité na jejich výrobu jsou vařené v páře ve slupce, díky čemuž si uchovávají všechny své nutriční hodnoty a skvělou chuť. Navíc jsou gnocchi bez konzervantů, barviv a bez bramborového škrobu.

Připravte si vynikající rychlý oběd či večeři: gnocchi vařte pouhou 1 minutu a podávejte s omáčkami, které najdete v našich prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, navrch vydatně posypané strouhaným sýrem Gran Moravia. Během pár minut tak máte připravený pokrm se zaručeným úspěchem!

Balení 500g
Výrobce: Buona Compagnia Gourmet, Itálie

Pasta Jesce

Na podzim se sortiment prodejen rozrostl o kvalitní italské těstoviny Jesce, které nabízíme hned v několika netradičních a velmi efektních tvarech. Těstoviny Jesce jsou vyrobeny z tvrdé semolinové pšenice metodou dlouhého sušení při nízkých teplotách, díky které si uchovávají všechny nutriční hodnoty a při samotném vaření se nerozvaří. Jejich těsto je taženo v bronzu, proto je výsledný povrch těstovin hrubší a mnohem lépe se na něm uchycuje omáčka. V nabídce si můžete vybrat z následujících tvarů: Gigli tris, Festoni tris, Fusilli giganti, Lumaconi giganti.

Balení: 500g
Výrobce: Pasta Jesce, Itálie

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia naleznete kromě sýrů také celou řadu dalších mléčných výrobků a italských specialit. Rádi bychom vám zde představili některé z nich.



Jogurt La Formaggeria čokoládový

Čokoládový jogurt La Formaggeria je novinkou produktové řady „Čerstvé z naší sýrárny“. Stejně jako všechny další jogurty La Formaggeria (bílý, borůvkový, jahodový, meruňkový a višňový) je i čokoládový jogurt vyráběn v litovelské sýrárně z mléka té nejvyšší kvality a balen do stylových skleniček. O kvalitě litovelských jogurtů svědčí i získaná ocenění: jogurt bílý uspěl v soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2014“, kde byl vyhlášen finalistou kategorie Jogurty a obdržel 2. cenu médií, borůvkový jogurt byl oceněn jako „Česká chuťovka 2014“.



Balení: 190g
Výrobce: Orrero a.s.

Dopřejte si některý z našich jogurtů jako zdravou a chutnou snídani či svačinku!



Torrone

Torrone je typický italský pamlsek z medu a mandlí, který existuje v různých krajově odlišných provedeních a je podobný tureckému medu. Produkty Dolciaria Stocco jsou vyrobeny podle tradičních, stále zdokonalovaných receptur, z vysoce kvalitních surovin. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme jak větší kusy klasického torrone s mandlemi, tak také balení malých torronecni s arašidy v čokoládě.

Balení: 150 a 130g
Výrobce: Dolciaria Stocco, Itálie



Italský dezert TIRAMISU

Krok za krokem

Suroviny:

- smetanový sýr mascarpone **FORMAGGERIA** (250g) • 6 vajec • 6 polévkových lžic cukru krupice + 1 lžice cukru do bílků • dlouhé piškoty Savoiardi **FORMAGGERIA** (12 ks) • 0,5 dcl mandlového likéru Amaretto • káva espresso • hořké kakao na posypání

Příprava:

1. Cukr dáme do mísy, přidáme žoutky ze šesti vajec.



2. Ve druhé míse máme bílky, ke kterým přidáme špetku soli + lžici cukru /aby se lépe našlehaly/ a zatím uložíme do lednice.



3. Vyšleháme žoutky s cukrem do krémové konzistence /šleháme cca 5–10 minut/.



4. Přidáme krém mascarpone a dále šleháme.



5. Vyšleháme bílek do tuhé konzistence.



6. Vyšlehaný bílek přidáme do mísy s krémem a opatrně ho vmícháme od spodu tak, aby bílek nespádl. Výsledkem je nadýchaný a tuhý krém.



7. Do poháru dáme na dno 2 lžice hotového krému, vezmeme 2 cukrářské piškoty, rozložíme je napůl a namočíme do kávy s Amarettem. Piškoty dáme do misky do kříže a nahoru dáme další dvě lžice krému. Uhladíme nožem a dáme alespoň na hodinu do ledničky. Takto připravíme všech 6 pohárů.



