

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **11**
zima 2015
zdarma



ROZHOVOR
s modelkou
a patronkou nadace
Tatánou Kuchařovou



BÁJEČNÉ RECEPTY!

Dopřejte si sýry
v dezertech, polévce,
na pizze či těstovinách



PRAVDA O MÁSLE
v bestselleru
od Niny Teicholz





Potěšte dárkem plným chutí a vůní

Objednejte si v prodejnách
La Formaggeria Gran Moravia **dárkový balíček „na míru“**.
**Naši prodavači vám ochotně poradí s výběrem
produktů a vytvoří dárek se zaručeným úspěchem.**



Připravujeme balíčky

- k narozeninám pro vaše blízké a přátele
- pro vaše obchodní partnery
- pro všechny druhy oslav, plesy, svatby
- k Vánocům a dalším svátkům
- a pro jakoukoliv další příležitost



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

facebook

La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz



Editorial

*Milé čtenářky, milí čtenáři,
jedenácté číslo našeho magazínu
vychází v čase, kdy hodnotíme
právě končící rok a promýšlíme
plány na rok další.*

*Pro La Formaggeria Gran
Moravia byl rok 2015 obdobím*

*intenzivní práce, kdy jsme otevřeli nové prodejny, představili
nové výrobky a nové služby s cílem a snahou nabídnout vám,
naším věrným zákazníkům, pohodlný a příjemný způsob
nákupu s maximálně pečlivým a kvalifikovaným servisem.
V tomto zimmním čísle najdete vedle obvyklých rubrik, jako
jsou rozhovor s osobností, dětské strany, Kuchařka, škola
vaření, také zajímavý článek o studii americké novinářky
Niny Teicholz, která významně přispěla k přehodnocení
významu másla jako základní a zdravé součásti našeho
jídelníčku. Na následujících stranách vás pozveme
i na cesty, tentokrát nejen do dalšího krásného italského
regionu, kterým je Alto Adige, ale společně se podíváme
až do daleké Brazílie, kde skupina Brazzale zrealizovala
projekt Silvi Pastoril, inovativní ekoudržitelný způsob
chovu masného skotu.*

*Zimní období a vánoční svátky nás obklopují rodinnou
atmosférou, umožňují nám častěji zasednout ke stolu
s našimi blízkými a společně si vychutnat ta nejlepší
a nejchutnější jídla. V této části roku nezná fantazie v kuchyni
meze a dokáže přetvořit každý stůl ve slavnostní banket.*

Ať si je tedy užijete co nejlépe.

Přejeme vám vše dobré v novém roce.

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 8. prosince 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 Taťanou Kuchařovou	6–7
Systém Silvi Pastoril	8–9
Model Etana	10–11
Karneval masek, žertů a sladkostí	12
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce: Burro Fratelli Brazzale	13
Nina Teicholz: pravda o másle	14–15
Festival másla v Thiene	16
Škola vaření: sušená rajčata	17
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	18
Krok za krokem: italská bruschetta	19
Cestování: Alto Adige a krásy Dolomity	20–21
Zeptali jsme se zákazníků	22
La Formaggeria Olomouc	23



Společnost Orrero
je dárce
Nadace Krása pomoci.
Všem přeji zdraví, lásku,
svobodu a mír,
říká v rozhovoru
její patronka.
6–7

Poznejte nové máslo
Burro Fratelli Brazzale
ze šumvaldského mléka.

13



La Formaggeria dětem:
rébusy, hádanky,
omalovánky
a zábava pro vaše
malé luštitelé.

A–D

Za krásami regionu
Alto Adige
s úchvatným bílým
pohořím, Dolomity.

20–21



Nové prodejny řetězce La Formaggeria Gran Moravia

Řetězec La Formaggeria Gran Moravia nabízí svým zákazníkům od prosince 2015 dvě zbrusu nová prodejní místa: jedno v Praze v Nuselské ulici a další v Pardubicích v obchodním centru Albert. Došlo také k přestěhování prodejny v Českých Budějovicích, kterou nově najdete v centru města na Lannově třídě. Prodejny nabízejí široký výběr sýrů a mléčných výrobků litovelské sýrárny a skupiny Brazzale a mnoho dalších ingrediencí italské kuchyně, které jsou pečlivě vybírány přímo u italských výrobců. Stejně jako ostatní prodejny řetězce jsou i tyto nové pobočky charakteristické typickou italskou atmosférou a jedinečným a nezaměnitelným designem interiéru.



Anuga Awards 2015: cena za Nejlepší obal pro sýry Provolone

V rámci vyhlašování cen ANUGA AWARDS – L'ecellenza made in Italy, které se konalo 11. října 2015 v německém Kolíně nad Rýnem, obdrželi představitelé skupiny Brazzale prestižní ocenění za Nejlepší mezinárodní obal pro sýry Provolone dolce a Provolone piccante v dvou setgramovém balení. Iniciativa, kterou organizuje Koelnmesse Italia spolu s Tespi Mediagroup, ocenila italské podniky účastnící se mezinárodního veletrhu Anuga, které vynikly v roce 2014 a v prvním pololetí 2015 svými



návrhy a realizaci marketingových a komunikačních nástrojů. Inovativní balení „salva sapore“ se suchým zipem velcro, které je exkluzivitou Brazzale, uchovává nezměněné organoleptické vlastnosti výrobku, a spotřebitel si tak může plně vychutnat typickou chuť provolone až do posledního sousta. Od podzimu jsou sýry Provolone dolce 200 g a Provolone piccante 200 g v tomto novém obalu k dispozici také v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



E-shop La Formaggeria Gran Moravia

Virtuální obchod je tu pro všechny, kteří 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



Benefiční koncert rozezněl Arcibiskupský palác

V korunovačním sále Arcibiskupského paláce v Olomouci se v neděli 15. listopadu 2015 konal 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 hudebníků Gymnázia Corradini v italském městě Thiene pod vedením dirigenta Sergia Gasparelly. Sólisty večera byli Daniele Gasparotto a Piero Bonato. Na koncertě zazněla také skladba od současného italského skladatele Giovanniho Bonata „Aylan“, věnovaná všem nevinným dětským obětem. Sólistkou této skladby byla dcera skladatele, Cecilia Bonato. Koncert patří k výměnným česko-italským kulturním aktivitám, které organizuje skupina Brazzale.



Tým Brazzale Asiago Hockey ve finále Kontinentálního poháru

Hokejový tým Brazzale Asiago Hockey, sponzorovaný skupinou Brazzale, postoupil díky úspěšnému tažení semifinálovými boji do finále Kontinentálního poháru, které se bude konat počátkem ledna příštího roku. Semifinálová utkání tým úspěšně odehrál o víkendu 21. a 22. listopadu 2015 na domácí půdě v italském Asiagu proti týmům Yertis Pavlodar (KAZ), HK Mogo Riga (LAT) a Herning Blue Fox (DEN). Gratulujeme!



Spolupráce se Střední odbornou školou Litovel

Litovelská sýrárna Orrero skupiny Brazzale zahájila spolupráci se Střední odbornou školou Litovel, která otevřela nový obor „Výrobce potravin – mlékař“. Během studia absolvují žáci odborný výcvik právě v sýrárně Orrero, která vyrábí kromě hlavního produktu, tvrdého dlouho zrajícího sýru Gran Moravia, řadu dalších mléčných výrobků. Více informací najdete na webu školy www.soslitolov.cz.



Známe vítěze Velké soutěže Zima 2016

S velkým potěšením jsme předali 15 cen naší Velké soutěže o týdenní pobyt na lyžích na Monte Verena v Itálii v zimní sezoně 2016. Věříme, že i tentokrát, stejně jako v předchozích letech, nám vítězové zašlou několik fotografií z jejich pobytu na Monte Verena, o něž se s vámi budeme moci podělit na stránkách našeho časopisu.



Sýr Gran Moravia se podává i v brněnském divadle Reduta

Díky spolupráci s Národním divadlem Brno a brněnskou restaurací KOISHI restaurant jsou výrobky litovelské sýrárny servírovány divákům představení Vévodkyně a kuchařka, které je jedním z vrcholů této divadelní sezony brněnského divadla Reduta. Speciální představení, na jehož hostinu jsou z našich výrobků použity sýr Gran Moravia, ricotta a čerstvé máslo, propojuje divadlo s gastronomií a vtahuje do děje i diváky, kteří se účastní hostiny pořádané Vévodkyní v podání známého českého herce Vladimíra Javorského.

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.





Taťána Kuchařová:

Jsem labužník a vášnivý člověk

Taťáno, jste ženou obdivovanou pro krásnou tvář a štíhlou postavu. Kolik vás stojí udržet si linii? Sportujete, hlídáte si pečlivě stravu? Miluji dobré jídlo, jsem labužník a vášnivý člověk a to se s dietami příliš neslučuje. Tančím a sportuji. A mám taky asi díky svým rodičům dobré geny.

Jak moc přitažlivá je pro vás tradiční česká kuchyně? Asi nejvíc na světě.

Která kuchyně vám nejvíc chutná v cizině? Kromě české a slovenské kuchyně mám ráda také maďarskou, rakouskou, francouzskou, italskou, španělskou, asijskou, indickou, japonskou a mnoho dalších... :-)

Máte ráda italské speciality? Ano, dávám si je moc ráda.

Myslíte, že se Češi v posledních letech změnili v přístupu ke gastronomii, stolování, výběru surovin a čerstvosti konzumovaných potravin? Určitě. Patříme dnes dle mého názoru ke gastronomické špičce. Obdivuji například kuchařský um známého šéfkuchaře pana Jaroslava Sapíka.

Najdete si i vy sama čas na vaření? I když jsem Kuchařová, u nás doma se o vaření stará výhradně přítel.

Je fantastický kuchař. Nechávám mu proto prostor. Díky tomu, že se stará o vaření a domácnost, mohu stíhat všechny své pracovní i volnočasové aktivity a cestování. :)

Navštívila jste při své práci i soukromě spoustu zahraničních zemí. Poznala jste dobře také Itálii? Miluji Toskánsko, líbí se mi oblasti kolem Verony, Benátek, Neapole, Kalábrie, Říma a mnohé další. Itálie je kouzelná země, plná fantastického jídla a krásně šilených lidí.

Do jaké její části či města byste se ještě chtěla podívat, pokud byste měla čas a příležitost?



Teď mám v hledáčku jihovýchod od Říma, kde jsem ještě nebyla. Jinak jsem Itálii téměř celou procestovala a ráda se do ní vracím soukromě i pracovně.

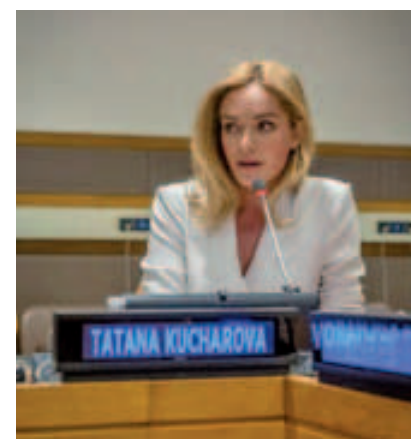
Jste zakladatelkou a patronkou Nadace Krása pomoci, která funguje už od roku 2008. Co se nadací letos nejvíc podařilo?

Mám velkou radost, že nadace od založení úspěšně plní své poslání – pomáhá seniorům žít doma s profesionální péčí a zamezuje jejich předčasnému odchodu do ústavu. Začátkem tohoto roku jsem vystoupila s tématem naší nadační činnosti, mezigeneračních vztahů a stárnutí populace v OSN. Historicky poprvé tak nezisková nevládní organizace z ČR prezentovala seniorskou problematiku na této půdě. Je to nejen ocenění naší dosavadní práce, ale zároveň považuji za důležité, že můžeme promovat „pozitivní aging“ v tak důležitých organizacích, kde se tímto problémem konečně také začínají zabývat.

Nadace spolupracuje také s dobrovolníky. Co je jejich úkolem? Dobrovolníci v domácnostech seniorů fungují jako nenahraditelná pomocná síla a také jako jejich společníci. Doprovázejí je na nákupy, k lékaři nebo na úřady a pomáhají jim v každodenním životě. Zapojit se může téměř každý, kdo chce upřímně pomoci a věnovat svůj čas osamělým lidem.

Už jste zmínila, že jste v sídle OSN v New Yorku představila činnost nadace a mluvila na téma pozitivního stárnutí, začlenění starších osob ve společnosti a mezigenerační pomoc.

Kde všude se vám na mezinárodní úrovni daří tato témata zviditelnit? Jsem moc ráda, že téma seniorů a stárnutí populace konečně dostává pozornost, kterou si zaslouží. Samotné ohlasy ze strany vládních i nevládních organizací, médií a také ohlasy na nejvyšších místech OSN nám jasně signalizují význam a potřebnost naší činnosti. Z těchto signálů a především díky velkému zájmu o naši pomoc ze strany seniorů, vládních institucí a nemocnic si uvědomujeme, jak důležitému tématu se věnujeme. V návaznosti na OSN jsem například nedávno vystoupila se svým příspěvkem k tématu „Kvalita života“



v rámci konference Česko – Jak jsme na tom?, kterou pořádá známý Aspen Institut Prague. Koncem listopadu jsem naši činnost prezentovala v Evropské hospodářské komisi v Ženevě. Podobné akce mají svůj význam i dopad pro šíření povědomí o této celosvětové problematice. Aging of population je obrovské, aktuální a především celosvětové téma.

