

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

O jídle, cestování
a natáčení s režisérem
JANEM HŘEBEJKEM



RECEPTÁŘ

Vyzkoušejte pizzu,
risotto a skvělý
špenátový koláč



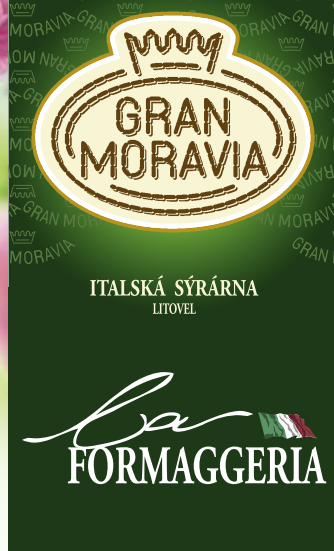
ŠKOLA VAŘENÍ

Nepostradatelné piniové
oříšky



Číslo 12 jaro 2016
zdarma





Ve všech prodejnách řetězce La Formaggeria Gran Moravia vám personál připraví dárkové balíčky na míru. Chcete darovat sýry a další delikatesy vašim blízkým, přátelům, kolegům či obchodním partnerům? Naši prodavači vám pomohou s výběrem produktů a připraví dárkový balíček plný chutí se zaručeným úspěchem!

Přivítejte jaro s dárkovými balíčky plnými chutí a vůní



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

www.laformaggeria.cz

facebook

La Formaggeria
Gran Moravia



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři, držíte v rukou jarní číslo našeho magazínu, který se rozrostl o další čtyři strany, a my vám tak můžeme nabídnout ještě více informací, námětů, nápadů a receptů.

Věříme, že vám pomohou, abyste si ještě lépe vychutnali jaro, období, kdy nám příroda opět nabízí čerstvou sezonní zeleninu, výbornou právě v kombinaci se sýry a čerstvými výrobky, které najdete v našich prodejnách. Kromě obvyklých rubrik, jako je Škola vaření, Model Etana, Kuchařka, strany věnované dětem, které jsou už nedílnou součástí magazínu, v tomto čísle můžete nahlédnout do italských domácností a seznámit se s typickými zvyky Italů během hlavních svátků. Zjistíte také, že sýry ve skutečnosti vznikly náhodou, nebo spíše díky omylu – ne jednomu, ale tisíci, které daly vzniknout nespočtu sýrů různých chutí, barev i vůní. Od tohoto čísla vám chceme nabízet také doporučení, jak můžete kombinovat naše sýry: tentokrát jsme se zaměřili na mozzarellu. Pomůžeme vám ale i s přípravou stolu pro různé příležitosti, jakou je třeba příjemná pauza na kávu. V rozhovoru s osobností jsme si povídali s režisérem Janem Hřebejkem nejen o práci, ale také o jídle a o jeho návštěvách Itálie. A o Itálii vám chceme povídat i v obvyklé rubrice Cestování, kterou jsme v tomto jarním období věnovali benátskému regionu, oblasti nazývané Pedemontana Veneta. Doufáme, že vás toto číslo La Formaggeria magazine příjemně provede jarními měsíci a že i díky naší vášnivě práci si každý den pochutnáte na zdravých a chutných pokrmech.

Dobrou chuť!

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 15. března 2016.
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: T. Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4
Rozhovor s Janem Hřebejkem	5–7
Premio Eccellenti Pittori Brazzale	8–9
Model Etana	10–11
Škola vaření	12–13
Z historie sýrů	14
Kuchařka	I–V
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce: caciotta	15
Pauza na kávu	16
Jak slaví svátky v Itálii	17
Už jste vyzkoušeli naše speciality	18–19
Kombinujeme sýry	20
Báječné recepty finger food	21
Cestování: Pedemontana Veneta	22–23
Recepty se čtyřmi surovinami	24
Krok za krokem	25
Zeptali jsme se zákazníků	26
La Formaggeria Praha – Nuselská	27



Čas na kávu?
Praktické rady,
jak nazdobit stůl
a co servírovat hostům
16

La Formaggeria dětem:
rébusy, hádanky,
omalovánky
a zábava pro vaše malé
luštitelé
A–D



Vydejte se za krásami
italského Benátska
do oblasti
Pedemontana Veneta
22–23

Připravte svým hostům
chutné těstoviny
jen se čtyřmi hlavními
surovinami
24



WWW.LAFORMAGGERIA.CZ

La FORMAGGERIA



Nová La Formaggeria Gran Moravia v Praze v NC Fénix

Krátce po nedávno otevřených prodejnách v Českých Budějovicích a v Pardubicích na jaře otevřeme již devatenáctou prodejnu řetězce, která bude zároveň devátou na území hlavního města. Nová prodejna umístěná v NC Fénix v Praze 9 nabídne zákazníkům široký výběr mléčných produktů, zejména sýrů a dalších výrobků litovelské sýrárny a skupiny Brazzale, spolu s mnoha ingrediencemi italské kuchyně vybranými přímo u italských výrobců.



Prostory nové prodejny na Lannově třídě v Českých Budějovicích si zákazníci ihned oblíbili.

Výherci týdne na lyžích na Monte Verena

Výherci soutěže o týden na lyžích, která na podzim proběhla v La Formaggeria Gran Moravia, měli možnost si během zimních měsíců užít krásnou italskou oblast kolem města Asiago a strávit týden v tamním lyžařském středisku Monte Verena. Děkujeme výhercům za fotografii a za ochotu podělit se s našimi čtenáři o dojmy z vyhraného pobytu:



„Během týdenního odpočinku jsme stihli téměř všechno, jen ne lenořit. Příliš krátké dny zaplnilo lyžování, snowboardování, hotelové wellness, návštěvy pizzerií, projížďky nádhernou přírodou, večere v hotelové restauraci a nákupy. A samozřejmě popíjení vynikajícího vína. Hodiny snowboardu neznamenal učení, ale zábavu. Učit se sjíždět svah stylem „stromček“ pomocí tance... to jsem ještě nezažila. A aby těch zážitků nebylo málo, musím zmínit nezapomenutelné odpoledne – oběd

s místními. Popsat, jakým stylem obědvají, konverzují a komunikují, to by bylo nadsada. Zjednodušeně řečeno, tak uvolněnou společnost jsem nikdy nezažila. Byl to opravdu nádherný týden.“ (Šárka Krcháková)

„Dovolenou v Monte Verena jsme si moc užili. Poprvé jsme byli na lyžích i s naší osmiměsíční dcerkou Adélkou. Středisko je podle nás ideální pro rodiny s dětmi díky přátelské povaze personálu a lyžařských instruktorů.

Areál zahrnuje všechny typy sjezdovek od jednoduchých až po těžší, takže si zde najde to své každý lyžař.“ (Ondřej Ticha)



WWW.LAFORMAGGERIA.CZ



La Formaggeria Gran Moravia na obraze Enrica Robustiho

Enrico Robusti, jeden z nejvýznamnějších představitelů současné italské malby, který byl nadšen návštěvou našich prodejen, učinil z La Formaggeria Gran Moravia ústřední námět svého obrazu namalovaného jeho osobitým stylem. V současné době zvažujeme možnost vystavit tento obraz nemalých rozměrů (180 x 200 cm) v některé z našich prodejen.

Navštivte nás na Cibus Parma

Navštivte nás na nejdůležitějším italském potravinářském veletrhu Cibus, který se koná od 9. do 12. května 2016 v Parmě. Těšíme se na vás na stánku skupiny Brazzale v pavilonu 2, stánek č. C026.



CIBUS
PARMA 2016

18° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

9 - 12 MAGGIO

WWW.CIBUS.IT

Rozhovor

Jan Hřebejk: Na české kuchyni mám závislost

Pane Hřebejku, jaký máte vztah k jídlu?
Vnímám jej jako vztah závislosti.

Čemu hlavně neodoláte?

Můj problém je, že když se přede mě postaví nějaké jídlo, mám tendenci ho jíst, ačkoliv vůbec nemám hlad ani chuť. Mám prostě jídlo rád. Dostal jsem se do takové životní fáze, kdy je to jedna z nejpříjemnějších věcí, které se dají koupit.

Vaříte? Považujete se za dobrého kuchaře?

Na první otázku odpovím, že ano, někdy vařím. Na druhou, že za dobrého kuchaře se nepovažuji. Byl jsem ale třeba na kurzu v Pražském kulinařském institutu. Nechal jsem si doporučit kurz Vývar, i když se lidi posmívají, že vývar umí vařit každý. A jsem rád, že jsem ho absolvoval, člověk se tam naučí nějaké figle.

Je pro vás přitažlivá tradiční česká kuchyně, nebo máte v oblíbě nějakou zahraniční?

Mám na tu těžkou kuchyni bohužel závislost. Já ji zbožňuji, ale zároveň mě mrzí, že se bez ní neobejdu. Byl bych rád odolal koprové omáčce s knedlíky, jenomže většinou se mi to nepodaří. Měl jsem to štěstí a trochu jsem i cestoval, takže jsem poznal a mám samozřejmě rád i nějaké zahraniční kuchyně. Na české kuchyni

jsem ale vyrostl a těší mě, že se hodně zlepšuje.

Je podle vás česká gastronomie už na úrovni světových vyhlášených kuchyní?

Nemám úplně přesné srovnání, ale určitě se u nás dnes vaří z dobrých surovin a jídla jsou kvalitní. Když si člověk někde dá ty omáčky a knedlíky, už má jistotu, že jsou opravdu dobře uvařené. Mám tyto dobré české věci rád, ale upřímně řečeno, vzhledem k mému vztahu k jídlu raději bych o nich nevěděl. Kdybych si mohl vybrat, což samozřejmě nejde, raději bych vyrostl třeba na nějaké asijské nebo italské kuchyni.

Část filmu Kráska v nesnázích jste natáčel v italském Toskánsku v regionu Chianti vyhlášeném uměním, zajímavou historií, olivami, vínem, lanýžmi, gastronomií... Jak na to vzpomínáte?
Mám na to pěkné vzpomínky. Byl jsem v Toskánsku několikrát, ještě před natáčením. Trochu jsem tehdy zneužíval skutečnosti, že Josef Abrhám má v jídle nedůvěru k novým věcem. Vždycky se jen ujistil, že jej při natáčení nebudu nutit konzumovat nějaké neznámé potraviny, a já jej uklidnil, že je budu tedy jíst já sám. Když nám tam paní kuchařka udělala bistecca fiorentina, zase se utvrzoval, že to

Režisér v přístavu na Smíchově

nebude muset v záběru jíst, přestože bifeček právě sundala z grilu. Já jej samozřejmě zkusil. Takže to pro mě byla ohledně gastronomie, ale samozřejmě také kulturního zážitku, jenom radost. George Clooney měl takovou dobrou radu – kupte si dům v Toskánsku. On sám to realizoval.

Jak moc znáte Itálii a kam byste se chtěl ještě podívat?

Ještě jsem moc nenavštívil jih Itálie, byl jsem jenom na Sicílii. Řím bylo první město, které jsem poznal, když jsem poprvé v roce devadesát byl „na Západě“. Byl to pro mě obrovský zážitek, protože jsme tam byli v krásném období zkraje jara, když ještě nepropukla sezona. Spojení Říma a jeho okolí, filmů, antiky a samozřejmě dobrého jídla, to bylo prostě báječné. Do Říma bych se podíval vždycky rád a chtěl bych taky na jihozápad Toskánska.

Jak se vám v Itálii pracovalo? Co je podle vás pro tuto zemi a její obyvatele typické?

Já točil v Itálii jen dvakrát, a to s českým štábem, a musím říct, že se tam natáčelo dobře. Kamkoli otočíte kameru, je něco fotogenickeho a zajímavého. Ale zobecňovat ohledně Itálie a jejích obyvatel, to nechci a nemůžu. Měl jsem jen pocit, že čím víc je člověk na jihu, tím miň záleží na tom, v kolik se kam přijde a jestli někdo přišel včas, nebo o hodinu dvě později. Měl jsem tam takový dojem ležérnosti.

Itálie je mimo jiné zemí kvalitních sýrů. vám sýry chutnají?

Mám sýry rád, úplně nejvíc asi ty parmazánového typu. Ale miluji i sýry naopak úplně jednoduché, jako je třeba mozzarella. Je krásné, jak oproti komplikované české kuchyni tady stačí dát trochu mozzarellu, rajče, bazalku a trochu olivového oleje a je to výborné.

Ochutnal jste dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se vyrábí na Moravě?

Ano a dokonce jsem měl to štěstí, že jsem se mohl v Litovli podívat, jak se vyrábí. Měl jsem možnost ochutnat tento zralý, asi 24 měsíců starý sýr, a to byl samozřejmě neskutečný zážitek. Dá se říct, že jsem velký fanda sýra Gran Moravia.

Vloni na podzim jste na Slovensku dotočil celovečerní film Učitelka, který bude mít letos v kinech premiéru. Čím doufáte, že film přitáhne diváky do kin?

Věříme, že se nám povedl, a že toho, kdo jej uvidí, nezklame. Je to podle mě film, který má šanci zaujmout publikum.



▲ V hledáčku fotoaparátů s modelkou Andreou Verešovou.

Následně ji samozřejmě proslavilo Requiem pro panenku. Dlouho jsme kolem sebe chodili a já jí nabízel roli nebo role, které ona asi dvakrát odmítla. Myslel jsem, že se mnou dělat nechce, že má nějakou jinou filozofii, jiné směřování či vkus. Pak jsme spolu jednou seděli na karlovarském festivalu na oslavě narozenin a já tak dlouho chválil její sestru Ester, jak je výborná, talentovaná a krásná, až to Ánu totálně našťvalo a vyjela na mě, až už konečně přestanu chválit její sestru a nabídnu taky nějakou roli jí. Řekl jsem si: Aha, není to tak, že by apriori nechtěla, a nabídl jsem jí roli Krásky v nesnázích. Nakonec právě ona má na této roli snad větší zásluhu než já s Petrem Jarchovským. Byly tam moc hezky napsané jiné role, ale tuhle jsme s Ánou potřebovali dotáhnout.

Proč tak rád točíte právě s ní?

Mám na ní rád úžasnou schopnost se proměnit. Naprosto nechápu, když o ní někdo napíše, že je pořád stejná. Rozumím tomu, že lidi chtějí vidět nově tváře a režiséři chtějí dělat s novými herci. Na druhou stranu, to porozumění mezi režisérem a hercem je pro výsledek filmu hodně důležité. Ánu považuji za unikátní talent, prostě mě baví.

