

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



ROZHOVOR

s držitelem
michelinské hvězdy
Romanem Paulusem



SKVĚLÉ RECEPTY!

Připravte si chutné
pokrmu v barvách
a vůních podzimu



VELKÁ SOUTĚŽ!

Vyhrajte týden
na lyžích na hoře
Monte Verena

číslo **10** podzim 2015
zdarma





Darujte balíček chuti a vlní

V našich prodejnách připravujeme
dárkové balíčky pro jakoukoliv příležitost.



I letos jsme pro vás připravili **speciální kolekci vánočních balíčků**. Více informací na našich [www stránkách](http://www.laformaggeria.cz) a přímo v prodejnách.

Balíčky je třeba objednat ve vaší oblíbené prodejně
La Formaggeria Gran Moravia předem.



Editorial

*Milé čtenářky, milí čtenáři,
podzimním číslem našeho maga-
zínu bychom Vám rádi zpestřili
následující týdny, které budou
jistě vhodnou chvílí pro přípravu
teplejších a vydatnějších pokrmů
i pro trávení stále delších večerů
ve společnosti rodiny a přátel.*

*Zpříjemněte si je vychutnáváním obložených mís se sýry,
uzeninami a dalšími dobrotami z našich prodejen, které
pro Vás pečlivě a s důrazem na kvalitu vybíráme.
Jak sami uvidíte, hodně prostoru je v tomto čísle věnováno
máslu, které v poslední době prožívá zaslouženou rehabilitaci
poté, co bylo po desetiletí kvůli nepodloženým tvrzením, před-
sudkům a klíše považováno za nepřitele zdravého stravování.
Podíváme se nejen na tuto jeho historii, ale věnujeme mu také
tradiční Školu vaření, v níž najdete recepty a různé rady pro
jeho každodenní používání. Nezapomněli jsme ani na sýry:
tentokrát bychom vám rádi představili novinku z naší sýrárny
– sýr Latteria San Bovo, jehož výroba navazuje na dlouhou
tradici těchto sýrů v Benátsku. Nechybí ani stále rubriky,
jako je rozhovor s osobností, kde jsme vyzpovídali slavného
šéfkuchaře Romana Pauluse, článek profesora Rossiho
věnovaný důležitosti vápníku pro náš organismus, dvoustrana
Cestování, kterou vás tentokrát zavedeme do Piemontu,
italského regionu, který čeká na své objevení.
Přinášíme opět mnoho receptů připravených v olomoucké
Restauraci Vila Primavesi z našich produktů a spoustu her
pro vaše ratolety.
Také v tomto čísle jsme chtěli zůstat věrní záměru nabídnout
vám mnoho informací o světě, který se nachází za pulty našich
obchodů, a doufáme, že i desáté 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 45 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 22. 9. 2015.
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:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor s Romanem Paulusem	6-7
Téma: máslo pod drobnohledem	8-9
Model Etana	10-11
Soutěž o týden na horách	12
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Výrobek měsíce: Latteria San Bovo	13
Zdraví na talíři: vápník a jeho význam	14-15
Škola vaření: máslo v naší kuchyni	16-17
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	18
Krok za krokem: dýňová parmigiana	19
Cestování: Piemont	20-21
Zeptali jsme se zákazníků	22
La Formaggeria Brno-Modřice	23



Roman Paulus o lásce
ke kuchařině, o své
rodině a Micheliných
hvězdách.
6-7

Nespravedlivě
zatracované máslo
rehabilitují vědci i lékaři
na celém světě.
8-9



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

Poznejte italský Piemont,
jenž je oázou
starobylých chutí,
krásky a kultury.
20-21



Nová La Formaggeria Gran Moravia v Praze-Chodově

Nová prodejna řetězce La Formaggeria Gran Moravia byla počátkem září otevřena v Praze. Tuto již sedmou pobočku na území hlavního města najdou zákazníci v obchodním centru Praha Jih-Chodov v prvním podzemním podlaží naproti pokladnám hypermarketu Albert. Nakupující si mohou vybrat z bohaté nabídky sýrů a mléčných výrobků skupiny Brazzale, včetně čerstvých produktů přímo z naší sýrárny v Litovli, a z celé řady ingrediencí italské kuchyně, jako jsou uzeniny, vína, omáčky, těstoviny a mnoho dalšího, které skupina Brazzale vybírá s důrazem na jejich kvalitu přímo u italských výrobců.



Italská televize La7 točila pořad o Gran Moravia

Litovelskou sýrárnu navštívil koncem léta štáb italské televize La7, který tam natáčel pořad o Gran Moravia a dalších sýrech, které skupina Brazzale na Moravě v ekoudržitelném řetězci vyrábí. Štáb zavítal nejen do výrobní haly a na stáje dodavatelů mléka, ale také do prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Moderátorem pořadu je italský moderátor Luca Sardella,



tvář známá z pořadů státní italské televize, který v rámci natáčení vyzpovídal nejen prezidenta skupiny Brazzale Roberta Brazzale, ale i zaměstnankyně prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Premiérově televize La7 pořad vysílala v rámci programu „Pollice verde sono io“ v sobotu 5. září, ke zhlédnutí je také na internetových stránkách televize www.la7.it.



Nadějní mladí hudebníci se letos představili s orchestrem Orchestra Crescere in Musica.

Gran Moravia partnerem Asiagofestivalu 2015

Značka Gran Moravia byla i letos hlavním partnerem hudebního festivalu Asiago-festival, který se koná

každé léto v malebném městě Asiago ležícím v provincii Vicenza na úpatí hory Monte Verena. Festival založila rodina Brazzale v šedesátých letech minulého století a v současnosti se na jeho pořádání podílí již třetí generace rodiny.

V letošním roce proběhl 49. ročník tohoto hudebního svátku, jehož speciálním hostem byla skladatelka Elena Firsova s dcerou Alissou,

taktéž skladatelkou a hudebnicí. Gran Moravia nadšeně podporuje tuto hudební přehlídku, kde se střídají interpreti zvukných jmen s mladými hudebními talenty. Ty se letos představily s orchestrem „Orchestra Crescere in Musica“ z Thiene pod vedením mladého dirigenta Sergia Gasparelly. Ve své dlouhé historii festival hostil významné hudebníky z celého světa, z českých interpretů to byli například Kateřina Chroboková, Emil Viklický či Jaroslav Tůma. Koncerty, na které je vstup volný, se konají v krásných historických stavbách města Asiago a okolí. Všem, kdo tráví léto v této okouzlující horské oblasti, tak festival nabízí jedinečný kulturní zážitek. Díky bohatému diskografickému archivu umístěnému na oficiálních stránkách festivalu www.asiagofestival.it si může každý uživatel poslechnout záznamy koncertů z předchozích ročníků.



Skladatelka a hudebnice Elena Firsova s dcerou Alissou byly speciálními hosty.



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 restauratéri, drobní obchodníci, jídelny, asociace apod.

Navštivte nás na www.laformaggeriaonline.com



Water Footprint Gran Moravia na EXPO 2015 v Miláně

V polovině června byl v českém pavilonu na světové výstavě Expo 2015 představen Water footprint sýru Gran Moravia. Projekt zrealizovaný skupinou Brazzale v sýrárně v Litovli byl představen v rámci dne Italsko-české obchodní a průmyslové komory na Expo. Moravská sýrárna je první sýrárnou na světě, která používá systém Water Footprint pro výpočet vodní stopy svého hlavního produktu, tvrdého sýru Gran Moravia.

Výpočet je certifikován mezinárodní společností DNV Business Assurance a informuje spotřebitele o množství sladké vody podílející se na výrobě tohoto produktu. Jedná se o zelenou vodu (green water), tedy dešťovou vodu z přirozeného vodního cyklu, dále o modrou vodu (blue water), což je povrchová nebo podzemní voda použitá ve výrobním cyklu při umělém zavlažování v zemědělství, a konečně o šedou vodu (grey water) potřebnou k rozředění nečistot pocházejících z výrobního procesu. „Jde o revoluční a jedinečný projekt, který nabízí spotřebiteli možnost rychle zjistit prostřednictvím chytrého telefonu veškeré údaje o vodě použité v rámci výroby sýru Gran Moravia, včetně vody potřebné pro zavlažování krmiva,“ zdůrazňuje Roberto Brazzale, prezident skupiny.



Restaurace Vila Primavesi

Restaurace „Vila Primavesi“, kterou provozuje skupina Brazzale v nádherném prostředí secesního klenotu Vily Primavesi v Olomouci, chce svým hostům nabídnout jedinečný gastronomický zážitek. Přijďte strávit příjemné chvíle na tomto okouzlujícím místě, kde dlouho pobýval také malíř Gustav Klimt. V menu restaurace naleznete typická italská jídla i originální pokrmy často připravené se sýry a dalšími delikatesami, které lze zakoupit ve všech prodejnách řetězce La Formaggeria Gran Moravia. Můžete si pochutnat na čerstvých těstovinách vlastní výroby a hostinu završit typickým italským dezertem. Aktuální menu najdete na www.primavesi.cz. Restaurace Vila Primavesi, Univerzitní 7, Olomouc, tel. 585 204 852.





Roman Paulus:

Nejvyšším oceněním je spokojený host

Pane Paulusi, prohlásil jste před lety, že kuchařina je nejkrásnější řemeslo na světě. Pořád to platí?

Ano, cítím to pořád stejně. Samozřejmě neznám tak dobře ostatní povolání, ale přál bych každému, aby svoji profesi vnímal podobně jako já tu naši. Kuchařina se mi moc líbí, na tom se nic nezměnilo.

Co je na ní nejzajímavější?

Je to z mého pohledu ohromně pestrá práce. Jako kuchař můžu pracovat v zahraničí, když budu chtít, můžu poznávat různé kultury, cestovat, pracovat v různých typech restaurací a poznávat rozdílné kuchyně. Kuchařské řemeslo je o spoustě směrů. V naší profesi člověk nikdy nemá šanci se všechno naučit, pořád je co objevovat a zkoušet. Jde o rozmanitou a neustále inspirativní práci.

Určitě má i svá negativa, když člověk v horku týdnů dře v kuchyni, někdo z týmu zkazí společnou práci anebo přijde arogantní host... Stojí to za to? Extrémní zážitky se většinou dřív nebo později vyprávějí jako humorné historky, ať už jde o kontakt s náročným klientem nebo katastrofu v kuchyni. Až krize odezní a vše se nějak zvládne, jsou to situace, kterým se člověk směje do konce života. A já si myslím, že je potřeba mít rozmanitý život. Nemůže být jen o tom, že se pořád daří a všechno se vždycky povede.

Jak důležitý je podle vás talent? Dá se na začínajícím kuchaři poznat, že má předpoklady stát se mistrem v oboru? Pokud je někdo zapálený a šikovný a v kuchyni si okamžitě najde své místo, je jasné, že mu vaření půjde.

Cesta k pomyslnému vrcholu je ale samozřejmě daleká. Moc se mi líbí výrok tenisty Ivana Lendla, který byl vnímaný jako beztalentový hráč a velký dřič, na rozdíl od svého soupeře Johna McEnroe, jenž byl příkladem vrozeného super talentu. Novináři se Lendla ptali, co říká na to, že jej lidé považují za nejlepšího tenistu s nejmenším talentem. A on odpověděl: Tvrdě trénovat, to není talent? S tím se ztotožňuji. Pokud je někdo šikovný, pořád je ještě potřeba spousta práce k tomu, aby se na konci dalo mluvit o opravdu úspěšném kuchaři.

Jste v rodině prvním kuchařem. Přál byste si, aby vaše dvě děti v oboru pokračovaly? Necháváte je už teď nahlednout do tajů kuchyně?

Pokud děti chtějí, necháváme je v rámci možnosti pomáhat. Musím ale říct, že manželka má v tomto směru trochu víc trpělivosti než já. Mám totiž strach, aby se jim něco nestalo. Mám samozřejmě radost, když se v kuchyni chtějí zapojit, ale nechám jen na nich, jaké povolání si v budoucnu vyberou.