8. Před podáváním posypeme kakaem.



DOBROU CHUŤ, BUON APPETITO



PIETRO BARBARO /45/
šéfkuchař
restaurace VILA PRIMAVESI

Pochází z italského Turína a v České republice žije od roku 1991. Bydlí v Brně se svou přítelkyní a od března letošního roku pracuje jako šéfkuchař v restauraci VILA PRIMAVESI. Preferuje jednoduchou a poctivou kuchyni a svým hostům nabízí jídla z čerstvých ověřených surovin. Hosté mohou ochutnat jak italskou, tak i českou kuchyni, kterou Pietro se svým týmem připravuje tradičním i leckdy neokoukaným způsobem. Prozradil nám, že co se vaření týče, nejvíce se naučil od své maminky, skvělé italské kuchařky.

S Pietrem jsme pro vás připravili tradiční italský dezert TIRAMISU. Ve volném překladu prý znamená „rozvesel mě“. Historie jeho vzniku je poměrně mladá – v roce 1970 vznikl ve městě Treviso v severní Itálii. Podobné recepty prý však už lidé připravovali v době renesance v oblasti Florencie a Benátek.

FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Ligurie:

z Janova do Cinque terre
podél Levantské riviéry



Mezi jedinečnými jídly,
okouzujícími místy,
chutěmi a vůněmi
jednoho z nejkrásnějších
regionů poloostrova.

V Janově jsem našel kraj kupodivu kopčitý, což dává janovským ulicím průběh neobyčejně rozmanitý; pustíte se dolů v naději, že tam dole musí být moře, a zatím najdete před sebou „salitu” šplhající do záhadné výše. Ostatně jsou tu samé schody, výtahy, lanové dráhy, tunely a přemostění, dále spousta paláců, jež místo dvorů a zahrad mají samé portiky a schodiště běžící nahoru nebo dolů, což tedy je janovská specialita, a konečně přístav, přístav náramný, překypující, těsný a podivuhodný, kterého se nemůžete nasytit ani zblízka, ani z přenáramné výšky Castellacia.

Karel Čapek, Italské listy

Obdělávané terasy, které hledí na moře, suché zídky, olivové háje a mnoho, přemnoho květů. Opravdu nelze přehlédnout, že jste přijeli do Ligurie, tak moc je její panorama nezaměnitelné. Právě v Janově, často nazývaném „La Superba” či město paláců, hlavní město regionu a srdce Janovské námořní republiky, které tak výstižně popisuje Karel Čapek, začneme náš výlet za objevování Levantské riviéry, který vyvrcholí návštěvou ve slavných Cinque terre. Historie Janova, který je obrácen k Ligurskému moři, je pevně svázána s námoř-



nictvím a s obchodem. Dokonce natolik, že symbolem města je odjakživa „Lantern”, maják, který ční na skalnatém výběžku táhnoucím se mezi čtvrtěmi San Teodoro a Sampierdarena. Byl postaven v roce 1543, je vysoký asi 76 metrů a bezpochyby stojí i s přilehlým muzeem za návštěvu. Lantern je i dnes nejvyšším majákem Středomoří, druhým nejvyšším v Evropě a pátým nejvyšším na celém světě. Gustave Flaubert o něm napsal: „Z Voltri do Janova jsou vidět stále domy, vše ohlašuje velké město. Za chvíli se objeví přístav a je vidět krásné město ležící u paty hor: maják Lantern jako minaret dodává celku cosi orientálního

domy, vše ohlašuje velké město. Za chvíli se objeví přístav a je vidět krásné město ležící u paty hor: maják Lantern jako minaret dodává celku cosi orientálního

a na mysl vytane Konstantinopol”. Po návštěvě majáku je to určitě přístav, kde stojí za to zahájit prohlídku města, jehož ulice jsou nazývány „caruggi”, charakteristické uličky a podloubí plná stínů. Janovský přístav je největším v Itálii jak svojí rozlohou, tak celkovým objemem překládaného zboží (56 milionů tun ročně) a zaměstnává více než deset tisíc osob. Začíná v nedalekém Bacino delle Grazie v květinářské čtvrti Foce, vede přes malý turistický přístav Duca degli Abruzzi až k moderním terminálům pro manipulaci se zbožím nedaleko majáku Lantern. Pro turistu je procházka po starém přístavu příležitostí, jak na vlastní kůži mezi muzei, paláci a starými sklady prožít jeho historii. Za návštěvu určitě stojí janovské obří akvárium, jedno z nejkrásnějších v Evropě, kde můžete obdivovat ryby a obojživelníky na více než dvouhodinovém okruhu.