V poslední době jste natáčel hodně seriálů – Místo zločinu Plzeň, Případ pro exorcistu, Až po uši...

Trochu to odstupňuji. K seriálu Až po uši jsem přišel až jako režisér, nastoupil jsem do rozjetého vlaku, a i když jsem točil podle svého nejlepšího vědomí a svědomí, osobitě a vnašel tam i určitý humor, nebyla to látka, na jejímž vývoji bych se od začátku podílel. Dělal jsem to ale rád, postavy mě bavily a tak doufám, že se přichystá nějaké pokračování. U Exorcisty je to trochu jiné, tam je autorem scénáře podle knížek Michala Sýkory Petr Jarchovský a hned na několika parketách je toto dílo „víc moje“. Všechny role jsem obsazoval já a bylo to samozřejmě osobnější. Právě teď dokončujeme další díl z téhle „sýkovské“ edice. Bavilo mě i Místo zločinu Plzeň, kde jsem měl výborný štáb. Ale byl to producerský projekt. U seriálů je to prostě tak, že větším autorem je scenárista nebo producent než režisér.

Máte v plánu nějaký nový projekt?

S Petrem Jarchovským chystáme šestidílný seriál, takovou rodinnou sagu, kterou zároveň tvoří tři projekty určené do kina. Jde o osudy jedné rodiny v době od čtyřicátých do padesátých let.

Děj se odehrává v průběhu asi 15 let, takže je to poměrně těžší – stárnou tam děti, herci, postavy. V každých dvou dílech je dominantní uzavřený příběh jiné části rodiny. Zatím je seriál ve fázi zrodu, chystáme jej a taky ještě přepisujeme.

Čím se bavíte, když máte volno?

Teď zase tak intenzivně nepracuji, při dokončování, nahrávání zvuku a hudby spíše jen dozírám. Takže čtu, mám rozečtených několik knížek. Jak ty, které potřebuji pro svou práci, tak knížky pro radost. A taky chodím do divadla.

Chodíte i do kina? Který film vás v poslední době oslovil?

Do kina chodím pořád. Nedávno jsem byl na Rodinném filmu od režiséra Olmo Omerzu, to se mi líbilo. Viděl jsem taky Polednici a jsem zvědavý na snímek Já, Olga Hepnarová. Ze světových filmů mi asi největší radost udělala Sázka na nejistotu, na tu jsem šel dvakrát. A výjimečným počinem je maďarský film Saulův syn, adept na Oscara.

Zmínil jste prestižní filmovou cenu. Sám jste za své filmy třikrát získal Českého lva a Musíme si pomáhat bylo nominované na Oscara za nejlepší cizojazyčný film. Máte pokaždé při natáčení filmu ambice získat další podobnou cenu nebo nominaci?

Oscar je vlastně jediná cena nebo jedna z mála, o které vědí i lidé, kteří se o film nezajímají. Ve světě je kreditem, když je film nominovaný na Oscara nebo ho dokonce vyhraje. Samozřejmě, když film chystáte, máte pocit, že dostane, co Lva nebo Oscara!, ale nejímá Nobelovu cenu za mír. A pak jste rád, že to přejijete (smích). Určitě je lepší cenu dostat, než ji nedostat, ale zároveň mi ta soutěživost, do které je člověk vtažen, přijde taková nepatřičná. Jsem z toho v rozpacích. Sám totiž vidím, že když se to člověka netýká, protože třeba zrovna žádný film nenatočil, vlastně ho to ani moc nezajímá. V případě Oscarů nebo Berlinale, kdy se vybírá z velkého množství filmů, jsou parametry jistě vysoké. Ale co se týká Českého lva, daleko víc se mi líbilo, když byly v každé kategorii jen tři nominace, ne pět. Byl to užší výběr a bylo to napínavější. Rozhodně to ale neznamená, že si ceny nepovažuji! Jen člověk musí být zdravě skeptický.

Mají vaše děti také blízko k filmu?

Zajímají se o natáčení a vaši práci? O to, co dělám, se nezajímají. Točím filmy, které nejsou pro děti. Byly by rády, kdybych natočil Hobita, jenže to jim nejsem schopen splnit. Na filmy ale koukají pořád.

Chodíme s nimi do kin a do divadel, je spousta skvělých představení pro děti. Nechodíme tam proto, aby z nich byli filmaři nebo že by chtěly hrát, ale aby to rozvíjelo jejich fantazii.

Kdy jste vy sám nabyt přesvědčení, že budete režisérem?

Jako malý kluk jsem bydlel na okraji Prahy, takže jsem byl vlastně chlapec z venkova, který hrál fotbal a zajímal se o Foglara. Pak jsem si chvíli myslel, že budu malovat. Bylo to takové období: mezi slepými jednooký králem, protože když jsem se později na střední škole zapsal do kurzu malby, byl jsem tam naopak nejhorší. Až jako studenta gymnázia mě oslovil film Romance pro křídlovku, tam jsem si začal pamatovat jména z titulků, což jsem do té doby nedělal. Chtěl jsem na FAMU, protože se mi zdálo, že je to v době komunismu taková liberálnější škola, a taky mi to přišlo a dodnes mi vlastně přijde, že je filmařina exotické povolání, v němž se spojují různé profese – malování, psaní a další. S Petrem Jarchovským jsme v ničem výrazně nevynikali, ale všechno ty věci, o které jsme se zajímali, nám umožnily se na FAMU přihlásit. Byli jsme šťastní, že nás vzali. A teď se radujeme, že nás to nepřestalo bavit dalších třicet let.

Prohlásil jste, že film je jako víno, archivovatelných je jen málo.

Ano, to je pravda. Jsou filmy, které nestárnou, dá se na ně dívat i po letech a opakovaně. To je největší štěstí. Takové jsou třeba Hoří má panenko, Postřižiny nebo Tři oříšky pro Popelku. Nechci, aby to znělo populisticky, ale o tom, jestli má nějaký film platnost ještě s odstupem času a jestli baví lidi, kteří se k němu rádi vrací, o tom tvůrce nerozhoduje, o tom rozhoduje publikum.

Zkuste vybrat, které z vašich filmů jsou takové?

Myslím, že se nám to povedlo s Pelíšky a do určité míry s Musíme si pomáhat a Pupendem. Ostatní filmy lidi vnímají individuálně. Pro někoho je třeba takovým filmem U mě dobrý, za což jsem rád, protože neměl úspěch, jaký jsme si přáli, ale máme jej rádi. A pak je tu jiný film, můj debut Šakalí léta, ve kterém jsou určité nadčasové věci. Kdybych jej mohl natočit znovu, určitě bych si dal na něco víc pozor. Ale je na něm vidět, že je děláný ve velkém entuziazmu a okouzlení prózou Petra Šabacha. A ovšem písničky jsou skvělé! U Musíme si pomáhat je podle mě hlavně ten Petrův perfektní scénář a u Pelíšků

zase, že jde o rodinné a nažité věci Petra Šabacha, který je výborným vypravěčem, a zase Petra Jarchovského. Je to vycizelované a jsou to příběhy a scény, které diváci sami zažili. Hodně také investovali herci. Lidé totiž neprijdou a neřeknou, ty jsi to skvěle natočil, ale řeknou, já jsem tehdy v šedesátém sedmém, když mi umřela maminka, taky šel do skříně mezi její oblečení. Proto to u nich potom tak funguje.



▲ Jan Hřebejk se svými dětmi – Toničkou a Jonášem

JAN HŘEBEJK

Devětačtyřicetiletý český filmový, televizní a divadelní režisér se narodil v Praze a vystudoval na FAMU obor scenáristika – dramaturgie. Už během studií zrežiroval dva krátkometrážní snímky *Co všechno chcete vědět o sexu a bojíte se to prožít a LP 1948*. Se spolužákem Petrem Jarchovským a producentem Ondřejem Trojanem vytvořil mnoho úspěšných, divácky oblíbených a mezinárodně oceňovaných snímků. Jeho filmový debut *Šakalí léta* obdržel Českého lva, *Pelíšky* z roku 1999 si naprosto získaly české diváky a další úspěch se dostavil o rok později s filmem *Musíme si pomáhat*, který získal Českého lva a nominaci na Oscara. Českým lvem je ověnčený také film *Horem pádem* z roku 2014. Zatím poslední Hřebejkův režisérský počín *Učitelka* uvidí diváci letos v létě. Jan Hřebejk je ženatý, má dvě děti – Jonáše a Toničku.

Některé další tituly z jeho bohaté režisérské filmografie:

Krása v nesnázích (2006), *Medvídek* (2007), *U mě dobrý* (2008), *Nestyda* (2008), *Kawasakio růže* (2009), *Nevinnost* (2011), *Svatá čtveřice* (2012), *Líbánky* (2013), *Zakázané uvolnění* (2014)





▲ Tommaso Ottieri, Venezia Stabat Mater, olej na plátně, 220 x 150 cm

2. ročník ceny Eccellenti Pittori Brazzale



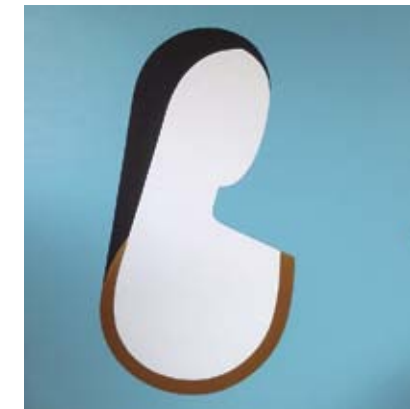
▲ Enrico Robusti, Il falco alto levato (Vysoko letící sokol), olej na plátně, 160 x 200 cm

Cena „Eccellenti Pittori Brazzale“, založená skupinou Brazzale ve spolupráci s kritikem a novinářem Camillem Langone, dospěla do svého druhého ročníku. Tato iniciativa se řadí k další kulturní aktivitě rodiny Brazzale, která mimo jiné již přes 50 let každoročně v italském Asiagu organizuje a řídí také mezinárodní festival klasické hudby – Asiagofestival. Letos byl jako nejlepší italský obraz loňského roku vybrán obraz od mladého malíře Tommasa Ottieriho.



▲ Giulio Frigo, Monocromo (Monochrom), olej na plátně

Mezi velkými uměleckými cenami je tato jako jediná věnovaná výhradně malířství, jediná, kde porotu netvoří odborníci, ale velcí milovníci krásna. Cena navržená Camillem Langone s cílem propagovat současné italské umělce vzala v úvahu všechny obrazy namalované v Itálii v roce 2015 a zveřejněné na webu www.eccellentipittori.it, který je skutečným „deníkem žijícího italského



▲ Ester Grossi, To the point, akryl na plátně, 100 x 100 cm

malířství“. Všechna díla byla podrobně zkoumána, a to bez diskriminace kvůli věku, stylu či životopisu. Porota v lednu tohoto roku vyhlásila nejlepším obrazem namalovaným v Itálii v posledních 12 měsících dílo **Venezia Stabat Mater**, olej na plátně o rozměrech 150 x 220 cm od neapolského malíře **Tommasa Ottieriho**, ročník 1971. Dramatickým námětem tohoto nejhezčího obrazu roku 2015 je slavný benátský Most vzdechů se svým nábojem napětí a utrpení, který mu přisoudila historie. Jde o alegorii stavu současného člověka „zavěšeného“ mezi hrozbou z odsouzení k temnotě a touhou po svobodě, o protiklad mezi bolestí a nadějí, světlem a stínem. Porota druhého ročníku ceny „Eccellenti Pittori Brazzale“ byla stejně jako v loňském roce velmi prestižní. Jejím členy byli italscí i zahraniční zástupci kultury a průmyslu, mecenáši i ekonomové (mezi jinými opět spisovatel Giuseppe Culicchia, jehož knihy byly přeloženy i do češtiny, dále Camilla Baresani, Nicola Porro, Guido Martinetti, Stefano Bonaga, Roger Scruton, Roberto Brazzale, Franco Maria Ricci a další). „Ottieriho dílo ukazuje, že i dnes má italské malířství mimořádné talenty, dědice největší a nejdůležitější umělecké tradice. Tito umělci jsou svědectvím přirozené náklonnosti



▲ Mauro Reggio, Colosseo quadrato (Hranaté koloseum), olej na plátně, 120 x 120 cm



▲ Andrea Chiesi, Karma 14, olej na lněném plátně, 100 x 70 cm

ke kráse, jež za přispění úžasného přírodního a uměleckého bohatství, které nám ponechaly předchozí generace, umožnila také naši kulinářské kultuře, aby se stala tou nejoblíbenější na světě,“ říká Roberto Brazzale, člen poroty a předseda skupiny Brazzale.



▲ Giovanni Iudice, L'ultimo nudo (Poslední akt), olej na plátně, 50 x 50 cm

Fontina DOP

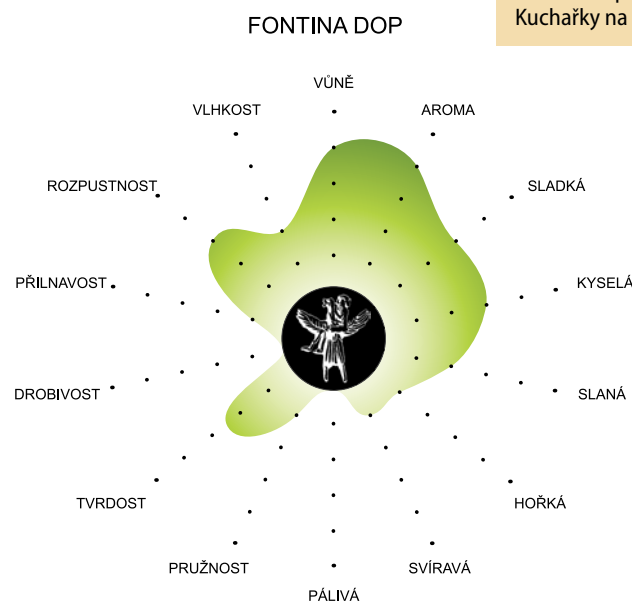


Senzorický profil

Narůžovělá barva kůrky je výsledkem rozvoje bakterií *Corynebacterium*, jejichž růst je podporován pravidelnou péčí během zrání a omýváním slanou vodou. Po výrazné vůni kůrky sýru Fontina DOP přichází na řadu jeho silné a přetrvávající aroma. Pověsíme si, že zatímco nos vnímá zejména vůni hub, vzadu v ústech cítíme aromaticnost

bylin, které krávy spásají na pastvinách ve Valle d'Aosta, a která je v dokonalé rovnováze s bohatým aroma masového vývaru. Ze základních chutí vyniká sladká a kyselá s příjemnou, někdy až svíravou, nahořklostí typickou pro sýry vyrobené z mléka krav pasoucích se volně na pastvinách. Sýr Fontina DOP není při kousání příliš pružný, naopak se rychle v ústech rozpouští díky své vysoké rozpustnosti.