Manželka je vám velkou oporou. Jaké je pro ni žít s tak vytíženým kuchařem?

Má práce je samozřejmě náročná a je potřeba věnovat jí hodně času, nicméně snažíme se všechno nějak skloubit. Doufám, že máme dost takových okamžiků, kdy si mé vytížení můžeme kompenzovat. Aby byl člověk v osobním životě spokojený, musí se realizovat v práci, a muž obzvláště. Myslím, že my chlapi si potřebujeme v práci vydobýt určité postavení, abychom byli spokojeni v soukromí. Takže doufám, že má pracovní spokojenost se zrcadlí v tom, že si chvíle doma užíváme.

Vaše kariéra je pestrá, působil jste v nejprestižnějších restauracích mnoha evropských zemí, vařil jste na zaoceánské lodi a absolvoval spoustu stáží. Které období vám nejvíce dalo?

Takto to nejde zhodnotit, protože celý život se každý den něco učím. Samozřejmě pro mě bylo důležité, že jsem odešel do ciziny a strávil tam spoustu času na různých místech. Určitě i to, že jsem se pak do Čech vrátil zřejmě ve správnou dobu, kdy tu začala být gastronomie zajímavá. Dalším mezníkem bylo, když jsem v Alcronu nastoupil jako šéfkuchař. To je pro kuchaře moc důležitý okamžik.

Posbíral jste spoustu ocenění, mimo jiné tituly Mladý manažer a Kuchař roku. A hlavně, už třikrát jste si jako šéfkuchař v Alcronu vychutnal Michelinskou hvězdu. Čeho si nejvíc vážíte?

Tím, že člověk získá medaili nebo ocenění, nic nekončí a časově to vlastně nemá žádný význam. Dostaneme Michelinskou hvězdu, ale dva dny potom hosty stejně zajímá jen to, co je na talíři. A bude je to zajímat vždycky. Podle mě je nejvyšším oceněním fakt, že host odchází z restaurace spokojený. Kuchař roku i Mladý manažer byly jednorázové soutěže, v nichž se zrovna může zadařit a povést. Michelinská hvězda je pro kuchaře prestižnější, protože jde o ocenění, které se musí neustále obhajovat. Stojí za ním dennodenní práce a konzistentní kvalita, proto se hvězdička nedá ničím překonat.

Svůj zájem teď hodně upíráte na širokou veřejnost a její vzdělávání v oblasti gastronomie. Vedete kurzy vaření pro dospělé i děti, jste hostem mnoha gastro festivalů. Mají Češi zájem o vzdělávání v této oblasti? Zlepšili se podle vás ve vaření, stolování a výběru surovin? Určitě ano. Je to jiné než před pěti šesti lety, kdy se řešily skutečně základy. Pro nás je vzdělané publikum radost. Dá se říct, že v naší restauraci hrajeme s hosty takovou hru. Ne že bychom nad nimi chtěli vyhrát, ale chceme s nimi hrát dohromady, na jedné straně hřiště. V našich hostech máme silné partnery, je si s nimi o čem povídat a myslím, že chápou smysl toho, co děláme.

V poslední době se Češi více zaměřují na čerstvost potravin, jak důležitý je to ukazatel dobré kuchyně?

Samozřejmě je to moc důležité. Jestliže si cuketu utrhnete na záhonu a uvaříte si ji za půl hodiny, je to úplně jiný zážitek, než když cuketa cestuje přes půl Evropy, a pak vám dlouho leží v lednici. Čerstvost surovin je elementární, velmi důležitá věc.

Jakou pozici mají sýry v dnešní české kuchyni? Používáte je rád při vaření? Jsme země sýrům historicky nakloněná. Zatímco ve většině zemí jsou sýry v podstatě dezerty, u nás jsou sýry i předkrmy. Sýr zaujímá v českém menu úplně jinou pozici než ve většině zemí, které znám.

Sýry mohou být samozřejmě různé kvality a různých úprav, ale myslím si, že je Češi mají rádi. Já osobně mám sýr moc rád ve všech jeho podobách. Bylo mi dvaadvacet, když jsem měl v jednom rakouském hotelu na starosti sekci sýrů a mohl jsem je sám objednávat a nakupovat. Byl jsem úplně na vrcholu blaha. Měl jsem za úkol mít v nabídce neustále asi 40 druhů sýrů a ohromně mě to bavilo.

Co říkáte na sýr Gran Moravia?

Samozřejmě jej znám. Chuťově je velmi dobrý, dokonce si myslím, že stále lepší. Také mi moc chutná ricotta z litovelské sýrárny a výborné je i tamní máslo.

Jak jste si užil léto? Měl jste čas na rodinnou dovolenou?

Nejsem zas tak moc zaneprázdněný. Svůj čas jsem si už trochu zorganizoval, takže je to lepší. Léto jsem si krásně užil, bylo teplo, hodně sluníčka a měl jsem dovolenou, takže perfektní.

Jaké velké projekty vás ještě letos čekají?

Mám moc rád podzim v kuchyni, protože se konají velké a zajímavé akce, hosté jsou naladěni před nadcházejícími svátky a odehrávají se závěrečné společné večery a večírky. Také je relativně brzy tma a oškливо, takže je příjemné být v kuchyni. Člověka nemusí mrzet, že je tam celý den zavřený, když je venku hezky. Hodně se teď těším na zajímavou akci, kterou organizujeme v polovině října. Je to už druhý ročník hezkého kulturního večera, který se vloni konal na téma: Skladatel Gioacchino Rossini.

Tento známý italský operní skladatel se dožil 76 let, ale skládal jen do třiceti a po zbytek života vařil, takže to byl vlastně víc kuchař než skladatel. Symfonický orchestr tehdy hrál Rossiniho skladby a my vařili jeho jídla. Tentokrát bude večer na téma Rakousko-Uhersko. Zazní hudba rakousko-uherských skladatelů a my budeme vařit rakousko-uherská jídla. Máme dokonce takovou ideu, že bych dirigoval jednu skladbu, na což se hrozně těším. Orchester bude mít přes sto hráčů, takže pokud mě k tomu opravdu pustí, bude to pro mě velmi vzrušující.

Budete trénovat?

To určitě budu. Neumím na nic hrát



ROMAN PAULUS

je známý český šéfkuchař restaurace Alcron pražského hotelu Radisson Blu, kde se mu podařilo už třikrát získat prestižní gastronomické ocenění Michelinskou hvězdu. Je držitelem ocenění Mladý manažer, Kuchař roku a autor celé řady specialit v moderních kuchařkách. Vařil ve známém hotelu Savoy v Londýně, půl roku strávil na zaoceánské lodi Queen Elisabeth II., aby po návratu vařil pro hotely Hilton ve Vídni a následně v Praze. Sedmatřicetiletý šéfkuchař je ženatý a má dvě děti. Hovoří plynule anglicky a německy.

a nemám žádné zkušenosti, takže mi pan dirigent bude dávat lekce. Navíc budeme secvičovat ještě takové kuchařsko-orchesterální vystoupení, kdy se pokusíme vařit v rytmu skladby. Jsem na to zvědavý.

Znáte se se spoustou známých kuchařů, například s Hansem Hassem z Mnichova, Alexem Atalou z Brazílie a mnoha dalšími. Máte ještě přání potkat se s některými z dalších světoznámých kuchařů a společně si něco uvařit? Netoužím se ani tak potkat se slavnými šéfkuchaři, kterým by asi bylo jedno, že bych s nimi rád vařil, mám úplně jiné přání. Tři nebo čtyři kuchaři od nás nedávno odešli a vaří v zahraničí, třeba právě i u Hanse Hasse. Moc bych si přál, aby všichni přijeli sem k nám na jeden den a uvařili bychom si společně jedno pěkné menu. Nevím, jestli se to podaří letos, ale doufám, že to někdy klapne. Na to bych se těšil.



„Mléko je jeden z nejúžasnějších a nejkompexnějších výtvorů přírody, základ života. Máslo je jeho nejušlechtlejší částí, v níž je veškerý jeho energetický potenciál, aroma, chuť. A přesto byla po desetiletí tato vzácná potravina obětí absurdních předsudků a klišé, u kterých dnes díky vědě zjišťujeme, že neměly žádné opodstatnění. Chceme oslavovat toto osvobození mimořádné potraviny, která přináší potěšení na jídelní stůl a je přínosem pro naše zdraví, a znovu si ji plně vychutnávat.“ Těmito slovy zahájil Roberto Brazzale konferenci o znovuoživení másla, která se konala v květnu v italském Miláně a byla věnována historii demonizace, které byla tato úžasná potravina nespravedlivě vystavena.

NÁVRAT nespravedlivě zatracovaného MÁSLA

Rehabilitují ho vědci i lékaři na celém světě, používají ho nejslavnější šéfkuchaři. Konečně je po desetiletích nespravedlivé demonizace máslo pro svoje vlastnosti znovu oslavováno. A tady je příběh tohoto podivného mediálního případu...



Mezinárodní publikace

Mínění vědeckého světa je nyní již v tomto směru jednomyslné. Dokazují to mnohé články vycházející z vědeckých statí, které byly publikovány ve Spojených státech amerických od roku 2014, z bádání, která ukázala na pochybné základy teorie vedoucí k hanobení tradičních tuků. Skutečným bodem obratu bylo bezpochyby vydání a velký úspěch knihy **The Big Fat Surprise**, v níž novinářka **Nina Teichholzová** na své

devítileté práci ukázala, jak od začátku 60. let americká vědecká obec demonizovala živočišné tuky, a jak byl tento pohled použitý velkým americkým potravinářským průmyslem k propagaci přechodu k tukům rostlinného původu. Senzaci pak vzbudil týdeník **Time**, když obálku červnového čísla loňského roku nazval **Eat Butter** s výmluvným podtitulkem „Vědci označili máslo za nepřítele. Proč se spletli“. Roberto Brazzale k této studii řekl: „Díky práci Teichholzové jsme mohli lépe pochopit moment, který moje generace tak dramaticky prožívala: chvíli, kdy máslo přestalo být považováno za cennou potravinu (která nám je dnes konečně opět navracena) a stalo se hlavním nepřítelem zdraví.“

Trochu historie: jak se máslo stalo nepřítelem zdraví

Podle Niny Teichholzové má moment, kdy se máslo stalo veřejným nepřítelem

▼ Kniha *The Big Fat Surprise* od novinářky Niny Teichholzové znovu vyzdvihla důležitost a oprávněnost másla v našem jídelníčku.



▼ Známy týdeník **Time** konstatoval, že se vědci spletli, když označili máslo za nepřítele.