Přístav Portofino

Není ani možné vyjmenovat všechny paláce, kostely, parky a další místa, neboť město turistům nabízí vskutku nespočet krás. Neodjíždějte však dříve, než uvidíte historické centrum města a část Boccadasse s jejími pestrobarevnými lodkami a domky natřenými pastelovými barvami. S městem je spojeno i mnoho historických osobností, mezi jinými Kryštof Kolumbus a Giuseppe Mazzini, velké postavy italských i světových dějin. Cestou po Ligurii nesmíme zapomenout na její gastronomické bohatství. Proto nás cesta povede do městečka Recco, které se proslavilo svojí skvělou focacciou. Tato malá obec, kterou založili již staří Římané, se nachází v nádherném zálivu Golfo Paradiso. Již v dobách třetí křížové výpravy zde bývalo zvykem připravovat syrovou focacciu. Legenda praví, že díky zásobám oleje, sýru a mouky tu pekli těsto plněné sýrem na přikrytých brídlcových kamenech a tak vznikla lahodná místní specialita, která je dnes známá pod



moučník připravovaný z mouky z jedlých kaštanů. Nezapomeňme ani na „trofie” (vpravo), typické ručně dělané těstoviny, které se

servírují s pestem vyráběným z bazalky, sýru, piniových semínek a extra panenského olivového oleje nebo s ořechovou salsou. Další slavnou potravinou této oblasti je právě olivový olej. Pěstuje se zde také velmi cenná a typická odrůda oliv: olivy taggiasche. Nezřídka při toulkách po kopcích podél pobřeží narazíte na staleté olivové háje vytvářející jedinečné krajinné panorama. Z Recco se vydáme do Camogli, typického námořního městečka na levantském



pobřeží. Jeho charakteristické domky jsou obráceny k moři a natřeny křiklavými pestrobarevnými barvami, díky nimž námořníci poznali svůj domek i při pohledu z moře. Centrum Camogli zabírá údolí západně od hory Portofino a otvírá se směrem ke Golfo Paradiso stejně jako Recco. V okolí je mnoho dalších obcí, které stojí za to navštívit: slavné Portofino, důležitý turistický cíl považovaný za jedno z nejkrásnějších námořních

městeček světa, Rapallo oblíbené hlavně anglickými spisovateli a básníky či Santa Margherita Ligure bohatá na církevní a vojenskou architekturu. Naše cesta končí

v Cinque terre, části pobřeží, která se rozkládá mezi Punta Mesco a Punta di Montenero a zahrnuje pět obcí: Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola a Riomaggiore. Tato oblast je jednou z nejznámějších v celém regionu a významná turistická meta známá po celém světě díky svému unikátnímu kopcovitému a neschůdnému panoramatu, který zjemňují zbudované terasy prudce se svažující k moři. Úbočí a romantická zákoutí, mezi nimiž je i proslulá cesta lásky (Via dell' Amore), kopce a srázy k moři tvoří oblast, která je od roku 1997 památkou UNESCO, jednou z nejkrásnějších z celé Itálie. Také Cinque terre jsou známé svými kulinařskými delikatesami. Vedle již uvedených ligurských specialit si tu můžete pochutnat na rybích pokrmech, místní specialitou jsou sardelky naložené v soli z Riomaggiore. Vynikající je také typická crostata s citronovou marmeládou a „sciachetra”, víno získané fermentací hroznů sušených na zdejších terasách, které je obchodním symbolem této oblasti a vyrábí se výlučně zde. Na cestu po Ligurii mezi uměním, kulturou, historií a místní gastronomií turista určitě jen tak nezapomene.



Ptáme se zákazníků

anketa

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se zákazníků, kteří právě nakoupili v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia:



Zdeněk Pala
Brno
Co jste si dnes koupil dobrého?

Bagetu a půlku chleba. A ještě jsem objednal tři a půl kila másla, ale to si vyzvednu až zítra

a budeme je mít na víkend.

Chodíte sem často?

Ano, pro máslo a sýr Gran Moravia asi nejčastěji.

Kupujete ještě něco jiného?

Občas jsem vyzkoušel něco na základě ochutnávek, ale už přesně nevím, co to bylo. Gran Moravia je prostě nejlepší.



Vladimír Šolc
Luřín
Pro co jste přišel do olomoucké prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Tak jako obvykle. Mám moc rád máslo a tady se mi

zamlouvá nejvíce, takže jsem si koupil několik kostek čerstvého másla.

Jaký je podle vás rozdíl mezi tímto máslem a baleným máslem v ostatních obchodech?

Zdá se mi, že odtud je máslo čerstvější a daleko chutnější než to běžné.

Kupujete tady i jiné produkty?

Občas koupím i nějaké sýry.

Znáte dlouhozrající sýr Gran Moravia?

Znám, je vynikající.

Vyhovují vám ochutnávky v prodejně?