Vyzkoušejte sýr Fontina DOP v receptech naší Kuchařky na straně II.



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

Historie sýru

Sýr Fontina DOP historicky vychází z tradice chovu krav ve Valle d'Aosta, kde se mezi mohutnými alpskými masivy na severu, zvlněnou krajinou na jihu a řekou Dora Baltea mléčný skot pase na loukách bohatých na byliny a cenné botanické esence. Již ve středověku bylo pojmenování „Fontines“ používáno (a dodnes je) pro označení malých kousků půdy v této oblasti a v roce 1270 se objevuje mezi jmény zemědělských rodin v Issogne: Peronimus de Fontines. Podle listiny z roku 1954 je však jméno sýru Fontina odvozeno od Alpe „Fontin“, pastvin na území obce Quart na levém břehu řeky Dora Baltea. Od roku 1951, kdy se konala konference ve městě Stresa, je sýr Fontina uznáván pro svůj geografický původ, nařízením č. 1107/96 mu pak bylo přiděleno označení DOP. Z technologického hlediska jde o polotvrdý, polovařený tučný sýr, který se vyrábí z kravského plnotučného mléka z jediného dojení. Před vysrážením nesmí být mléko zahřáto na více než 36 °C. Sýr se nasoluje na povrchu za sucha a pak je pravidelně v cyklech omýván slanou vodou. Zraje 3 měsíce při teplotě 6–10 °C ve velmi vlhkém prostředí s vlhkostí od 90 % výše. Zrání často probíhá v jeskyních, již nepoužívaných dolech nebo ve starých vojenských chodbách.

Fontal

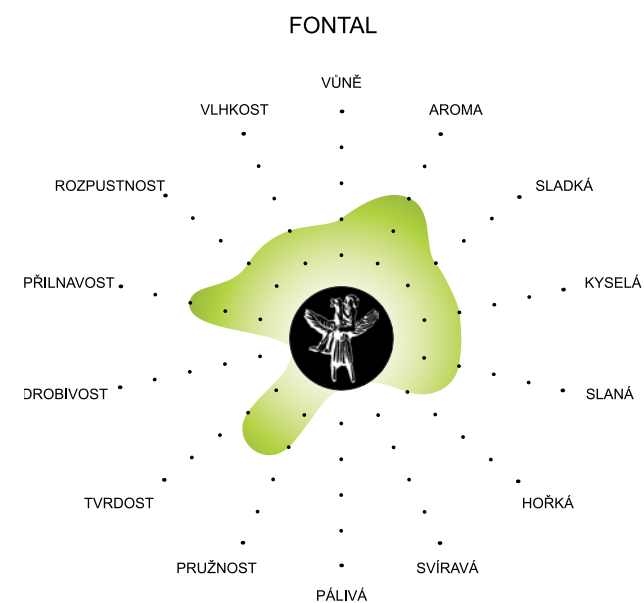


Senzorický profil

Pro senzorický profil sýru Fontal je charakteristická jeho stabilita. Mléko určené na jeho výrobu je totiž pastеровáno a stabilizováno, čímž je dosaženo konstantního výrobku po všechny měsíce v roce bez rozdílnosti v kvalitě, která je naopak typická pro ručně vyráběné sýry z hor. Jeho vůně je méně výrazná

a převládá v ní vůně mléka a jogurtu, v ústech jeho aroma připomíná rostlinné tóny čekanky a zelených plodů. Sladká, kyselá a slaná chuť jsou v rovnováze a vždy je doprovází lahodné nahořklé tóny. Je o něco pružnější než sýr Fontina DOP, je měkčí a stálejší, co se týká vlhkosti. Hodně ulpívá na patře a jeho chuť tak v ústech dlouho přetrvává.

Při **kombinování s víny** lze u těchto sýrů zvolit dvě cesty: buď s víny s výraznými rostlinnými tóny, nebo s víny suchými. K oběma sýrům doporučuji Galié Prosecco DOC Astoria Treviso či Nero d'Avola di Borgo San Leo.



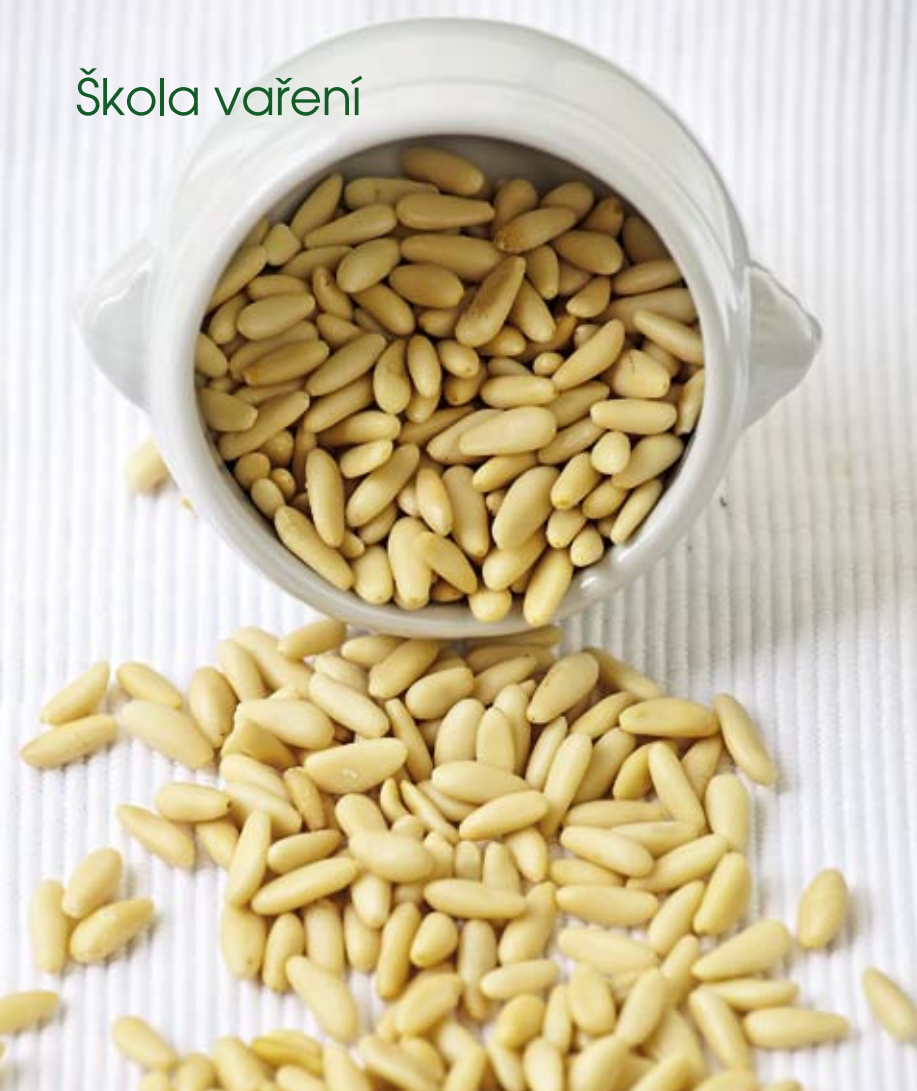
Model Etana od: V. Bozzetti, B. Morara a M. Zannoni



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

Historie sýru

Sýr Fontal se zrodil díky zvědavosti některých dánských důstojníků náležejících k německým jednotkám, které za 2. světové války okupovaly Valle d'Aosta. Dánští vojáci, kterým zachutnal sýr Fontina z údolí Alta Valle, se vydali na tamní pastviny, aby pozorovali a zapisovali si metody zpracování mléka používané při výrobě této místní sýrařské speciality. Po skončení válečného konfliktu se dánští vojáci vrátili se svými poznámkami ke každodennímu klidnému životu a ve své domovině zkoušeli vyrábět sýr Fontina, zpočátku však dosahovali jen opravdu špatných výsledků. Při prvních pokusech totiž pasterovali mléko tak, že zcela zničili mikrobiální flóru mléka potřebnou jak pro fermentaci mléka, tak následně pro zrání sýru. Dánští technici, které tyto obtíže spíše ještě posílily, začali zkoušet a experimentovat s různými kmeny vybraných mlékařských kultur, až dosáhli konstantní senzorické kvality výsledného výrobku. Ta byla odlišná od sýru z Valle d'Aosta, ale z hlediska sýrařského průmyslu měla výhody jak co do aromaticnosti nového sýru, tak co do stability senzorických vlastností. Nová technologie výroby sýru se rychle rozšířila jak v Dánsku, tak i v Itálii, kde již v roce 1949 jeden významný průmyslový podnik v Lombardii uvedl na národní trh sýr Fontal vyrobený dánskou metodou.



Vzácné piniové semínko

Pinoli, malá piniová semínka v češtině častěji nazývaná oříšky, jsou v italské kuchyni nepostradatelná. Jsou používána do mnoha receptů, kterým dodávají jedinečnou chuť, zároveň mají i blahodárné účinky, protože jsou bohatá na vitaminy a na látky pomáhající proti únavě.

I přes své malé rozměry jsou pinoli opravdu jedinečné, jsou skutečným koncentrátem chuti a zdraví. Vědci jim shodně přisuzují blahodárné schopnosti díky vysokému obsahu hořčíku, vitamínů A a B, fosforu, železa a bílkovin. Básníci, jako třeba Ovidius, opěvovali jejich afrodiziakální účinky, staří Řekové je používali na výrobu speciálního vína.

Pro staré Římany byly posvátné: podle mytologie jimi totiž oplývaly lesy, kde pobýval bůh Pan. Vzácné jsou i kvůli délce svého dozrávání, což je přes tři roky, dále kvůli ručnímu způsobu jejich sběru a velkému množství šišek, kterých je třeba: dobrých 30 kilogramů šišek je nutných k získání jediného kilogramu piniových oříšků. V dnešní kuchyni

představují sice rozměry malou, ale základní ingredienci. Recepty jako pesto by bez nich neexistovaly, bohatě jsou obsaženy v moučnicích a připravují se z nich i výborné omáčky. Rýži, první – zejména zeleninové chody, čerstvé sýry nebo masové kuličky, tzv. polpette, můžete ochutit následující omáčkou: **ve 100 ml ohřátého mléka rozpustíte malou lžičku šafránu, dbejte na to, aby mléko nepřišlo až do bodu varu. Pak ho sundejte z plotny, přidejte 40 g piniových oříšků, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a nechte přikryté asi tři hodiny odpočívat. Poté směs velmi jemně rozmixujete (pokud by směs byla příliš hustá, naředíte ji trochou mléka) a osolte.**

Piniovými oříšky vylepšíte i ty nejobyčejnější sušenky, výborně se hodí také k masu a k restované zelenině, ke které můžete přidat ještě rozinku vhodně zejména k zelenině s nahořklou chutí. Namleté oříšky, buď samotné nebo spolu s mandlemi či pistáciemi, se používají jako křupavá a lehká strouhanka, která i z obyčejné ryby nebo kousků zeleniny učiní specialitu. Také v salátech mají malé oříšky přímo královskou roli. Výborné jsou spolu s černými olivami, křupavým salátem a ředkvičkou nakrájenou na plátky, s kostičkami sýru taleggio a kousky opečeného chleba nebo v jiné variantě s tuňákem, sušenými rajčaty, kapary a nakrájenými čerstvými rajčaty. Připravit z nich můžete také směs sušených plodů, kterou budete mít vždy po ruce na ochucení zeleninových či ovocných salátů nebo domácího chleba. Stačí smíchat piniové oříšky, další ořechy, opraženou kukuřici, pistácie, mandle a podobně (větší plody nezapomeňte nakrájet nožem na menší kousky) a směs je hotová.



Menu

Předkrm

Melounové špízy se sýrovými piniovými kuličkami a prosciutto crudo
Pomocí lžice na zmrzlinu vyřízněte ze žlutého melounu kuličky. Pak zpracujte 200 g měkkého sýra (můžete smíchat ricottu s nastrouhaným kozím sýrem nebo gorgonzolu s mascarpone) a s pár kapkami olivového oleje tak, aby šly vytvořit kuličky. Rozemelte piniové oříšky s pažitkou a obalte v nich sýrové kuličky. Na špízy napichujte střídavě kuličku melounu, kuličku obaleného sýra a třetinu plátku prosciutto crudo.

První chod

Bezlepkové fusilli s provolone, piniovými oříšky a mátou
Do dostatečného množství vroucí osolené vody dejte vařit těstoviny (380 g pro



4 osoby). Mezitím na pánvi opražte dvě lžice piniových oříšků a dejte je stranou. Nasekejte několik lístků máty a smíchejte je s 50 g ricotty, 100 g nastrouhaného sýru Provolone, 4 lžicemi oleje a namletým pepřem v krém (pokud potřebujete krém naředit, použijte několik lžic vody z vaření těstovin). Scedte uvařené těstoviny, ochuťte je krémem a podávejte posypané opraženými piniovými oříšky a ozdobené několika lístky máty a hoblíčkami sýru Gran Moravia.

Druhý chod

Polpettine s mandlemi a piniovými oříšky
Masové kuličky polpettine jsou velmi oblíbeným pokrmem a zároveň dokonalým spojencem v boji proti plýtvání s jídlem. Můžete u nich totiž kombinovat různé suroviny, včetně malých zbytků, s nimiž si nevíte rady. Je to recept, který můžete volně vylepšit jen dle vaší fantazie a toho, co máte právě v lednici.



V misce smíchejte 400 g mletého masa, 30 g namletých piniových oříšků a 30 g namletých mandlí, plátek chleba namočený v mléce, nastrouhaný sýr Gran Moravia dle chuti, jednu najemno nasekanou cibuli, sůl, pepř a dvě vejce. Vytvořte kuličky, obalte je v mouce a smažte asi 5 minut na másle, dokud nebudou pěkně zlatavé.