číslo jedna na našich stolech, přesné datum: 13. leden 1961. V tento den se Ancel Keys, který vymyslel „K-výživu“ (K-ration) pro vojáky v druhé světové válce, objevil na titulce **Time Magazine**. Od konce války se Keys zabýval studií analyzující vztah mezi stravováním a kardiovaskulárními nemocemi, které byly hlavní příčinou úmrtí ve všech západních zemích. Ve svých závěrech Keys velkou zodpovědnost přiřkl tukům. Skutečný problém ale byl v tom, co následně přenášela média. Kvůli zjednodušení zprávy média říkala pouze: tuky škodí, nebo také: živočišné



tuky jsou jed. Výsledky tohoto nešťastného zjednodušení, které máme dlouhou dobu před očima, samozřejmě nemálo uškodily máslařskému průmyslu. Věda nám pak vysvětlovala, k čemu to vše vedlo: ve výrobcích „fat free“, neboli „light“, byl chybějící tuk často suplován vyšším obsahem cukru nebo uhlohydrátů, které organismus velmi rychle tráví. To pak způsobuje okamžitý nárůst inzulínu, který následně vede ke zvýšení pocitu hladu. Uvedme alespoň jeden z mnoha příkladů vědeckých studií: v roce 2010 **American Journal for Clinical Nutrition** zveřejnil důležitou studii o tucích se závěrem, že „neexistují přesvědčivé vědecké důkazy o tom, že by nasycené tuky způsobovaly srdeční potíže, ani že by konzumace nasycených tuků vedla k obezitě“. Jak vypráví Teichholzová a pak i **Time**, po desetiletích války s tuky se nezdá, že by Západ vyhrál nad obezitou. A nejen to: kardiovaskulární nemoci nejsou na ústupu a lidé neuzavřeli mír

s myšlenkou na držení diet. Ve výrobcích „light“ je tuk často nahrazen cukry a následná zvýšená hladina inzulínu pak našemu tělu říká, aby si kvůli poklesu cukru v krvi uskladnilo tuky. Je to opravdu zamotaný kruh. Jak vysvětlil **Bryan Walsh** ve svém spisu v **Time Magazine**, potíže je v tom, že samotné slovo **TUKY** je vnímáno negativně a je spojováno s představou něčeho špatného. Vyřazení jídel, která tuk obsahují, jídel, která byla odjakživa součástí každodenního jídelníčku, nadělalo více škody než užítku. Tato demonizace másla se v Evropě a v Itálii projevila i jinak: paralelně tu totiž probíhala oslava **extra panenského olivového oleje**, pýchy italské a středomořské zemědělské výroby. Máslo se tak stávalo opuštěným a někdy potajmu používaným tukem odsouzeným k využití pouze v cukrářství. Bylo tomu tak až do dnešních dnů, kdy se **máslo konečně dočkalo své rehabilitace a návratu**.

Model Etana: Montasio DOP

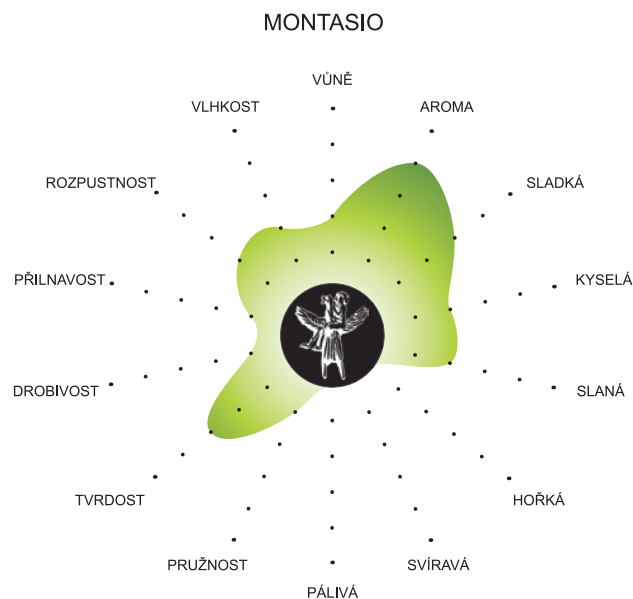


Historie sýru

Sýr Montasio je pojmenován podle pohoří, které se nachází v severní části Friuli (v češtině Furlánsko) mezi údolím Valle di Resia a Canale del Ferro v Julských Alpách. Už kolem roku 1200 se tam pastevečtím zabývali benediktini z kláštera v Moggio Udinese a po nich i pastevci v salaších náhorní roviny Montasio, kteří tam vyráběli zrající sýr, schopný uchovat během dlouhé furlánské zimy všechny cenné složky mléka. Název sýru „montasio“ se objevuje v různých spisech o cenách potravin již od roku 1775. V minulém století se tento znamenitý sýr rozšířil z podhorských oblastí i do nížiny. Napomohlo k tomu i založení prvních společných mlékáren v roce 1880 a první sýrařské školy v roce 1925 v San Vito al Tagliamento, kde vyrůstaly a učily se generace sýrařů. Ti postupně rozšířili umění výroby sýru Montasio do všech sousedních provincií, technologie jeho výroby se tak rychle dostala do všech údolí Julských a Karnských Alp a do furlánské a benátské nížiny. Historie sýru Montasio byla ovlivněna i blízkostí „Canale del Ferro“, vodní a silniční cesty, kde se obchodu dobře dařilo již v dobách Římské říše. Sýru Montasio bylo v roce 1996 přiznáno označení DOP (Denominazione di Origine Protetta, tedy Označení chráněného původu).

Senzorický profil

Montasio DOP se při ochutnávce vyznačuje klasickou vůní mléka a bylin, někdy lehce fermentovanou, jindy s ovocnými tóny. Po rozkousání je jeho počáteční výrazně mléčné aroma doplněno tóny másla a vývaru, patrná je také ovocná vůně (citrusové plody a peckoviny). Postupně se objevují tři ze čtyř hlavních chutí: sladká, kyselá a slaná. Tvrdé těsto se může po šesti měsících zrání vyznačovat dobrou drobivostí, která není u mladších sýrů vyžralých 3–6 měsíců patrná. Montasio DOP je cennou ingrediencí mnoha receptů, mezi nimiž vyniká pro svoji originalitu pokrm Frico: sýr Montasio připravený na pánvi (recept na Frico najdete v Kuchařce tohoto čísla). Lahodná je kombinace tohoto sýru s vínem Lugana, často se podává také spolu s Insolia Borgo San Leo.



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

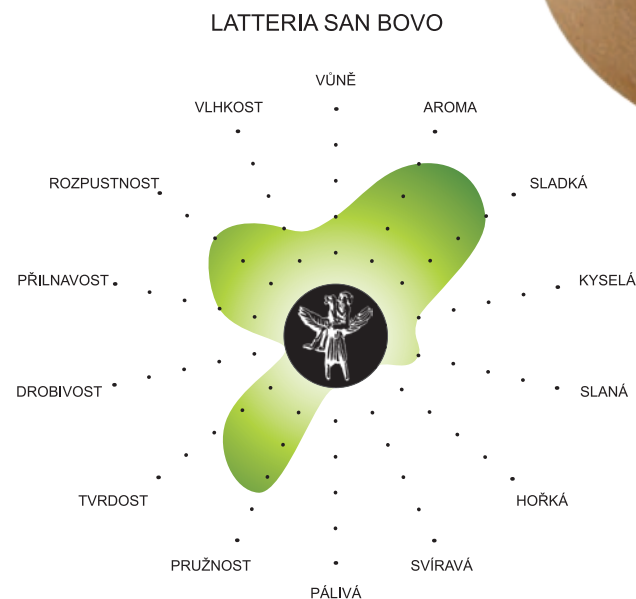
Model Etana: Latteria San Bovo

Historie sýrů Latteria

Název sýru Latteria je odvozen od způsobu svozu a zpracování mléka. V dobách, kdy ještě neexistovaly zděné budovy, se mléko svázelo a zpracovávalo v jednoduchých boudách, které více či méně sousedily se samotnými stáji v nížině nebo salašemi v horách. Taková byla situace až do konce 19. století, kdy se rozvinul zajímavý systém spolupráce zvaný latterie turnarie (tedy turnusové mlékárny), které se historicky vyvinuly ze starých tradičních rodinných mlékáren. Do těchto turnusových mlékáren svázeli mléko všichni členové družstva a vždy jeden z nich, když byl zrovna na řadě, zpracoval mléko dodané všemi členy. Každému pak bylo odevzdáno poměrné množství sýru a másla podle množství jím dodaného mléka. Díky tomuto systému byla velká část členů družstva osvobozena od každodenní povinnosti vyrábět z mléka sýr a každý se této činnosti musel věnovat pouze jednou za čas, když na něj došla řada. Každý, kdo do tohoto systému patřil, tak musel zároveň umět vyrábět sýr a máslo. Ještě teď funguje, i když jen neformálně, stejný systém v některých horských mlékárnách během letního období, kdy se zvířata pasou na pastvinách v horách. V dnešní době je ale sýr Latteria vyráběn v sýrárnách dodržujících veškerá přísná hygienická kritéria.



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



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

Senzorický profil

Sýr Latteria „San Bovo“ je měkký sýr s lisovaným těstem vyrobený z termizovaného kravského mléka. Na řezu nabízí těsto krémové slonovinové barvy s typickou vůní mléka a másla se svěžími rostlinnými tóny. Po rozkousání se rozvine výrazné rostlinné a ovocné aroma s významnou připomínkou masového vývaru. Má svěží sladkou a příjemně nakyslou chuť. Výborná je také jeho pružnost při stisknutí a kousání, příjemná je také konzistence těsta. Dobře se rozpouští v ústech a na patře přetrvává jeho aroma. Hodí se ke svěžím vínům, jako je Il Bianco di Ciccio Zaccagnini, milovníkům červeného vína lze doporučit kombinaci s kvalitním Bardolino Classico.

VELKÁ SOUTĚŽ

La FORMAGGERIA
&
ASIAGONEVE
Village



ZIMA
2016



**Zúčastněte se naší soutěže
v prodejnách La Formaggeria
Gran Moravia a vyhraďte týdenní
pobyt pro dvě osoby či pro
rodinu na horách v Itálii.
Více informací ve všech
prodejnách La Formaggeria
Gran Moravia a na webu
www.laformaggeria.com.**

TÝDEN NA LYŽÍCH
NA HOŘE **MONTE VERENA**

V RÁJI NÁHORNÍ ROVINY
ASIAGO
ITALIE

SKI INCLUSIVE >>

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

www.asiagoneve.com
www.laformaggeria.com

KUCHAŘKA



La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Vysoký roštěnec s gratinovanými brambory a ricottou

DOPORUČUJE

RESTAURACE
VILA
PRIMAVESI

Suroviny:

vysoký hovězí roštěnec
ricotta + nastrohaný sýr Gran Moravia
na gratinované brambory:
0,5 kg brambor
150 ml smetany
100g ricotty
1 vejce
snítka tymiánu

Příprava:

Roštěnec nechte na pánvi zatáhnout a pak dejte péct do trouby (doba pečení podle velikosti). Dvě minuty před koncem pečení potřete vrchní část ricottou smíchanou s nastrohaným sýrem Gran Moravia. Gratinované brambory: brambory nakrájejte na plátky, v misce smíchejte vejce, ricottu, smetanu a tymián. Vymažte pekáč a pokládejte do něj plátky brambor, prolévejte připravenou směsí. Dejte upéct do trouby. Servírujte jako přílohu k masu.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Krém z červené řepy s ricottou a hoblíčkami Gran Moravia



Suroviny:

masový vývar • pečená nebo vařená řepa • 1 dcl smetany
• sůl , pepř • ricotta  • hoblíčky Gran Moravia  • extra panenský olivový olej 

Příprava:

Řepu rozmixujte s vývarem v poměru podle toho, jak má být krém hustý, přidejte smetanu na zjemnění, dochuťte solí a pepřem. Servírujte společně s vloženým nočkem ricotty a s hoblíčkami sýru Gran Moravia.

Salát z carpaccia, sýru Latteria a čekanky

Suroviny:

200 g čekanky • 200–300 g carpaccio di bresaola na tenké plátky  • 100 g Latteria San Bovo  • sůl , pepř • oliv. olej 

Příprava:

Nakrájejte čekanku na nepravidelné kousky. Na dno servírovací mísy rozprostřete plátky carpaccio di bresaola, na ně kousky čekanky a sýru Latteria San Bovo. Ochuťte solí, pepřem, šťávou z citronu a olivovým olejem a podávejte. Můžete ozdobit rukolou či jiným salátkem.