Je to příležitost zkusit něco nového, takže si velmi rád dám kousek sýra, který ještě neznám.

Dostal jste někdy sýr jako dar?

Bohužel ještě ne, ale já často kvalitní sýr jako dárek dávám. I tentokrát zvažuji pro ženu jako vánoční dárek, krom jiného, i bochník kvalitního plíšňového

sýra, který má velice ráda.

Jak jste vlastně obchod objevil?

Byl to tip od dcerky, která sem chodí pravidelně. Pokaždé, když jsem v Olomouci, nevynechám návštěvu této prodejny.



Leoš Ch.
Brno
Chodíte sem na nákupy často?

Ano, občas sem chodím, je to tu výborné. Chodím si sem výhradně a speciálně pro dob-

ré sýry, pro nic jiného.

Co vám na této prodejně nejvíc vyhovuje?

Právě ta sýrová vůně. To je ono!

Personál vám dokáže pomoci a poradit?

Rozhodně, personál je tu výborný.

Zajímáte se o to, jak moc jsou výrobky čerstvé a jaký mají původ?

Původ mě vždycky zajímá, ale jestli jsou čerstvé? To ani ne. Tyto sýry se snad zkazit ani nemůžou.



Hana Hlostová
Brno
Jaký nákup jste udělala v brněnské prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Koupila jsem

si sýry Pecorino, Pecorino pepato, Verenu, čerstvý sýr Giuncata s rukolou a dlouhozrající Gran Moravia.

Chodíte sem na nákupy pravidelně?

Celkem ano, jdu sem nakoupit tak jednou za čtrnáct dní.

Co vám vyhovuje právě na této prodejně?

Hlavně velký výběr a taky milý personál.

Jak jste si prodejnu vyhledala?

Nejdřív jsem ji znala z Olomouce, kde do ní chodila sestra. A pak jsem byla

moc ráda, že úplně stejný obchod otevřeli i v Brně.



Zdenka Telecká
Brno-Královo Pole
Co jste si dnes vybrala?

Jdu právě ze cvičení a přišla jsem si sem pro sýr Gran Moravia.

Nakupujete tu často?

Jsem z Králova Pole a jezdila jsem sem minimálně jedenkrát týdně autobusem, který mě svezl od domu až k obchodáku. Teď už bohužel nejedí. Takže jediné, když jedu z města, sednu na číslo 67. Když chci dobrý sýr, mám to teď trochu komplikované a pěšky se mi nechce, protože mi teď bude už pětadesát.

Kupujete tady výhradně sýr Gran Moravia?

Nejen Gran Moravia, ale taky máslo a nějaké měkké čerstvé sýry.



Štěpán Borkovec
Brno
Jste spokojený s dnešním nákupem v La Formaggeria Gran Moravia?

Jsem, koupil jsem si chleba, máslo,

syrovátku a sýr Gran Moravia.

Chodíte do zdejší prodejny pravidelně?

Určitě tak jednou za čtrnáct dní sem zajdu. Nakupuji tu už dlouho.

Vyhovují vám prodáváci a prodavačky?

Jsem spokojený. Vždycky mi něco zajímavého nabídnou. Takto jsem přišel třeba právě na chleba, který je opravdu výborný. Jsem vstřícný tomu něco nového vyzkoušet.

Je pro vás důležitá čerstvost potravin?

V podstatě je to pro mě důležité, ale poznám to sám na chuti. Pokud mi potravina chutná, tak ji kupuji. A tady už je to osvědčené.

Myslíte, že je sýr vhodným dárkem?

Určitě, takový dárek jsem už taky sám dal.



La Formaggeria
Gran Moravia
BRNO-KRÁLOVO POLE

Kryté parkování přímo pod prodejnou, možnost doplnit nákup kvalitních čerstvých potravin a sýrů také praktickým nákupem jiného zboží v okolních obchodech, spojení nákupu s obědem, odpolední kávou anebo s večerí v téměř sousedících restauracích a dlouhá otevírací doba od 9 do 21 hodin, v níž si každý najde právě tu svou vhodnou chvíli – v tom spočívá jedinečnost a oblíbenost prodejny La Formaggeria Gran Moravia v brněnském nákupním centru Královo Pole.