Moučník

Koláč z křehkého těsta s ricottou a piniovými oříšky
Nejprve si připravte křehké těsto. Jeho příprava má být rychlá, těsto zpracovávejte studenými rukama a na studené podložce. Smíchejte 200 g hladké mouky se špetkou soli a vytvořte kopeček. Do jeho středu dejte 100 g másla a začněte zpracovávat konečky prstů. Přidejte jedno celé vejce a jeden žloutek (vejce nesmí být studené) a rychle vypracujte kompaktní těsto. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte odpočinout asi půl hodiny v lednici. Připravte si náplň: vyšlehejte dvě vejce s 200 g cukru a přidejte 400 g ricotty, 200 g čerstvé smetany, 40 g piniových oříšků a nastrouhanou kůru z půlky pomeranče a vše dobře promíchejte. Těsto rozdělte na menší a větší část. Rozválejte obě části a větší plát těsta vložte do předem vymazané a moukou vysypané koláčové formy. Těsto propíchejte vidličkou a pak na něj nalijte ricottovou náplň, přiklopte menším rozváleným plátem a okraje dobře uzavřete. Pečte asi 34–40 minut v troubě při 190 stupních. Koláč podávejte vychladlý, posypaný moučkovým cukrem.

Tip navíc: lahodná svačina s jogurtem a piniovými oříšky

Jednoduchý recept na lahodnou, sladkou, ale zároveň lehkou svačinu. Jablko nakrájené na kostičky povařte na pánvi spolu se lžicí vody, s piniovými oříšky a s rozinkami až do změknutí. Do šálku přelijte jeden kelímek jogurtu, přidejte k němu jednu nebo dvě lžice směsi s povařenými jablky, můžete přidat i lžičku medu, a na závěr lehce posypte mletou skořicí.



Pesto, tajemství šéfkuchařů

Pesto ligure je omáčka nazvaná podle okouzujícího regionu obráceného k moři, pro který je i typická, a tím je Ligurie. Kromě omáčky na klasické těstoviny (recept najdete na straně 24), je pesto tajnou ingrediencí mnoha receptů: stačí jedna jeho lžička a dodáte speciální chuť polévkám; výtečné je na pizze; s kousky rajčat příjemně ochutí jarní těstoviny; vhodné je k natření na teplý chléb obložený mozzarellou, na masové pokrmy nebo k vařeným bramborům. Pokud se rozhodnete připravit si pesto doma, budete k tomu potřebovat: mramorový hmoždíř, asi 50 omytých a usušených lístků bazalky, které musíte v hmoždíři spolu s dvěma stroužky česneku a několika zrny hrubozrnné mořské soli rozemnout pomocí točivých pohybů tak, aby se uvolnil esenciální olej, který je v bazalce obsažen. Poté do hmoždíře přidejte hrst piniových oříšků a pokračujte v drcení, až vytvoříte jakýsi krém. Nakonec přidejte 15 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a stejné množství sýru pecorino romano a po kapkách přidávejte extra panenský olivový olej, až se všechny ingredience pěkně spojí.



Z historie sýrů



Šťastné náhody

V dnešní době jich známe stovky. Jak ale vznikly? A který byl ten první? Podívejme se krátce na neuvěřitelnou historii původu sýru.

Známe sýry kulaté i hranaté, čerstvé i zralější, některé s výraznou vůní, další bílé, žluté nebo se zelenavým žilkováním, malé a velké, měkké, roztíratelné nebo tvrdé, strouhané, krájené na plátky či v podobě třešinek, se silnou a tvrdou kůrkou či naopak s hladkým, porcelánově bílým a měkkým povrchem. Sýry v průběhu času získaly výrazné rozdílné tvary a strukturu podle toho, z jakého mléka a jakou výrobní technologií se vyrábí a jak dlouho zrají. Je to nekonečný vesmír vůní a chutí vycházející ze světa starobylých tradic, spjatý s příběhy a legendami, s recepty předávanými z generace na generaci, s chutěmi a zárkami, které umožňují nové technologie. Je obtížné uvěřit, že tato obrovská škála jedinečných výrobků může vzéít z obyčejného litru čerstvé nadojeného mléka. Ještě neuvěřitelnější je ale jejich původ poznamenaný jedním i tisíci omly.

Příběhy a legendy

„Kdyby lidé nedělali bláhové věci, nic inteligentního by se nikdy nestalo,“ napsal filozof Ludwig Wittgenstein. Asi při tom nemyslel na sýr, jeho výrok je ale více než trefný. Historici ani další badatelé se doposud neshodli na tom, kdy sýry vznikly. Ingredience pro namíchání historické detektivky tu jsou ale všechny: mumie

z doby 1600 př. n. l., jeskynní malby z doby 7000 př. n. l., pouště v Číně, mezopotámské nálezy. Jisté je, že první sýr spatřil světlo světa náhodou. Ať už se to stalo arabskému obchodníkovi putujícímu přes poušť nebo asijskému pastevci, každopádně se mléko, které tak snadno podléhá zkáze, stalo náhodně před jejich očima něčím pevným. Traduje se, že obchodník měl s sebou na dlouhou pouť přes poušť zásobu cenného mléka uloženou v měchu z ovčích žaludků zavěšeném na hřbetě zvířat, která putovala s ním. Teplo, pohyb a enzymy v materiálu, ze kterého měch byl, udělaly své, a tak vznikl historicky první sýr. Nebo šlo o nešikovného pomocníka nějakého pastevce, který nechal omylem skápnout pár kapek fíkového mléka do nádob s právě nadojeným mlékem, a proto se mléko vysráželo? V každém případě takový omyl přišel vhod. Cenná bílá tekutina představovala spolu s masem hlavní zdroj příjmu a obživy. Měla ale jednu velkou nevýhodu: její skladování bylo obtížné a rychle se kazila. A tak sýry tento problém vyřešily a umožnily, aby se mléko dalo „jíst“ po celý rok.

Jedno mléko, tisíc sýrů

Po dlouhou dobu jich bylo jen málo: sýry byly považovány za „chudé“ jídlo se zanedbatelnou hodnotou, které se

nijak nerozvíjelo. Až se, asi i přispěním náhody, jejich osud změnil a z potraviny určené na stoly chudých venkovanů se sýry staly hlavní součástí těch nejdůležitějších banketů a nejvýznamnějších událostí. Počátky dlouhé tradice zrání sýrů hledejme v dobách starých Římanů. Během staletí se pak zrání zdokonalovalo spolu s používáním syřidel pro srážení mléka, které se dlouho považovalo za cosi magického. Zároveň se zdokonalovaly také různé způsoby výroby sýrů. Při pohledu na nabízený sortiment v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, na širokou škálu různých druhů sýrů, nás dnes ani nenapadne pomyslet, že je to vlastně „jednoduchý“ způsob skladování mléka. Některá z těch úžasných chutí vznikla, protože kdysi sýrař, který myslel víc na ženy než na syření mléka, v jednu chvíli na svou práci zapomněl, vydal se za nějakým děvčetem, a tak dovolil, aby „se stalo něco inteligentního“. Jiné sýry pak byly schovávány v seně, mezi vinnými slupkami nebo v hromadách suchého listí, aby je lidé ochránili před raziemi v obdobích válek a hladu, čímž sýry získaly jejich vůni a specifickou chuť. Také historie sýru Gorgonzola je příběhem o omylu: podle lidových vyprávění zapomněl roztržitý sýrař na pytel se syřeninou, který zůstal zavěšený kvůli okapání celou noc. Následující den chtěl chybu napravit a tak přidal starou syřeninu k té nové z rána. Po uplynutí doby zrání jej čekalo překvapení: po rozkrojení byl sýr prolezlý nazelenalou plísní. Ať už to bylo ze vzteku nebo ze zvědavosti, sýrař se rozhodl sýr ochutnat, a ten nevzhledný a plesnivý kousek se ukázal být skutečnou lahůdkou, na které si pochutnáváme i dnes. Každý sýr tak vypráví svou speciální historii založenou na pravdě i na legendách.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Pizza caciotta, olive e capperi

Suroviny:

korpus na pizzu  FORMAGGERIA
šunka dle vašich preferencí  FORMAGGERIA
caciotta  FORMAGGERIA
olivy  FORMAGGERIA
kapary  FORMAGGERIA
rajčatová passata  FORMAGGERIA

Příprava:

Těsto na pizzu potřete pasírovanými rajčaty, na pizzu rozložte plátky šunky (pozor, pokud použijete prosciutto crudo, dejte na pizzu až po jejím upečení), nakrájený sýr caciotta, olivy a kapary. Dejte péci do předehřáté trouby na 230 stupňů na cca 5 minut. Až okraje pizzy pěkně zežloutnou, vyjměte ji z trouby.



 FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Gnocchi alla bava

Suroviny:

400 g gnocchi  • 500 g smetany
• 200 g sýru Fontina DOP  • strouhaný sýr
Gran Moravia na posypání 

Příprava:

Nakrájejte sýr Fontina na kostičky. V menším hrnci přiveďte k varu smetanu, přidejte kostičky sýru a odstavte z plotny. Míchejte, dokud se sýr ve smetaně nerozpustí, hotovou omáčku přelijte do větší pánve. V dostatečném množství osolené vody uvařte gnocchi, scedte a přidejte do pánve k sýrové omáčce. Řádně promíchejte a ihned podávejte posypané sýrem Gran Moravia a čerstvými bylinkami dle chuti.

Kuřecí kapsa se sýrem Fontina a italskou šunkou

Suroviny:

4 tenké plátky z kuřecích prsou
• 4 plátky prosciutto cotto  • 4 plátky sýru
Fontina DOP  • strouhanka na obalení
• olej na smažení

Příprava:

Na tenké plátky kuřecího masa položte plátek šunky prosciutto cotto a plátek sýru Fontina. Plátek přeložte napůl, obalte ve strouhance a z obou stran osmažte na pánvi. Poté dejte ještě na 5 minut zapéct do trouby rozehráté na 150 stupňů.



Těstoviny s Gran Moravia a chřestem



Suroviny:

380 g krátkých těstovin  • 100 g hoblinek
Gran Moravia  • 300 g bílého nebo zeleného
chřestu • ½ cibule • olivový olej  • sůl

Příprava:

Dejte vařit těstoviny do dostatečného množství osolené vody. Mezitím omyjte chřest a odstraňte dřevnaté konce. Odkrojte špičky, zbytek nakrájejte na kolečka. Na pánvi orestujte na troše oleje jemně nakrájenou cibuli, přidejte chřest nakrájený na kolečka a restujte asi 10 minut, na závěr přidejte chřestové špičky. Osolte. Uvařené těstoviny smíchejte s chřestem a na talíři posypte hoblinkami Gran Moravia.

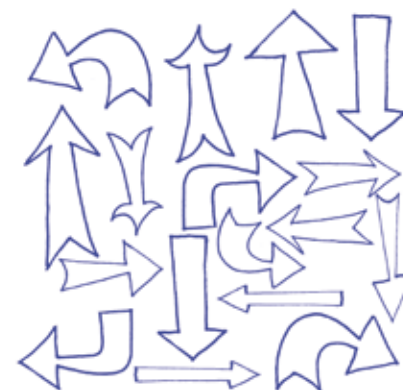
la FORMAGGERIA dětem

Najdi 8 rozdílů!



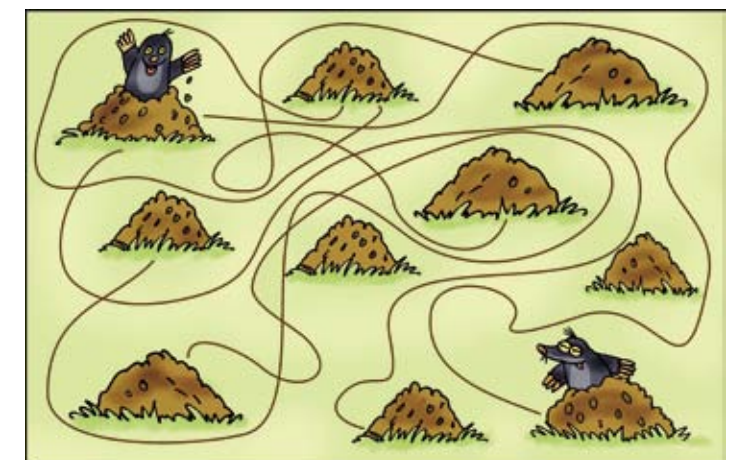
Všemi směry

Vybarvi šipky, které ukazují doleva modrou barvou, doprava zelenou, nahoru červenou, dolů žlutou barvou.



Z hromádky do hromádky

Krtek už se nemůže dočkat jara a vyhrabává jeden kopeček za druhým. Pomoz mu, ať nezabloudí.

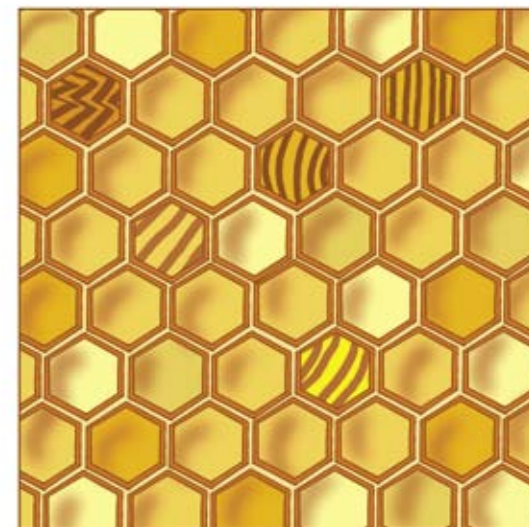


Omalovánky



Včelí plástev

Každá včelka má v plástvi svoje místo.
Najdeš je?



Slovní fotbal

Doplň podle obrázků navazující slova,
pro nové slovo použij vždy poslední
dvě písmena toho předcházejícího.