Omeleta se sýrem Latteria San Bovo a ořechy



Suroviny:

8 vajec • 8 namletých ořechů • 50 g sýru Latteria San Bovo nakrájeného na kostičky  • 20 g másla 

Příprava:

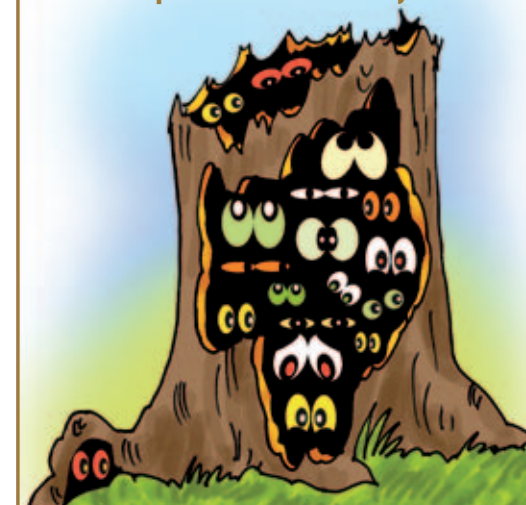
Rozklepněte vejce a smíchejte se solí a pepřem. Na pánvi rozpustěte máslo, přidejte namleté ořechy a opražte. Přidejte vejce, jakmile se začne omeleta dělat, přidejte kostičky sýru Latteria San Bovo, přiklopte pokličkou a nechte asi 3 minuty, aby se sýr rozpustil. Omeletu otočte a již nezakrytou ji nechte dělat další tři minuty..

FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů!



Kolik párů očí
tě právě teď sleduje?

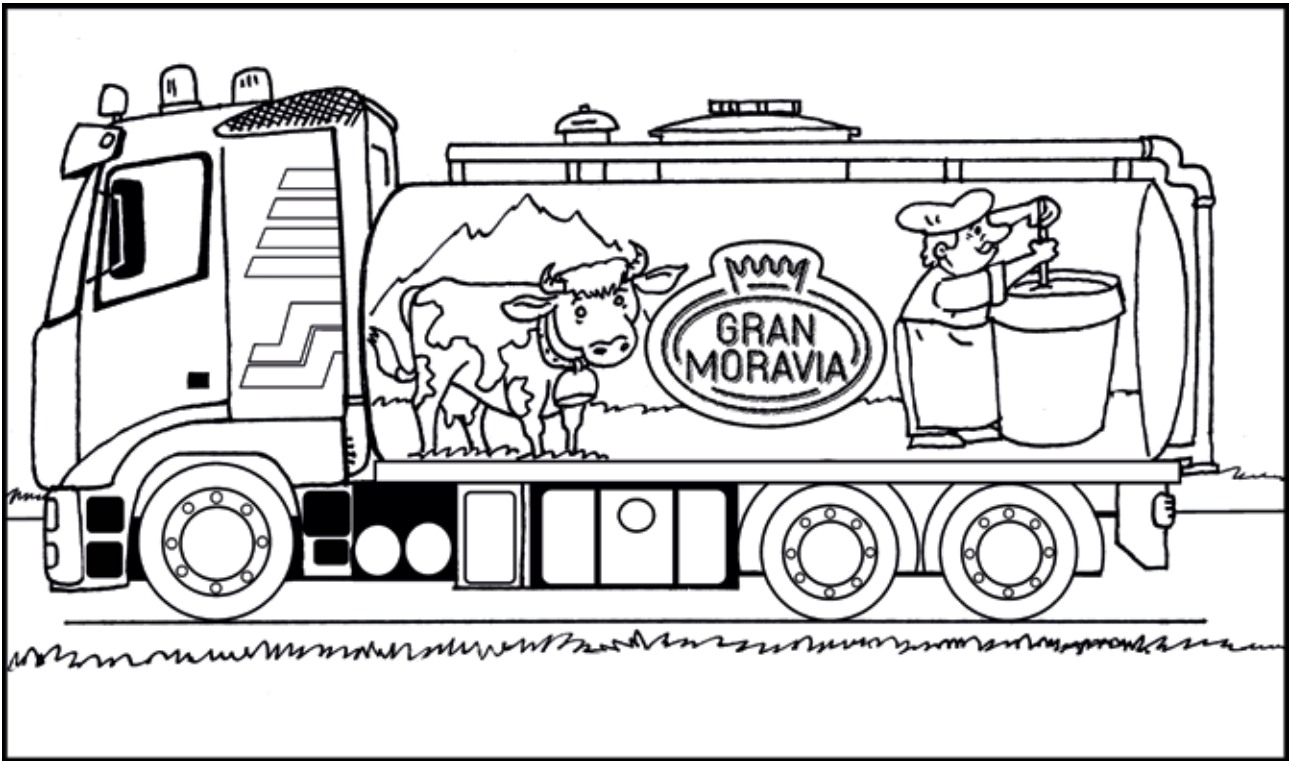
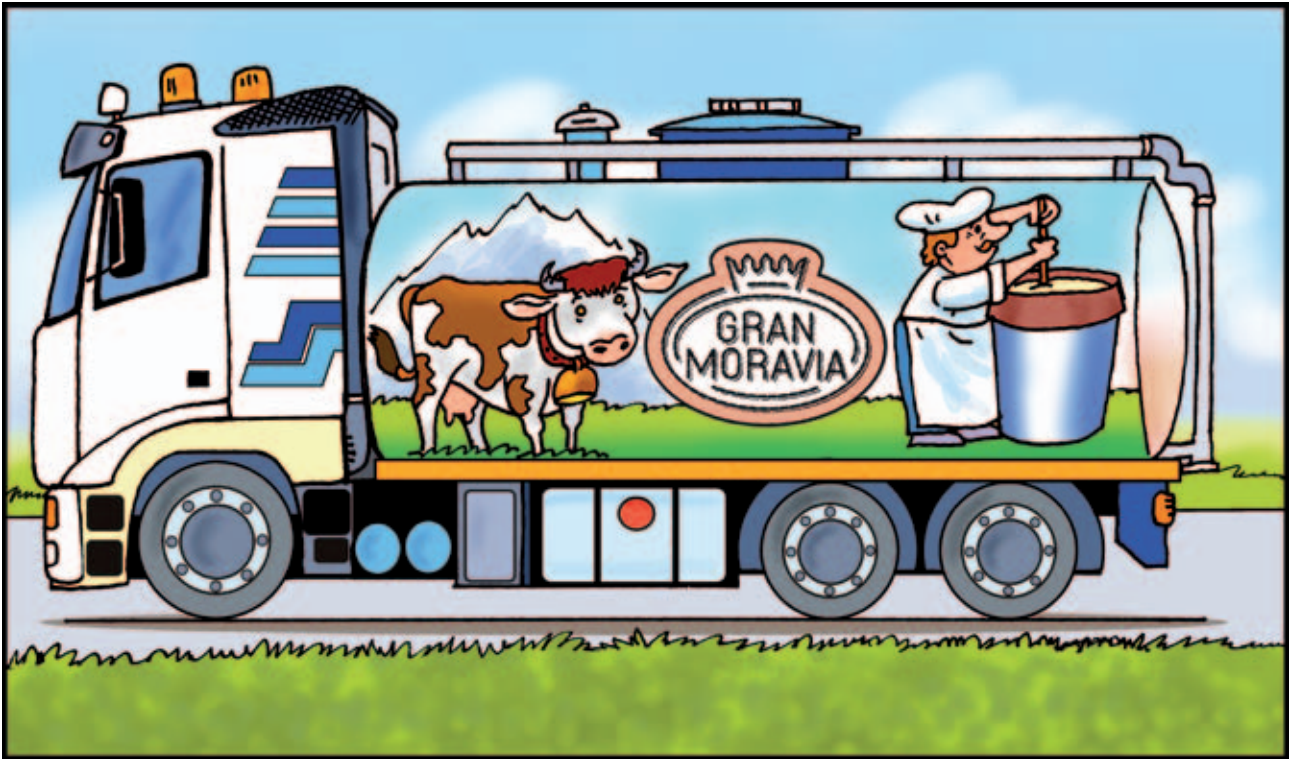


Rozstříhaný obrázek

Očísľuj jednotlivé kousky a seřaď je tak,
aby daly dohromady správně obrázek.



Omalovánky



Kolik hub viděl houbař?

Pečlivě si prohlédni obrázek a spočítej na něm všechny jedlé houby.



Lesní mandala

Dovybarvi si svůj magický kruh.



KRIS – KROS

Z čeho se vyrábí sýr Gran Moravia?

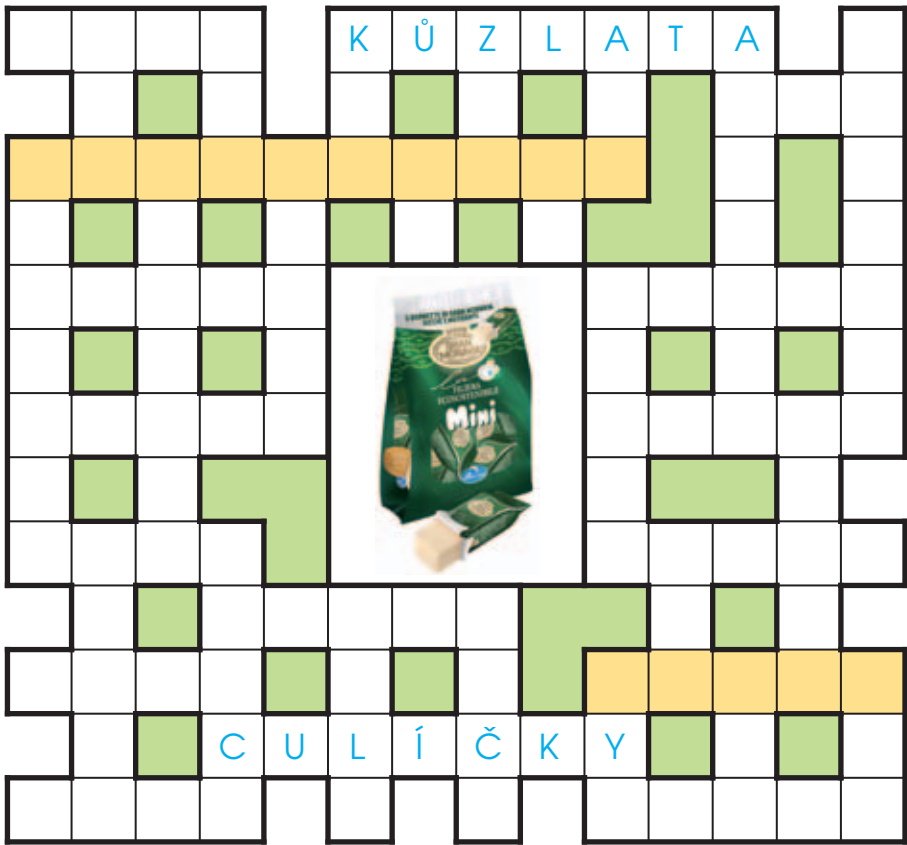
2 písmena
HÚ
KE

3 písmena
AHA
ANO
ÉRO
KUS
MÍR
MOL
MYŠ
STA
TUK
ZLÉ

4 písmena
KÁČA
KAŠE
OBAL
RACI
ÚTES
ZELÍ

5 písmen
BRADA
ČUNÍK
KLASY
KLIKA
KOKOS
LVICE
NOŽÍK
SMYSL
SOSÁK
ŠKODA
VOZÍK
VYKUK

7 písmen
AMERIKA
CULÍČKY
KŮZLATA
PROVAZY
RŮŽENKA
ZRŇÍČKO



Tajenka: z kravského mléka





Psí škola

Nauč svého pejska několika povelům.

This is my dog Black.



Sit down, Black!



Jump, Black!



Run, Black!



Stop, Black!



Good boy, my Black!

Otazník na hromadě dříví

Každé číslo je součtem dvou čísel pod ním. Jaké číslo se skrývá za otazníkem na vrcholu vyskládaných kmenů?



Podzimní opékání

Který špekáček je ten tvůj?



Tajná zpráva

Rozlušti vzkaz a předej ho všem dětem.