Inspirujete se působením zahraničních charitativních organizací? Ano, samozřejmě. S mnoha organizacemi v České republice i v zahraničí, které se věnují stejné nebo podobné problematice, jsem v kontaktu, sleduji jejich projekty, způsob, jak fungují a vykonávají svoji činnost, pomoc či osvětu.

Jaký máte vy sama vztah se svými prarodiči? Jsou vám oporou a třeba i inspirací? Mám krásný vztah s celou svou rodinou. Bohužel se to v současné době jeví spíše jako výjimečný úkaz. A právě v tom je problém. Moji rodiče, prarodiče

i praprarodiče mi byli oporou. Dali mi dobrý základ do života. Mnoho seniorů je mi inspirací, našla jsem mezi nimi své mentory a učitele, kteří mě formovali a ovlivnili můj pracovní život.

Kde a jak byste se ráda viděla, až vám jednou bude právě tolik let? Přála bych si být zdravá, vitální, aktivní, obklopená šťastnou rodinou a přáteli. A když bude třeba, mít možnost využít profesionální péče a pomoci.

Jste mezinárodně úspěšná modelka a pracujete pro nadaci. Jaké povinnosti a projekty vás teď nejvíc zaměstnávají? Můj business je modeling a s tím spojené cestování mě poměrně dost zaneprázdnňuje. Věnuji se také herectví a tanci, abych rozvíjela svou kreativitu a rozšířila svůj potenciál.

Čím se nejlépe odreagujete od pracovních povinností? Projíždkou na koni v lese, tancem, během nebo jiným sportem či cvičením, časem stráveným s přítelem, rodinou nebo přáteli a také spánkem.

Jaké pro vás budou letošní Vánoce? Odpočívací doufejme, jako snad každý rok.

Vaše největší osobní přání do roku 2016? Ať jsou všechny bytosti šťastny!

Co byste přála všem seniorům a ostatním lidem? V současné situaci, kterou náš svět prochází, si přeji pro všechny jediné – zdraví, lásku, svobodu a mír!



TAŤÁNA KUCHAROVÁ

je modelka česko-slovenského původu, historicky nejúspěšnější Miss České republiky. Získala tituly Miss České republiky 2006, Miss sympatie, Miss Sahara, Miss Nejsympatičtější hlas, Miss Elegance 2006 a především Miss World 2006, když v roce 2006 porazila ve finále 103 konkurentek z celého světa. Od listopadu 2008 do roku 2010 byla prezidentkou soutěže Miss České republiky. V červnu roku 2008 založila Nadaci Krása pomoci, která pomáhá seniorům, jejich zařazení do společnosti a zkvalitnění jejich života. Jejím partnerem je herec Ondřej Brzobohatý.



**NADACE
TAŤÁNY KUCHAROVÉ
KRÁSA POMOCI**

Podpořit činnost Nadace Taťány Kuchařové Krása pomoci je možné odesláním dárcovské SMS na číslo **87 777** ve tvaru **DMS FONDSSENIORU**, pro finanční dary v libovolné výši je k dispozici **sbírkový účet Fondu seniorů: 1414141414/0100**. Veškeré příspěvky ze sbírkového účtu a DMS jdou v plné výši na pomoc potřebným, projekty pro seniory. Více informací na: www.krasapomoci.cz

Silvi Pastoril revoluční zalesnění pastvin



Má konzumace masa vliv na životní prostředí, které nás obklopuje? Je možné skloubit pohodlí zvířat s udržitelným chovem? To jsou velice aktuální témata, kolem kterých se točí politické i vědecké debaty, vedené často v alarmujícím tónu. Mnohdy také vybízí nahrazovat živočišné bílkoviny těmi rostlinného původu, aniž by se někdo staral o jejich rozdílné nutriční vlastnosti a důležité prvky, které obsahují bílkoviny živočišného původu. Takové diskuze často vycházejí z pohodlné základní teze – udržitelnost a chov masného skotu nejsou slučitelné.

Systém, který realizovala skupina Brazzale a který představila tisku v italském Miláně v rámci světové výstavy EXPO 2015 počátkem října, tuto zastaralou tezi vyvrací a nabízí skutečnou revoluci – Silvi Pastoril. Šest set tisíc vysazených stromů s dlouhým kmenem a udržitelným způsobem odpovídá na stále rostoucí světovou poptávku po mase. Na setkání v Miláně byli přítomni kromě prezidenta skupiny Roberta Brazzale, jeho bratra Piercristiana a Vittoria Maroneseho, ředitele Agropecuaria Ouro Branco a vedoucího projektu, také univerzitní pracovníci, autoři výzkumu prováděného na tomto inovativním systému: Giselle Feliciani Barbosa a Wolff Camargo Marques Filho. „Se systémem

Silvi Pastoril se zdvojnásobuje produkce masa na hektar, získává se dřevo jako obnovitelný zdroj energie a zlepšuje se kvalita ovzduší – nejen tím, že je absorbován uhlík v množství vyprodukovaném přítomným dobytčím, ale dokonce v množství odpovídajícím desetinásobku chovaných kusů. Je to jako velká čistíčka vzduchu, opravdu senzační výsledek,“ shrnuje prezident skupiny Brazzale.

Systém

Díky desetiletému rozvoji a výzkumu prováděnému týmem vedeným Vittorioem Maronesim a Piercristianem Brazzale vytvořila skupina Brazzale chov masného skotu nazvaný „Silvi Pastoril“, tedy „znovuzalesněné pastviny“. Dobytek se tu pase mezi stromy v podmínkách podobných přirozenému prostředí vlastním divoce žijícím stádům. Nový systém umožňuje dosáhnout díky synergii mezi vysazenými stromy eukalyptu a pastvinami dvojnásobné produkce masa a desetinásobného

▲ Celková rozloha plochy, na níž se chová dobytek, je 650 hektarů a čítá šest set tisíc vysazených stromů.

Skupina Brazzale je v mezinárodním měřítku průkopníkem v realizaci inovativních ekoudržitelných systémů – po Ekoudržitelném řetězci Gran Moravia vytvořeném na Moravě nyní představila nový ekoudržitelný systém chovu skotu, který zavedla v Brazílii v Mato Grosso do Sul.



▲ Velké množství dřeva se používá jako zdroj obnovitelné tepelné energie a kvalitní stavební materiál.

snížení emisí uhlíku v porovnání se způsoby chovu, které jsou dnes praktikovány. Výsledky sledoval tým specialistů z univerzity „Anhanguera-Uniderp“ v Campo Grande, kteří z bezprostřední blízkosti monitorovali každý významný aspekt projektu: rozbor půdy, rozbor uhlíku a organických látek, zootechnické parametry, pohodlí zvířat, růst stromů. „Je to fantastický výsledek, v němž se spojují životní prostředí, etika a výroba,“ komentuje Roberto Brazzale.

Charakteristiky

Rozlehlé území, které bylo dříve využí-

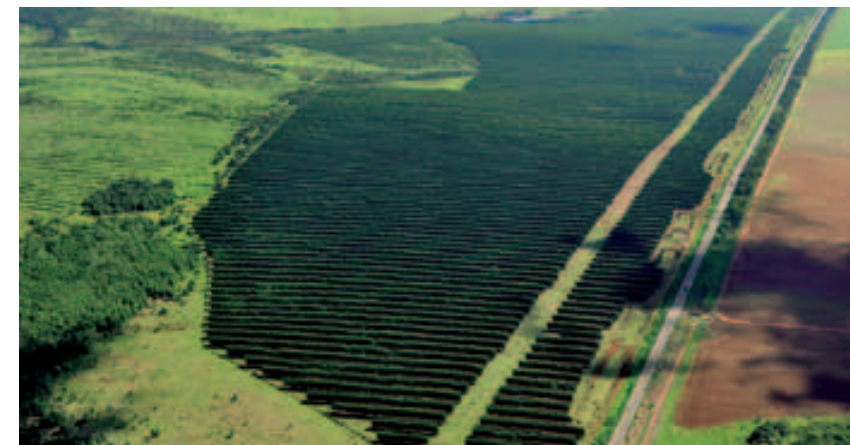


ZPŮSOB PASTVY

TRADIČNÍ EXTENZIVNÍ	INTENZIVNÍ	SILVI PASTORIL
1 HEKTAR	1 HEKTAR	1 HEKTAR
10 PÍCE	100 PÍCE	237 PÍCE
0 STROMŮ	0 STROMŮ	850 STROMŮ
0,5 KUSŮ DOBYTKA	2,5 KUSŮ DOBYTKA	3 KUSŮ DOBYTKA
0 KUSŮ DOBYTKA - KOMPENZACE UHLÍKU	0 KUSŮ DOBYTKA - KOMPENZACE UHLÍKU	25,2 KUSŮ DOBYTKA - KOMPENZACE UHLÍKU
0 m³ DŘEVA ZA ROK	0 m³ DŘEVA ZA ROK	30 m³ DŘEVA ZA ROK

váno pro zemědělskou monokulturní výrobu, bylo obnoveno, oseto ušlechtilými travami a znovu zalesněno asi 600 tisíci stromy, čímž vznikl les střídající se s dobře viditelnými mýtinami. Dobytek zde žije přirozeným způsobem, zároveň je ale pod neustálou kontrolou a kromě občasných přidělů soli se živí pouze trávou, která tu díky zdejšímu mikroklimatu sama neustále znovu roste bez potřeby hnojení. Oproti chovům s ustájením tu odpadá sečení a přeprava krmiva, čímž dochází k velké úspoře emisí. Úrodnost půdy, podporovaná důležitou organickou látkou produkovanou vysazenými stromy, je udržována v rovnováze díky

správnému zatížení dobytčím na hektar. Východo-západní orientace řad stromů umožňuje maximální fotosyntézu sluneční energie. Lesní mikroklima uchovává vlhkost půdy, zamezuje vysychání a zvyšuje přirozenou deštivost. Není proto nutné umělé zavlažování a dochází k úsporám obrovského množství sladké vody. Prameny a vodní toky byly vyhlášeny chráněnou rezervací, aby byla zaručena jejich čistota. Dobytek má k dispozici napájení s hydraulickými čerpadly poháněnými proudem vody. Biodiverzita je zachována díky přírodní oáze zabírající 20 procent oblasti, kam je zakázán vstup i pastva, a která je napojena na síť „bio-koridorů“,



Studie udržitelnosti systému Silvi Pastoril

Skupina Brazzale se obrátila na univerzitu „Anhanguera-Uniderp“, aby ověřila udržitelnost systému Silvi Pastoril a jeho dopad na životní prostředí. Univerzitní tým provedl výzkum v terénu, rozbor zdraví i pohodlí skotu, sledoval změny půdy i vysazených stromů. Výzkum prováděli Giselle Feliciani Barbosa (Anhanguera-Uniderp), Vittorio Maronesi (Agropecuária Ouro Branco Lt.da), Wolff Camargo Marques Filho (Anhanguera-Uniderp).