KRIS – KROS

Jaké kravičce říkáme jalovice? Té, která (dokončení v tajence)

2 písmena

PA
PO

3 písmena

AHA
DVA
EVA
HOP
IVA
JEZ
MYŠ
OBĚ
ŠÍP
ŠÍP
TAJ
TÓN
ZDI

4 písmena

ÁRIE
KEŘE
KŮRA
LOUČ
MRNĚ
NOHA

5 písmen

LÍČKO
LUSTR
ODRAZ
OSLÍK
PRASE
SYSEL
TANEC
TEMPO
TIŠÍC

6 písmen

KOPYTA
MAZLÍK
NIJAKÁ
RECEPT

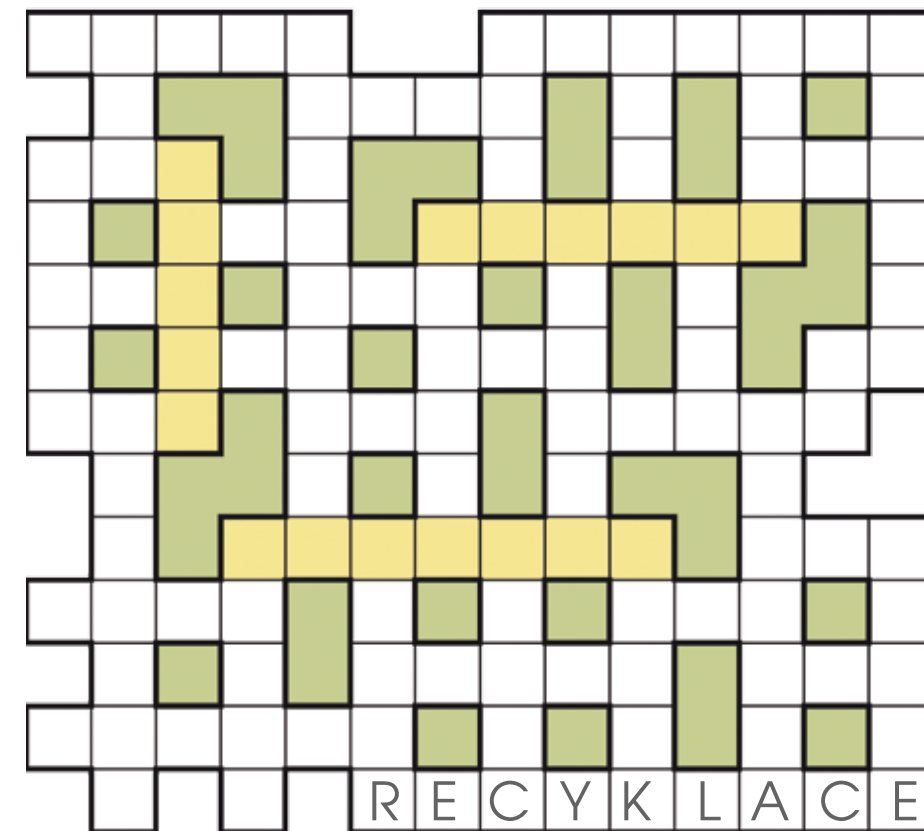
7 písmen

BATŮŽEK
KAMÍNEK
KOŠTATA

9 písmen

RECYKLACE
ZÁKAZNICE

Tajenka: ještě neměla telátka





Where is this?

Odpověz na otázku, kde se nachází stůl, letadlo a kniha a dokresli správný obrázek místo teček.



Where is the teddy bear? Where is the plane?

Where is the book? Where is the table?

..... on the floor.

..... on the table.

..... in the box.

..... under the table.

Od 3 do 3

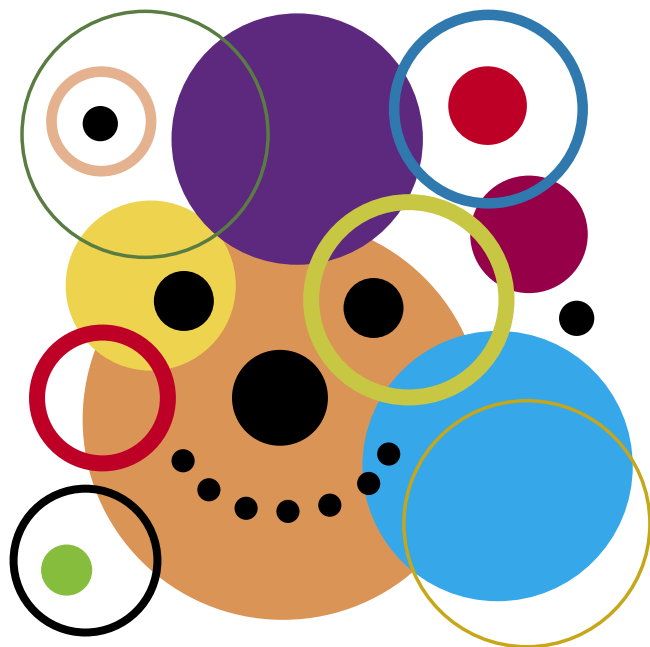
Doplň místo otazníků správné výsledky.

$$3 + 6 = \square + 9 = \square \times 2 = \square : 4 = \square + 11 = \square \times 5 = \square - 45 = \square : 11 = \square$$

$$+ 40 = \square - 15 = \square \times 3 = \square : 9 = \square + 14 = \square + 24 = \square : 6 = \square - 5 = 3$$

Kolečko přes kolečko

Kolik je na obrázku prázdných a plných kroužků?



Hody, hody, doprovody

Která pomlázka má stejně uvázané mašličky?



Polévka z brokolice s těstovinami



Suroviny:

100 g těstovin do polévky
0,5 kg brokolice
100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia
FORMAGGERIA
stroužek česneku
3 naložené ančovičky FORMAGGERIA
olivový olej FORMAGGERIA
sůl

Příprava:

Očistěte brokolici a odstraňte tuhé části, strnou si pak okrájete ty nejměkčí vršky růžiček. Na pánvi rozpustíte na oleji ančovičky spolu s nakrájeným česnekem, přidejte brokolici nakrájenou na menší kousky, zalijte několika naběračkami vody a vařte 15 minut. Rozmíchejte ponorným mixérem a osolte. Do polévky dejte vařit těstoviny. Ve vroucí vodě povařte 1 minutu vršky brokolice, pak ihned zchladte v ledové vodě, aby zůstaly křupavé. Na talíři polévku ozdobte vršky brokolice, posypte sýrem Gran Moravia a zakápněte trochou extra panenského olivového oleje.

Risotto s piniovými oříšky a Gran Moravia

Suroviny:

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

Příprava:

Ohřejte si vývar. Očistěte cibuli, mrkev, řapíkatý celer a vše najemno nakrájejte. Zeleninu orestujte po dobu 5 minut při nízkém ohni na polovině másla, osolte, zalijte 1 naběračkou vývaru a vařte dalších 15 minut; přidejte vývar, pokud je to nutné. V hluboké pánvi rozpustíte zbytek másla, přisypte rýži a asi minutu pražte. Přilijte 1 naběračku vývaru, zamíchejte a postupně přidávejte další vývar tak, aby byla rýže stále zpola ponořená; v jedné naběračce přidávaného vývaru rozmíchejte šafrán. Když je rýže uvařená, přidejte k ní uvařenou zeleninu, piniové oříšky a vše dobře promíchejte. Podávejte posypané hoblíčkami sýru Gran Moravia a pepřem.



Sýrový koláč se špenátem



Suroviny:

250 g špenátu • 10 g másla  • 200 g ricotty  • 300 g nastrohaného sýru Provolone piccante  • 6 šalotek • lžička nastrohaného muškátového oříšku • lžička nasekané petrželky • lžička nasekané máty • 30 g oliv  • 3 vejce • 1 balení listového těsta • sůl, pepř

Příprava:

Na pánvi povařte špenát a nechte okapat. Na další pánvi dozlatova orestujte nadrobno nakrájenou šalotku, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek. Ke špenátu přidejte ricottu, sýr Provolone, petrželku, mátu, nakrájené olivy a vyšlehaná vejce a vše dobře promíchejte. Kulatou zapékací mísu vymažte trochou oleje a rozložte do ní vyválené listové těsto tak, aby kousek přesahoval přes okraj. Naplňte připravenou směsí a přiklopte přesahujícím těstem. Pečte při 180 stupních asi 40 minut.

Dort z ricotty a citrusových plodů

recept od paní Dášy Janovské

Suroviny:

těsto: 350 g ricotty  • 50 g rozinek • 3 polévkové lžíce brandy (rumu) • 60 g pšeničné krupice • 3 velké žloutky • 80 g cukru • špetka soli • 3 polévkové lžíce citronové šťávy • ½ čajové lžičky mleté vanilky (nebo 1 balení vanilkového cukru) • kůra z 1 citronu • máslo na vymazání formy  náplň: 2 pomeranče • 2 mandarinky (klementinky nebo satsumi) • 1 citron • dortové želé (sáček)

Příprava:

Rozinky zalijte brandy a nechte 30 min. nabobtnat. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 160 °C. Formu vytřete máslem a vysypte 1 polévkovou lžící krupice. V míse rozetřete ricottu, přidejte žloutky, cukr, sůl, citronovou šťávu, vanilku nebo vanilkový cukr a zbytek krupice. Utřete dohladka, přidejte citronovou kůru, rozinky i s brandy. Ricottovou hmotu nalijte do formy a uhladte. Pečte v předehřáté troubě 35–40 min. dozlatova. Dort nechte ve vypnuté troubě nejméně 2 hodiny chladnout. Dvířka trouby musí zůstat široce otevřená. Náplň: oloupané citrusové plody nakrájejte na dílky a odstraňte z nich blány, připravte si dortové želé. Vychladlý dort vyjměte z formy, položte jej na plochou mísu a povrch potřete želé. Citrusové dílky položte na horní plochu a potřete zbývajícím želé. Před podáváním nechte ještě chvíli odležet.



SÝRY CACIOTTA



caciotta fresca

Jemné a vonící mlékem či ochucené s výraznější chutí, s krátkou či střední dobou zrání – takové jsou sýry caciotta. Jde o jeden z nejtradičnějších výrobků každé italské sýrárny, který v sobě spojuje vůni bylin spásaných kravami a sýrařské umění, dědictví každého podniku, jak je tomu i v případě litovelské sýrárny. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia jsou k dostání měkká a jemná caciotta fresca, výraznější caciotta stagionata se slámově žlutou barvou, a dvě ochucené caciotty. Jednou z nich je caciotta s pepřem, kde jsou do těsta přidány celé kuličky pepře a sýr tak získává osvěžující chuť, díky které je skvělý třeba k aperitivu doplněný bílým vínem či tmavým pivem. Tou druhou je caciotta diavoletto s kousky feferonky, která má jemnou a zároveň pikantní chuť.

caciotta stagionata

Jak servírovat

Caciottu servírujte nakrájenou na nepříliš velké kousky při pokojové teplotě a vychutnávejte v následujícím pořadí: nejprve caciotta fresca, pak caciotta s pepřem, následně caciotta stagionata a nakonec caciotta diavoletto. Sýry kombinujte s aromatickým červeným vínem, jako je Merlot nebo Cabernet, nebo s výraznými bílými víny. Servírujte spolu s medem, s různými druhy marmelád, které se výborně hodí právě k tomuto typu sýrů, s italskou mostardou nebo sušeným ovocem. Podávejte spolu s italskými tyčinkami grissini nebo s plátky opečeného chleba. Sýry caciotta jsou navíc ideální do slaných dortů a do omelet.

V kuchyni

SALÁT S KIVI A SÝREM CACIOTTA PEPATA

Suroviny pro 4 osoby:

- 150 g očištěného a umytého salátu
- 100 g cherry rajčat
- 4 nadrobno nakrájená sušená rajčata
- 200 g sýru caciotta pepata
- 2 kiwi
- hrst čerstvých sójových klíčků (nemusí být)
- 4 plátky celozrnného chleba
- sůl, pepř, extra panenský olivový olej, ocet
- nasekané bylinky (pažitka, majoránka, rozmarýn)

Nejprve důkladně očištěte a umyjte zeleninu a všechny suroviny kromě kiwi nakrájejte na kostičky, včetně chleba a sýru caciotta. Kiwi oloupejte a nakrájejte na tenká kolečka. Kostičky chleba rozložte do zapékací mísy, ochuťte olejem, pepřem a nasekanými bylinkami a dejte do trouby rozpálené na 200 stupňů asi na 5 minut, dokud nebude chleba pěkně opečený. Nezapomeňte ho občas promíchat. Poté všechny suroviny včetně chleba smíchejte, rozdělte na čtyři servírovací talíře a ochuťte zálivkou. Tu si připravíte smícháním oleje, soli, pepře, špetky mleté hořčice a několika kapek octa.



caciotta pepata



Prostíráme: je čas na kávu

Chvilé odpočinku, pauza na mlsání spolu s kamarádkami či s rodinou. Jednoduchá příprava, několik málo pravidel, moučníky, sušenky, lahodné dezerty,... a spousta fantazie.

Vezměte si takové nevlídné březnové odpoledne nebo naopak nějaký pěkný jarní den – vždy je to příležitost ke strávení příjemných chvil u šálku teplé kávy s nejmilejšími kamarádkami nebo nejbližší rodinou. Připravte vše venku nebo

uvnitř podle toho, co právě počasí dovolí, a za přispění trošky kreativity a několika drobných úprav přeměňte pauzu na kávu v radostný okamžik doprovázený chutěmi typických italských cukrovinek.



Jak nazdobit stůl

Nejprve si zvolte styl: chcete stůl, který je více šik, nebo spíš něco méně formálního? Chcete jej připravit tak, aby se každý mohl obsluhovat sám, obklopený židlemi s měkkými pestrobarevnými polštáři, pohovkou či lavicemi? V každém případě nezapomeňte na květiny, právě ony dodají stolu to pravé kouzlo. Nakupte různé bylinky, nebo pokud máte štěstí a máte svoji zahrádku, natrhejte si snítky vlastních čerstvých bylinek, jako jsou rozmarýn, šalvěj, máta, a naaranžujte je dohromady s květinami do váz a dalších sklenic různých tvarů a velikostí nebo do plechovek. Zapojte fantazii a využijte vše, co doma najdete. Pěkná plechovka nebo ozdobená papírová krabice



se budou výborně hodit také pro servírování sušenek. Srovnajte je do krabice v pravidelných šikmých řadách: světlé frollini vedle tmavých ořechových, dále frollini s kousky čokolády, kulaté grisbi s náplní a další italské sušenky, aby byl výsledek hezky pestrý. Stůl ještě ozdobte úzkými podlouhlými vázičkami s nasypnými zrnky kávy a atmosféru dotvořte několika svíčkami.

Co podávat

Samozřejmě nesmí chybět studené a teplé mléko a smetana do kávy, cukr (nejlépe přírodní) a mletá skořice. I zde zapojte při výběru nádobí fantazii. Důležité je najít správné kombinace a nepřehnat to s dekorací: hlavní roli má hrát přece jídlo. Velmi oblíbeným bude i koutek stolu vyhrazený marmeládám a oříškovému krému Nocciolata: nezapomeňte hned vedle umístit proutěný košík s italskými suchary, tzv. „fette biscottate“, dále talířek s máslem a nože na natírání.



A káva?