H D O = M . S J K M S C (H T H . M S J K M + H

T H N S J K M O H M . S J K M = H T K M S J K M O H M + S . O S A O M S = . D O + O

Q T U V W X Y Z

S T U V W X Y Z



Risotto se šalvějí, piniemi a Gran Moravia

Suroviny:

- 300 g rýže FORMAGGERIA
- 40 g hoblinek Gran Moravia FORMAGGERIA
- 20 g piniových semínek FORMAGGERIA
- 20 g másla FORMAGGERIA • 1 malá cibule
- 1 malá mrkev • 1 sáček šafránu FORMAGGERIA
- ½ řapíkatého celeru • šalvěj • 1 l vývaru
- sůl FORMAGGERIA • pepř

Příprava:

Dejte ohřívat vývar. Oloupejte cibuli, mrkev, řapíkatý celer a nasekejte nejmenno, zeleninu asi 5 minut orestujte na másle na mírném ohni a stále míchejte. Osolte, zalijte jednou naběračkou vařícího vývaru a vařte 15 minut, v případě potřeby přidejte vývar. V hrnci rozpusťte máslo a opražte na něm rýži, přidejte naběračku vývaru, promíchejte a postupně přidávejte zbývající vývar tak, aby byla rýže stále zpola ponořená, v jedné naběračce přidávaného vývaru rozpusťte šafrán. Vypněte plamen a přidejte zeleninu, piniová semínka, zamíchejte a servírujte posypané hoblíčky Gran Moravia, šalvějí a pepřem.

Hruškový cheesecake

Suroviny:

- linecké těsto • 400 g ricotty FORMAGGERIA
- 100 g cukru • trocha kůry z citronu
- 0,05 l smetany • hrušky nakrájené na plátky

Příprava:

Linecké těsto vtlačte do formy na korpus a pečte 10 minut. Zatím si připravte z ricotty, cukru, citronové kůry a smetany náplň, tou naplňte upečený korpus, navrch rozložte nakrájené hrušky, lehce zasypte cukrem a dejte znovu péci na asi 25 minut.





Bramborové frico

Suroviny:

300 g brambor • 300 g Montasio 
 • 80 g čekanky • ocet • olivový olej 
 • sůl 

Příprava:

Brambory nastrouhejte na plátky a vložte do pánve s olejem a špetkou soli a dejte na plotnu. Po třech minutách snižte žár a postupně přidávejte nastrouhaný sýr Montasio. Postupně jak se sýr rozpouští, překlápějte kraje směrem ke středu, pak vše zarovnejte a počkejte, až se vytvoří kůrka. Frico otočte a opečte také z druhé strany a opět otočte, aby bylo křupavé a zlatavé z obou stran. Servírujte horké na listech čekanky zakápnutých olivovým olejem a octem spolu s čerstvou zeleninou.

Sýrový dort s houbami

Suroviny:

listové těsto • 40 g másla  • 50 g mouky
 • ¼ l mléka  • 200 g nastrouhaného sýru
 Gran Moravia  • 2 vejce • 150 g hříbků
 nakrájených na malé kousky • sůl 

Příprava:

Vyložte listovým těstem zapékač formu a připravte si náplň. Rozpusťte máslo, přidejte mouku a špetku soli a připravte zápražku. Přidejte horké mléko a nechte pár minut povařit, poté přidejte nastrouhaný sýr a nakrájené houby. Nakonec vmíchejte 2 žloutky a následně sníh ze 2 bílků. Náplň nalijte na listové těsto, zatočte okraje těsta a dejte péci do trouby rozehráté na 180 stupňů na asi 25 minut.



Hrušky se sýrovým krémem

4 tvrdší, zralé hrušky
 • 150 g ricotty 
 • 60 g gorgonzola dolce 
 • 1 lžice mléka + ½ sáčku šafránu 

V míse dobře promíchejte ricottu s gorgonzolou, šafrán rozpustíte v troše vlažného mléka. Hrušky servírujte společně se sýrovým krémem buď v kuse nebo rozkrájené na čtvrtiny, krém dochuťte šafránem rozpuštěným v mléce.



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



Latteria San Bovo: pocta tradici

Krátce prozrálý jemný sýr, který se vyznačuje plnou mléčnou chutí, je novinkou v obchodech La Formaggeria Gran Moravia.

Krátce prozrálý sýr s jemnou chutí a měkkým těstem s malými očky, s výraznou chutí mléka: takový je portrét sýru Latteria San Bovo, který navazuje na benátskou tradici a obecněji na severoitalskou tradici sýrů Latteria, vyráběných v mnoha turnusových mlékárnách typických pro tamní horské oblasti. Tento systém starý stejně jako italská pastevecká tradice umožňoval rodinám zemědělců vozit vlastní mléko do mlékáren, kde se z něj vyráběl tento jednoduchý a velmi chutný produkt, který se mohl nechat zrát kratší i delší dobu. (Více k turnusovým mlékárnám na straně 11 o Modelu Etana).

Proč San Bovo?

San Bovo je pocta skupiny Brazzale jedné z nejstarších sýrařských tradic a tvrdému, ale okouzujícímu životu podhůří provincie Vicenza. Jeho název připomíná jednu z nejstarších a navždy v paměti zapsaných mlékáren této oblasti: San Bovo. Sýr Latteria San Bovo tak v sobě spojuje tradici vicentinské podhorské oblasti s kvalitou pastvin a příhodným klimatem Moravy, odkud pochází mléko, z něhož se sýr Latteria San Bovo vyrábí.

V kuchyni a na vašem stole

Tento poloměkky sýr, který je určený ke konzumaci již po krátké době zrání, má světlé těsto a drobná očka. Pro svou charakteristickou jemnou, výrazně mléčnou chuť a sladké tóny typické pro sýry s krátkou dobou zrání se Latteria San Bovo stane nedílnou součástí vaší ledničky. Skvěle se hodí jak k přípravě jednoduchých pokrmů, tak i do velmi složitých receptů. Pochutnat si na něm můžete s medem nebo marmeládami či s typickými italskými salámy a sklenkou dobře vychlazeného prosecca. Vynikající je nakrájený na kostičky do nejrůznějších salátů, ať už ze syrové nebo tepelně upravené zeleniny jako například v kombinaci vařených brambor, fazolek a kostiček Latteria San Bovo, dochucené zálivkou z octa, extra panenského olivového oleje a mleté hořčice, nebo spolu s grilovanou zeleninou. Sýr můžete také grilovat: předtím ho vložte na několik minut do mrazničky, aby při grilování neztratil svůj tvar, pro grilování použijte grilovací tácek. Latteria San Bovo bude na grilu ještě lepší, pokud k němu na gril přidáte plátek italského specku nebo šunky

výrobek měsíce

Recept z hor:

Sýrové „frittelle“ (koblížky)

Jemné sýry jako Latteria San Bovo se skvěle hodí také na smažení. Nejprve si do lednice dejte chladit láhev svěžšího, nejlépe bílého vína nebo tmavé pivo, a poté se můžete pustit do jednoduché přípravy tohoto pokrmu. Nebojte se přehánět s množstvím, určitě nezbyde ani jedna frittella a vaši strávníci vás za ně pochválí. Na kostičky nakrájejte asi 300 g sýru Latteria San Bovo a dejte stranou. Připravte si těstíčko: směs 300 g pohankové mouky a 100 g pšeničné mouky smíchejte s perlivou vodou, ke které můžete přidat 2 lžice grappy, a vytvořte měkké, nepřiliš tekuté těstíčko. Osolte a přidejte 4 gramy jedlé sody a nechte odpočinout asi hodinu v lednici. Ve velké pánvi dejte rozehrát dostatečné množství oleje na smažení. Kostičky sýru po jedné namáchejte v těstíčku, při vyjmutí sýru obaleného v dostatečném množství těstíčka si pomáhejte lžící. Obalený sýr osmažte dozlatova v pánvi. Hotové frittelle dejte krátce okapat na papírovou utěrku a podávejte horké.



prosciutto crudo. Takto jej můžete připravit jak na grilu, tak také v troubě. Tento velmi jednoduchý pokrm doplněný o sezonní zeleninu je skvělým plnohodnotným chodem pro podzimní večery, ale může posloužit i jako originální a delikátní předkrm při večeři s přáteli. Díky jeho čerstvé mléčné chuti si sýr Latteria oblíbí také děti, použít ho můžete i při přípravě plněných chlebů panini nebo k ochucení omelet. Vyzkoušejte jednoduchý recept na omeletu se sýrem latteria a ořechy, který najdete na straně II Kuchařky.



Vápník:

minerál pro zdraví v každém věku

Vápník je nejběžněji se vyskytující minerál v našem těle, ale bylo by zavádějící spojovat ho pouze s kostmi. Každý den totiž sehrává zásadní roli v celém lidském organismu. Vápník není přítomen pouze v kostech a zubech, ale také v buňkách, mezibuněčných tekutinách a v krvi. Nedostatek vápníku představuje reálné riziko, kterému je náš organismus vystaven. Dnešní stravování ale bohužel nepokrývá doporučený denní příjem tohoto minerálu u žádné věkové skupiny.

Životní funkce

Vápník je důležitý pro činnost srdečních svalů, při kontrole hladiny krevního tlaku a srážlivosti krve. Spolu s fosforem působí na vývoj a udržení správné struktury kostí a zubů, přispívá také ke správnému fungování nervového systému, upravuje produkci hormonů, působí na regulaci rovnováhy pH a vody, zlepšuje vstřebávání vitamínu B12 a železa a mimo jiné působí také jako antialergen a přirozený utišující prostředek.

Dostupnost vápníku

Vápník je esenciální minerál, který se do těla dostává pouze prostřednictvím potravy a vody, lidské tělo si jej neumí samo vytvořit. Přirozeným zdrojem vápníku jsou mléčné výrobky, mléčný vápník je navíc velmi dobře vstřebatelný. Denní potřeba vápníku u dospělých žen a mužů je 1000 miligramů denně, u dětí a dospívajících je to 1300 miligramů denně a u těhotných a kojících žen dokonce 1500 miligramů denně. Pokud

se chceme vyvarovat rizika nedostatku vápníku a neomezovat jeho působení na životní funkce, musíme se stravovat tak, abychom si zajistili jeho dostatečný přísun. Vážné riziko nedostatku vápníku v organismu existuje v každém věku, nejvíce pak u dětí a mládeže ve vývinu, u těhotných a kojících žen a u sportovců.

Osteoporóza – vitamin D – parathormon a vápník

Vstřebávání vápníku reguluje vitamin D a podmiňuje jej mnoho dalších faktorů, jako je kyselost žaludečních šťáv (nedostatečná kyselost snižuje vstřebávání vápníku) či přítomnost vlákniny (ta je schopná upravovat jeho vstřebávání). Schopnost organismu vstřebávat vápník se pak s postupujícím věkem snižuje.

Nezapomínejme do našeho jídelníčku pravidelně zařazovat mléčné výrobky, které jsou přirozeným zdrojem vápníku. Mléčný vápník je pro naše tělo velmi dobře vstřebatelný.



Vápník se vstřebává v přední části tenkého střeva díky přímému působení vitamínu D. Celých 30 % osob nemá adekvátní množství vitamínu D a mnozí si hladinu vitamínu D v krvi nenechali nikdy ani změřit. S nízkou hladinou vitamínu D se zvyšuje množství parathormonu, tedy hormonu, který uvolňuje vápník z kostí (následkem je

osteopenie a poté se rozvíjející osteoporóza), aby tělu zabezpečil jeho správnou hladinu v krvi a zajistil tak všechny další funkce vápníku v našem organismu. Vápník je uložen v kostech, a tak je kostra celý život jakýmsi dynamickým skladem, kde se vápník může ukládat a odkud jej tělo může brát. Pro udržení celistvosti kostí v každém věku, prevenci osteoporózy či správný růst dětí a mladistvých by mělo být složení stravy takové, aby bylo dosaženo konstantní hodnoty kalcemie, tedy koncentrace vápníku v krvi, a aby nedocházelo k jejím náhlým a častým výkyvům.