Hlavní výsledky

- Teplota, v níž žije chovaný dobytek v rámci systému Silvi Pastoril, zabraňuje stresu a zaručuje lepší pohodlí zvířat.
- Vysoký obsah sušiny a organického materiálu ve svrchní vrstvě půdy dokazuje, jak stromy dokážou využívat stálou vlhkost půdy. Navíc přispěl k efektivnější neutralizaci emisí uhlíku produkovaného rostlinami a metanu produkovaného dobytčím.
- Stromy procesem fixace uhlíku zmírňují vlivy plynů produkovaných dobytčím, jehož chov je tak kompenzován a nemá na životní prostředí žádný negativní dopad.
- Díky metodám udržitelné zemědělské výroby jsou fyziologické ukazatele (kortizol a progesteron) a ukazatele chování zvířat typické pro zvířata žijící v pohodlí, tak jak je uvádějí doporučení největších světových trhů s masem a WSPA – Světové organizace pro ochranu zvířat.
- Produkce krmiv Silvi Pastoril je o 137 procent efektivnější než v tradičních systémech.

v nichž se může divoká zvěř pohybovat stovky kilometrů mimo obydlená území. O dobytek se pečuje v protistresovém centru dle nejmodernějších etických norem, zvířata tak neprožívají žádná traumata. Nové lesy poskytují cenné dřevo, které může ve stavebnictví nahradit beton a železo, odpad ze dřeva je pak využitý k napájení elektráren jako zdroj obnovitelné energie. Vyprodukované maso se prodává ve speciálním velkoobchodním řetězci.

www.brazzale.com/silvi-pastoril/

Facebook Silvipastoril - Il Pascolo Riformato - Gruppo Brazzale

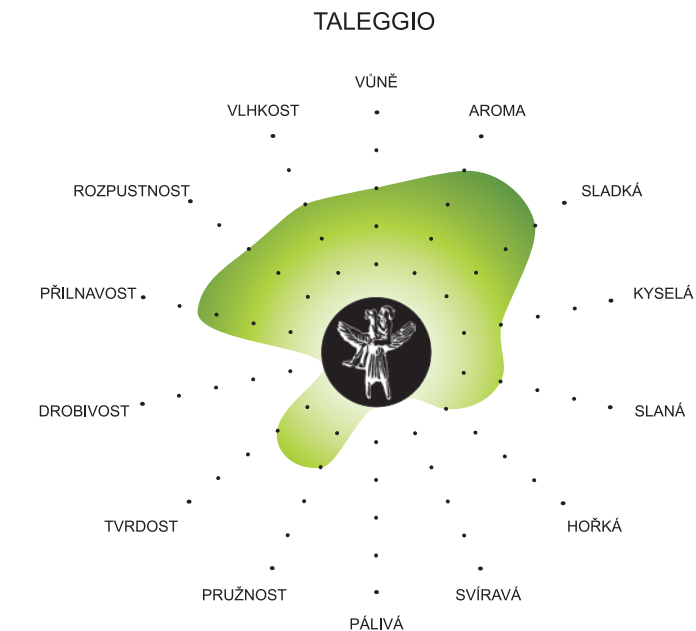


Taleggio Brazzale DOP



Senzorický profil

Sýr Taleggio Brazzale DOP má narůžovělou kůrku a intenzivní vůni jeskyně a ušlechtilých plísní. Po rozkrojení nabízí také klasickou vůni mléka a jogurtu. Má měkkou konzistenci, hodně zralý sýr může být pevnější. V ústech rozvine komplexní aroma s tóny másla, ořechů a žampionů. Má jemnou, vyváženě kyselou a slanou chuť. Při kousání velmi dobře ulpívá na patře a jeho aroma tak v ústech dlouho přetrvává. Příjemná a lákavá je jeho kombinace s vínem Spumante Prosecco DOC, stejně dobře se hodí také k červenému vínu Valpolicella Ripasso.



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

Historie sýru

Již více než 140 let nese sýr Taleggio název stejnojmenného údolí v Lombardii. Údolí Val Taleggio je západním rozvětvením údolí Val Brembana a protéká jím řeka Enna. Ta vytvořila mezi San Giovanni in Bianco a Taleggio překrásnou rokli, která dostala název „Orrido della Val Taleggio“.

Kořeny sýru Taleggio, který je lombardskou sýrařskou specialitou, sahají hluboko do minulosti. Dokonce o něm hovoří už Plinius Starší ve své Naturalis Historia. Předchůdce sýru Taleggio vyráběli již Orobiové, keltský kmen, který na sever Itálie přišel ve 4. století před n. l. ze střední Evropy. Tito lidé znali chov skotu a uměli zpracovávat mléko, proto když se usadili mezi lombardskými kopci, mohli tu položit základy pro výrobu budoucího taleggia. V literatuře se název Taleggio objevuje poprvé v knize z roku 1872 s titulem „Della fabbricazione dei formaggi“ (O výrobě sýrů). V italské legislativě se taleggio poprvé vyskytuje v roce 1944 v jednom ministerském dekretu stanovujícím minimální obsah tuku v sýrech. V roce 1955 obdržel tento sýr označení „Tipico“, v roce 1988 označení DOC (Denominazione di Origine Controllata, tj. Označení kontrolovaného původu) a v roce 1996 pak označení DOP (Denominazione di Origine Protetta, tj. Označení chráněného původu).

Taleggio DOP je sýr s kůrkou s plísní a pro některé jeho aspekty na něj závistivě hledí dokonce i francouzští experti přes sýry. Po staletí jeho původní jméno evokovalo také únavu (v italštině stanchezza – v dialektu stracch) mléčného skotu v nížinách, který pasteveci odváděli na pastvu do alpských hor. Od slova „stracch“ byly odvozeny jeho názvy „strachino di Milano“, „strachino della val Taleggio“, „strachino delle grotte della val Taleggio“. Právě v jeskyních (grotte) v údolí Taleggio sýr zrál a byl ručně omýván vodou a solí (jak se děje stále), aby jeho kůrka získala typické narůžovělé zbarvení.

Mandarone Zogi

Historie sýru

Název sýru s pařeným těstem „Mandarone“ byl inspirován ovocem „mandarino“, tedy mandarinkou, jejím kuželovitým tvarem s vypouklými okraji. Podle obchodních zvyklostí se výrobek tohoto tvaru s hmotností 5–12 kg nazývá „Mandarino“, zatímco sýrový bochník s vyšší hmotností (15–25 kg) se nazývá právě „Mandarone“.

Sýr Mandarone Zogi váží 22 kg a jde o polotvrdý sýr vyrobený z plnotučného kravského mléka technologií sýrů s pařeným těstem. Zraje více než 180 dnů a labužníkům nabízí bohaté organoleptické vlastnosti.

Z technologického hlediska je výroba Mandarone Zogi založena na třech základních prvcích. Prvním je surovina – mléko, respektive kvalita jeho fyzikálních, chemických a mikrobiologických vlastností. Druhým elementem je kůzlečí pastové syřidlo, tedy soubor enzymů nesmírně důležitý pro srážení mléka a pro vývoj struktury mléčné bílkoviny a tukových kuliček. Posledním prvkem je čas a jeho pomalé plynutí ve vhodných klimatických podmínkách, což umožňuje dlouhodobé vzájemné působení mezi základními složkami mléka, mlékařskými kulturami a enzymy syřidla.



Senzorický profil

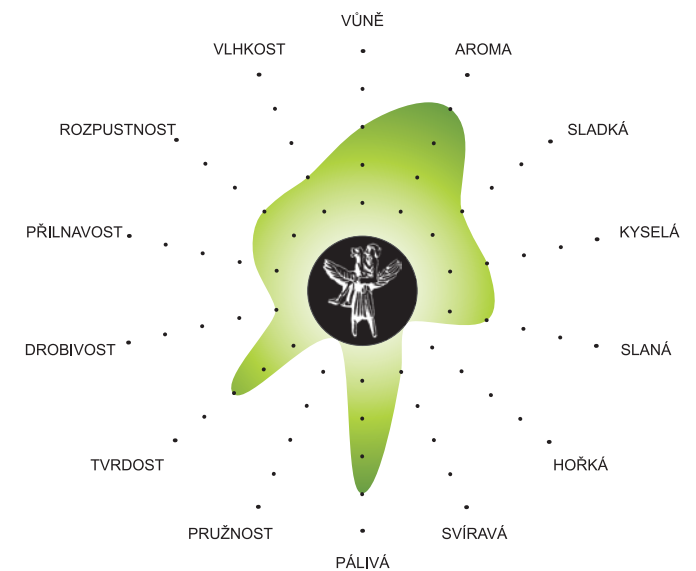
Pikantnost sýru Mandarone Zogi se může měnit od mírné po výraznou podle doby zrání a je zřejmá již podle vůně. Jeho aromatické tóny typické pro pastové syřidlo obsahují také lehké a příjemné tóny vývaru charakteristické pro zralé sýry. Tyto sýry obsahují krystalky tyrosinu, které cítíme při kousání jako velmi jemná zrnka soli. Při ochutnání sýr Mandarone vnímáme hned třemi způsoby: jeho pikantnost vnímáme trojklanným nervem, chuťové buňky jazyka odhalí příjemnou rovnováhu tří základních chutí: sladké, kyselé a slané a nakonec pomocí zubů cítíme geometrickou strukturu sýru.

Mandarone Zogi je výborný například v kombinaci s plným vínem Nero d'Avola, milovníci červených vín s výraznou tříslovinou mohou vyzkoušet Montepulciano d'Abruzzo Chronicon.



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

PROVOLONE MANDARONE



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

Karneval sladkostí, žertů a pestrobarevných masek

Starobylý svátek, prožívaný zejména dětmi, s alegorickými vozy a oslavami v různých městech Itálie, během kterých nechybí typické karnevalové dobroty.

A Carnevale ogni scherzo vale (tedy Během karnevalu se počítá každý žert), to je věta, kterou milují a recitují všichni generace italských dětí, které se na tento dlouhý svátek trvající téměř týden těší nejvíc. Historie karnevalu je opravdu dlouhá a je součástí tradice katolických zemí: je to svátek, který předchází 40ti dennímu půstu před Velikonocemi. V Itálii existuje mnoho tradic spojených právě s tímto svátkem. Typickým rysem karnevalových oslav, ať už je to ve velkých městech nebo jen v malých vesnicích, jsou tradiční pestrobarevné masky: Pulcinella v Kampánii, doktor Balanzone v regionu Emilia Romagna nebo Rugantino v Lazio. Jsou to postavy, které se vyvinuly z loutek nebo z divadelních masek a které se s ironií vysmívají typickému chování obyvatel toho kterého regionu a v dobrém i zlém ztělesňují jejich zlozvyky i ctnosti. Často jsou masky doprovázeny tradičními alegorickými vozy, třeba během slavného karnevalu ve Viareggiu nebo v sicilském Sciacca. Průvod vozů projíždí ulicemi vesnic a měst za doprovodu hudby, žertování a tradičních konfet

Ravioli dolci di Carnevale

Suroviny: 500 g mouky, 100 g cukru, 100 g másla, 1 žloutek, semínka z 1 vanilkového lusku, špetka soli, 200 ml mléka, **na náplň:** 400 g ricotty, 100 g moučkového cukru, kůra z jednoho pomeranče, 1 žloutek, semínka z 1 vanilkového lusku, půl lžičky mleté skořice, 100 g čokoládových kapek, kůra z jednoho citrону

Do velké mísy dejte mouku s cukrem, změkklým máslem nakrájeným na malé kousky, vanilkou a špetkou soli. V další misce rozmíchejte žloutek s mlékem a směsí začněte zadělávat těsto. Mléko přídávejte do mouky postupně a hněťte těsto tak dlouho, dokud se vše dobře nespojí. Hladké jednolitě těsto zabalte do fólie a nechte alespoň hodinu odpočívat v chladu (nikoli v lednici). Nyní si připravte náplň: k ricottě přidejte moučkový cukr, nastrouhanou citronovou a pomerančovou kůru, žloutek, vanilku a skořici a vše dobře promíchejte. Nakonec vmíchejte čokoládové kapky. Těsto vyválejte na tenký plát vysoký 1 mm a nakrájejte na obdélníčky o velikosti asi 10 x 20 cm. Okraje potřete bílkem a na jednu stranu obdélníku dejte lžici ricottové náplně. Ravioli přiklopte k sobě a stiskněte okraje tak, aby dobře držely u sebe. Rozpalte dostatečné množství oleje na 180/200 °C a smažte v něm ravioly vždy po třech po dobu asi 3 minut, až budou zlatavé a křupavé. Hotové ravioli nechte okapat na papírové utěrce, podávejte posypané moučkovým cukrem. Ravioly skladujte maximálně jeden den.



a prskavek zaplavujících cesty a zahrady tisíce barev. V Itálii je tradičních karnevalů spousta. Některé, jako ten v Benátkách, jsou slavné na celém světě a každoročně přitahují tisíce turistů. Benátský karneval je jedinečný i kvůli magii tohoto města na laguně, které je úchvatnou scénou pro melancholické a záhadné masky. Jiné karnevaly se zase vyznačují okouzující a choreograficky propracovanou výpravou. Takový je sardský karneval La Sartiglia se závody s honbou za hvězdou, jehož původ sahá až do středověku. La Sartiglia se odehrává v Oristanu ve znamení typických masek, duelů a připomínání starých pastýřských tradic, které jsou pro tento region charakteristické. Všechny tyto karnevaly si můžete zvolit jako metu svých cest za poznáním jednoho z nejzábavnějších tradičních svátků a za ochutnáváním nezapomenutelných pamlsků. Chiacchiere, fritelle, tortelli, frappe a castagnole jsou jen některými z nich. Jisté je, že tak výborných a požitkářských dobrot, jako jsou ty karnevalové, je málo. Proto pojďme do kuchyně objevovat kouzlo tohoto svátku díky následujícím dvěma receptům.



Tortelli di Carnevale

Suroviny: 100 g másla, 100 g cukru, 250 ml mléka, vanilkový cukr, citrónová kůra z 1 citrону, 8 vajec, 2 žloutky, ½ sáčku kypřicího prášku, špetka soli, 300 g mouky, olej na smažení, cukr na posypání



Do hrnce nalijte mléko, přidejte máslo nakrájené na kostičky a cukr. Pak přidejte vanilínový cukr, sůl a jako poslední citronovou kůru. Přiveďte za stálého míchání k varu, jakmile začne směs vřít, sundejte hrnec z plotny, přidejte prosátou mouku spolu s kypřicím práškem a pořádně míchejte, dokud se vše nespojí v kompaktní těsto. Dejte hrnec opět na plotnu a na mírném žáru vařte několik minut, až uvidíte na dně bělavou patinu. Těsto přemístěte do mísy a nechte vychladnout. Do vychladlého těsta vmíchejte vejce jedno po druhém. Následující vejce přidejte vždy, až když je to předchozí zcela do těsta vmícháno. Takto by měla vzniknout řídká, ale nepřiliš tekutá směs. Do vysokého hrnce nalijte rostlinný olej a rozpalte ho na vysokou, nikoli ale vroucí teplotu (170–180°). Tortelli se musí smažit pomalu, aby se nespálily, proto nejprve proveďte zkoušku s trochou těsta. To by mělo pomalu zlátnout. Do oleje rozpáleného na požadovanou teplotu lžící vkládejte těsto velikosti ořechu. Napočítejte do pěti a tortelli otočte, aby se rovnoměrně vyfoukly ze všech stran. Sběračkou pak vyjměte dozlatova usmažené tortelli, položte je na papírovou utěrku, aby okapal přebytečný olej, a obalte v krupicovém cukru. Karnevalové tortelli si nejlépe vychutnáte ještě teplé. Můžete je skladovat v uzavřené plechové krabici vyložené papírovou utěrkou.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Calzoni fritti

Suroviny:

300 g těsta na pizzu 
100 g ricotty 
150 g nastrouhaného Provolone dolce nebo piccante 
100 g cibule, 100 g italského specku 
lžička nasekané petrželky, olivový olej 
sůl, pepř, žloutek na potřetí, olej na smažení

Příprava:

Na oleji orestujte nejemno nakrájenou cibuli a speck nakrájený na kostičky. Nechte vychladnout, přidejte petrželku, ricottu a sýr Provolone a náplň dobře promíchejte. Z těsta na pizzu vykrájejte menší kolečka, doprostřed každého dejte plnou lžici náplně, okraje těsta potřete žloutkem a přiklopte k sobě tak, že vytvoříte půlměsíc. Calzoni smažte v dostatečném množství oleje, nechte okapat na papírové utěrce a podávejte horké.

 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Dýňový krém se sýrem Caciotta pepata, prosciuttem crudo a tymiánem



Suroviny:

500 g očištěné dýně • 50 g bílé cibule • 1 l zeleninového vývaru
sůl  • olivový olej 
30 g čerstvě nastrouhaného sýru Caciotta pepata 
60 g prosciutto crudo vcelku 
tymián • pár stroužků česneku • 1 šalotka

Příprava:

Pokrájejte dýni a cibuli na kostičky, zalijte olivovým olejem a peče v troubě při 170 stupních asi 16–20 minut.
Po upečení rozmixujte dohladka. Krém smíchejte se zeleninovým vývarem a dochuťte solí. Prosciutto crudo nakrájejte na kostičky a nechte marinovat v oleji spolu s tymiánem, pokrájeným česnekem a šalotkou, pak opečte na pánvi. Polévku v talíři ozdobte opečenou šunkou a nastrouhaným sýrem Caciotta pepata.

Čerstvá mozzarella s tataráčkem z paprik a červené čekanky

Suroviny:

90 g mozzarely  • sůl 
olivový olej  • 2 lístky bazalky
2 červené a 2 žluté papriky • cherry rajčata • červená čekanka

Příprava:

Mozzarellu natrhejte na kostičky, lehce osolte, zakápněte olivovým olejem a přidejte nadrobno pokrájenou bazalku.
Papriky zakápněte olivovým olejem a dejte péci do trouby.
Jak začnou papriky lehce černat, vyjměte z trouby a na chvíli vložte do igelitového sáčku. Papriky se opotí a půjdou lépe oloupat.
Poté papriky oloupejte, zbavte semínek, osolte a pokrájejte na kostičky, přimíchejte nadrobno nakrájená cherry rajčata a červenou čekanku. Směs promíchejte a dle chuti dochuťte solí a olivovým olejem. Podávejte s předem připravenou mozzarellou.



Pizza patate, salsiccia, Verena

Suroviny:

těsto na pizzu  • mozzarella 
petrželka • uvařené brambory • klobáska salsiccia tepelně upravená  • sýr Verena 

Příprava:

Na těsto na pizzu rozložte v množství dle vašich chuťových preferencí nakrájenou mozzarellu, brambory, petrželku a salsicciu, peče v troubě cca 5 minut. Ihned po vytažení na horkou pizzu rozložte ještě plátky sýru Verena.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi 9 rozdílů!

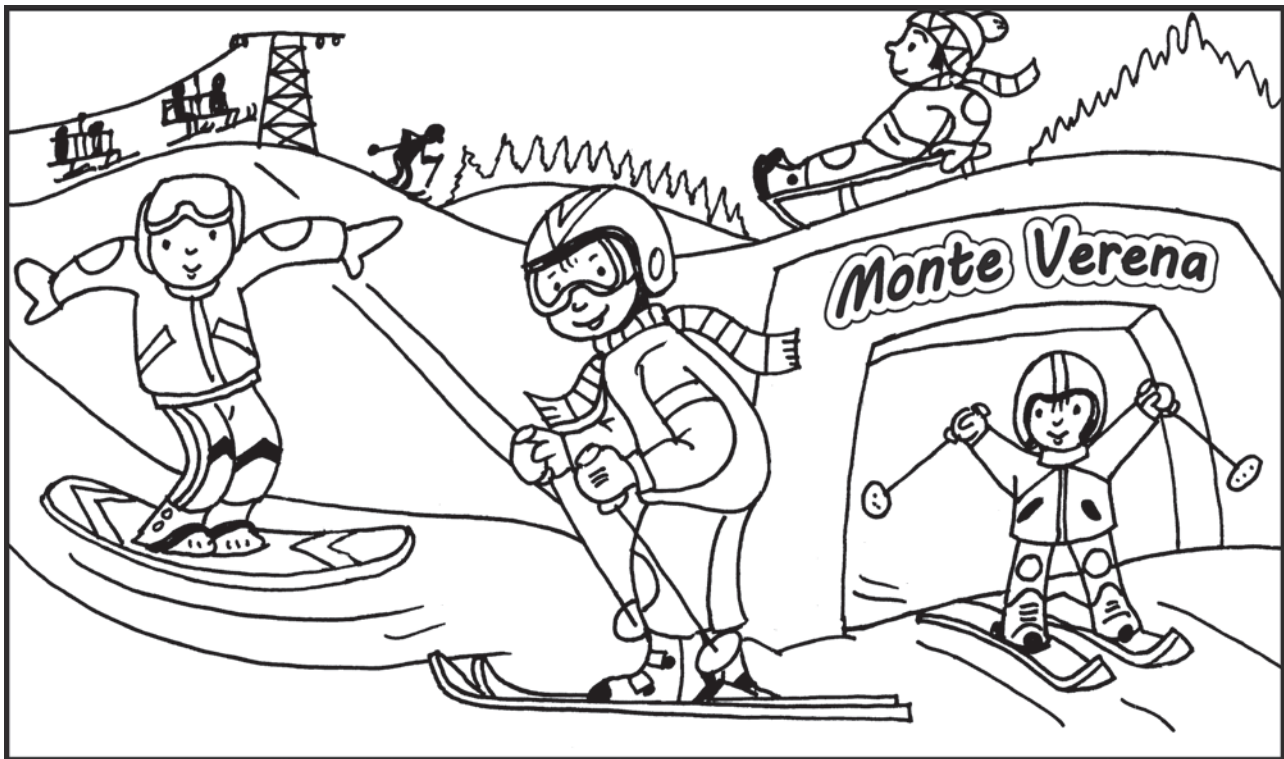


Kam se tělo podělo?

Postavy se cestou světem rozdělily. Dej je zase zpátky dohromady.



Omalovánky



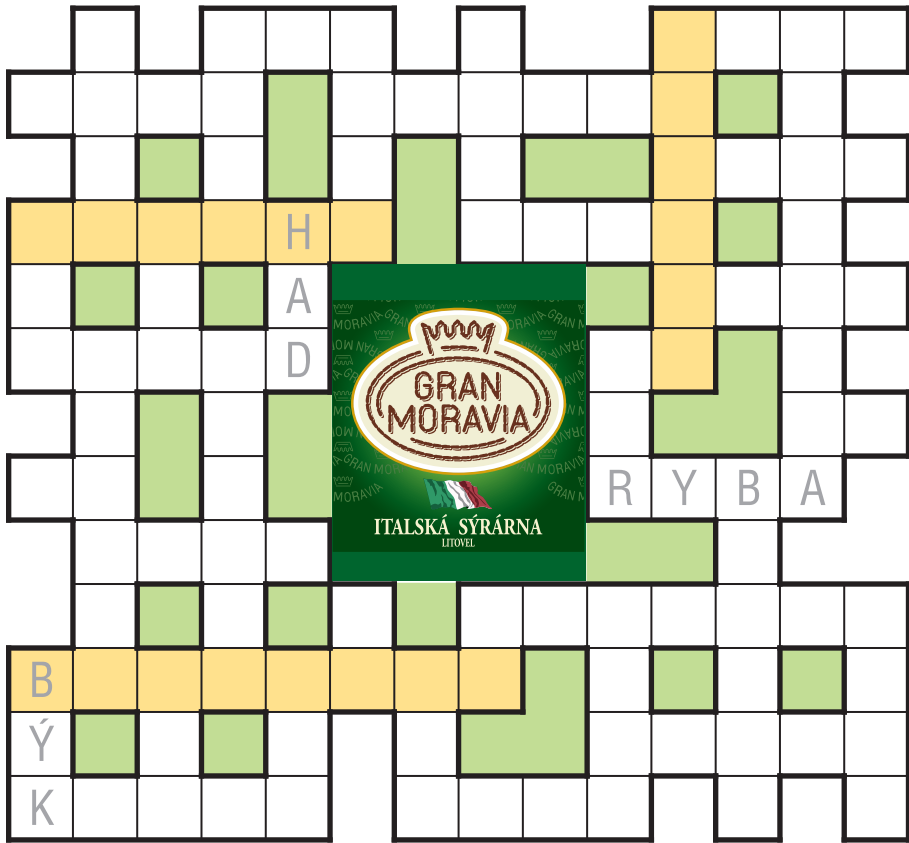
Kudy domů?

Najdi malému tučňákovi cestičku k mamince.



KRIS – KROS

Mnoho sýrů se vyrábí z kravského mléka. Z jakého dalšího mléka se v Itálii sýry vyrábí?



2 písmena

BZ
CO
FÍ
PO
TÚ

3 písmena

BÝK
CÁR
ČICH
HAD
HOD
LÉK
OKO
TOK
VŮL

4 písmena

AHOJ
ANČA
DUHA
HALA
HUSA
KOLO
KUBA

Tojtenka: ovčího kožího buvolího

LÉTO

OBUV

OHBÍ

RYBA

SBOR

TRNÍ

ZUBY

5 písmen

KOLÍK

ODCHOD

STÁDO

6 písmen

BODLÁK

DOZADU

OČÍČKO

OKÉNKO

7 písmen

POHÁDKA

8 písmen

BÁBRLATA



Vánoční slovníček

Přiřaď obrázkům správné výrazy
a spoj je čarou.



Christmas pudding



sparkler



Christmas...Vánoce
Christmas Eve...Štědrý večer

gift



fried carp

Christmas ornament

potato salad

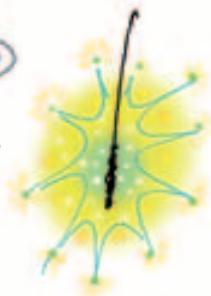


bell

Christmas cookies



candle



star



Christmas tree

Jedna šiška za druhou

Jen dvě šišky jsou stejné, najdi je.



Srdíčko k Vánocům

Dokresli perníkové srdce a daruj ho.

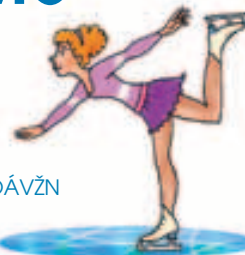


TĚŠÍME SE NA ZIMU

Správně pojmenuj zimní sporty
a přiřaď názvy k obrázkům.



ARBRUSSEONKÍL



YLÍOÁVŽN



GROWNBSADINO

ŇÍŠÁVKÁNO



SOYKKANÍCŽYLH



LDÍNEOJEKH



Tagliatelle se sýrem taleggio a rukolou

Suroviny:

300 g těstovin tagliatelle FORMAGGERIA

200 g sýru Taleggio FORMAGGERIA

½ sklenice mléka FORMAGGERIA

150 g rukoly

sůl FORMAGGERIA

Příprava:

Rukolu dobře opláchněte, nechte okapat a nakrájejte nadrobno. Do menšího hrnce vlijte mléko a přidejte sýr Taleggio nakrájený na kostičky, dejte na mírný plamen a nechte za stálého míchání rozpustit. Sundejte z plotny, přidejte rukolu a dobře promíchejte. Uvařte těstoviny, aby byly al dente, a vmíchejte do nich připravenou sýrovou omáčku. Servírujte ozdobené lístky rukoly.

Kuřecí závitky se sýrem Provolone a italským prosciutto cotto

Suroviny:

4 kuřecí prsa

80 g sýru Provolone (lze i Pasta filata)

nakrájeného na tenčí plátky FORMAGGERIA

několik snítek rozmarýnu

8 plátků italského prosciutto cotto FORMAGGERIA

sůl FORMAGGERIA • pepř • olej na pečení

Příprava:

Kuřecí prsa rozkrojte na dva tenké plátky. Na maso položte plátky sýru, na ně pak plátky šunky prosciutto a srolujte maso do podlouhlého závitku. Závitky nakrájejte na kolečka, kolečka propíchněte špejlí, aby držela tvar, vsuňte do každého kousek rozmarýnu. Grilovací pánev vytřete trochou oleje a ogrilujte závitky z obou stran po dobu asi 6–7 minut, aby bylo maso dobře propečené. Na závěr osolte a opepřete. Závitky můžete upéct také v troubě: pečte v olejem vytřeném pekáčku při 180 stupních asi 20 minut, v polovině pečení závitky otočte.



Mousse se sýrem Gran Moravia a pečenými rajčátky



Suroviny:

na pěnu (mousse):

100 g Mascarpone Brazzale 
140 g nastrohaného sýru Gran Moravia 
2 lžice ricotty  • několik kapek cognaku
extra panenský olivový olej 
sůl  • pepř
na přílohu: 400 g malých rajčat
extra panenský olivový olej 
aceto balsamico di Modena 

Příprava:

Nejprve očistěte rajčátka, potřete je olejem, opepřete a osolte. Dejte péci do trouby při 180 stupních na 40 minut. Příprava pěny: V misce vyšlehejte společně všechny suroviny, až získáte jemnou pěnu. Osolte a opepřete, rozdělte do mističek vyložených potravinářskou fólií a vložte do lednice na několik hodin. Ztuhlou pěnu vyjměte z mističek, zakápněte olejem a několika kapkami octa. Servírujte společně s pečenými rajčátky.

Ricotto-kokosové kuličky

Suroviny:

180 g mouky • 120 g cukru
100 g ricotty  • 20 g mletého kokosu
60 g másla  • 1 žloutek
nastrohaná kůra z 1 citronu
1 lžička kypřicího prášku
• špetka soli • mléko a kokos na posypání

Příprava:

Zpracujte ricottu s cukrem. Smíchejte mouku se změkklým máslem, přidejte ricottu smíchanou s cukrem, žloutek, citronovou kůru, kypřicí prášek, sůl a mletý kokos. Vypracujte vláčné těsto, zabalte ho do potravinářské fólie a dejte do ledničky alespoň na hodinu odpočinout. Pomoučenýma rukama pak z těsta vytvářejte kuličky a vkládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Kuličky potřete mlékem a posypte mletým kokosem a dejte péci na 175 stupňů na 16–17 minut.



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



Máslo Fratelli Brazzale: jednoduše lepší

Speciální obal pro stejně unikátní produkt vyrobený ze smetany odstředěné z čerstvého, právě nadojeného mléka.

Jemné máslo té nejvyšší kvality, vyráběné výhradně z čerstvé smetany získané odstředěním z mléka hned po jeho nadojení a jejím stlučením do 24 hodin, to je máslo Burro Fratelli Brazzale, uvedené na trh v roce 2015. Má 84 % tuku, skvěle se roztírá a je proto ideálním pomocníkem do každé kuchyně. Určeno je nejen pro labužníky, ale i pro profesionály v gastronomii. „Tento výrobek vznikl proto, aby se stal nekompromisně tím nejlepším máslem na trhu,“ vysvětluje prezident skupiny Roberto Brazzale. „Každý aspekt byl pečlivě prostudován, od výběru suroviny, přes její přepravu, odstředování, zrání smetany, zmáslnění až po balení pro koncového spotřebitele.“ Vznik tohoto másla je výsledkem výzvy bratrů Gianniho, Roberta a Piercristiana Brazzale, kteří představují současnou generaci stojící v čele podniku: vyrobit zcela bez kompromisů to nejlepší možné máslo a překonat všechny předchozí generace. Volba, která musí přirozeně začít u suroviny: mléka ze stáje s vyšlechtěným skotem. Podívejme se podrobně, jak a kde toto máslo vzniká.

Surovina:
mléko ze stáje Šumvald
Cesta za poznáním másla Burro Fratelli

Brazzale začíná v zemědělském podniku v Šumvaldu. Podnik leží ve výšce kolem 265 m n. m. v úrodné nížině na Hané. Má nově postavené stáje vybavené individuálními lůžky a zařízením zajišťujícím pohodlí zvířat. Tamních asi 1200 krav je holštýnského plemene a každá je označena čipem, který umožňuje získávat v reálném čase, a to i prostřednictvím chytrého telefonu, informace o zdravotním stavu a pohodlí, krmení a produkci. Všechny tyto údaje jsou řízeny centrálním softwarem, díky němuž mohou zootechnici s absolutní přesností kontrolovat pohodlí zvířat a kvalitu mléka. Stáj patří mezi podniky „Ekoudržitelného řetězce Gran Moravia“, který je certifikován Det Norske Veritas. Dostatek půdy, svěží klima obzvláště vhodné pro mléčný skot, vynikající kvalita krmiv díky úrodné půdě a jejímu minerálnímu složení, přirozená deštivost v oblasti, která se rozkládá mezi nížinou a moravskými kopci s mnoha loukami a druhy rostlin dodávajícími mléku a následně konečnému výrobku jeho bohaté aroma, to vše vytváří ideální podmínky pro výrobu mléka s jedinečnými vlastnostmi, na němž je založena výroba Burro Fratelli Brazzale.

výrobek měsíce

Aby byla zaručena maximální čerstvost mléka, je svázeno pouze mléko z ranního dojení, čímž se zkrátí čas mezi nadojením mléka a stlučením smetany.

Výroba: řemeslná máslárna

Druhá etapa naší cesty nás zavede do řemeslné máslárny, která je součástí sýrárny v Litovli, vzdálené pouhých 20 kilometrů od dodavatele mléka. Mléko sem dorazí jen chvíli po nadojení, je okamžitě odstředěno, aby si smetana uchovála své mimořádné aroma. Takto získaná velmi čerstvá smetana je pasterována a následně ponechána asi 12 hodin přirozeně zrát spolu s mléčnými fermenty, které pečlivě vybrali zkušení máslaři. Zmáslnění probíhá ve zmáslňovači tradičních řemeslných rozměrů, což zaručuje maximální senzorickou kontrolu. Zmáslňovač provádí jednoduchou činnost stloukání smetany, při které se zhušťuje tuk a odděluje zbylá tekutá složka z mléka, zvaná podmásli. Čerstvě vyrobené máslo je ihned zabaleno do aseptického balení a okamžitě ochlazené na teplotu, kterou známe i z domácí chladničky.

Ruční balení a znak květiny

A jsme na konci naší cesty – u balení másla. Po dosažení optimální teploty je máslo odesláno k finálnímu zabalení. Balení jednotlivých kusů se provádí dle starodávného zvyku ručně. Aby byla tato svého druhu jedinečná výroba zpečetěna, je na povrch každého kusu ručně vyražen otisk ve tvaru protěže alpské. Také obal klasického 250 gramového balení Burro Fratelli Brazzale zdůrazňuje unikátnost tohoto produktu – je ozdoben akvarelem španělského malíře Mariana Fortuny, který znázorňuje urozenou dámu, jak pečlivě roztírá máslo na krajíc chleba. Písmo použité na balení bylo vytvořeno tak, aby co nejlépe doplňovalo Fortunův obraz.



The Big Fat Surprise: celá pravda o živočišných tucích v bestselleru od Niny Teicholz

Americká novinářka byla v Itálii hostem Festival del Burro (Festivalu másla), kde vyprávěla o své práci, v níž vysvětluje, proč se živočišné tuky dostaly na černou listinu americké vlády. A hovořila především o jejich důležitém místě ve zdravém stravování.



▲ Nina Teicholz na prvním ročníku Festivalu másla, který se konal v italském Thiene, očisťuje nespravedlivě zavrhané máslo a vyzdvihuje jeho velký a pozitivní význam v našem jídelníčku.

Novinářka, spisovatelka, badatelka a moderátorka rádia Nina Teicholz je dnes právem považována za odbornici v oblasti investigativní žurnalistiky. Díky její knize **The Big Fat Surprise** se konečně stalo aktuálním téma vědeckého přehodnocení živočišných tuků. Všichni o knize mluví již mnoho měsíců uchvácení jejími názory, solidností a kouzlem této americké novinářky. V červnu 2014 dokonce časopis Time věnoval této knize přední stranu s mnohomluvným titulem **Eat butter, tedy Jezte máslo**. Nyní byla Nina Teicholz čestným hostem prvního ročníku Festivalu másla, o němž hovoříme na straně 16. Na hojně navštívené konferenci konané v Městském divadle benátského městečka Thiene Teicholz obšírně hovořila o své knize a vysvětlovala skutečně do podrobností, jak a proč americká vláda zcela chybně umístila živočišné tuky na padesát let na černou listinu a jak se jejich vyloučení z každodenního stravování stalo středobodem všech výživových doporučení. „Byla jsem těmito informacemi zmatená:

nejedla jsem máslo a zvolila jsem vegetariánský způsob stravování. I přesto jsem ale měla nadváhu a vysoký cholesterol, a tak jsem začala problém studovat stále podrobněji. Začala jsem pročítat články, studie a všechny dostupný materiál: hned mi bylo jasné, že nám dlouhá léta předkládali o živočišných tucích samé nepravdy.“

Bádání Niny Teicholz bylo dlouhou a zapálenou investigativní prací, jejíž průběh autorka představila právě během svého vystoupení. Vrátila se v něm do 50. let, kdy se začali výživoví specialisté zabývat vztahem mezi jídlem a zdravím, protože problémy se srdcem byly na prvním místě mezi příčinami úmrtí Američanů a existovala hypotéza, že to přímo souvisí s tuky. „A právě tehdy Ancel Keys, badatel, který sehrál prvořadou úlohu v dezinformovanosti následujících desetiletí, prohlásil, že příčinou všech těchto nemocí jsou nasycené tuky. Keys byl velmi charizmatický člověk, který dokázal vštípit své názory

i americké lékařské asociaci, a ovlivnil tak úhel pohledu celé odborné obce.“ Jako vedoucí do té doby největší vypracované studie o výživě se doktor Keys ocitl v optimálních podmínkách pro propagaci svých názorů. Studie „Seven Countries“ (Sedm zemí), kterou prováděl na téměř 13 000 amerických, japonských a evropských občanech, zdánlivě ukazovala, že srdeční choroby nebyly přirozeným důsledkem stárnutí, ale mohly souviset se špatným stravováním. Ve skutečnosti, jak později rozpoznali mnozí kritici, ve své studii doktor Keys porušil mnoho základních vědeckých principů. Zejména nezvolil země náhodně, ale zahrnul pouze ty, které mohly potvrdit jeho názory, jako byly tehdejší Jugoslávie, Finsko a Itálie. Vyloučil Francii, zemi jedlíků omelet a másla, jejichž dobré zdraví bylo notoricky známé, stejně jako další země, u jejichž obyvatel se i přes vysokou konzumaci tuků nevyskytoval vysoký počet srdečních chorob – Švýcarsko, Švédsko a západní Německo. Protagonisty studie, která inspirovala i mnoho názorů na středomořské stravování, jimž dodnes mylně věříme, byli kréťští venkované, ostrované, kteří obdělávali svá pole až do pozdního věku a kteří, jak se zdálo, jedli jen minimální množství masa nebo sýrů. Doktor Keys ale navštívil Krétu v období, které nebylo právě hodnotně vypovídající,



protože bylo poznamenáno extrémní bídou poválečného období. Navíc udělal tu chybu, že hodnotil stravování obyvatel částečně v období pústu, kdy byli zvyklí zřít se konzumací masa a sýrů. Doktor Keys proto podcenil jejich konzumaci nasycených tuků. Navíc se nakonec kvůli problémům spojeným se samotným prováděním průzkumu opíral pouze o údaje o několika desítkách osob – tedy počtu velmi vzdáleném od reprezentativního vzorku 655, které původně vybral.

Tyto kritiky jeho práce se ale vynořily až mnohem později, v článku zveřejněném roku 2002 vědci zabývajícími se prací Keyse na Krétě. V tehdejší době se naopak Keysův zkreslený názor založený na chybných údajích stal mezinárodním dogmatem. O osudu nasycených tuků bylo rozhodnuto v roce 1961, kdy se doktor Keys stal členem Výboru pro výživu v American Heart Association (Americké asociaci pro srdeční choroby), která měla nepochybně vedoucí roli v oblasti stravovacích doporučení. I když byl v počátcích výbor vůči Keysovým hypotézám skeptický, v uvedeném roce vydal první národní doporučení proti nasyceným tukům; Zemědělský odbor Spojených států pak udělal to samé v roce 1980.

Devítiletá práce Niny Teicholz ukázala, jak od začátku 60. let vědecká obec díky umělé řízeným studiím a číslům vytvořila špatnou reputaci živočišných tuků a jak byla tato vize využívána velkým americkým průmyslem k propagaci rostlinných tuků a k nadměrnému používání uhlohydrátů vedoucímu k dramatickým číslům výskytu obezity. „Nikdy

neexistoval hodnověrný důkaz pro hypotézu, že nasycené tuky jsou příčinou chorob. Byli jsme vedeni, abychom tomu věřili, protože americká výživová politika od padesátých let dále byla vedena osobními ambicemi, špatnou vědou, politikou i předsudky, a nakazila tím pak celý západní svět,“ popisuje Teicholz. Výsledky jejího bádání v USA rozpoutaly živou reakci a stále aktuální debatu. „Faktem je, že při analýze výzkumů prováděných v posledních šedesáti letech se ukázalo, že tuky, které nahradily nasycené tuky, tedy zejména rostlinné oleje a nenasycené tuky, mají horší vliv na zdraví. **Všechny studie, které chtěly prokázat příčinný vztah mezi konzumací tuků a srdečními chorobami, se ukázaly nejenom z vědeckého hlediska slabé, ale také plně méně či více chtěných chyb. Následky byly pro naše zdraví devastující, protože byly tuky nahrazeny uhlohydráty:** těch jíme nejméně o 25 % více než v 70. letech.“

Jinými slovy: místo masa, vajec a sýru jíme více těstovin, obilovin, ovoce a zeleniny bohaté na škrob, jako například brambory. Problém vzniká, protože se uhlohydráty přeměňují v glukózu, která nutí tělo vylučovat více inzulínu – hormonu schopného velmi efektivním způsobem skladovat tuk. Zároveň fruktóza, hlavní cukr v ovoci, nutí játra produkovat triglyceridy a další lipidy v krvi, které zdraví rozhodně neprospívají. Příliš vysoké množství uhlohydrátů vede nejenom k obezitě, ale během času také ke vzniku cukrovky typu 2 a s velkou pravděpodobností i ke vzniku srdečních chorob. Novinářka na konferenci také představila všechny pravdivé skutečnosti, které se objevily ohledně konzumace másla a živočišných tuků: „Nyní je již jasné, že neexistuje vztah **mezi příjmem nasycených tuků a úmrťm na kardiovaskulární onemocnění. Ve Švédsku, kde se prodej másla v posledních letech zdvojnásobil, zároveň kleslo procento srdečních onemocnění.**“ A dále: konzumace potravin, které obsahují cholesterol, nevede ke zvýšení jeho hladiny. „Živočišné tuky nezpůsobují tloustnutí, naopak. Kdo dodržuje dietu s nízkým obsahem tuků, nehubne. Potravinu živočišného původu obsahují okamžitě tělem využitelné látky, kdežto ne všechny výživné látky lze získat z rostlin.“

A jako by to nestačilo, od 50. let se ztužené rostlinné oleje staly páteří celého potravinářského průmyslu, který je používal pro výrobu dortů, sušenek, hranolků, chleba, polev, náplní, mražených a smažených jídel. Bohužel hydrogenace produkuje také nenasycené mastné kyseliny, u nichž bylo již od roku 1970 podezření, že působí na základní fungování

buněk a v současnosti byly odsouzeny *Food and Drug Administration*, protože zvyšují hladinu „špatného“ cholesterolu LDL v krvi. Pohled na americkou populaci, která je stále více nemocná a obézní i přesto, že se drží oficiálních výživových doporučení, uvedl výživové autority do velmi nepřijemné pozice. Úsilí, které trvalo půl století a mělo vést ke snížení konzumace masa, vajec a plnotučných mléčných výrobků, vyústilo v depresi – více než miliarda dolarů byla utracena kvůli prokázání hypotézy Ancela Keyse, ale pozitivní dopady jím navrženého způsobu stravování nikdy nebyly prokázány. Proto i díky práci Niny Teicholz konečně nastala chvíle vrátit se ke konzumaci živočišných tuků, Eat butter, je zdravé, dobré a prospívá zdraví.



NINA TEICHOLZ
novinářka a spisovatelka

Investigativní novinářka a autorka bestselleru „The Big Fat Surprise: proč máslo, maso a sýry patří do zdravého stravování“, který Wall Street Journal, Economist, Forbes, Mother Jones a Library Journal nominovaly na nejlepší knihu roku 2014. Předtím, než se po téměř celé jedno desetiletí plně věnovala výzkumu v oblasti nutričních věd, byla Nina Teicholz reportérkou státního rádia a pracovala pro různé tituly, mezi jinými Wall Street Journal, New York Times, Washington Post, New Yorker a Economist. Studovala na univerzitách Yale a Stanford biologii a americká studia. Absolvovala master na univerzitě v Oxfordu a pracovala jako vedoucí Centra pro globalizaci a udržitelný rozvoj při Columbia University. Žije v New Yorku.



Máslo jako hlavní hrdina festivalu

Ve městě Thiene ležícím v italské provincii Vicenza se o víkend 7. a 8. listopadu konal první ročník festivalu, který byl celý věnován právě máslu. Byly to dny plné nápadů, ochutnávek, umělců, hudby a spousty dobrého jídla.

Říká se, že chléb s máslem a s cukrem je jedním z oblíbených pokrmů bohů. A nejen jich, soudíme-li podle úspěchu, který tato jednoduchá a lahodná kombinace zaznamenala během prvního ročníku Festivalu másla, „Festival del Burro“.

V době, kdy se ve světě konečně oslavuje návrat této potraviny, jak ostatně obsáhle vyprávíme v tomto čísle magazínu,

Informace o másle, tipy na přípravu pokrmů z něj a nejrůznější ochutnávky přilákaly na Festival del Burro spoustu zájemců a milovníků chutného a zdravého jídla.



▲ Dokonalá díla „sochal“ z másla umělecký cukrář Renato Cattapan.

mu byl v Thiene, městě blízko sídla skupiny Brazzale, věnován celý festival. První ročník této akce se konal v ulicích Thiene, na jeho krásném hlavním náměstí, v prostorách jeho zámku. Volba Thiene nebyla náhodná. Je to totiž historicky hlavní mlékařské město Benátské oblasti již od středověku a dnes je obchodním východiskem velkých mlékařsko-sýrařských výrobců regionu a sídlem burzy těchto výrobků.



Dva intenzivní dny strávené v prostorách sálů, zbrojnice a nádvoří zámku Castello di Thiene, na náměstí Chilesotti a v Městském divadle nabídly bohatý program a samozřejmě tuny másla. Máslo – hlavní hrdina festivalu – bylo během hojně navštívené konference zbaveno nespravedlivých obvinění, na zámku probíhala jeho degustace, gastro kritik Allan Bay pohovořil o vlastnostech másla i o mnoha nápadech na jeho použití a umělecký cukrář Renato Cattapan z něho vytvářel úžasné sochy. Během nedělního programu pak italský guru chutí Alberto Marcomin předvedl, jak lze máslo použít při přípravě předkrmů, počínaje klasickou kombinací s ančovičkami a teplým chlebem. Pasta Zara a Burro Fratelli Brazzale potěšily chuťové pohárky návštěvníků jedním s nejpovedenějších spojení – těstovinami s máslem. Csaba dalla Zorza, foodwriter a známá tvář italské televize, předvedla kuchařskou show o použití másla při přípravě sušenek a moučníků z křehkého těsta. Během víkendu zazněla také hudba. V Městském divadle zahráli v sobotu večer mladí talenti orchestru Crescere in Musica, který se již několikrát představil také v České republice. „Festival del Burro“, který zahájila konference s americkou novinářkou Ninou Teicholz, na níž se hovořilo o jejím bestselleru, knize The Big Fat Surprise (čtete na stranách 14 a 15), tak nabídl svým návštěvníkům opravdu mnoho zážitků. Festival, jehož součástí byl také trh „Formaggi e dintorni“, kde se představili lokální výrobci a sýrařské speciality oblasti, se konal pod záštitou Regionu Benátsko a všech místních institucí, měst a kraje, za podpory sponzorů, zejména skupiny Brazzale a Parmareggio, organizátorem festivalu bylo sdružení Associazione Pedemontana Vicentina.

Sušená rajčata: kousek léta na vašem stole

Sušená rajčata jsou typická zejména pro regiony jižní Itálie. Jejich prostřednictvím si můžeme chutě a vůně léta užít během celého roku. Jsou vynikající jako



předkrm i jako ingredience do tisíce receptů. Barva a vůně sušených rajčat připomíná srpnové slunce, pod jehož spalujícími paprsky rajčata zrají na polích s tmavou

a úrodnou půdou. Vyznačují intenzivní aroma parného léta, kdy sluneční paprsky zaplavují pole, mazlí se s bylinkami a kořením a odrážejí se v modři nekonečné mořské hladiny. Sušená rajčata jsou k dostání jak volně, tak již naložená v oleji podle tradiční receptury – to je specialita jižních regionů Itálie, zejména Apulie a Kalábrie. Jsou výrobkem, který má zajišťovat, aby byla tato sezóna, ale zároveň základní surovina k dispozici po celý rok. Využití rajčat v italské kuchyni je opravdu nekonečné. Jsou jednou z hlavních potravin nejen proto, že v sobě ukrývají bohatost letní sezony, ale i proto, že je jejich jedinečná chuť nenahraditelná. Volná sušená rajčata můžete používat stejně jako ta naložená. Chcete-li si je doma sami naložit, postupujte následujícím způsobem: naskládejte rajčata do misky (v jedné či více vrstvách) a ochutte je extra panenským olivovým olejem, špetkou



cukru, lžící octa, česnekem nakrájeným na plátky, feferonkou, kaparem a bylinkami, například mátou, oreganem, bazalkou nebo koriandrem. Koupíte-li již naložená sušená rajčata, můžete je i po otevření skladovat dlouho, pokud je uložíte zcela ponořená v oleji do lednice. Naložená rajčata se nabízejí k různému použití: vytvoříte s nimi výbornou variantu caprese, když je použijete spolu s plátky čerstvých rajčat a mozzarellou, můžete jimi čerstvá rajčata dokonce úplně nahradit. Hodí se také do panini, kdy je stačí rozložit na již teplý chléb, přidat je můžete při vaření také k masu nebo rybám.

Sušená rajčata v kuchyni

Nechte se inspirovat těmito třemi recepty, v nichž sušená rajčata hrají prim.

Ochucený chléb jako ideální předkrm
Tento recept je součástí sicilské tradice. Na jeho přípravu použijte nejlépe tmavý kulatý chléb s pevnou a kompaktní střídkou. Rozkrojte ho napůl a dejte na několik minut prohřát na gril rozkrojenou stranou nahoru. Obě rozkrojené strany natřete krémem ze sušených rajčat (viz box), ochutte naloženými sušenými rajčaty, posypte hoblíčkami Gran Moravia, přidejte černé nebo zelené olivy nakrájené

na malé kousky a dochutte pepřem. Chléb přiklopte, nakrájejte na plátky a podávejte spolu se šumivým vínem nebo s plným červeným vínem.

Těstoviny s ančovičkami, sušenými rajčaty a opraženým chlebem
Pro tento recept se nejlépe hodí dlouhé těstoviny, jako jsou spaghetti nebo tagliolini. Pokud použijete neochucená sušená rajčata, namočte je nejprve do teplé vody, aby změkla. Rozdrobte střídku staršího chleba a rozdrťte ji v mixéru nebo nožem. Na kousky nakrájejte ančovičky, stroužek česneku a feferonku. Na pánvi nechte na třech lžících oleje rozpustit ančovičky, přimíchejte česnek a feferonku, přidejte sušená rajčata nakrájená na proužky. Na druhé pánvi opražte v rozpáleném oleji rozdrčený chléb. Uvařené těstoviny slijte, přidejte k omáčce s rajčaty, pokud je



Tajná ingredience šéfkuchařů

Následující omáčka je vhodná k natírání na topinky, k ochucení těstovin nebo focacci, do panini, k dochucení rajčatové omáčky, polévek, pečení a všech dalších jídel zcela dle vaší fantazie. Rozmixujte sušená rajčata, kapary, česnek, několik lístků petrželky, několik mandlí, feferonku, špetku cukru, rajčatový protlak a olej do požadované konzistence. Skladujte v dobře uzavřené sklenici v chladničce.

třeba přidejte trochu vody z vaření těstovin a sundejte z plotny. Před podáváním přidejte opraženou chlebovou střídku.



Už jste vyzkoušeli?

Ovčí sýry Pecorino di Rocca

Ovčí sýry Pecorino di Rocca od výrobce Canti e Rossi z italského Toskánska jsou plodem tamní dlouhé sýrařské tradice. V nabídce našich prodejen najdete Pecorino stagionato ai fichi (tedy fíkový ovčí sýr), Pecorino stagionato al tartufo (ovčí sýr s lanýžmi), oba vyrobené podle speciální receptury, a Il Crudo, ovčí sýr z nepasterovaného mléka, které pochází od vlastních ovcí výrobce. Sýr si díky tradičnímu způsobu výroby a kvalitnímu mléku ovčí pasoucích se volně na pastvinách plně uchovává vůni a aroma bylin. Každý sýrový bochník Pecorino di Rocca je navíc opatřen pečeti stvrzující jeho kvalitu.