Pokud zvolíte aranžmá v klasickém stylu, pak použijte klasický elegantní kávový servis. Jestli má být naopak váš koutek pro „coffee party“ více ve venkovském stylu nebo ve stylu shabby chic, pak použijte rozličné šálky různých tvarů a pastelových nebo naopak zářivých barev. Kávu Carraro servírujte podle chuti každého hosta buď větší (tzv. caffè lungo) nebo menší (ristretto), vždy ale pořádně horkou. Po ruce by každý měl mít cukr a mléko, proto je umístěte nejlépe do více koutů stolu.

NÁPAD NAVÍC

Připravte vašim hostům malé sáčky naplněné směsí sušenek nebo skleničkou Nocciolaty a svázané širokou ozdobnou mašlí. Pro všechny pozvané budou vítaným dárkem na konci vašeho kávového dýchánku.

Mini tiramisù s amarettini a Ricomisù

Připravte hostům do skleněných pohárků mini tiramisù z krému Ricomisù. Uvařte kávu espresso. Na 1 porci nalámejte 2 cukrářské piškoty, namočte je v kávě a rozložte do mističky. Zamíchejte krém Ricomisù (cca 70 g na 1 porci) a polovinu naneste na piškoty. Na krém rozdrobte 1 amarettino a posypte kakaem. Pokračujte stejným způsobem i u druhé vrstvy. Kakao na horní vrstvu naneste až těsně před servírováním, aby se příliš nerozmočilo. Hotové mini tiramisù uložte před servírováním asi na dvě hodiny do chladničky.



Slavíme v italské rodině

Vítejte v italské domácnosti, vstupte a zjistěte více o zvycích, tradicích, velkých hostinách a o specifickém, zábavném a zároveň složitém vztahu Italů k církevním svátkům.

„In Italia troppe feste, troppe teste, troppe tempeste“ – tedy doslova: **V Itálii příliš svátků, příliš lidí, příliš bouří**, tak říká jedno slavné italské přísloví. Vztah mezi Itálií a svátky je opravdu vztahem lásky i nenávisti, který je tématem desítek filmů a románů. Všem italským svátkům vévodí bezpochyby Vánoce, mimořádné období v roce, pro něž jsou ve všech rodinách typické staleté tradice, velké hostiny, více či méně povedená setkání příbuzenstva, staré tety, které si stále dokola pletou jména synovců a neteří, a karetní partičky končící za svítání.

Vánoce s rodinou...

Další z mnoha svátečních přísloví říká: Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi (Vánoce s rodinou, Velikonoce s kým chceš). Zdůrazňuje čistě rodinný a domácí charakter vánočních svátků. Vše začíná na Štědrý den. Právě 24. prosince startují přípravy a v kuchyni se začíná čile pracovat na dlouhých a složitých vánočních receptech. Doma se dělají čerstvé těstoviny, typické moučníky, předkrmy, klasické ragù spojené zejména s Neapolí, kde již sama vůně omáčky pomalu probublává jící na plotně evokuje Vánoce. Tradice a rodinné recepty se předávají z generace na generaci a běda tomu, kdo by o nich

chtěl diskutovat. Nic totiž nerozohní duši Italů víc (tedy samozřejmě až po fotbale) než rodinná kuchyně, která je „tou ze všech nejlepší“. Od severu na jih se zvyklosti velmi liší, a to jak co se týká tradičních pokrmů, tak co se týká způsobů trávení svátečního času. Zatímco na severu se rodina schází v úzkém kruhu těch nejbližších, v jihoitalských oblastech jsou Vánoce příležitostí k setkání co nejširšího okruhu příbuzenstva včetně těch členů, kteří se kvůli studiu či práci přestěhovali do jiného regionu. Nesmí chybět ani nějaký ten příbuzný, který „naleztl štěstí



Italové a svátky

v Americe“. Nekonečné obědy a večere přecházejí ve stejně tak nekonečné partie vánoční tomboly, při nichž se zpola hluší prarodiče alespoň třikrát zeptají, jaké že to padlo číslo, zatímco děti pořád dokola shazují z hracích karet cenné žetony. Neodmyslitelní jsou také karbaníci hrající zásadně o peníze; drobné pro tento účel si začínají shromažďovat již několik dnů před samotnými svátky. Atmosféru ještě dokreslují historky o karetních partičkách jak vystřižených z románů, kde ďáblem posedlí hráči dávají v sázku domy i auta. Vše je doprovázeno rodinnými hádkami – protože jaké by to byly Vánoce, kdyby si příbuzenstvo nevjelo do vlasů – a přes velké silvestrovské oslavy, během nichž se na zapnuté televizi kontroluje odbíjení půlnoci, vše spěje ke dni Tří králů, kterým vánoční svátky končí.

...a Velikonoce s kým chceš!

Velikonoční svátky jsou v Itálii tradičně méně spjaté s rodinou až na jednu výjimku: výlet na venkov o velikonočním pondělí, tzv. Pasquetta. Návštěvník neznalý věci, který se toho rána ocitne v ulicích jakéhokoliv italského města, se dozajista bude ptát, zda se tam náhodou nekoná nějaké mistrovství světa ve smažení, protože místo vůně kávy a croissantů je vzduch všude kolem prosycen právě vůní smaženého. Na velikonoční pondělí totiž tradice velí jasně: naložit do kufru auta co nejvíc smaženého, masťného a těžkého jídla, které rodinné kuchařky obsahují, přidat kilogramy masa na grilování, zařadit se do několikahodinových kolon na dálnici a nakonec dorazit tempem „co noha nohu mine“ k cíli – jezeru, louce, lesu – i tady má každá rodina svoje tradiční místo. Zde se všichni věnují tomu nejlidnatějšímu pikniku v roce, štouhají se lokty s rodinkou pikniku-jící vedle, aby se nakonec opět zařadili do postávající kolony při návratu domů. Rituál počítá i s tím, že právě v ten moment hlava rodiny suše prohlásí: „Příští rok zůstaneme doma.“ Předsevzetí ale bere za své o rozbřesku o rok později, kdy opět začíná velké smažení, a všichni jsou připraveni na postávání v kolonách.



Už jste vyzkoušeli?



Gran Moravia Scaglie

Nastrouháním sýru Gran Moravia na malé hoblinky vznikly tzv. Scaglie, které nabízíme v našich prodejnách ve dvou baleních: sáček 500 g a vanička 60 g. Použití hoblinek Gran Moravia ve vaší kuchyni je opravdu široké: můžete je přidat do nejrůznějších salátů, do krémových polévek, do baget a panini, použít je můžete také na těstoviny či italská risotta: chuť sýru Gran Moravia výborně doplní jakýkoliv pokrm.

Balení: 500 g a 60 g
Výrobce: Orrero a.s. – Brazzale SpA

Krém Spalmabile di Ricotta

Nejen milovníkům pomazánek je určen lehký ricottový krém Spalmabile di Ricotta, který můžete namazat na dobré pečivo jen tak samotný, nebo ho použít na přípravu pomazánek v kombinaci s ingrediencemi dle vašich osobních chutí. Krém můžete smíchat například se sušenými rajčaty, s olivami nebo s čerstvými bylinkami, s česnekem nebo se strouhaným sýrem Gran Moravia, přívrženci pálivé kuchyně do něho mohou přidat feferonky ... v případě Spalmabile di Ricotta se fantazii meze nekladou.

Balení: 100 g
Výrobce: Caseificio Elda srl, Itálie



Italské rajčatové produkty Petti

Rajčatová produktová řada firmy Petti, kterou nově nabízíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, to jsou výrobky vysoké kvality vyrobené pouze z toskánských rajčat zpracovaných při nízkých teplotách. „Il delicato“ je jemná a hustá passata získaná pečlivým zpracováním rajčat pasírovaných přes velmi jemné síto, které odstraní všechna semínka i kousky slupek. Je výborná do všech rychlých receptů vyžadujících kvalitní suroviny, které skvěle ochutí i ty nejprostší pokrmy. „Il polposo“ se vyrábí z těch nejzralejších toskánských rajčat, která jsou zbavena slupek a nakrájena na kousky. Získaná jemná a šťavnatá dužina je vhodná zejména na přípravu bohatých italských omáček. V nabídce jsou také praktické 30gramové sáčky rajčatového protlaku a dvakrát koncentrovaný protlak v tubě.

Balení: 30 g, 200 g, 350 g a 700 g
Výrobce: Gruppo Petti SpA, Itálie



Aceto Balsamico di Modena Spray

Aceto Balsamico je pro své vlastnosti a schopnost dodat pokrmům jedinečnou chuť jedním z nejoblíbenějších italských produktů na světě. Jeho aromatická chuť a kyselost se skvěle hodí k vařenému i syrovému zelenině, ale také ke všem druhům masa a ryb. Obzvláště vhodný je také k ochucení čerstvých i zralých sýrů, sladkých pokrmů, zmrzliny a ovoce. V La Formaggeria Gran Moravia ho nyní nabízíme v praktickém balení ve spreji, díky kterému je jeho používání ještě pohodlnější.

Zajímavost: Přídavné jméno „balsamico“, tedy balzámový, je odvozeno od předpokládaných blahodárných účinků, které mu byly v minulých stoletích přisuzovány.
Balení: 250 ml
Výrobce: Monari Federzoni SpA, Itálie

Už jste vyzkoušeli?



Ančovičky v olivovém oleji

Ančovičky (nebo také sardelky, v italštině alici nebo acciughe) jsou neodmyslitelnou součástí italské kuchyně. Používají se v teplé i studené kuchyni do těch nejrozmanitějších pokrmů. Výborné jsou jen tak samotné na plátku čerstvého chleba nebo na bruschettě, můžete je přidat do pomazánek, na pizzu, do těstovin a italských risott nebo do polévek. Výhodou ančoviček je, že se při zahřátí rozpouští a vytvářejí tak chutnou a voňavou omáčku, kterou můžete použít na jakýkoliv pokrm. Při rozpouštění ančoviček ale dejte pozor, aby pánev nebyla příliš rozpálená a aby se ančovičky nespálily, mohly by pak být nahořklé.

Vyzkoušejte ančovičky v receptu na brokolicovou polévku, který najdete na straně III Kuchařky tohoto čísla.
Balení: 65 g
Výrobce: Zarotti SpA, Itálie

Vyzkoušejte výrobky Verena dolce a Aceto Balsamico Spray v následujícím receptu:

SALÁT Z CARPACCIA A VERENY

(suroviny pro 2 osoby)
50 g Carpaccio di Bresaola
50 g sýru Verena
hlávkový salát, rajčata, bílá cibule, okurky, ředkvičky
1 šťavnaté jablko
ocet balsamico
extra panenský olivový olej
sůl, pepř

Očistěte a omyjte zeleninu. Nakrájejte na kolečka ředkvičky, okurky a rajčata a vše dejte společně s plátky carpaccia do mísy vystlané listy hlávkového salátu. Přidejte několik najemno nakrájených kroužků cibule, plátky jablka a kostičky sýru Verena. Okořeňte dle chuti solí, pepřem, balsamikem a extra panenským olivovým olejem.

Verena dolce

Verena dolce je polotvrdý lisovaný sýr, který se vyrábí v litovelské sýrárně. Má bílou, mírně slámově žlutou barvu a měkké, pružné těsto s harmonicky rozemíšenými oky. Verena dolce má jemnou vůni a mléčné sýrovou, lehce nasládlou chuť. Tento chuťově bohatý mladý sýr se hodí jako aperitiv v kombinaci se svěžími šumivými a aromatickými víny nebo s komplexními bílými víny. Z nabídky La Formaggeria Gran Moravia k sýru Verena dolce doporučujeme vína Prosecco. Sýr Verena dolce nachází široké uplatnění ve studené i teplé kuchyni. Výborný je do baget, do salátů, v teplé kuchyni ho můžete použít do zapékané zeleniny nebo k plnění masových kapes.

Balení: krájená nebo balení cca 300 g, Výrobce: Orrero a.s. – Brazzale SpA



Lardo d'Arnad DOP

Italský špek Lardo d'Arnad pochází z horské vesnice Arnad v údolí Aosta Baltea, která je díky tomuto špeku, jedinému „lardo“ s chráněným označením původu DOP, známá po celém světě. Lardo se získává z vepřového hřbetu nakrájeného na kousky obdélníkového tvaru, které jsou umístěné ve speciálních dřevěných obalech. V nich je ve vrstvách pokryto solí, rozmarýnem, česnekem, šalvějí a bobkovým listem. Nakonec je pokryto vrstvou nasyceného solného roztoku. Kořeny tohoto způsobu konzervace sahají až do 17. století. Doba zrání je minimálně 3 měsíce, ale může být i 12–15 měsíců. Finální chuť i konzistence je jemná, směs koření dodává italskému špeku krásnou vůni i chuť. Lardo se podává nakrájené na tenké plátky s čerstvým chlebem a medem. Hodí se výborně jako předkrm nebo se dá použít jako jedna z ingrediencí při výrobě domácí paštiky, skvěle se hodí k polentě nebo do pokrmů z divočiny.

Balení: 200 g. Výrobce: Arnad Le Vieux srl, Itálie



Kombinujeme sýry

Mozzarella – královna čerstvých sýrů

Od tohoto magazínového čísla vám budeme pravidelně přinášet více inspirací pro používání našich sýrů. Nabídneme vám snadné a rychlé recepty s **klasickými**, ale i **nečekanými KOMBINACEMI**.

Závitky s mozzarellou

mozzarella + prosciutto crudo + fíková marmeláda + pažitka



Na plátek šunky prosciutto crudo rozprostřete mozzarellu nakrájenou na plátky, ochutíte lžičkou fíkové marmelády (nebo více, dle chuti) a srolujete do závitku. Závitky nakrájejte na středně silná kolečka a ozdobte snítky pažitky.

Mozzarella in carrozza

mozzarella + toustový chléb + ančovičky + mléko + vejce



Mozzarella in carrozza je typickým pokrmem regionu Kampánie. Na šest plátků chleba rovnoměrně rozdělte 150g mozzarellu a 12 filetů ančoviček, zakryjte dalšími 6 plátky chleba a dobře přitiskněte. Zakapejte 100g vlažného mléka, toasty obalte v mouce a ve dvou rozšlehaných vejcích a nechte hodinu odpočívat, pak je osmažte z obou stran dozlatova.

Omeleta s mozzarellou

mozzarella + vejce + sýr Gran Moravia + petrželka + extra panenský olivový olej



Nakrájejte 250g mozzarellu a nechte několik minut odpočinout. Do misky rozklepnete 6 vajec, přidejte 50g nastrouhaného sýru Gran Moravia, najemno nasekanou petrželku, trochu soli a pepře. Lehce rozšlehejte a přidejte mozzarellu. Omeletu smažte na mírném ohni na oleji asi 15 minut v pánvi zakryté pokličkou.