V prodejně, která se nejen znalci a milovníkům dobrých sýrů otevřela v září roku 2012, se během dvanáctihodinové směny usmívá postupně sedm zaměstnanců včetně jejich vedoucího. Erudovaně lidem nabízejí a přibližují pochoutky, které už svou vůní a lákavým vzhledem samy oslovují příchozí. „Na dopolední i odpolední směně se o zákazníky starají vždy tři prodáváci a snaží se, aby se lidé dozvěděli vše, co je zajímavé, odnesli si zboží přesně podle své představy a chuti a ještě třeba vyzkoušeli něco nového,“ říká vedoucí prodejny Zdeněk Císař. Obchod podle něj navštíví v průměru 500 návštěvníků denně. „Přes týden přichází každý den mezi třemi až pěti sty zákazníky, v pátek a sobotu je pak největší špička. Záleží samozřejmě také na termínu a období,“ upřesňuje vedoucí a dodává: „Přestože jsme v obchodním domě, kde se nabízí veškerý sortiment, konkurujeme ostatním prodejnám především čerstvostí, kvalitou a vlastními výrobky, které lidé v supermarketu nekoupí.“

Zákazníci se dnes vyznají

Jasný výběr, konkrétní přání a znalost

pozvánka

◀ V prodejně Brno-Královo Pole se o zákazníky starají (zleva) Petra Prokešová, Zdeněk Císař, Martina Konečná, Petr Alvo, Zdeňka Konečná a Iveta Zúbková.

Prim hrají čerstvé sýry

O jaký sortiment je největší zájem? „Nejvíce jde na odbyt Gran Moravia, máslo a čerstvé sýry naší vlastní výroby – giuncata, ricotta, mozzarella. Hodně lidí se naučilo konzumovat právě čerstvé sýry, které dřív nebyly tolik k dostání, takže dnes prioritně vede Caciotta fresca nebo Giuncata s rukolou. Čerstvé sýry jsou pro zákazníky prostě číslem jedna. V oblíbenosti pak následují kravské středně vyzrálé sýry a je určitá skupina lidí, která uznává jen ty nejvyzrálejší sýry,“ přibližuje vedoucí častá přání zákazníků. Dost klientů podle něj přišlo na chuť také kozím sýrům. S těmi se tady začíná vždy postupně, od nejmenějšího sýra, pak teprve zákazník zkouší ty výraznější varianty. Pokud mu chutnají, nabízí mu v prodejně další typy.



Lákavá pozvánka do prodejny

„Všechny zákazníky bych chtěl pozvat do naší prodejny na čerstvé mléčné a sýrové výrobky, které se vyrábí tady na Moravě. Jsou jedinečné, nikde jinde takové nenajdete. A protože jsme v předvánočním období, měli by lidé ochutnat také klasické italské vánoční pečivo. Právě teď nabízíme panettone, které jsou vynikající,“ uzavírá vedoucí lákavou pozvánkou do prodejny vonící sýry.

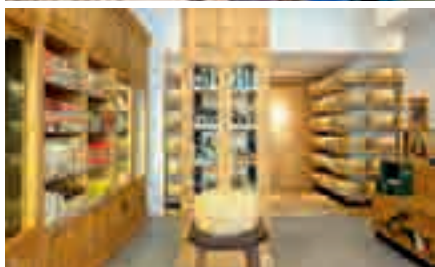
Sýr jako vánoční dárek

Před Vánoci je v prodejně Brno-Královo Pole jako obvykle větší zájem o dárkové balíčky. „Máme připravený katalog speciálních vánočních balíčků, z nichž si lidé mohou některý konkrétní vybrat,“ říká vedoucí Zdeněk Císař. Celoročně prý v prodejně připravují minimálně deset balíčků do týdne. „Když jsou nějaké svátky, vypadá to, že lidé už nechtějí chodit jen s nějakou obvyklou bonboniérkou, raději si vyberou sýr, nechají si jej zabalit a mají daleko lepší a originálnější dárek,“ dodává vedoucí.

KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v řetězci specializovaných prodejen
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
Cimburská 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
tel.: 383 134 060
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: 9:00–21:00

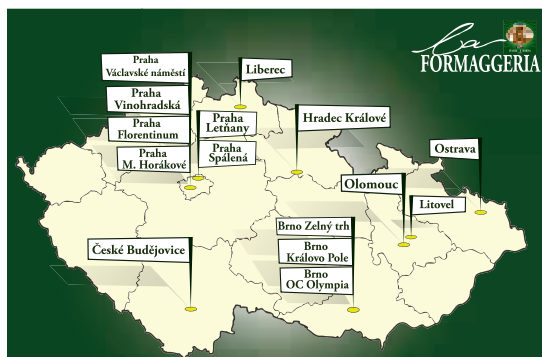
PRAHA 1
Spálená 23
tel.: 230 234 454
po-pá: 9:00–19:30
so: 9:30–14:00



Najdete nás také
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia



e-shop:
www.laformaggeriaonline.com