Vápník a krevní tlak

Vápník má základní úlohu také při kontrole krevního tlaku a je důležitý pro efektivní srdeční činnost. Pokud je ve stravě obsažen ve správném množství, může účinně působit proti škodlivému působení sodíku (přílišné používání soli v kuchyni), naopak jeho deficit může vést ke zvýšení krevního tlaku. Pomáhá eliminovat sodík prostřednictvím ledvin, zastává tedy i vylučovací funkci, a tím přispívá ke snižování krevní hypertenze.



PIER LUIGI ROSSI

Lékař se specializací na výživu, působí jako profesor na univerzitě v Bologni.

Vápník má vliv také na činnost našich svalů: mnoho svalových bolestí je projevem jeho nedostatku v organismu. Měli bychom mít stále na paměti, že vápník je minerál, který zásadním způsobem přispívá ke zdraví a výkonnosti lidského těla v každém věku.



Výživové hodnoty sýru Gran Moravia (100 gramů)

bílkoviny 30 g
tuky 31 g
voda 33 g
uhlohydráty 0,74 g
kalorie 402
cholesterol 98 mg
vitamin A 0,32 mcg
vitamin D 0,29 mcg
vápník 1,13 g
sodík 0,68 g
minerály 4,33 g



Máslo v kuchyni

Máslo má nezastupitelné využití: od snídaně až po moučníky, od předkrmů až po přípravu masa, všude je ho potřeba. Zde jsou některá tajemství, jak ho používat co nejlépe.

Co by to bylo za snídani, kdybychom si nemohli namazat máslo na chleba? Nebo s ním připravit chlebičky s lososem a uzeninou? Nebo kdybychom ho nemohli přidat do moučníků ani na vaječné těstoviny? Bez másla bychom si nemohli naservírovat talíř dobré horké polenty. Hlavní ingrediencí naší školy vaření je proto v tomto čísle máslo, potravina, která nás doprovází mnohem déle, než si dokážeme představit. Nejdávnější stopa je starší než 4500 let: jde o reliéf na sumerské tabulce, který zobrazuje dojení krav a výrobu másla v tehdejší máselnici ještě dříve, než vůbec dostala svůj název. Máslo je potravinou par excellence, v níž se chutě, aroma a všechny vlastnosti mléka snoubí ve vůni, máslové chuti a jemnosti. Během staletí byl tento poklad mlékárenství používán v kuchyních a na těch nejhonosnějších jídelních stolech, stejně jako v kosmetice a v cukrářském průmyslu. Od poloviny minulého století se ale máslo i přesto stalo protagonistou ošklivé mediální kampaně (jak se můžete dočíst na stranách 8 a 9), kvůli které ho mnoho lidí přestalo používat, i když jde o potravinu, která je nejenom základem chutných pokrmů, ale má význam i pro zdraví lidského těla. Naštěstí bylo máslo v současnosti přehodnoceno

a konečně mu bylo navraceno čestné místo, které mu právem náleží: v chladničkách našich domácností, kde je připraveno, abychom si ho mohli vychutnat za studena nebo s ním obohatit mnoho pokrmů.



Ke snídani

Máslo je bezesporu hlavním protagonistou běžného stravovacího dne počínaje snídaní a nejtradičnějším italským receptem připravovaným už babičkami: **chlebem s máslem bohatě posypaným cukrem**. Ty nejmlsnější jazyky můžou přidat ještě mletou skořici a trochu namletých ořechů a dopřát si tak energetickou snídani, která je připravena i na ty nejnáročnější dny. Další tradiční snídaní je **chléb nebo suchary s máslem a marmeládou**: z lesních plodů, jahod, hrušek, citrusů či jakéhokoliv jiného ovoce nebo s medem.



Lahodné předkrm

Máslo je základem pro přípravu předkrmů a omáček, počínaje ochuceným máslem, které připravíte jednoduše zpracováním potřebného množství másla s bylinkami nebo kořením. Nejslavnějším příkladem je **máslo „à la Maitre d'Hotel“**, klasické v mezinárodní kuchyni, ideální pro ochucení masa, zejména toho grilovaného. Do 100 g másla stačí vmíchat šťávu z půlky citronu, nasekanou petrželku, trochu soli a pepře. Další variací je máslo ochucené



Vyzkoušejte nové ještě lepší máslo Burro Fratelli Brazzale

Vysoce kvalitní máslo vyrobené z té nejčerstvější smetany, to je Burro Fratelli Brazzale, které najdete nyní také v nabídce prodeje La Formaggeria Gran Moravia. Každý aspekt ve výrobě tohoto másla, které vzniklo proto, aby se stalo nejlepším máslem na trhu, je pečlivě ošetřeno: od výběru suroviny, přes její dopravu, odstředění, zrání smetany až po její zmáslnění. Burro Fratelli Brazzale má 84 % tuku a je vyrobeno exkluzivně z mléka jediné stáje, které je odstředěno hned po nadojení, aby ještě více vynikly organoleptické vlastnosti mléka a máslo mělo ty jeho nejlepší kvality, vůni a chuť. Čerstvá smetana se nechá přirozeně zrát 12 hodin, poté je do 24 hodin od nadojení mléka stlačena v máslo. Díky tomu má máslo Burro Fratelli Brazzale kulatou chuť a dříve nevídané aroma.

Všichni k plotně, jdeme vařit s máslem

bylinkami, citronem, namletým česnekem a černým pepřem. Ve všech případech je třeba máslo s ingrediencemi zpracovávat tak dlouho, až se vám z něj podaří udělat hladký váleček bez hrudek, který můžete vložit ve fólii do lednice, aby dobře ztuhl. Když je pak maso nebo grilovaná zelenina hotová, stačí z válečku odkrojit kolečka a položit je na pokrm. Ochucené máslo můžete použít také k dochucení těstovin a zasypat je nastrohaným sýrem Gran Moravia nebo všude tam, kde lze slané máslo použít, ať už za studena či za tepla. Recept ozvláštňuje, když přidáte dvě jemně nasekané a předem ve víně podušené šalotky. Jinou klasikou je máslo smíchané s nasekanou bazalkou a pažitkou natřené na chleba a doplněné nakládanými ančovičkami. Zkuste vyzkoušet také **olivový máslový krém**. Stačí promíchat 100 g másla se třemi dobře očištěnými ančovičkami, pěti nasekanými olivami, několika kapkami citronové šťávy, solí a tymiánem. Vynikající topinku pak připravíte takto: na teplý chléb namažte máslo a na něj vrstvu ricottového krému připraveného z ricotty, namletých pistácií, soli a tymiánu a ozdobte citronovou kůrou nebo kousky citronu. Dalším rafinovaným předkrmem připravovaným zásadně z kvalitního másla je **topinka s máslem a lososem**. Máslo (klasické nebo ochucené) namažte na horký toustový chléb, položte na něj plátek lososa a dochutěte citronovou šťávou a trochou mletého pepře. Z lososa můžete připravit také **lososovo-máslové paté**. Můžete použít lososa uzeného nebo čerstvého a předem uvařeného

v páře. Rozmixujte 80 g jogurtu, 2 vaječné žloutky, 2 lžice citronové šťávy, sůl, pepř, 100 g změkklého másla a pažitku. Vmíchejte 100 g lososa nakrájeného na proužky a nechte odpočívat v lednici alespoň 12 hodin, servírujte s teplým tmavým chlebem.

První chody

Také v případě prvních chodů je máslo nenahraditelným pomocníkem. Opět začneme jednoduchým a chutným receptem tradičním zejména pro severní Itálii: **vaječnými těstovinami s máslem a sýrem Gran Moravia**. Pokrm můžete zdokonalit ještě tím, že na těstoviny nastroháte bílý nebo černý lanýž. K ochucení těstovin můžete použít i již zmiňované ochucené máslo. Rychlou večeři představují **ravioli plněné masem nebo zeleninou nebo bramborové gnocchi**. Zatímco se těstoviny vaří, dejte do pánve dostatečné množství másla se stroužkem česneku a listy šalvěje. K této směsi pak přidejte uvařené ravioli i s trochou vody z vaření, je-li to potřeba, a rychle promíchejte. Máslo je důležité i pro přípravu kteréhokoliv **risotta** – houbového, šafránového, zeleninového, se sýry či klobáskami. Na konci vaření přidejte do risotta kostičky másla, rychle rozmíchejte a na několik minut zakryjte pokličkou, poté teprve servírujte. Docílíte tím jeho správné konzistence.

Smažení a přepuštění másla

Na rozdíl od všeobecného mínění se máslo výborně hodí i na smažení a k dušení masa. Problém je s teplotou, při níž se tuk začíná pálit. Ta je u másla příliš nízká, než aby bylo možné na něm cokoliv smažit dozlatova. V tomto případě stačí jen sáhnout po přepuštěném másle a budete mít jídlo dokřupava osmažené. Přepuštěné máslo, tedy máslo bez kaseinu a bez vody, je i při vysokých teplotách stejně odolné jako rostlinné oleje a můžete ho uchovávat v lednici několik měsíců. Jeho příprava je snadná: vložte požadované množství másla do nádoby, nejlépe nerezové, a nechte ve vodní lázni rozpouštět. Jak se vám postupně máslo rozpouští, je potřeba odebírat na povrchu vznikající bílou pěnu, nikdy nemíchejte. Asi po hodině přelijte máslo naběračkou



přes cedník vystlaný gázou do sklenice a skladujte v chladničce.

Sladká tečka na závěr

O používání másla v cukrářství by se dala napsat kniha. Zde se omezíme pouze na dva recepty: **máslový karamel** k ochucení moučníků nebo zmrzliny a **máslové sušenky**.

Na karamel budete potřebovat 100 g másla, špetku soli, 100 g cukru, 50 ml vody nebo mléka. Vše smíchejte a nechte bez míchání vařit na nízkém plameni, až bude směs jantarově žlutá (asi po 10 minutách). Tento krém je vynikající i k namazání na chleba. K přípravě sušenek budete potřebovat 400 g mouky, 250 g třtinového cukru, 250 g másla, jedno vejce, půl sáčku kypřicího prášku a nastrohanou kůru z jednoho citronu. Máslo zpracujte s cukrem v krém, přidejte citronovou kůru, mouku, vejce a kypřicí prášek. Rychle vypracujte hladké těsto, které nechte alespoň půl hodiny odpočinout v chladu. Pak jej rozválejte do výšky asi 5 mm a vykrajujte formičkami sušenky. Dejte na plech vystlaný pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů asi 20 minut.



Už jste vyzkoušeli?



Tochetti Gran Moravia

Oblíbené kostičky Gran Moravia nyní na přání zákazníků nabízíme také ve variantě Mini a ve větším, 300 g balení. Mini tochetti jsou skvělé nejenom k vínu, ale i samotné. Jejich nový rozměr určitě ocení také děti, pro které jsou zároveň skvělým zdrojem vápníku. Vyzkoušejte a uvidíte, že se po nich u vás doma doslova zapráší.

Balení: 300 g
Výrobce: Orrero a.s. – Brazzale spa



Objevte další novinky a speciality z nabídky řetězce prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Zde bychom vám rádi představili některé z nich.



Crostino La Madia

Crostino di Cinghiale a Crostino Umbro jsou kvalitní italské paštiky, které se pro svoji konzistenci výborně hodí k servírování na topinkách, jak ostatně napovídá i jejich název: crostino totiž v italštině znamená topinka. Použít je ale můžete i k dochucení pečení, skvěle se hodí zejména ke zvěřině.

Balení: 180 g
Výrobce: Athenor srl

Caffè Carraro

Výborná italská káva značky Carraro, kterou nyní nabízíme v La Formaggeria Gran Moravia, je pomalu pražená 100% Arabica balená ve slušivých plechovkách, které se ve vaší kuchyni určitě neztratí. Můžete si vybrat kávu mletou (ve stříbrné plechovce) nebo zrnkovou (v černé plechovce).

Balení: 250 g
Výrobce: Caffè Carraro spa



Provolone 200g v novém obalu

Sýry Provolone dolce a Provolone piccante ve 200gramových porcích jsou od podzimu v novém, unikátním balení, které bylo poprvé představeno na potravinářském veletrhu Tuttofood 2015 v Miláně. Inovativní systém otvírání a zavírání obalu zaručí, že si nakrájené porce provolone uchovají svou chuť a vůni i po opakovaném otevření a uložení do chladničky.

Balení: 200 g
Výrobce: Brazzale spa

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Parmigiana di zucca

Dýňová parmigiana

Suroviny:

- 800 g dýně (doporučujeme máslovou)
- 500 g bešamelu (recept najdete na této straně)
- 400 g mozzarely
- 100 g nastrouhaného sýra Gran Moravia
- olivový olej • sůl • pepř



3. Mozzarellu nakrájíme na plátky. Formu na pečení vymažeme olivovým olejem.



5. Na to poklademe nakrájenou mozzarellu, zalejeme další vrstvou bešamelu, přidáme další vrstvu nakrájené dýně a mozzarely a nahoře vše posypeme strouhaným sýrem Gran Moravia. Lehce pokropíme olivovým olejem, posolíme a opepříme.

6. Dáme péci do předehřáté trouby na cca 25 minut při 180 °C.

**Dobrou chuť,
Buon appetito!**

Jak připravit bešamel?

Potřebujeme: • 100 g másla • 100 g hladké mouky • 2 dcl mléka

• 100 g strouhaného sýra Gran Moravia • sůl • pepř • strouhaný muškátový oříšek

Příprava: V hrnci rozpustíme máslo, za stálého míchání přidáme hladkou mouku, kterou mírně orestujeme. Přilejeme vlažné mléko, stále mícháme, aby se nevytvářely hrudky, jemně provaříme a před odstavením z plotny přidáme sůl, pepř, špetku nastrouhaného muškátového oříšku a do hotového bešamelu zamícháme ještě strouhaný sýr Gran Moravia.

Krok za krokem



Příprava:

1. Oloupeme dýni, rozpůlíme ji, odstraníme semínka a dýni nakrájíme na tenké proužky.

2. Dále si připravíme bešamel, recept najdete na této straně.



4. Na dno formy klademe vrstvu nakrájené dýně, zalejeme připravenou částí bešamelu.



A jak na klasickou parmigianu, jejíž hlavní surovinou je lilék:

Na její přípravu budete potřebovat:

700 g lilku nakrájeného na kolečka

250 g rajčatové šťávy

250 g mozzarely na plátky

80 g sýru Gran Moravia

mouku, bazalku, olivový olej sůl, pepř

Do zapékací mísy skládáte suroviny následujícím způsobem: nejprve na dno nalijete trochu rajčatové šťávy, zakryte vrstvou předem na pánvi osmažených koleček lilku, posypte sýrem Gran Moravia, přidejte natrhané lístky bazalky, přidejte opět rajčatovou omáčku a několik plátků mozzarely. V tomto vrstvení pokračujte, dokud nepotřebujete všechny suroviny. Poslední vrstvu musí tvořit lilék, rajčatová omáčka a sýr Gran Moravia. Pečte v troubě při 180 stupních asi 45 minut.

K přípravě parmigiany se skvěle hodí plátky Gran Moravia.



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



Piemont: oáza chuti a kultury

Mezi víny, sýry, sladkostmi a přírodním bohatstvím

Vydejme se na cestu za starobylými chutěmi a skrytými poklady, za uměním i krajinou do dvou zcela odlišných oblastí Piemontu, Val Sessera a Langhe, které si oblíbili malíři, básníci i milovníci dobré kuchyně.

Piemontu, regionu tisíce tváří, dominují vysoké hory na hranicích mezi Itálií a Francií. Region se otevírá směrem k nížině a rozkládá se až k vrcholům jedněch z nejvyšších a nejslavnějších evropských hor, Gran Paradiso a Monte Rosa, které byly jevištěm mnoha výstupů legendárních horolezců. Piemont a zejména jeho hlavní město Turín je slavný pro své umění, kulturu a italský automobilový průmysl. V poválečných letech tam mířili emigranti z jižních oblastí Itálie, dělníci, kteří zaplňovali fronty zaměstnanců Fiat a vyráběli modely aut, která se zapsala do historie: slavný Fiat 500 Topolino a Fiat 1100.



Piemont je ale také zemí alpských a předalpských jezer a mnoha vodních toků, kterým vévodí řeka Pád, přezdívaná Grande Fiume (Velká řeka). Tato dlouhá impozantní řeka pramení v horách a prochází čtyřmi italskými regiony, než po dlouhé cestě vyústí do moře. Nelze opomenout města, městečka, venkov, malebné kopce a krajinu, v níž bylo natočeno mnoho filmů, a která byla zemí spisovatelů a básníků Cesara Paveseho, Guida Gozzana a Beppe Fenoglia. Je nemyslitelné oddělit literaturu a básně piemontských spisovatelů dvacátého století od míst, kde se narodili a kterými byli bytostně prostoupeni a formováni. Jsou to místa, která



nenechají lhotejným žádného zvidavého cestovatele hledajícího i méně známá, přesto však okouzující zákoutí. Tak jako ostatní italské regiony je i Piemont zemí s bohatou gastronomickou tradicí a mnoha typickými výrobky. Jsou jimi zejména sýry

gorgonzola, toma a tommini elettrici (sýry s feferonkou), víno Barolo, Barbera a Dolcetto, oříšky z Langhe, turínské grissini, lanýže nebo čokoláda. Výlet do Piemontu může vést jak za krásami jednoho z největších měst evropského baroka, kterým je Turín, tak i na vrcholky hor do výšky nad 4000 metrů, jako je Punta Nordend, na horský masiv Monte Rosa nebo mezi vinice rozkládající se na mírných kopcích zahalených mlhou. Náš itinerář se vine mezi dvěma oblastmi, které jsou vzdálené nejenom geograficky, ale i svou povahou: Val Sessera a přeslavné Langhe.

Val Sessera

Údolí uzavřené městy Biella a Vercelli se táhne podél břehů stejnojmenné řeky Sessery. Za druhé světové války bylo

útočištěm partyzánů, ve středověku zase místem hrdinských činů Fra 'Dolcina, kazatele obviněného inkvizicí z kacířství, který byl nakonec upálen. V nejzápadnější části údolí se rozkládá skutečné mistrovské dílo přírody, Oáza Zegna, odkaz nejvýznamnějšího podnikatele v historii města Bielle, zakladatele firmy Gruppo Zegna, pana Ermenegildo Zegna. Zakladatel slavné oděvní značky se narodil ve Valle Sessera v městečku Oro a byl s touto zemí úzce spjat nejenom tím, že jí daroval kromě Oázy Zegna také centrum zdraví a zábavy, ale nechal postavit i mnoho domů pro své zaměstnance. Oáza Zegna je přírodní rezervace, která se rozkládá na více jak 100 kilometrech a je rájem pro vyznavače trekingu, hodí se pro pořádání výprav na nezapomenutelná místa s úžasnými výhledy. Na podzim není vzácným jevem setkání s pastevcí, kteří se s dobyt-kem vrací z hor. Často je jejich přesun v obcích, kterými procházejí, provázen



oslavami konce léta. V takových dnech se tu připravuje polenta servírovaná horká spolu se sýry nebo dušeným masem a zalitá červeným vínem. Vydáte-li se do Oázy Zegna na podzim, budete si moci užívat nekonečné palety červených barev, do kterých se v tuto dobu zdejší příroda odívá, vychutnáte si tradiční jídla této horské oblasti a poznáte starobylé tradice, které tu jsou často ještě dnes součástí každodenního života. V Oáze je také lyžařské středisko Biellmonte, mnoho poutních kostelů a malých charakteristických městeček, která



určitě stojí za návštěvu. Využít můžete ubytování v zařízeních Bed & Breakfast, kterých je v této oblasti plno. Turista labužník zůstane asi rozpačitě stát před ohromným výběrem místních specialit, kterým ve většině případů vévodí máslo a toma, sýr vyráběný z kravského mléka s krátkou či středně dlouhou dobou zrání a polotvrdým těstem. Jednou ze specialit je „riso con toma e burro“, rýže s toumou a máslem, nebo kukuřičná polenta „cuncsia“. Slavné jsou také „capunit“, kapustové závitky plněné masem, a mnoho sladkostí jako třeba „torcetti“. Tradiční nejen pro tuto oblast, ale i pro celý Piemont je „merenda sinoira“, typické pozdní odpolední společenské pohoštění s mnoha malými slanými i sladkými pochutinami, jednoduchkami a zeleninou s omáčkami, špízy a smaženkami, které vycházejí z venkovských tradic.

Le Langhe

Ať už to jsou její nezaměnitelná panoramata a typický kopcovitý terén, díky nimž byla tato oblast zařazena na seznam míst světového dědictví, nebo staré statky, hrady, díla básníků spojených s touto tichou klidnou oblastí, nízké vršky táhnoucí se mezi Savonou a Cuneem, typická místní jídla a kvalitní vína, nebo mlhy a barvy podzimu, pro všechny tyto důvody získala oblast Langhe zejména od 90. let celosvětovou proslulost, která neuvádá ani dnes. Přispěly k ní bezpochyby spisy Cesara Paveseho a Beppe Fenoglia, kteří ve své poezii zachytili tvrdohlavou hrdost a typickou osobitost místních vesničanů a jejich země, ale také rekonstrukce mnoha historických budov, samotná propagace turismu a historické „sagre“, slavnosti věnované typickým místním produktům. Naše putování zahájíme v Albě považované za centrum Langhe. Nachází se pouhých 50 km od Turína uvnitř rozlehlé rokle lemované kopečky posetými vinicemi. Za zhlédnutí stojí mnoho místních památek: radniční palác, věže rozestěté kolem Alby, ulice Cavour, hlavní tepna historického centra, která vás zavede rovnou do středověku. Zejména je to ale katedrála na náměstí Risorgimento, přestavba původní pozdně gotické stavby realizovaná v 19. století. Mlsný turista by Albu neměl opouštět, dokud neochutná tamní bílé lanýže, nejlépe nastrouhané na vaječných těstovinách „tajarin“ ochucených máslem. Ale také dušené maso

Krémové omáčky k piemontské svačině

Omáčka z gorgonzoly

Rozmixujte společně následující suroviny: 150 g sýru gorgonzola dolce, 150 g ricotty, 40 g másla, 6 vlašských ořechů, 1 lžička grapy a trochu pepře. Dejte vychladit do ledničky, servírujte se sýrovou či grilovanou zeleninou nebo k topinkám.

Olivová omáčka

Rozmixujte nebo natrhejte na malé kousky a smíchejte: 100 g nakládaných ančoviček, 100 g černých a 100 g zelených oliv bez pecky, 80 g tuňáka, několik nakládaných feferonek, deset kaparů, šťávu z půlky citronu a trochu oleje. Na závěr můžete přidat ještě trochu česneku. Tato omáčka se výborně hodí k topinkám a teplé focaccie, k sýrům a grilované zelenině.



„brasato al Barolo“ a telecí s pikantní omáčkou „vitello tonnato“ jsou místní speciality hodné vyzkoušení, stejně jako plněné hrušky, oříškový dort z Langhe a křehké sušenky „paste di meliga“. Z Alby vede itinerář do ostatních menších obcí, kolébky kvalitního vína, kterou je Barolo, dále do Grinzane Cavour se středověkým hradem a regionální enotékou, Monforte d'Alba, Dogliani, Belvedere Langhe a do Bossolasca nazývaného „perlu Langhe“. Všude narazíte na mnoho vinařství nabízejících degustace vlastních vín a mnoha regionálních specialit připravených s vínem. Cesta do oblasti Langhe je nejen příležitostí k ochutnání skutečných delikates, ale i k poznání tradic tohoto území s bohatou historií a kouzlem.



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 nakoupili v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia:



Jiří Sychra
Brno

Chodíte do prodejny La Formaggeria Gran Moravia často?
Ano, nakupuji tu často.

Co si vybíráte?

Dlouhozrající sýr Gran Moravia v kostičkách, ten je pro malou, a já si vybírám mozzarellu a jiné měkké čerstvé sýry.

Necháte si také někdy něco doporučit?

Určitě, něco nového si koupím rád.

Kdy jste prodejnu objevil?

Asi před třemi měsíci, předtím jsme chodili do obdobné prodejny v centru města.

Vyhovuje vám zdejší personál?

Je opravdu kvalitní.

Je pro vás důležité, že zde nabízejí čerstvě vyrobené potraviny?

Je to moc důležité, hlavně u másla.

Používáte sýry v kuchyni často?

Já rozhodně ano.



Lucie Pazderská
Židlochovice

Je zdejší prodejna vaším častým cílem?

Vím o ní už dlouho, ale dostanu se sem, jen když jedu tady do obchodního centra Olympia.

Co nejčastěji nakupujete?

Dnes si odnáším Gran Moravia. Obvykle si tu nakupuji ještě syrovátkový nápoj a máslo. Některé jiné sýry spíš výjimečně.

Používáte Gran Moravia i na vaření?

Jíme ho jen tak a používám jej i na vaření.



Hana Kylašková
Brno

Jste častou návštěvnicí prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Úplně častou zase ne, ale mám tyto sýry moc ráda. Občas nakoupím v prodejně La Formaggeria Gran Moravia v centru Brna. Asi tak jedenkrát za měsíc. Tady v prodejně v Olympii jsem úplně poprvé. Jsem ráda, že jsem tady obchod uviděla a mohla jsem si tu koupit něco na večer.

Pro co si do prodejny chodíte?

Mám moc ráda Gran Moravia, taky kupuji nějaký kozí nebo ovčí sýr. Nemusím mít něco konkrétního. Záleží třeba na tom, jaké večer budeme pít víno, podle toho si vyberu sýr.

Vyzkoušela jste i zdejší čerstvé máslo?

Zatím ještě ne, ale přiznám se, že dnes už jsem nad tím uvažovala.

Jak často konzumujete sýry?

Často. Dá se říct, že denně.



Jana Chalupová
Rajhrad

Jak dlouho v prodejně nakupujete?

Chodím sem od té doby, co se otevřela,

takže už asi dva roky.

Chodíte pravidelně?

Ano, pravidelně. Asi tak jednou za dva měsíce. Většinou pokud je nějaká akce spojená s vínem, protože této oblasti se věnuji. Sýry jsou tu úžasně čerstvé a ještě nikdy se mi nestalo, že bych nebyla spokojená. A navíc mi tu vždycky úžasně poradí.

Takže personál vám vyhovuje...

Naprosto. Poznávám tu nové sýry, vždy mi z kteréhokoli ukrojí na ochutnání, abych se mohla lépe rozhodnout. Jsem moc spokojená.

Co jste dnes nakoupila?

Různé druhy sýrů, prosciutto a nějaké pečivo.

Chutná vám Gran Moravia?

Hodně, používám ho na Caesar salát, na špagety a podobně.

Dostala jste někdy sýr jako dárek?

Ano, dostala a také ho jako dárek dávám.



Jiřka Kalvodová
Hostinice

Jak dlouho už chodíte nakupovat do této prodejny?

Zhruba tak rok.

Přicházíte sem na nákup pravidelně?

Nakoupím tady jedenkrát za dva nebo tři měsíce.

Dnes si odnášíte hodně věcí, co chutného skončilo ve vaší tašce?

Koupila jsem uzeninu mortadelu, dušenou šunku, giuncatu, Gran Moravia, těstoviny a pečivo. Chodím si sem víceméně pořád pro ty stejné věci.

Vyhovuje vám poloha prodejny?

Vyhovuje. Nebydlím sice blízko, ale je to nejbližší nákupní centrum.

Co říkáte na zdejší obsluhu?

Ta je úplně super. Jsem z nich nadšená. Vždycky mi dokážou krásně poradit.

Jak často doma jíte sýry?

Je běžnou součástí našeho jídelníčku.

Nějaký dobrý sýr jen tak k vínečku si dáme tak jednou za týden.



Jaroslav Konečný
Dolní Kounice

Znáte dobře La Formaggeria Gran Moravia?

Tuto síť prodejen navštěvuji od té doby, co v Brně vznikla. Nejdřív jsem chodil do prodejny vedle Zelného trhu, která se pak přestěhovala o kousek dál. Teď jezdím sem do Olympie a spojuji to s nákupem v obchodním centru.

Co si nejčastěji vybíráte?

Nejvíce tu nakupuji sýry, máslo a občas italské těstoviny, protože jsou lepší. Také nějaké bylinkové pasty a různé další produkty. Sedmiletému synovi tak jednou za týden nebo za dva vařím boloňské špagety a on jiné než odtud nechce. A sní je jediné posypané sýrem Gran Moravia, což je opravdu kvalitní a skvělý sýr.

Jste spokojený s prodávajícími?

Personál je úplně v pohodě, vždycky jsou tu příjemní a poradí.



La Formaggeria Gran Moravia BRNO-MODŘICE OC OLYMPIA

Své první zákazníky přivítala prodejna v Brně-Modřicích v listopadu před dvěma roky. Šestičlenný personál si tam své zákazníky hýčká. Kromě ideálního umístění prodejny v oblíbeném a vyhledávaném obchodním centru Olympia si nakupující pochvalují kvalitní a čerstvé suroviny a přátelský, profesionální personál.

„Lokalita prodejny je výborná, jde o krásnou spádovou oblast pro všechny obyvatele vesnic jižně od Brna, ať už je to Rajhrad, Újezd, Sokolnice a další. Všichni pravidelně jezdí nakupovat do Olympie, takže se mohou zastavit i tady u nás. Začala k nám jezdit také spousta lidí, kteří pracují v centru Brna. Mají to pohodlné – zajedou si sem autem, v klidu si naloží nákup a vyberou si tu všechno, co potřebují,“ říká vedoucí prodejny Kristýna Beranová, která v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia pracuje už čtvrtým rokem. „Dva roky jsem prodávala v prodejně v Radnické ulici a od otevření prodejny v Olympii tady působím jako vedoucí,“ přibližuje usměvavá mladá žena, která vede šestičlenný kolektiv – partu, která svou práci doslova žije. „Zákazník je pro nás všechno, chceme si budovat a držet dobré jméno a přejeme si, aby se k nám lidé rádi vraceli,“ říká Kristýna Beranová. Nejdůležitější podle ní je, aby byl personál prodejny sympatický a příjemný, měl rád svou práci a zajímal se o to, co prodává.

„Je důležité, aby prodávající měl rád sýry nebo třeba italské uzeniny a další nabízené speciality. Pokud má navíc zkušenosti s italskou kuchyní nebo si potřebné informace sám vyhledává, pak vše mnohem zavščeněji zprostředkuje zákazníkům,“ dodává Beranová. Denně prodejnu navštíví 250 až 300 nakupujících, v pátek pak až 400 lidí. „Naši zákazníci jsou hodně rozmanití – starší i mladí a o víkendu přicházejí hlavně rodiny s dětmi. Když je špatné počasí, slouží nákupní středisko tak trochu jako výletní prostor, a to k nám zavítá spousta zákazníků,“ přibližuje vedoucí prodejny. Spokojení lidé se podle ní většinou vrací. Jde o pravidelné návštěvníky, kteří jeden konkrétní den v týdnu chodí kupovat do centra a neminou ani svoji oblíbenou prodejnu se sýry. „Chodí ale samozřejmě pořád také noví lidé a my jsme vždycky rádi, když přijdou a diví se, že už i tady máme prodejnu,“ usmívá se Beranová. Největší zájem mají nakupující standardně o máslo a dlouhozrající sýr Gran Moravia, stěžejní produkty

pozvánka

◀ V prodejně Brno-Modřice v OC Olympia vás vždy rádi přivítají (zleva) Kristýna Beranová, Monika Janíková, Dobromila Nešporová, Markéta Šemrová, Jan Langr a Pavla Zuzáková.

moravské sýrárny Orrero. Oblíbě se v brněnské prodejně těší také italské uzeniny a stranou nezůstává ani doplňkový sortiment – olivy, nakládaná sušená rajčata, olivové oleje a spousta dalších pochoutek. Znalci si oblíbili také italská vína. „Pokud jednou ochutnají kvalitní červená italská vína, tak si pro ně chodí stále,“ říká Kristýna Beranová. Český zákazník se podle ní v posledních letech hodně změnil: „Lidé jsou mnohem zvědavější a spousta se toho už naučila. Když jsme jim dříve řekli, že jde o jednodenní sýr, mysleli si, že vydrží jen jeden den. Teď už se zajímají o to, jak dlouho sýr zraje, a také mnohem častěji žádají informace o složení nabízených výrobků. O to víc je potřeba, aby prodávající tyto informace měli, dokázali odpovídat a uspokojit každého zákazníka.“ Osobně vedoucí prodejny sýry miluje: „Dřív jsem měla strach, že se sýrů člověk dokáže rychle přejíst, ale opak je pravdou, člověk je na nich čím dál víc závislý. Mnoho našich zaměstnanců tak nemůže bez dobrých sýrů být. Není nic neobvyklého, že se i během své dovolené vrací do práce si nakoupit,“ směje se vedoucí, která za svým prodejním týmem do brněnské Olympie zve k nákupu všechny milovníky sýrů a kvalitních českých i italských specialit.

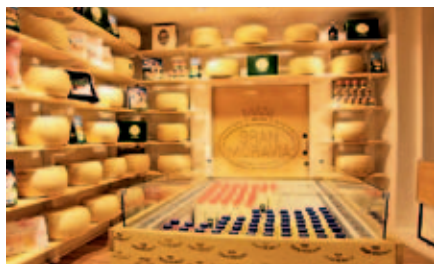




KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...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
Cimburskova 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-so: 9.00–20.00
ne: 10.00–19.00

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936
po-pá: 9.00–20.00
so: 9.00–17.00

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: 8.00–17.30
so: 8.30–12.00

OLOMOUČ

Horní náměstí 8
tel.: 585 242 931
po-pá: 9.00–18.00
so: 8.00–12.30

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981
po-pá: 9.00–18.00
so: 9.00–12.00

PRAHA 1

Palác Fénix
Václavské náměstí 56
tel.: 222 233 508
po-pá: 9.00–19.30
so: 10.00–18.30
ne: 10.00–18.00

PRAHA 1

Florentinum
Na Poříčí 1048/30
tel.: 230 234 436
po-pá: 9.00–20.00
so-ne: 10.00–18.00

PRAHA 1

Spálená 23
tel.: 230 234 454
po-pá: 9.00–19.30

PRAHA 3

Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679
po-pá: 9.00–19.30
so: 9.30–13.00

PRAHA 4

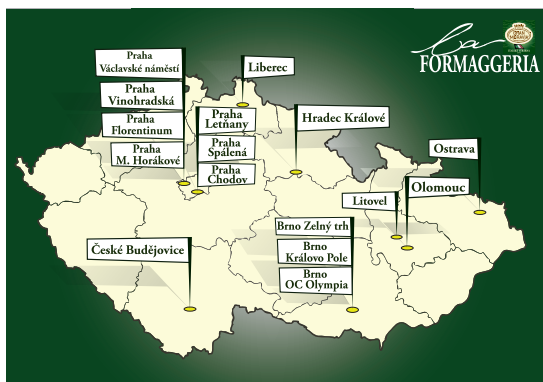
Centrum Praha
Jih – Chodov
Rožtylská 2321/19
tel.: 272 075 483
po-ne: 9.00–21.00

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



Najdete nás také na netu:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



**La Formaggeria
Gran Moravia**

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com