Gnocchi alla sorrentina

mozzarella + rajčatová passata + bazalka + gnocchi + Gran Moravia + extra panenský olivový olej



Rajčatovou passatu vařte spolu s olejem, špetkou cukru, solí a několika listy bazalky asi 30 minut. Uvařte gnocchi, sceďte a přendejte do hrnce. Přidejte extra panenský olivový olej, strouhaný sýr Gran Moravia a rajčatovou omáčku. Na závěr přidejte mozzarellu nakrájenou na kostičky a dejte zapéci na gril do rozpálené trouby na 5 minut.



„Finger food“ je anglický výraz pro pokrmy, které se při konzumaci berou jednoduše mezi prsty, nepotřebujete k nim příbor.

Finger food Křupavé jaro s bruschettou

Bruschetty jsou dokonalý finger food pro méně chladná období. Mohou být hlavním chodem i veselým předkrmem, lze je připravovat se zeleninou, spoustou oblohy pro velké mlsouny nebo naopak rafinované pro gurmány. Jedno je ale jisté: spokojeni budou všichni vaši hosté.

Po chladném zimním období naše tělo začíná vyžadovat více slunečných dnů a čerstvé pokrmy. Toužíme po barvách a po receptech, které by trochu jara přenesly i na náš stůl. Bruschetty jsou všemi oceňovaným rychlým a velmi chutným způsobem, jak uvítat začátek tohoto období. V jejich případě platí pouze jediné pravidlo: mají se jíst striktně rukama. Toto původně venkovské jídlo, typická svačina připravovaná se surovinami, které se zrovna urodily na poli či na zahrádce, má všestranné využití. Může být jak dokonalým předkrmem, tak i hlavním chodem servírovaným spolu s čerstvým salátem nebo s rajčaty či okurkou nakrájenou na kostičky. Pokud pořádáte raut nebo oslavu, můžete připravit koutek s bruschettami: kromě již

předem hotových můžete hostům připravit samotné opečené plátky chleba a mnoho ingrediencí, z nichž si vytvoří dokonalou bruschettu přesně podle vlastní chuti. Nabízíme vám několik receptů, které můžete doplnit mnoha dalšími variantami, jež vám napoví fantazie. Základ je však stále stejný: vezměte dobrý chleba, nejlépe se silnou křupavou kůrkou, a nakrájejte ho na plátky asi 1 cm silné. Ty opečte na roštu nebo na grilu, pak je lehce potřete česnekem, který na teplém chlebu pěkně rozvine chuť i vůni (nezapomeňte ale připravit i plátky chleba bez česneku, ne všichni jej mají rádi), a dochutíte olivovým olejem, solí a trochou mletého pepře. Použijte kvalitní olej, na bruschettě si tak budete moci pochutnat již nyní.

Vyzkoušejte například lánýžový olej, určitě vás nadchne. Na bruschettu pak můžete dát jako oblohu téměř cokoliv: syrovou nebo vařenou zeleninu, zeleninu naloženou v oleji či v octě, sýry, ančovičky a ryby obecně, uzeniny a italské salse (omáčky).

Klasický recept s rajčaty a bazalkou

Použijte pěkně zralá červená rajčata, nejlépe nepřehřívající, snítku čerstvé bazalky, extra panenský olivový olej, ocet (třeba balsamico), sůl a pepř. Rajčata rozkrojte napůl a odstraňte semínka, pak je nakrájejte na menší kousky a dejte do misky. Rukama natrhejte listy bazalky, přidejte k rajčatům, dochutíte olejem, octem, solí a pepřem. Ochucená rajčata rozložte na bruschettu ze základního receptu a můžete tuto neodolatelnou specialitu servírovat.

Gran Moravia s čekankou

Čekanku očistěte a nakrájejte na nepřehřívající kusy. Orestujte je na pánvi na dvou lžicích olivového oleje ovoněných stroužkem česneku a s několika piniovými oříšky. Přidejte lžici rozinek, trochu bílého vína a několik minut vařte. Na bruschettu ze základního receptu dejte orestovanou zeleninu a hoblínky ze sýru Gran Moravia (nejlépe Gran Moravia riserva).

Provolone a pálivá salsiccia

Na bruschettu připravenou podle základního receptu položte tenké plátky sýru Provolone a dejte ještě chvíli zahřát na rošt, aby se sýr rozpustil. Pak ochutíte černými olivami a pálivou italskou salsicciou a podávejte.



Jaká podávat vína

K bruschettě se výborně hodí bílá, dobře vychlazená vína, jako je Soave DOC nebo Prosecco. Samozřejmě vždy ale hodně záleží na ingrediencích použitých na obložení bruschetty.

Pedemontana Veneta: z hory Monte Grappa do Marostiky

Je to země prostoupená historií, uměním a velkou enogastronomickou tradicí. Vydejte se s námi na cestu do Benátska, do kolébky vína Prosecco po místech a krásách čekajících na své objevení.

Pravidelná a impozantní stavba, která se rozkládá na horním výběžku a narušuje tak krajinný profil, kolem se táhnoucí zelené kopečky vinic a lesů, oblast s velkou vinařskou tradicí, kde se rodí slavné Prosecco: nacházíme se na vrcholku hory Monte Grappa ve výšce 1775 metrů nad mořem, kde naše cesta začíná. Scéně na samém vrcholku vévodí památník navržený architektem Giovanni Greppi, který byl slavnostně otevřen 22. září 1935. Stavba, složená z pěti soustředných kruhů umístěných nad sebou tak, že tvoří tvar pyramidy, ukrývá na samém vršku poutní místo zasvěcené Madoně z Grappy. Zdejší památky dokládají, že celá tato oblast byla v centru historických událostí první světové války. Právě tehdy tu byla vybudována řada silnic, zákopů a opevnění, která se dochovala a nabízí tak historicky velmi zajímavou exkurzi. Hora Monte Grappa, místo rozhodujících střetů první světové války i některých událostí druhé světové války určitě za návštěvu stojí.

Při sestupu s hory se před námi otevírá území Pedemontana Veneta. Je to kouzelné místo, kde je historie patrná na každém kroku. Setkáte se s ní za každou zatáčkou, překvapuje vás během celé cesty společně s uměním a s poklady místní enogastronomie. Jsme ve skutečně vlasti dobrého jídla, která má zároveň i dlouhou vinařskou tradici. Mezi návštěvami vinných sklípků a ochutnávkami místních sýrů se můžete obdivovat krásným vilám, které Benátčané postavili, aby z nich mohli dohlížet na zemědělské práce. Patří mezi ně i Villa Maser, dílo architekta Andrey Palladia vyzdobené freskami od Veroneseho. Můžete zde navštívit středověké hrady a užívat si místní kuchyně založené na zdejších

plodech země. Naše cesta pak povede přes Asolo, středověké sídlo dvora královny Kateřiny Cornaro, kde se koná slavný starožitný trh, přes Possagno, rodné město sochaře Antonia Canovy, Bassano del Grappa se slavným mostem až do Marostiky proslulé mimo jiné svými živými šachy. Naše cesta bude doprovázena jídlem a zalévána vínem, pravým zdejším pokladem, který se z místních kopců vydává na cesty do celého světa a s nímž se můžete blíže seznámit, vydáte-li se na tzv. Vie del vino, tedy Cesty vína. Ochutnáme také grappu, sýr Morlacco a Bastardo del Grappa, kuře „rustichello della Pedemontana“, porchettu, fazole Borlotto Nano di Levada, brambory a houby Montello, třešně z Colli Asolani, kaštiny z Monfenera, jablka z Monfumo či med z Montello. V každé etapě



◀ Marca Trevigiana je kolébkou oblíbeného vína Prosecco.

cesty se vyplatí zajít do nějaké typické trattorie a pochutnat si na pokrmech, které jsou pro tuto oblast charakteristické. Je to země rýže, risotta a čekanky, k chloubám místní kuchyně patří například omáčka salsa peverada podávaná k bílému masu, zejména k perličce, červená čekanka na pánvi připravená spolu s octem balsamico, bílý chřest alla bassanese, polévka sopa coada, risotto alla sbirraglia. Připomeňme také typický formát těstovin bigoli a slavný sarde in saor, úžasný pokrm benátské kuchyně. Pedemontana Veneta je také místem, kde vznikl, i když to jen málo kdo ví, jeden z nejslavnějších italských moučníků: tiramisù, který vytvořili v kuchyni restaurace Le Beccherie v Trevisu (recept na slavný moučník najdete i v tomto čísle časopisu na straně 16).

Possagno Antonia Canovy

Na úpatí Monte Grappa se před námi otevírá Possagno, malé městečko, které se proslavilo po celém světě jako rodiště sochaře Antonia Canovy, který právě zde, pod laskavým dohledem svého dědečka, začal tvořit svá první díla z kamene. Návštěvníky zde přivítá okouzující chrám Tempio canoviano, který sochař daroval svým krajanům. Possagno je spíše než městem místem setkání s tímto umělcem. Blíže můžete tohoto velkého umělce poznat nejen v Muzeu Canova, ale také v jeho rodném domě, kde je uložena bohatá sbírka skic, rytin a maleb, a ve vedlejší nádherné Gypsotéce založené roku 1836, kde jsou uchovány všechny originály modelů jeho soch, předlohy z terakoty, kresby, obrazy. V Muzeu Canova můžete obdivovat sádky a předlohy soch vytvořených tímto géniem z Pedemonte: od Tří Grácií, přes Amora a Psyche až po Ležící Venuši.



◀ Noční pohled na překrásný chrám sochaře Antonia Canovy, který daroval svým krajanům v Possagno.



◀ Proslulé šachové čtverce na náměstí v italské Marostice.

Asolo milované básníky a spisovatelů

Po několika kilometrech dojedeme do jednoho z nejkouzelnějších městeček Benátska, kde žili mimo jiné slavná herečka Eleonora Duse a anglický básník Robert Browning. Šlechtické a žádané městečko se rozkládá podél úzkých uliček, které návštěvníkům nabízí jedinečnou zákoutí s paláci a obchůdky. Procházka po Asolu je ponořením se do světa, který jsme už měli za ztracený, a v němž vládne klid a mír. Návštěvu si zaslouží hrad Il Castello, středověká pevnost, kde sídlila královna Kateřina Cornaro se svým renesančním dvorem; v budově s její charakteristickou věží Torre Reata dnes najdete divadlo věnované Eleonore Duse. Významné jsou také starobylé dílny řemeslníků a středověká pevnost Rocca.

Na mostě v Bassano del Grappa

Nejslavnější bassanskou památkou a zároveň skutečným symbolem města je starý most, Il Ponte Vecchio, navržený Palladiem a několikrát přestavovaný, naposledy po druhé světové válce, kdy se jeho přestavby ujala Národní asociace Alpínů (Alpíni jsou horské jednotky italského vojska, známé hlavně z bojů 1. světové války). Je to historické, okouzující a romantické místo. V písni, která je mostu věnována, se dokonce zpívá: „na bassanském mostě se vezmeme za ruku a dáme si polibek z lásky...“ („sul Ponte di Bassano ci darem la mano

ed un bacin d'amor...“). Jen s těžkým srdcem se s touto památkou loučíme. V jejím okolí se rozkládá malebné historické centrum s uličkami klikatícími se nahoru a dolů, se slavnými hospodami, grapperiemi (právě grappa je pro tuto oblast typická) a malým muzeem věnovaným Alpínům, které v této oblasti představují skutečnou instituci. Zastavte se v historickém centru, projděte se jeho uličkami, dýchejte zdejší vůně a lehký vánek. Neopouštějte Bassano s jeho nádhernými místy, dokud se nestavíte v některé z jeho hospod. Ochutnáte v nich vynikající pokrmy a poznáte tak z bezprostřední blízkosti jedinečné tradice těchto míst.

Živé šachy v Marostice

Hrad, dusot kopyt na dlažbě a řinčení mečů a halaparten: to přijíždějí bojovníci. Lidé zaplavují velké náměstí, řemeslníci vyrábí vázy a nádobí, zatímco kolem se tlačí dámy a kavalíři, šlechtici a dvorní dámy. Právě začíná slavná šachová partie v Marostice, která se hraje s živými figurami na obrovské šachovnici na hlavním náměstí. Přehlídka se koná každé dva roky, vždy v sudý rok, a účastní se jí více než šest set účastníků v kostýmech. Jde o jedinečnou podívanou, kterou pokaždé sledují tisíce diváků. Marostica, to ale nejsou pouze šachy. Teď na jaře tu tisíce barev zaplaví kopečky, které město obklopují a které se rozzáří úchvatnou záplavou kvetoucích třešní. Nezapomeňte navštívit horní i dolní hrad s jeho hradbami a branami, a kostely S. Maria Assunta a S. Antonio Abate s možností výstupu na jejich zvonice.





Těstoviny, fantazie a ...

„Jen pár, ale dobrých,“ říkají s oblibou Italové. A nejen v kuchyni jsou alchymie a správná kombinace chutí tím skutečným tajemstvím. Často tato cesta vede právě přes jednoduchost: tedy jen pár těch opravdu nejnuttnějších surovin. V našem případě je jejich počet přesně dán: čtyři hlavní suroviny doplňující hlavní pokrm italské kuchyně – těstoviny. Ať jsou dlouhé, krátké, semolinové či vaječné, pravidla pro jejich vaření jsou stále stejná: vařit v dostatečném množství slané vroucí vody, v nezakrytém hrnci, občas zamíchat, scedit hned po dosažení uvedeného času vaření, ochutit a podávat.

Tagliatelle mimosa

- jogurt
- šafrán
- 4 rozdrobené uvařené žloutky
- 100 g šunky prosciutto cotto vcelku

Dejte vařit vodu na těstoviny. Mezitím zahřejte dvě lžíce oleje se stroužkem česneku na ovonění a přidejte 200 ml plnotučného bílého jogurtu a půl sáčku šafránu, nechte omáčku trochu zhoustnout a osolte a opepřete. Uvařené a slité těstoviny přidejte do omáčky, přidejte šunku nakrájenou na kostičky a vše dobře promíchejte. Na talíři posypte rozdrobeným vaječným žloutkem a servírujte.

Fusilli giganti s cizrnovým krémem a sýrem giuncata

- vařená cizrna v konzervě
- pasta ze sušených rajčat
- dva pórký
- 250 g sýru giuncata

Dejte vařit vodu na těstoviny. Mezitím na troše másla poduste pórký, pokud by pórek vysychal, přidejte několik lžic vody z vaření těstovin. Přidejte jednu konzervu dobře slité vařené cizrny a několik minut povařte. Nechte stranou trochu cizrny a zbytek rozmixujte. Uvařené a slité těstoviny přidejte ke krému, přidejte dvě lžíce pasty ze sušených rajčat a sýr giuncata nakrájený na kostičky. Dochuťte extra panenským olivovým olejem, ozdobte celou cizrnou a servírujte.