**Balení: na váhu,
krájeno přímo v prodejně**
Výrobce: Canti e Rossi, Itálie

Krém Ricomisù

Krém Ricomisù výrobce Caseificio Elda je již hotový ochucený krém z ricotty, který lze okamžitě použít pro přípravu mnoha lahodných dezertů, zejména, jak sám název napovídá, klasického italského tiramisù. Jeho příprava je s tímto krémem opravdu velmi snadná a rychlá: stačí namočit piškoty savoiaardi do studené kávy, rozprostřít je do mističky, zakrýt krémem Ricomisù a před servírováním ozdobit kakaem.

Balení: 250 g
Výrobce: Caseificio Elda, Itálie



Vína Torre del Falasco

V sortimentu La Formaggeria Gran Moravia nově najdete čtyři zástupce vinařství Cantina Valpantena (v překladu Údolí všech vín) z oblasti okolo Verony v severní Itálii. Vynikající červené víno Valpolicella Superiore Ripasso DOC si nejlépe vychutnáte ke zvěřině či ke starším a zrajícím sýrům, Bardolino se zase výborně hodí k polévkám a jídlům s vařeným nebo bílým masem. Také bílá vína Soave Torre del Falasco a Chardonnay Torre del Falasco vám svojí vůní a chutí jistě zpříjemní dlouhé zimní večery v rodinném kruhu či s přáteli.



Balení: 0,75 l
Výrobce: Cantina Valpantena, Itálie

Dolce formaggio a pasta filata

Měkký sýr s jemnou chutí ukrývající se v nejdle voskové kůrce, to je Dolce formaggio (tedy Jemný sýr). Tento pařený sýr vyráběný z kvalitního kravského mléka si pro svou jemnou mléčnou chuť určitě oblíbí zejména vaše děti. Sýr se skvěle hodí nejen na přípravu dětských školních svačinek, ale oceníte jej i doma při přípravě obložených mís nebo do salátů.



Balení: 270 g
Výrobce: Brazzale spa, Itálie

Bruschetta s Mascarpone Brazzale sušenými rajčaty a kapary, rukolou a prosciutto crudo

Suroviny:

- italský bílý chléb
- 40 g prosciutto crudo
- 100 g Mascarpone Brazzale
- 20 g sušených rajčat
- 10 g kapary • olivový olej
- kousek pálivé feferonky • čerstvá bazalka
- větvička rozmarýny a tymiánu
- citron • sůl • pepř

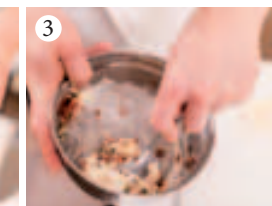
Příprava:

A. Pomazánka

1. Nakrájíme sušená rajčata na malé kostičky, stejně tak kapary a malý kousek feferonky.
2. Dáme do misky, přidáme sýr mascarpone, zamícháme, přidáme sůl, pepř, trochu citronové šťávy a trochu olivového oleje.



3. Nakonec natrháme bazalku na malé kousky (krájením by nám zčernala). Vše zamícháme a dáme nejlépe na 2 hodiny do lednice odležet.

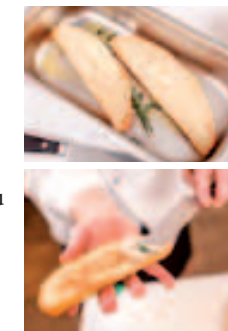


B. Chleba

1. Nakrájíme chleba na cca 1 cm silné plátky.
2. Do pekáčku dáme na dno olivový olej a větvičky rozmarýny a tymiánu, chleba namočíme z obou stran a dáme péct na rozpálenou pánvi.



Bylinky potom odstraníme. Nakonec na opečený chleba natřeme pomazánku a nanese rukolu, kterou jsme předtím v misce zlehka osolili a zakáplí olivovým olejem. Nahoru dáme prosciutto crudo.



Dobrou chuť, Buon appetito!

Krok za krokem



Vyzkoušejte také:

Bruschetta con carpaccio di bresaola e marmellata di fichi

Suroviny: opečený chléb
100 g Carpaccio di Bresaola
fíkový džem
100 g ricotta
tymián, pepř, citronová šťáva
extra panenský olivový olej

Ricottu smíchejte s tymiánem, pepřem a trochou oleje, vzniklý krém natřete na opečený chléb ozdobte plátkem carpaccia pokapaným citronovou šťávou a lžičkou fíkového džemu.

Pro přípravu bruschetty se výborně hodí i mnoho dalších ingrediencí ze sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia:

- sýry giuncata, gorgonzola, ricotta, hoblínky sýru Gran Moravia (scaglie)
- pesto genovese a pesto rosso
- omáčky Salsa di pomodoro secchi a Salsa Lucifera
- paštiky Crostino umbro a Crostino di cinghiale
- nakládané kapary, cibulky, artyčoky, olivy
- filety z tuňáka v olivovém oleji
- ančovičky v olivovém oleji
- ovocné džemy (confetture)



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

Sněhem „Bledých hor“

Alto Adige s úchvatným bílým pohořím, Dolomity. Lyžování kolem dechberoucích horských štítů, procházky, italský speck a vín brule, vánoční trhy a typická jídla.

„V životě jsem vystoupil na tři a půl tisíce hor. Během téměř stovky cest jsem měl možnost poznat hodně horských hřebenů naší planety: Andy, pohoří na Antarktidě a v Oceánii, Japonsku a na Aljašce. Přesto jsem neviděl hezčí tvary než tvary v Dolomitech: Odle, Sasslungo a strmé severní stěny Tre Cime di Lavaredo. Od dětství mě překvapovalo a ohromovalo tolik pravdy.“ Těmito slovy slavný horolezec Reinhold Messner popisuje stejně slavné hory jeho regionu, který je naší další zastávkou na cestách po Itálii: **Alto Adige**. Právě Dolomity, přísné hory charakterizované nezaměnitelnou světlou barvou, se severními svahy podobajícími se lavinám, kde se v zimě tvoří ledové reliéfy, jsou skalními věžemi obklopujícími region Alto Adige. Vypínají se k modrému nebi a rudnou v záři zapadajícího slunce. Je to ráj všech milovníků hor, horolezců, vášnivých turistů, lyžařů, běžkařů i každého, kdo se rád prochází lesy pokrytými sněhovou peřinou, vesnicemi s dřevěnými domky, které se



podobají živému betlému, a po březích zamrzlých jezer.

„Dolomity jsou tou nejkrásnější stavbou světa“, řekl slavný architekt Le Corbusier. Nachází se tu také jedno z nejdůležitějších lyžařských středisek na světě, Dolomiti Superski, dále některé nejznámější horolezecké cesty a legendární štíty, jako jsou Tre Cime di Lavaredo, Rosengarten, horský masiv Sella a le Odle, kde je doma Reinhold Messner. Právě jeho muzeum nás bude provázet na cestě, kterou zahájíme v **městě Brunico**. Na zdejším hradě, který se rozkládá na kopci upro-

Legenda o Bledých horách (Monti Pallidi)

Název Monti Pallidi (tedy Bledé hory), který bývá pro Dolomity používán, připomíná zvláštní a nezaměnitelnou světlou barvu zdejších skal. V příběhu o původu názvu se vypráví o zázračném kouzlu, které se událo v dávných dobách Království Dolomit. V těch dobách byla barva skal jiná, byla stejná jako barva, kterou mají Alpy. Království bylo hojně pokryto rozkvetlými loukami, hustými lesy a kouzelnými jezery. Obyvatelé Království Dolomit byli jedni z nejšťastnějších. V lesích, na pěšinách a ve vydlážděných uličkách malých sídel panovalo veselí a harmonie. Nebylo tomu tak ale v královském zámku, který byl zahalen do černého pláště smutného osudu. Králův syn se totiž oženil s krásnou měsíční princeznou, ale dva zamilovaní byli odsouzeni žít navěky odděleně. Princ nesnesl pohled na intenzivní zář měsíce, která ho oslepovala, princezna naopak neunesla temnou barvu hor a stíny lesů, které v ní vyvolávaly melancholii, až z ní onemocněla a musela se vrátit na měsíc. Na celé království padl smutek. Zdálo se, že se vytratila všechna radost. Stinné lesy jsou však místem obydleným mnoha

zvědavými postavkami s kouzelnými schopnostmi. A tak jednoho dne, když mladý princ bloumal zoufale lesem, narazil na krále Salvánů, veselého kulařského človíčka, jak hledal zemi, do které by zavedl svůj lid. Když si vyslechl smutný příběh, navrhl řešení: požádal prince o svolení obývat se svým lidem lesy Království Dolomit. Dohoda byla ujednána a človíčky tkali po celou noc látku z měsíční záře, jíž zahalili všechny skály Dolomit. Princezna tak mohla sestoupit na zem a žít šťastně se svým mužem. Dolomity tak dostaly název Bledé hory (Monti Pallidi) a staly se magickým místem, kterým jsou dodnes.

střed města, je jedna z poboček Messner Mountain Museum, která určitě stojí za návštěvu. Brunico, stejně jako údolí Val Pusteria, jehož je centrem, se podobá malému horskému muzeu pod otevřeným nebem. Celý prosinec tu můžete navštívit okouzující vánoční trhy, kde je vánoční atmosféra dokreslena světly a výzdobou podél ulic v centru města, ve kterých jsou dřevěné stánky s řemeslnými výrobky, dřevěnými hračkami, keramikou a sklem, svařeným vínem (vín brulě) a typickými palmsky této oblasti.



V nějakém typickém lokále na Stadtgasse si dáme pořádný kus štrúdlu a hrnek kávy a vydáme se směrem k **Plan de Corones, největšímu lyžařskému středisku** Alto Adige se 116 kilometry sjezdovek a 32 lyžařskými vleky. Zde se přímo na vrcholu Plan de Corones ve výšce 2275 metrů nachází muzeum Corones del Museo s expozicí o lyžování a historii alpinismu a o výstupu na vysoké horské stěny. Úchvatné architektonické dílo, které bylo slavnostně otevřeno 23. července 2015 a k němuž se dostanete lanovkou Riscione, je dílem anglo-irácké architektky Zahy Hadid. Futuristické muzeum se noří do země a tvoří ho tři tunely ústící

do tří dechberoucích vyhlídek na Dolomity, z nichž jedna terasa nabízí návštěvníkům neuvěřitelnou podívanou.



V údolí **Val Pusteria** je mnoho dalších krásných a typických vesnic, například Sesto usazené mezi kopci, San Candido s rozsáhlou pěší zónou s obchody nebo Dobbiaco ležící přímo na vstupu do romantického údolí Valle di Landro, které je známé díky renomovaným kulturním akcím, jako jsou hudební týdny Gustava Mahlera. „Je to tu úžasné a určitě se tu posiluje duše i tělo ...“, napsal skladatel, český rodák, během svého prvního letního pobytu v Dobbiaco. Léto tu slavný skladatel trávil v letech 1908 až 1910 v usedlosti Trenker v Carbonin Vecchia, kde složil Devátou a Desátou (nedokončenou) symfonii a slavnou Píseň o Zemi „Das Lied von der Erde“. Domek Gustava Mahlera, v němž skladatel komponoval, lze navštívit každý den a každoročně v červenci se tu pořádají hudební týdny věnované právě Gustavu Mahlerovi. Jen s těžkým srdcem opouštíte Plan de Corones a Val Pusteria, které by si určitě zasloužily vícedenní zastavení, stejně jako Val Gardena, Val Venosta a mnoho dalších center, a vydáme se směrem k poslednímu našemu zastavení, kterým je **Bolzano**. Město, kterým protéká potok Talvera a řeka Isarco, je obklopeno horami, mimo jiné sugestivním masivem Catinaccio neboli *Rosengarten*, s jeho charakteristickými věžemi Torri del Vajolet, a je místem mnoha hradů a historických sídel. Jedno z nich, Castel Firmiano, významný historický symbol autonomie Alto Adige, je hlavním sídlem muzea Messner Mountain Museum, kde se naše cesta uzavírá. Na závěr nezapomeneme navštívit ještě *Weißer Turm* („bílou věž“) hradu s expozicí o soudobé historii a rozlehlé prostory muzea věnované na ploše více než 1100 m² hlavnímu tématu každého pobytu v regionu Alto Adige – *vztahu člověka a hor*.

Tradiční pokrm:
Knödel alla tirolese
Canederli nebo knödel připomínají způsobem přípravy i použitými surovinami české knedlíky, ale je pro ně typické použití italského specku, který je spolu s jablky králem mezi typickými produkty Alto Adige. Právě tyto dvě ingredience jsou základem tradičních pokrmů, jako je jablečný štrúdl (strudel) a zvěřinové recepty. Zdejší kuchyně je bohatě kořeněná a je poznamenána německou a rakouskou kulinářskou tradicí s mnoha moučníky a tradičním chlebem. A právě chléb a speck jsou základními surovinami tohoto receptu.

Postup:
Nakrájejte na kostičky 200 g starého chleba. Dále nakrájejte na kostičky půl cibule a osmahněte ji v dostatečném množství másla. Když je cibule měkká a pěkně zesklovatělá, přidejte ji k chlebu a vytvořte jednotlou hmotu. Přimíchejte 50 g mouky a 100 g specku nakrájeného na kostičky. V míse smíchejte 2 vejce a 100 ml mléka, nasekanou petrželku, sůl a pepř. Přidejte k chlebové hmotě, pořádně promíchejte a nechte alespoň půl hodiny odpočívat. Mělo by vzniknout měkké, ale kompaktní těsto. Z těsta navlhčenými rukama vytvářejte kuličky o průměru 8–10 centimetrů a obalte je v hladké mouce. Vařte v dostatečném množství masového vývaru asi 15 minut. Knedlíky podávejte s masovým vývarem, posypané nasekanou pažitkou nebo bez vývaru ještě horké omaštěné rozpuštěným máslem a posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Chcete-li vytvořit bohatý hlavní chod, podávejte knedlíky spolu s míchaným salátem nebo s pečením či dušeným masem.



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:



Libuše Borocká
Olomouc

Jak dlouho znáte tuto prodejnu a jak často sem zavítáte?

Chodila jsem do ní, ještě když byla v Ostružnické ulici, a nakupujeme tady i po přestěhování do větších prostor. Mám to tu moc ráda. Malý není moc na jídlo, ale miluje zdejší brusinkovou syrovátku. Taký tady kupujeme dobré máslo a ricottu, Je tu úžasný personál, takže jsem s nákupy tady moc spokojená.

Poradí vám dobře?

Výborně radí, dají ochutnat, takže se tím inspiroji a zkouším nové věci.

Chutná vám sýr Gran Moravia?

Určitě. Kupujeme ho vcelku, strouhaný, prostě ve všech podobách, co jej nabízejí.

Poloha prodejny vám vyhovuje?

Je to tu skvělé, mnohem prostornější. Stále je dost zákazníků, ale díky větším prostorám se tu pořád krásně prochází a vybírá.

Chodíte sem nakupovat často?

Asi tak dvakrát týdně, máme velkou spotřebu.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Vám osobně by udělal radost?

Zrovna dnes jsem se dívala, jaké tu mají dárkové balíčky. Sýr jako dárek jsem už dávala a mě by taky potěšil. Určitě víc, než třeba čokoláda.

Hana Zapletalová
Olomouc



Jak často navštěvujete La Formaggeria Gran Moravia?

Chodíme sem tak jednou za čtrnáct dní.

Proč jste si k pravidelným nákupům vybrala právě tuto prodejnu?

Mají tu moc dobrou ricottu, tvaroh, máslo a některé sýry.

Vyzkoušela jste také sýr Gran Moravia?

Ano, ten občas také kupujeme.

Necháte si někdy sýr doporučit, nebo jej vyzkoušíte podle nabízené ochutnávky?

Ano, občas něco nového vyzkoušíme.

Jsou podle vás prodávající ochotní a vstřícní.

Rozhodně jsou.

Co říkáte na sýr jako dárek?

Už jsme jej darem dávali.



Lucie Reichová
Olomouc

Kdy jste objevila tuto prodejnu? Chodíte sem často nakupovat?

Nakupuji tady tak dvakrát do týdne a myslím, že už zhruba dva roky.

Líbí se vám poloha prodejny?

Obchod je výborně umístěný a pohodlně přístupný i s kočárkem, takže super.

Jak hodnotíte zdejší personál.

Je vždycky milý a ochotný, jsem spokojená.

Co si dnes odnášíte?

Tvaroh, giuncatu s rukolou, pro kterou sem chodím, je opravdu výborná.

Vždycky koupím taky sýr Gran Moravia a občas ještě máslo.

Vaříte ze sýra Gran Moravia?

Nejčastěji si ho dáváme jen tak k vínu a taky na salát.

Vyzkoušela jste i nějakou z nabízených italských specialit?

Uzeniny jsme zkoušeli, ty jsou taky moc dobré, těstoviny jsme zatím ještě neměli.

Ochutnáváte občas i nějaké nové věci?

Nedávno jsem vyzkoušela výborné sušenky – amarettini, které doma dělám s tvarohem. Většinou ale kupuji to, co už mám vyzkoušené.

Obdarovala jste už někoho sýrem?

Dáváme takové dárky rodičům.

Mají sýry rádi stejně jako my, takže je to vždy potěší.

Chutnají i dceři?

Má teprve rok a sýry ještě nemůže.

Ale občas jí tu kupuji bílý jogurt.

Věra Kociánová
Opava

Jak pravidelné jsou vaše nákupy v prodejně La Formaggeria Gran Moravia na Horním náměstí?

Chodím sem asi jedenkrát týdně, je to na dobrém místě.

Co jste nakoupila?

Dnes jsem si koupila syrovátku. Chodím sem hlavně pro ni, ale kupuji také sýry – zdejší i italské a vyzkoušela jsem i máslo. Jsou tu chutné a kvalitní věci.

Jak vám vyhovuje zdejší personál?

Jsem spokojená, dokážou poradit a přesvědčili mě k ochutnání a nákupu specialit, pro které jsem ani nepřišla.

Používáte sýry často jako ingredienci při vaření?

Vařím z nich, ale dáváme si je taky jen tak na chuť.

Gabriela Gajová
Olomouc



Co chutného jste si dnes v prodejně nakoupila?

Koupila jsem sýr Gran Moravia, pro který jsme si chodili, ještě když byla prodejna v malých prostorách v Ostružnické ulici. Navštěvovali jsme ji často, ale teď už tady nepracuji, takže se sem dostanu spíš výjimečně. Nakoupila jsem ještě mléko, syrovátku, máslo a tvarohový dezert.

Které z nabízených potravin a specialit jsou vaše nejoblíbenější?

Nejčastěji si bereme právě sýr Gran Moravia a syrovátku.

Ochutnala jste také italské uzeniny?

Přestože uzeniny moc nejíme, něco z nabídky jsme už ochutnali. Měli jsme nějaká prosciutta.

Vyhovuje vám umístění prodejny?

Přiznám, že nám výhled vyhovuje takové ty malé obchůdky, ale tady přímo na Horním náměstí je prodejna dobře dostupná, je po ruce.

Jak byste hodnotila přístup zdejšího personálu?

Určitě mi vyhovuje, jsou hodně ochotní.

Je podle vás sýr vhodným dárkem?

Už několikrát jsme dali balíček se sýry jako dárek, dokonce i z této prodejny. Letos na Vánoce ještě nevím, to se ukáže podle toho, co všechno budeme nakupovat.



La Formaggeria Gran Moravia OLOMOUC

Krásná poloha přímo v historickém centru města, velké a světle zalité prostory, široký sortiment mléčných výrobků, specialit z litovelské sýrárny Ozerro, kvalitních uzenin a dobrot od prověřených italských dodavatelů, ale také na místě čerstvě vyráběných specialit – to jsou devízy olomoucké prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Zákazníci si tu v klidu a spokojeně vybírají své oblíbené pochoutky a usměvavý personál je jim v každé chvíli k dispozici.

Olomoucká prodejna byla otevřena jako první v síti obchodů La Formaggeria Gran Moravia, a to v listopadu roku 2007. Až do června 2014 ji zákazníci navštěvovali v malých prostorách v nedaleké Ostružnické ulici, ale pak už se mohli těšit z mnohem komfortnějšího nakupování. „Zájem o naše výrobky byl veliký a lidé k nám chodili vždycky rádi, ale dřív se tlačili třeba už při vstupu. Stačilo, aby v prodejně byli tři nakupující, a nebylo dost místa. Teď můžeme na velké ploše nabídnout více sortimentu, zákazníci mají kolem sebe při nakupování hodně místa, do obchodu mohou pohodlně vjet maminky s kočárky. I kdyby jich tu nakupovalo třeba deset najednou, určitě si nebudou zavazet,“ usmívá se vedoucí prodejny Lenka Truhlářová a vyzdvihuje výhodu výroby umístěné přímo v prostorách prodejny. „Díky ní nabízíme zákazníkům spoustu specialit a dezertů, které sami vyrábíme. Máme moc šikovnou cukrářku a denně pečeme čerstvé koláče, tradiční italský chléb focacciu, chystáme obložené croissanty, plníme sicilské trubičky... Děláme toho spoustu a pořád plánujeme nové věci. Například kuchaři italské Restaurace Vila Primavesi teď pro naši prodejnu připravují čerstvé

testoviny. Je skvělé, že si různé druhy čerstvých italských těstovin koupíte ve vaničce, přinesete si je domů a dáte si k nim to, co máte rádi, třeba naše sýry,“ přibližuje vedoucí prodejny. Sortiment se v prodejně rozšiřoval v průběhu celého roku a nejinak tomu je i před Vánoci. V nabídce je nově například bezlepkové pečivo, ke koupě budou ochucené sýry Mammelline s šafránem, lanýžem a pažitkou a další zajímavé italské produkty. Prodejna nabízí i možnost nechat si udělat dárkové vánoční balíčky. „Máme samozřejmě stálou nabídku, ale nejraději tvoříme balíčky na míru, když si lidé přijdou do prodejny vybrat podle chuti obdarovávaného anebo nastíní svou představu a dají nám důvěru,“ říká vedoucí.



pozvánka

Usměvavý personál olomoucké prodejny: (zleva) Jaroslava Harazinová, Hana Horáková, Aneta Hrazdírová, Dana Dufková, Romana Hanáčková, Erika Křižovenská, Robert Němeček, Michaela Komárková, Iva Komárková, Lenka Truhlářová.

Do olomoucké La Formaggeria Gran Moravia zavítá denně v průměru kolem pěti set nakupujících. Podle mínění personálu jsou dnešní zákazníci poučení, mají přehled, chtějí víc informací a také větší servis. Obstát v očích zákazníka je prý stále těžší. Největší zájem mají lidé o dlouhozrající sýr Gran Moravia, čerstvé máslo, o nový sýr Latteria San Bovo, sušená rajčata a také kvalitní italské uzeniny.

Na svůj devíticetletý prodejní tým čítající jednoho muže nedá Lenka Truhlářová dopustit: „Je to výborný kolektiv, který si rozumí. Jsou úžasní, moc se snaží a dávají do své práce všechno. Dá se říct, že já prodejnu „řídím ze zadu“, ale jak dobře obchod vypadá a funguje, je hlavně na nich, na tom, jak přistupují ke své práci a chovají se k zákazníkům.“



TIP NA POHOŠTĚNÍ Z OLOMOUCKÉ PRODEJNY:

„Není to sice typický vánoční recept, ale je to velmi jednoduché a rychlé pohoštění právě v čase, kdy se lidé před svátky a o svátcích setkávají. Taková sladká tečka nakonec,“ říká Lenka Truhlářová a dává tip na sicilské plněné cannoli: „V prodejně přímo u pokladny můžete koupit výborné prázdné trubičky cannoli, které si doma naplníte třeba ricottovým krémem. Připravíte je z čerstvého sýra ricotta, šťávy z pomerančů a můžete do něj přidat čokoládu a kandované ovoce. Na závěr rohy trubiček nazdobíte nasekanými oříšky.“



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.



BRNO

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836
Po-Pá: 9.00-18.30
So: 9.00-12.30

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum
Královo Pole
Cimburkova 4
tel.: 541 216 290
Po-Ne: 9.00-21.00

BRNO-MODŘICE

OC OLYMPIA
U Dálnice 744, Modřice
tel.: 547 385 131
Po-Ne: 9.00-21.00

ČESKÉ BUDĚJOVICE

od prosince 2015
na nové adrese!
Lannova třída 18
Po-Pá: 8.30-18.00
So: 8.30-12.30

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

OLMOUC

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
Roztylská 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

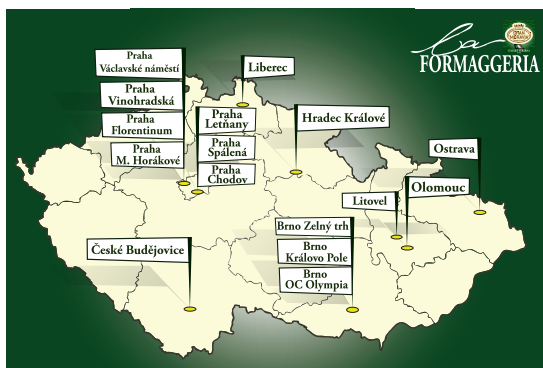
OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618
Po-Ne: 9.00-21.00

PARDUBICE

Palackého třída 2748
tel.: 463 035 529
Po-Ne: 9.00-21.00
otvíráme v prosinci 2015!

PRAHA 4

Nuselská 5
tel.: 273 136 458
otvíráme
v prosinci
2015!



Najdete nás také na netu:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com