Spaghetti na másle se šalvějí

- máslo
- šalvěj
- dostatečné množství pepře
- nastrouhaný sýr Gran Moravia Riserva

Jeden z nejjednoduchších a nejchutnějších italských receptů vylepšený použitím čerstvého másla a sýrem Gran Moravia Riserva. Dejte vařit vodu na špagety (je důležité uvařit je skutečně al dente). Mezitím na široké pánvi rozpustíte máslo, přidejte několik listů šalvěje a ohřívejte, dokud nebude máslo lehce zbarvené do ořechové barvy, pak sundejte z plotny. Uvařené a slité těstoviny přidejte na pánev k máslu, dobře promíchejte, přidejte dostatečné množství čerstvě namletého pepře a čerstvě nastrouhaného sýru Gran Moravia Riserva. Servírujte ozdobené kouskem čerstvého másla.

Linguine s pestem, brambory a fazolkami

- 250 g pesta
- brambory
- fazolky
- Gran Moravia

Spíše než prostá porce těstovin je tento pokrm skutečným hlavním chodem typickým pro ligurskou kulinářskou tradici. Je jedním z nejobvyklejších receptů s pestem. Nejprve oloupejte tři brambory a nakrájejte na malé kousky. Očistěte trochu fazolek (pokud nemáte, můžete použít i zelené bylinky) a zeleninu uvařte. Uvařte těstoviny al dente a slité je přesypte do velké mísy, ihned zalijte extra panenským olivovým olejem, pak přidejte pesto, uvařenou zeleninu a vše jemně promíchejte. Posypte dostatečným množstvím nastrouhaného sýru Gran Moravia a servírujte ozdobené několika listy bazalky.



Bramborové gnocchi s ragú alla napoletana

Suroviny: (pro 4 osoby)

- ½ kg gnocchi
- 400 g hovězího krku
- 200 g vepřové krkovice • 1 l hovězího, případně zeleninového vývaru • 2 cibule najemno nakrájené
- 1 větší mrkev nakrájená na kostičky • 2 řapíky řapíkatého celeru nakrájeného na kostičky • 2 dcl červeného vína
- 1 hrnek rajčatové passaty
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl, pepř, petrželka na ozdobu.

Příprava:

1. Hrnec na plotně rozpálíme nasucho, dáme 2 lžíce olivového oleje a osmahneme najemno nakrájenou cibuli.
2. Přidáme a orestujeme zeleninu.
3. Do hrnce dále přidáme maso, které jsme nakrájeli na větší kostky, a necháme ho zprudka zatáhnout.



4. Přilejeme červené víno a necháme ho zredukovat na polovinu. Přidáme protlak a zarestujeme ho.
5. Přidáme vývar a hrnec přiklopíme poklicí.
6. Dusíme pomalu přibližně 2,5–3 hodiny a potom maso vidličkou natrháme na vlákna.



7. Připravíme gnocchi dle návodu a před podáváním je ohřejeme na pánvi, kde je také promícháme s hotovým ragú. Na talíři ragú posypeme strouhaným sýrem Gran Moravia a posypeme čerstvou petrželkou.

Dobrou chuť!
Buon appetito!



Krok za krokem



Bramborové gnocchi Patamore:

- jsou vyrobené z čerstvých brambor tradičním řemeslným způsobem, a proto chutnají stejně, jako domácí gnocchi od babičky
- jsou vyrobené z kvalitních čerstvých brambor vařených v páře ve slupce, díky čemuž si uchovávají všechny své nutriční hodnoty a skvělou chuť brambor
- jsou bez konzervantů, barviv a bez bramborového škrobu
- jsou vynikajícím rychlým obědem či večeří: vařte pouhou 1 minutu a podávejte s omáčkami, které najdete v našich prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, navrch vydatně posypané strouhaným sýrem Gran Moravia. Během pár minut tak připravíte pokrm se zaručeným úspěchem!

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:



Marie Dajbychová
Praha 5

Jak dlouho víte o prodejně Gran Moravia v Nuselské ulici?

O prodejně vím od včerejška. Přišla jsem na to, protože mám ráda italské produkty. Neteř mi řekla, že takové výrobky jsou právě v La Formaggeria Gran Moravia a až se tam jdu podívat, že tam sama nakupuje sýry a prý jsou moc dobré.

Víte i o ostatních prodejnách La Formaggeria Gran Moravia v Praze?
Dívala jsem se na internet a tato prodejna mi byla, co se týká dopravy, nejbližší.

Co jste dnes nakoupila?
Koupila jsem tu dnes sýr Verena Dolce. Už se těším, až jej doma ochutnám.

Ocenila byste, kdyby vám někdo dal sýr jako dárek?
Ano, právě tak jsem se dozvěděla o prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Moje sestra a netař mají narozeniny a já jim vždycky kupuji něco, co by si samy nekoupily, a tak chodím do italských obchodů.



Lenka Váňová
Praha

Nakupujete v této prodejně často?
Ano, pracuji tady v Praze-Nuslích, takže to mám blízko.

Co nakupujete nejraději?
Hlavně tvarohy, sýry, hodně беру i zákysy a moc oblíbené jsou u nás taky jogurty, ale především tady kupuji sýry.

Máte nějaký oblíbený recept, který by se neobešel bez těchto ingrediencí?
Někdy si vaříme podle časopisu La Formaggeria Magazine, který je tu pro zákazníky k dostání zdarma a kde je spousta zajímavých

receptů, ale vyloženě oblíbený recept nemáme. Nedá se říci, že by se nějaký můj oblíbený recept neobešel bez ingrediencí, které jsem dnes nakoupila. Sýry jímé spíš samotné, ale někdy tady koupím také těstoviny, a pak si pochutnáme na těstovinách se sýrem.

Přijde vám jako dobrý nápad obdarovat někoho sýrem?

Ano, to je určitě dobrý nápad. My také dáváme sýry jako dárek a právě takové nakupujeme i tady v prodejně.



Simona Josefová
Praha

Co jste dnes v prodejně La Formaggeria Gran Moravia nakoupila?

Vybrala jsem sýr Verena, zákys, sýr s ricottou a máslo. Tyto výrobky patří mezi mé nejoblíbenější. Ještě často беру dlouhozrající sýr Gran Moravia a tavený sýr v tubě.

Jaké jsou vaše oblíbené recepty z těchto ingrediencí?

Používám sýr Gran Moravia na těstoviny a taky do polévek – například do Minestrone, což je tradiční italská hustá zeleninová polévka. Jinak sýry samotné běžně konzumujeme k pečivu a vínu.

Potěšil by vás sýr jako dárek?
Určitě. Sama sýry jako dárek dávám, nejčastěji spolu s vínem.



Andrea Dušková
Praha

Jste tady v prodejně poprvé?
Už poněkolkrát. Tady v nuselské

prodejně jsem podruhé, ale jinak celkově do prodejen La Formaggeria Gran Moravia chodím běžně. Jsem vlastně stálou zákaznicí.

Co jste dnes nakoupili?

Nakoupili jsme Gran Moravia. Tento sýr je můj oblíbený a kupuji jej pravidelně. Přidávám ho na těstoviny a na rizoto. Mám také moc ráda zdejší máslo, které je vynikající.

Dáváte sýry jako dárek?

Dala jsem takový dar jednou – byl to vyloženě mix sýrů. Nakoupila jsem je, protože myslím, že je to vynikající dárek. Nevím, jestli by to potěšilo každého, ale kdyby mě takto někdo obdaroval, budu určitě nadšená.

Máte již připravený nějaký velikonoční recept, ve kterém uplatníte ingredience z prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Já připravuji takovou klasiku, budu třeba péct beránka a v tomto případě se budu držet běžně dostupných ingrediencí.



Jaroslava Novotníková
Olomouc

Jak často chodíte do prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Poměrně často.

Výrobky, které zde nabízejí, mám ráda a také jsem se naučila upřednostňovat kvalitu před kvantitou.

Co jste si dnes vybrala?

Dnes odpoledne mám setkání se svými kamarádkami, takže nakupuji různé druhy sýrů na talíř „k zobání“ – kravské i ovčí, a také prosciutto. Talíře dozdobím čerstvou zeleninou. Také jsem koupila giuncatu na grilování a mám ráda italské víno, takže i dvě láhve bílého suchého vína.

Jaký máte pocit z nákupu?

Nakupuji tady moc ráda, je tu pestrý výběr.

Vyhovuje vám přístup personálu?

Personál je skvělý, jsou to profici, vždycky ještě nabídnou něco navíc a já to koupím, protože by mi to mohlo chybět. (smích)

Kdybyste měla vybrat tři druhy sýra, které vám nejvíce chutnají, jaké by to byly?

Je to docela těžká otázka, protože člověk pořád objevuje nové chutě a druhy, ale asi bych se přiklonila ke Gran Moravia, pecorinu a Vereně.



Náš mini tým prodejny v Nuslích: /zleva/ Tereza Cajthamlová a Šárka Nováková

La Formaggeria Gran Moravia PRAHA – NUSELSKÁ

Zákazníci, kteří jsou zvyklí na velké prosklené výlohy, odhalující dění uvnitř velkých prostor prodejen, uvidí, že v případě prodejny v Praze-Nuslích je to jinak. Jedná se totiž o vůbec nejmenší prodejnu sítě La Formaggeria. Prodejna, jejíž vchod i výloha jsou stejně velké jako vstupní dveře jiných prodejen, vás však mile překvapí – pohlcující rodinnou atmosférou, která na vás dýchne již v momentě, kdy po schodech přicházíte dovnitř.

K pultu se vejde jen několik zákazníků, kteří si bedlivě prohlíží nabídku prodejny a čas si krátí čtením receptů, které pro ně personál pravidelně připravuje, nebo ochutnávkou vybraných sýrů. To, že se ve velké míře jedná o stálé zákazníky, je patrné hned v momentu, kdy přijde na řadu další z nich – rozhovor se rozhodně nevede jen o právě zakoupených delikatesách. Bližící se jaro v prodejně připomíná nejen velikonoční sladký sortiment, ale také tulipány ve váze, které jsou – jak se později dozvíme – od jednoho ze zákazníků jako poděkování za výborné rady a kvalitní zpracování surovin.

„Pozoruji velký rozdíl mezi zákazníky z obchodního centra a zákazníky, kteří navštěvují tuto prodejnu. Zákazníci tady jsou více zaměřeni na vaření a českou výrobu. Navíc nejsou extrémně uspěchaní a z ulice sem přicházejí s tím, že si chtějí vychutnat náš obchod,“ říká vedoucí prodejny Tereza Cajthamlová, která má zkušenosti i s vedením pražské prodejny v OC Letňany.

Největšími favority jsou v nuselské prodejně již klasicky máslo, sýry Gran Moravia, Verena a Giuncata s rukolou, jogurty

a syrovátka – ta prý personálu doslova mizí pod rukama. Odběr této čerstvé výroby na prodejně neustále navyšují. Malý pult jim nedovoluje nabídnout veškerý sortiment chlazeného zboží, avšak sázka na litovelskou výrobu se vyplácí. Pokud by se zákazník zajímal o některý výrobek, který v prodejně zatím nemají, je jistě možné, aby se takový produkt stal běžným sortimentem prodejny.

Prodejna v Nuslích pravidelně pro své zákazníky připravuje recepty, které se ve stojánku na pultu obměňují každé pondělí. Recepty si rychle našly své zákazníky a několik z nich přichází pravidelně na začátku týdne pro recept a rovnou i nákup surovin nezbytných k přípravě pokrmu.



Pozvánka

Jak je patrné z fotografie personálu, velikost prostor předurčuje i velikost týmu. V pražské prodejně, která byla otevřena teprve v prosinci loňského roku, se po celý čas střídají dvě kolegyně, které tamější zákazníci již dobře znají. Takto malý tým jistě napomáhá komorní atmosféře prodejny, která již má hodně svých věrných zákazníků, kteří se pro výrobky sýrárny do nejmenší prodejny v republice pravidelně vrací.



TIP: VZALI JSME SI RECEPT Z PULTU RISOTTO S CUKETOU A SÝREM CACIOTTA

Suroviny: 350 g rýže (arborio nebo carnaroli), 1 středně velká cuketa, 1 malá cibule, 200 g sýru caciotta, 1,5 l zeleninového vývaru, 50 g strouhaného sýra Gran Moravia, 100 g másla, sůl, mletý černý pepř

Příprava:

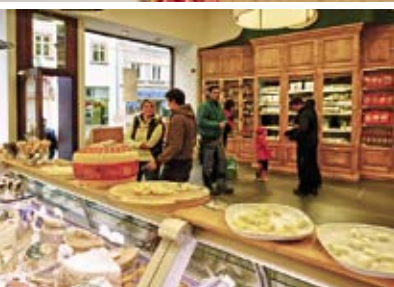
Nakrájejte cibuli na jemno a cuketu na malé kostičky. V pánvi rozpustěte máslo, přidejte cibuli a cuketu a několik minut restujte. Přidejte rýži a nechte ji několik minut pražit, pak přidejte půl naběračky teplého zeleninového vývaru, který jste si předtím připravili. Vše dobře promíchejte. Vařte za stálého míchání na silnějším ohni a postupně přidávejte teplý vývar tak, jak se bude vstřebávat. Po konci vaření přidejte caciottu nakrájenou na kostičky a míchejte, dokud se sýr nerozpustí. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia a pepřem.



KDYŽ dobře nakoupit, tak...

Prodejny

...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
Cimbarkova 4
tel.: 541 216 290
Po-Ne: 9.00-21.00

BRNO-MODŘICE

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

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Lannova třída 18
tel.: 383 134 052
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: 9.00-18.00

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: 9.00-12.30

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981
Po-Pá: 9.00-18.00

PARDUBICE

Palackého třída 2748
tel.: 463 035 529
Po-Ne: 9.00-20.00

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 4

Nuselská 5
tel.: 273 136 458
Po-Čt: 9.00-18.30
Pá: 9.00-18.00
So: 9.00-13.00

PRAHA 7

Milady Horákové 499/62
tel.: 230 234 435
Po-Pá: 9.00-19.30
So: 9.00-13.00

PRAHA 9

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



Najdete nás také na netu:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz