

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

O dobrodružství
a lásce k italské kuchyni
s HANOU MACIUCHOVOU



BÁJEČNÉ RECEPTY

Kouzlo sýrů a čerstvých
letních surovin
na vašem talíři



ROZPALTE GRIL!

Pozvěte přátele
na perfektní maso
se salsou a omáčkami

Číslo 13 léto 2016
zdarma





Léto s mléčnými výrobky přímo z naší sýrárny

Každý měsíc vybrané výrobky ještě výhodněji

POUZE V LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA: Brno • České Budějovice • Hradec Králové • Liberec • Litovel • Olomouc • Ostrava • Pardubice • Praha



Výrobce: Brazzale Moravia a.s., Tři Dvory 98, Litovel



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři, přichází léto, období prázdnin a dovolených, cestování, odpočinku, kdy máme více času na rodinu, vyrážíme s dětmi na piknik a obědváme pod širým nebem, pořádáme grilování s přáteli, objevujeme nové chutě i kombi-

nace, vyhledáváme lehčí, zároveň ale chutná a rafinovaná jídla. Pro všechny tyto příležitosti bychom vám rádi na následujících stranách letního čísla našeho magazínu nabídli několik inspirací. Vedle mnoha lahodných receptů zde najdete i rady, jak dbát o své zdraví v letním období, vydáte se s námi na cestu po italských salinách, místech, kde se získává mořská sůl, v srpnu vás pozveme do malebné oblasti náhorní roviny kolem města Asiago, abyste se zaposlouchali do hudby znějící v historických kulisách města během Asiagofestivalu, který letos oslaví jubilejní 50. ročník. Tématu cestování zůstaneme věrni i v rozhovoru se známou osobností, v němž oblíbená herečka Hana Maciuchová vzpomíná na dobrodružství prožitá během svých pobytů v Itálii.

Nechybí ani obvyklé rubriky jako škola vaření, ukázky ze sortimentu prodejen, model etana, který v tomto čísle voní po kozích sýrech, opět se vrací fotoreportáž z výroby, v níž se podíváme do litovelské sýrárny, jak se vyrábí jogurty La Formaggeria. Nezapomněli jsme ani na stránky věnované dětem a na aktuality, kde se mimo jiné dočtete o veletrzích a výstavách, jichž se skupina Brazzale zúčastnila v průběhu měsíce května na různých místech světa.

Prejeme vám, abyste si v létě užili radostných a chutných chvil, a doufáme, že budeme moci i my přispět již třináctým číslem La Formaggeria Magazine ke zdaru vašich letních banketů. Dobrou chuť a příjemnou dovolenou!

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia 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 21. června 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: Tomáš Burda, 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 Hanou Maciuchovou	6-7
Veselý piknik s finger food	8
Veletrh Cibus Parma	9
Poutníci sýrů	10
Kombinujeme sýry	11
Model Etana – Caprottino	12-13
Škola vaření – prosciutto crudo	14-15
Rajčata: každému to jeho	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Rozpalte gril	17
Asiagofestival slaví 50. ročník	18
Léto, sezóna mléčných výrobků	19
Prostíráme: oslava na terase	20-21
Už jste vyzkoušeli naše speciality	22-23
Recepty se čtyřmi surovinami	24
Fotoreportáž – jak se rodí jogurt	25
Cestování: po stopách mořské soli	26-27
Waterfoot print Gran Moravia	28
Krok za krokem	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria České Budějovice	31



Jak snadno připravit veselý piknik s finger food pro spoustu přátel
8

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



Které letní pokrmy vám pomohou udržet se ve skvělé formě?
19

Magické italské saliny: vydejte se s námi po stopách mořské soli
26-27



Společnost Orrero a.s. se změnila na Brazzale Moravia a.s.

Společnost Orrero a.s., které patří sýrárna v Litovli a která provozuje řetězec podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia, změnila od 1. května 2016 svůj název. Ten nově zní Brazzale Moravia a.s., aby tak byla lépe a transparentněji zřejmá příslušnost moravské sýrárny ke Skupině Brazzale, nejstaršímu sýrařskému podniku v Itálii. Změna názvu společnosti s sebou nenese žádnou jinou změnu a všechny ostatní údaje společnosti zůstávají beze změn.



Gran Moravia v pořadu Jídlo s.r.o.

Roman Vaněk a štáb pořadu Jídlo s.r.o. televize Stream navštívili produkci sýru Gran Moravia, aby se podívali, jak se náš sýr v Litovli vyrábí. Celým výrobním procesem ho provázela Roberto Brazzale, prezident skupiny Brazzale. Podívejte se na TV Stream na díl o Gran Moravia odvysílaný 17. května 2016 na www.stream.cz/porady/jidlo-s-r-o

Studenti zemědělské školy z italské Verony navštívili Moravu



Sýrárna Brazzale Moravia na jaře hostila studenty maturitního ročníku zemědělské školy Stefani-Bentegodi z italské Verony. Studenti vedení profesorem Ivanem De Angeli během

návštěvy České republiky projevíli zvědavost a velký zájem o výrobu sýrů i o moravské zemědělství. Při exkurzích v sýrárně a ve stáji, která je jejím dodavatelem mléka, kladli studenti mnoho konkrétních a odborných dotazů týkajících se jak krmení krav, kvality mléka, klimatických podmínek na Moravě, tak jednotlivých fází výroby sýru. Přejeme těmto sympatickým budoucím zemědělcům mnoho úspěchů v osobním i profesním životě!



Naše sýry caciotta byly oceněny za nejlepší sýrovou etiketu roku 2015

Etikety našich caciott, které patří do produktové řady „Přímo z naší sýrárny“, byly zvoleny Klubem sběratelů sýrových etiket jako nejlepší sýrové etikety České republiky roku 2015. Cena byla

zástupcům litovelské sýrárny předána na Oslavě mléka, kterou pořádá Českomoravský svaz mlékárenský.



Garden food festival Olomouc

La Formaggeria Gran Moravia se zúčastnila druhého ročníku Garden food festivalu, akce věnované dobrému jídlu a pití, která se konala třetí květnový víkend v nádherném prostředí Smetanových sadů v Olomouci. Festival představil nové trendy v gastronomii, slavné šéfkuchaře, ale také regionální výrobky. Jedním z cílů festivalu bylo ukázat veřejnosti, že v Olomouckém kraji jsou výrobci potravin, restaurace i šéfkuchaři na špičkové úrovni. La Formaggeria Gran Moravia návštěvníkům festivalu ve svém stánku nabízela sýrové variace a italské speciality jako například sicilské cannoli plněné krémem z ricotty ze sýrárny Brazzale Moravia. Nechyběla ani naše poslední novinka, krupavé Cri Cri Gran Moravia, vynikající právě při pobytu venku, což potvrdil i úspěch, jaký tento snack zaznamenal na festivalu odehrávajícím se za pěkného počasí pod širým nebem.



Brazzale na veletrzích po celém světě

Květen byl pro skupinu Brazzale velmi intenzivním obdobím, během kterého se zúčastnila významných mezinárodních veletrhů a výstav po celém světě: Sial China a Bakery China v čínské Šanghaji, CIBUS v italské Parmě (více se o naší účasti na CIBUSu dočtete na straně 9) a PLMA v nizozemském Amsterdamu. Naši kolegové představovali návštěvníkům veletrhů nové výrobky skupiny, které jsou už k dostání také v řetězci prodejen La Formaggeria Gran Moravia, jako Cri Cri, sýry scamorza v novém balení nebo plátky sýrů provolone a scamorza.



Prodejna v Šanghaji vítá návštěvníky na nové adrese

La Formaggeria Gran Moravia v čínské Šanghaji se v květnu přestěhovala na atraktivnější adresu na Huai Hai Zhong Road 1250. Těší nás, že si stálí i noví zákazníci našli cestu na novou adresu hned po otevření prodejny.



La Formaggeria Gran Moravia na farmářských trzích v Praze

Od jara 2016 nás najdete také na farmářských trzích v Praze. Každou středu jsme na trhu u metra Háje v ulici U Modré školy, ve čtvrtek pak pravidelně na náměstí Jiřího z Poděbrad. Těšíme se na vás s našimi sýry a dalšími mléčnými výrobky a specialitami!



Foto: Marie Votavová

Hana Maciuchová: Mám ráda „nadrobeno“

Jedna z nejoblíbenějších českých hereček Hana Maciuchová se letos na jaře po úspěšném boji s vážnou nemocí vrátila na jeviště. Těší se teď znovu velké přízni svých věrných příznivců a diváků hned v několika hrách v divadlech po celé republice. Energii sršící, pozitivní a letně naladěná Hana Maciuchová zavzpomínala pro La Formaggeria Magazine na své dobrodružné cestovatelské zážitky, vyznala se z lásky k italské kuchyni a prozradila, co ji nejvíc nabíjí.

Paní Maciuchová, netajíte se tím, že velmi ráda cestujete. Která země, kraj či místo za hranicemi naší republiky vás zatím okouzlili nejvíc?

Nefavorizuji. Cestování vyhledávám pro tu změnu kulis, kdy se promění moje vnímavost a získám natěšený, hloubkový pohled zvědavého turistu. Nefotografuji, všechny zážitky totiž svěřuji své paměti. Už v roce 1968 jsem o prázdninách stopem procestovala Itálii od Benátek po Neapol, na podzim pak Divadlo Za branou, kde jsem byla v angažmá, hostovalo v mnoha zemích Evropy. V dalších letech se mi podařilo vrátit se na známá místa, ať v Norsku, Francii, Rakousku či Velké Británii. Itálii, její krásu, bohatství historických památek a úchvatnou přírodu bych s radostí prozkoumávala celoročně.

Jsou vaše cesty převážně poklidné, naplněné kulturními zážitky a vnímáním přírodních krás a historie, nebo je občas provázejí i dramatické či dokonce nebezpečné okamžiky?

Mám ráda „nadrobeno“. Znáte ten vtip? „Chcete kávu, nebo rohlík?“, a řekne se „nadrobit“. Během dobývání mé lásky, teatrálních Dolomitů kolem Madonny di Campiglio, jsem si nenechala ujít nádherné Trento. A dramatické okamžiky v horách nás překvapily právě při výstupu v tomto regionu na Cinque laghi. Slunečný den se během pár minut změnil v temno, padla mlha, ztratili jsme orientaci. Sesula jsem se na balvan a bála se udělat krok. Lilo, sněžilo, našťastí jen asi dvacet minut. Pak jsme promočení na kost, promrzlí sestupovali, spíš klouzali po kamenech dolů do Folgaridy a odměnili se opulentním obědem. Od primi piatti, přes secondi piatti, všechny druhy salátů, moučníků. A oběd i naše znovuzrození jsme zapíjeli výborným trentsským vínem.

Jaké bylo vaše největší cestovatelské dobrodružství?

Trávila jsem s přáteli přelom roku na ostrově Ischii a vyjeli jsme na výlet na Capri. Tam, kde 360 dní v roce svítí slunce, nám od rána přelilo. Bylo vzrušující procházet tu voňavou krásu ostrova v dešti, poznávat za pochodu nejen památky, ale také kvalitu restaurací a vína. Na zpáteční cestě nás stihla bouře na moři. Vlny šly přes palubu, loď tlakem praskala, osazenstvo zvracelo a dvanáct zcepenělých Čechů

čekalo na svůj osud, vypadalo to na utopení v Neapolském zálivu. Po hodině a půl kapitán dokormidloval loď zpět na Ischii a od té doby mám velký strh z moří a oceánů. A v hlavě pak nezodpovězené otázky.

Cítila jste se někde v cizině „jako doma“? Je pro vás důležité a hezké se vracet zase zpátky do Čech?

Pocit domova v cizině nehledám. Domov je moje kotva, kam se ze všech vzrušujících cest velice ráda vracím.

Jste odvážnou cestovatelkou, která bez obav a předsudků ochutnává i netradiční a pro Čechy velmi nezvyklá jídla?

Pokud myslíte různá exotická menu, jako grilované brouky, mravence, žáby, neměla jsem příležitost ochutnat. Ale třeba ústřice, exotické úpravy frutti di mare, neobvyklých druhů ryb, na těch si vždycky pochutnám.

Jakou typickou italskou specialitu máte nejraději?

Mám ráda italskou kuchyni v celé její šíři.

Vaříte ráda? Jaké menu byste připravila svým nejbližším?



Foto: Marie Votavová

Vařím, abych se zdravě a dobře najedla. Jako hostitelka zvu nejraději své přátele do vybraných restaurací, které mají menu podle mých představ. Chci si své hosty užít, mít na ně prostě čas.

Je pro vás důležité, jak čerstvé suroviny nakupujete a odkud pocházejí?

Ano, sleduji to.

Mají ve vašem jídelníčku své stálé místo také mléčné výrobky, sýry...?

Sýry mám celoživotně ve velké oblibě.

Víte o tom, že právě v hanácké Litovli, nedaleko vašeho rodiště – Šternberka, se už dvě desetky let rodí dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se pak vyvážá do celého světa a také se prodává v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia?

Samozřejmě o tom faktu vím a jako Hanačka jsem na La Formaggeria Gran Moravia patřičně pyšná.

Milujete pobyt v přírodě a ráda trávíte čas prací na zahradě vaší chalupy v Českém ráji. Je to pro vás tím nejlepším odpočinkem? Jak jinak se ještě ráda nabíjíte pozitivní energií?

Práce na zahradě mi čistí hlavu a můžu se pak kochat ladným výsledkem. A co mě ještě nabíjí energií? Stvořená krása, umění všech forem a tvorba lidí různých profesí, které můžu obdivovat.

Překonala jste letos úspěšně vážnou nemoc. Co pro vás bylo největší motivací vše zvládnout?

Rakovina je svízel, stále nebezpečí. Zatím jsem její atak zvládla. V mém případě jiná motivace, než toho nepřítel setrást, neexistovala.

Vrátila jste se už po pěti týdnech na jeviště. Jak si znovu užíváte svou milovanou práci?

S radostí, pokorně a vděčně. Publikum mě hýčká svou přízní. Oddechlo si, že už mu nedělám vrásky.

Kde všude nyní vystupujete kromě svého úspěšného monodramatu Žena vlčí mák?

Hraji v Divadle Na Vinohradech, oblibené inscenace Ideálního manžela nebo Čapkova Loupežníka. V Divadle V Řeznické s Jarouškem Satoranským hrajeme Ještěrku na slunci, v Ungeltu pak



Foto: Marie Votavová

s kolegyněmi Růžové brýle, ve Viole bych vás pozvala na hru Oldřicha Daňka Žena z Korinta a Sváteční Shakespearovu poštu, kde se v inspirativním večeru setkávám s Martinem Hilským a panem režisérem Milošem Horanským. Mé publikum mě může vidět také v mnoha divadlech po celé Czech Republic.

Mluvíte o tom, že právě teď máte čas plnit si své sny – chodit na koncerty, do divadel, na výstavy... Co nejlepšího jste v poslední době viděla nebo slyšela? Jaký je váš tip na kulturní zážitek, který si určitě nenechat ujít?

Uchvátily mě koncerty na festivalu Smetanova Litomyšl. Doporučuji krásné výstavy v Albertině ve Vídni. A oslavovala jsem sedmisté výročí narození Karla IV. Letopočet 1316, doba vlády Lucemburků a jeho vyspělá osobnost, bohatý životní záběr mi nepřestávají vyrážet dech.

Provází vás v životě nějaké motto nebo moudrost, o jejíž síle a pravdivosti jste pevně přesvědčená?

Jestli, moji milí, hledáte cestu bez překážek, určitě nikam nevede. A kdyby každý věděl, co by vědět měl, byl by svět spasen.

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

Malé kreaace pro veselý piknik

Snadná příprava a zaručený výsledek, to jsou finger food, mistrovská díla miniaturního kulinářského umění. Využijete je nejen během oslav či k odpolednímu aperitivu, stylové a chutné budou i na letních výletech.

Již několik let jsou hlavní součástí oslav a odpoledních dýchánek. Jsou výtečným a pohodlným způsobem, jak si pochutnat na lahůdkách a obvyklých pokrmech v malém formátu a bez použití příboru. Finger food mohou být rafinované s dlouhou a pracnou přípravou, nebo jednoduché, které snadno naservírujete i velkému počtu přátel. Na rozdíl od všeobecného mínění se finger food hodí i k mnoha jiným příležitostem, včetně klasického letního pikniku. Ať už zvolíte městský park, rozkvetlou louku na úpatí kopce nebo les, finger food budou tou pravou pochoutkou pro zahájení hostiny. Pokud jich připravíte dostatek a v mnoha variacích, můžete z nich sestavit kompletní menu celého oběda. Je ovšem nezbytné zvolit ty správné ingredience a mít přítom na paměti, že finger food nebudou několik hodin v lednici.

Hummus z fazolí cannellini s rozmarýnem a zeleninou
Rozmixujte do krému 250 g fazolí cannellini z plechovky, půl šálku loupáných mandlí, šťávu z jednoho citronu a citronovou kůru, jehličky ze dvou snítek rozmarýnu, 4 lžice oleje a trochu vody. Osolte a opepřete. Dejte do malých pohárků s víčkem (pokud nemáte, můžete dát do většího plastového boxu), dochuťte několika kapkami oleje a servírujte spolu s čerstvou zeleninou nakrájenou na proužky, jako je mrkev, syrová cuketa, okurky, fenykl, dále s cibulí, celými rajčaty a podobně.



Listové kousky s ricottou a pestem

Připravte si ricottový krém: do čerstvé ricotty jemně po lžičkách vmíchejte pesto až do vámi požadované chutě. Krém navrstvěte střídavě s pěti pláty listového těsta, pak takto vzniklý koláč rozkrájejte na čtverce a pečte je v rozpálené troubě při 180 stupních asi 12–15 minut. Po přeložení do krabičky je ještě dozdobte trochou pesta.

Sladká mléčná rýže s jahodami

Uvařte rýži (druh na risotto) v horkém mléce, v případě potřeby mléko během vaření dolévejte, dokud nebude mléčná rýže hustá a pevná. Osladte cukrem a vanilkou. Uvařenou mléčnou rýži přendejte na plech, dobře udusejte a nechte vychladnout. Nakrájejte na větší kostky a na pikniku servírujte s velkým množstvím zralých a sladkých jahod.

Tmavý chléb, máslo a ančovičky

Máslo rozmíchejte s několika kapkami citronu a pepřem do krému. Na dva plátky tmavého chleba natřete dostatečnou vrstvu máslového krému, na jeden plátek položte několik dobře okapaných ančoviček, přiklopte druhým plátkem chleba, lehce přitiskněte a nakonec nakrájejte na kostičky.



A jak vše v pořádku odnést?

Rozhodně to není banální téma: aby finger food vydržely do oběda tak, jak jsme je připravili, musíme být opatrní už při jejich vkládání do batohu nebo do tašky. Používejte nízké plastové krabičky s dobře těsnícím víkem, dbejte také na to, aby nebyly zbytečně veliké. Pro každý druh finger food použijte jinou krabičku. Takto zabalený vzácný náklad uložte na dno tašky a dejte pozor, abyste na ně pak nepoložili už nic těžkého.



Gran Moravia na veletrhu Cibus Parma

Prostor vyznačující se intenzivními barvami a jasnými liniemi, novinka Cri Cri Gran Moravia, věrně zrekonstruovaný pult La Formaggeria přímo v prostorách stánku, ruční stloukání másla a velký zájem návštěvníků a italských i zahraničních obchodníků, takové jsou hlavní momenty, kterými se dá charakterizovat letošní účast skupiny Brazzale na nejvýznamnějším mezinárodním potravinářském veletrhu v Itálii – Cibus Parma.

Stánek barev a čistých linií

18. ročník veletrhu Cibus, který se v prostorách parmského výstaviště konal od 9. do 12. května, se stal ročníkem rekordů: vystavovalo na něm 3000 podniků, navštívilo jej 72 000 návštěvníků a 2200 registrovaných obchodníků, vévodily mu velké a zajímavě řešené stánky. Stánek Brazzale byl navržen mladou italskou malířkou Ester Grossi v jejím typickém stylu s intenzivními základními barvami a čistými, jasnými liniemi. O jeho nepřehlédnutelnosti a atraktivnosti svědčí i fakt, že si ho pro fotografii k článku hodnotícímu letošní veletrh vybral i důležitý italský deník „Il Sole 24 Ore“.

Cri Cri Gran Moravia

Hlavním lákadlem stánku Brazzale byla novinka rodiny Gran Moravia – křupavé pečené kousky sýru Gran Moravia „Cri Cri“, které zaznamenaly u návštěvníků i obchod-

Lákadlem stánku byla novinka v podobě křupavých pečených kousků sýru Gran Moravia „Cri Cri“.



WWW.LAFORMAGGERIA.CZ

CIBUS 2016
18° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA 9-12 MAGGIO
WWW.CIBUS.IT

Vzhled stánku Brazzale, který poutal sytými barevnostmi a čistými liniemi, navrhla italská malířka Ester Grossi.

v 15 g sáčcích, které díky charakteru pečeného snacku nemusí být uchovávány v lednici a lze si je vzít jako záso- bu energie kamkoliv. Výrobek Cri Cri Gran Moravia nebyl ale jedinou novinkou prezentovanou skupinou Brazzale na veletrhu Cibus. Dalšími výrobky, které jsme v Parmě představili, byly sýry Scamorza bianca a Scamorza affumicata v nových obalech, které jsou nejen slušivé, ale zejména z hlediska kvality zajišťují delší trvanlivost výrobku. Novinkou byla také balení sýrů provolone ve formě plátků, a to jak typu dolce, tak typu piccante. I tyto novinky aktuálně zařazujeme do sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia, abychom našim zákazníkům nabídli ještě větší výběr sýrů z vlastní produkce skupiny Brazzale.

Výroba másla živě

Stánek Brazzale však nevědovaly pouze sýry, ale také máslo vyrobené přímo v prostorách stánku ručním stloukáním v malé máselnici vyrobené z průhledného materiálu, aby tak diváci mohli doslova v přímém přenosu sledovat přeměnu smetany v máslo. U pultu La Formaggeria pak děvčata toto máslo návštěvníkům nabízela jako ochutnávku, nechyběla ani klasická italská kombinace chleba s máslem a cukrem, která v mnoha návštěvnících vyvolala vzpomínky na dětství a přispěla k příjemné atmosféře panující ve stánku Brazzale během celého veletrhu.



Návštěvníci veletrhu mohli pozorovat ruční stloukání másla v malé průhledné máselnici.

Poutníci sýrů

Starodávná tradice putování lidí a zvířat na letní pastviny v horách dala vzniknout celé řadě sýrů a starobylých rituálů, které přetrvávají dodnes.

„Evropa vznikla putováním,“ napsal kdysi Goethe. A bezpochyby ze spousty cest je jednou z nejstarších a nejtypičtějších ta, na kterou se vydávali a stále vydávají lidé společně se zvířaty. Putování stád není ale jen obyčejný přesun pastevců a dobytka na zelené horské pastviny v jarním období a jejich návrat dolů do údolí na konci léta. Je to tisíciletá tradice spojená s horským zemědělstvím, s historickými místy a starobylými rituály, poezii a zakořeněnými zvyklostmi, které se místo od místa liší. Je to také oslava, do které se zapojují velcí i malí.

Vše začíná koncem jara, obvykle někdy v květnu, podle počasí a podmínek panujících na horských pastvinách. V té nejvhodnější chvíli pastevci zahájí se svými stády výstup do salaší v horách. Tato putování po tisíce let charakterizovala civilizaci založenou na pastevectví, výrazně ovlivnila krajinu i urbanistický rozvoj a přispěla k setkávání odlišného lidu a kultur. Podél travnatých stezek vedoucích na alpské louky byla postupně zbudována místa s obcerstvením, odpočívadla, příležitostně i ošetřovny. Vznikly ale také hospody a kultovní místa, jako jsou kapličky, obětní místa, kostely a svatyně, a samozřejmě také tržní místa, kde se prodávaly sýry vyrobené v letních měsících. Na alpské pastviny

vedly vyšlapané cesty, které byly hlavní osou tehdejšího systému cest a komunikací. A právě na alpských loukách pak z mléka, které je díky bohaté škále bylin a lučního kvítí a jedinečnému charakteru horských pastvin opravdu mimořádné, pastevci vyrábí sýry, které jsou skutečnou ozdobou sýrařského umění. Velká část tradičních sýrů, jejichž výroba je nyní rozšířena v nížině, pochází právě z těchto míst. Období horské pastvy končí sestupem s hor do údolí. Dlouhá cesta návratu lidí a jejich stád začíná koncem září či začátkem října a vine se travnatými svahy, které spojují hory s nížinami. Průchod krav doprovázený zvoněním

kravských zvonců je skutečnou oslavou. Lidé i zvířata jsou vítáni oslavami s hudbou, hrami a velkým hodováním, které každý rok oživí centra v blízkosti hor v mnoha italských regionech. Měsíc migrace dobytka z horských luk, který je zároveň i obdobím vinobraní, proto odjakživa svými venkovskými rituály a barvami ohlašujícími podzim inspiroval básníky a malíře. Putování zvířat má navíc i zásadní význam pro uchování horského dědictví: představuje proces přirozeného obdělávání a hnojení, brání příliš rychlému postupu lesů a umožňuje dočasně opuštěné půdě, aby se obnovila.

➤ Nádherná oblast Altopiano di Asiago s více než sty horskými pastvinami dává několik tisícům lidí práci v salaších, výrobnách sýrů, turistických službách i v pohostinství

➤ Návrat pastevců a stád z hor na podzim je skutečnou podívanou.



Horské pastviny náhorní roviny Asiago

Také v kouzelné oblasti Altopiano di Asiago spojuje život na horských pastvinách lidí a zvířata a dává lidem práci v salaších. Život na náhorní rovině Asiago je svázán rytmy horského zemědělství i samotné země. Odjakživa je nástrojem pro zachování a ochranu teritoria a představuje i příležitost pro mladé lidi, kteří stále častěji klepou na dveře salaší okouzlení prací na čerstvém vzduchu. S více než sty horskými pastvinami je náhorní rovina Asiago co do rozlohy i počtu nejdůležitější soustavou salaší celého alpského oblouku a zaměstnává tisíce osob ve výrobě sýrů, v pohostinství a v turistických službách. Je dědictvím, které je každoročně oslavováno na mnoha akcích věnovaných životu v salaších náhorní roviny a lahodným výrobkům, jako jsou sýr Vezzena, máslo, salámy nebo čerstvá ricotta.

➤ Výroba másla v horské salaši



Kombinujeme sýry

Gran Moravia – vždy dobrý

Nabízíme další díl rubriky věnované kombinování sýrů, kde najdete rychlé a snadné recepty, které vám již na první pohled vnuknou klasická i nečekaná spojení. **Vyzkoušejte i vy tyto hry chutí.**

Závin s ricottou a Gran Moravia



listové těsto + ricotta + italský speck + Gran Moravia



Rozválejte listové těsto a potřete ho 150 g ricottou smíchané se špetkou soli. Ricottu posypte 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a nakonec na těsto rozložte 100 g plátků italského specku. Těsto srolujte, dobře uzavřete a potřete trochou vody. Nakrájejte na silnější kousky a pečte v troubě rozpálené na 200 stupňů asi 10 minut.

Tortelloni s omáčkou Gran Moravia



tortelloni ricotta e spinaci + smetana + Gran Moravia + muškátový oříšek + nakládaná sušená rajčata

Do kastrůlku dejte 150 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, přidejte špetku muškátového oříšku a pomalu přilévajte 300 ml čerstvé smetany. Vařte asi 3 minuty na nízkém žáru, nakonec osolte. Mezitím uvařte těstoviny, lžící vody z vaření těstovin přidejte do omáčky. Těstoviny sceďte, přelijte smetanovou omáčkou s Gran Moravia a přidejte okapaná, hrubě nakrájená sušená rajčata.

Focaccia spianata s Gran Moravia



focaccia + spianata romana + Gran Moravia + rajčatový krém + paprika

Focacciu prohřejte, rozkrojte podélně a ochutíte: nejprve na obě poloviny natřete rajčatový krém (nebo krém z rukoly), pak bohatě posypte hoblíčkami Gran Moravia, přidejte spianatu a nakonec papriku nakrájenou na kostičky. Podávejte ještě horké, můžete ji nakrájet také na jednohubky k aperitivu.

Salát Gran Moravia s bresaolou a kapary



směs salátů a hruška + Gran Moravia + carpaccio di bresaola + ořechy + kapary + Cri Cri Gran Moravia

Vyberte si směs čerstvých salátů, může být i s klíčky. Přidejte hrušku nakrájenou na kostičky, 150 g Gran Moravia na kostičky, stejné množství plátků carpaccia nakrájených na malé kousky a 4 rozemleté vlašské ořechy. Ochutíte lžičkou kapar a extra panenským olivovým olejem a osolte. Servírujte s několika kousky Cri Cri.

Kozí mléko a výrobky z něj

Podle řecké mytologie krmila malého boha Dia, budoucího vládce Olympu, na krétské hoře Idě koza „Amalthea“. V jiných verzích byla Amalthea naopak nymfa, která se o tuto štědrá kozu starala. Když se pak Zeus stal vládcem bohů, odděčil se koze tím, že jejím rohům přikl kouzelnou moc: kdo rohy měl, mohl je požádat o splnění jakéhokoliv přání. Právě zde hledíme původ zrození mýtu o „rohu hojnosti“, někdy nazývaném také „Amalthein roh“.

Kozí mléko je velmi cenné pro své složení, jež je výrazně podobné lidskému mateřskému mléku. Proto také bývá podáváno malým dětem.

Od kravského a lidského mléka se ale odlišuje zejména lepší stravitelností a jinou zásaditostí.

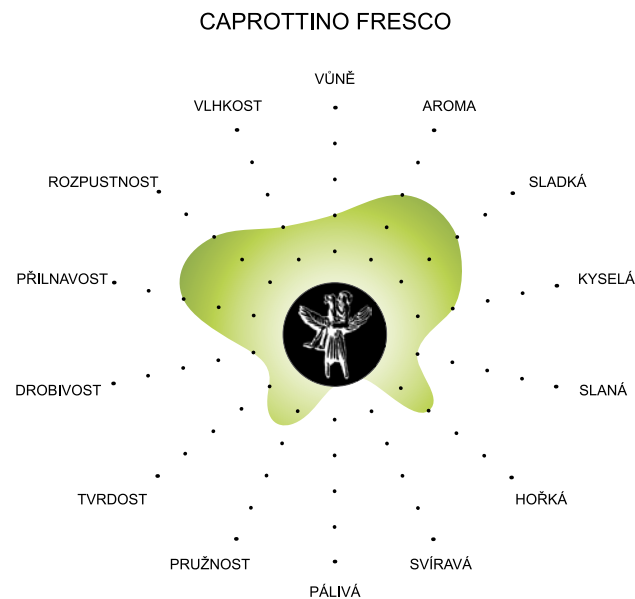
Navíc má z hlediska výživy a medicíny významné terapeutické účinky (bílkoviny, fosfáty a vápník). V dnešní době vyvolává kozí mléko a výrobky z něj obrovský zájem obchodníků po celém světě. Položme si proto otázku, v čem je kozí mléko jiné než to kravské. Řekněme hned v úvodu, že obě mléka mají v zásadě podobný obsah bílkovin 2,2–3,2 %, ale velmi se liší ve složení kaseinové složky. Kozí mléko má pak ještě ve srovnání s kravským mlékem celkově nižší obsah syrovátkových bílkovin (laktoalbumin a laktoglobulin). Těmito rozdíly také vysvětlujeme jeho bělostně bílou barvu typickou pro kozí sýry, zejména pro ty mladé.

Ve světě se vyprodukuje celkem zhruba 800 milionů tun kozího mléka ročně, což představuje asi dvě procenta celkové produkce mléka. Zásadní roli pak má kozí mléko zejména ve stravování obyvatel chudých zemí, z celkového počtu 12 milionů koz se nejméně 7 milionů chová v Asii. Je to dáno i tím, že koza se velmi dobře přizpůsobuje obtížným klimatickým podmínkám a spokojí se s krmivem, které roste v suchých oblastech s nedostatkem vody. Druh krmiva spolu s faktem, že koza vyprodukuje jen omezené množství mléka (koza vyprodukuje ročně cca 50–100 kg mléka, zatímco ovce 3–4krát více a kráva dokonce až 100krát více), mají vliv na aromatické vlastnosti tohoto mléka, které voní po rostlinách rostoucích v okrajových oblastech, kde jsou kozy chovány. Z technologického hlediska pak kozí mléko prokazuje během výroby sýrů velkou srážecí schopnost, což je dáno výrazným množstvím kappa kaseinu důležitého pro tvorbu sýřeniny.

Caprottino fresco

Senzorický profil

Caprottino fresco se při ochutnávce vyznačuje pěknou bílou barvou a středně bohatou vůní s aromatickými tóny. V ústech zanechává jasnou, sladko-kyselou a v závěru nahořklou chuť. Bohaté aroma je charakterizováno tóny bylin a citrusů. Jde o sýr, který je třeba pozorně rozkousat, a který díky výrazné přilnavosti na patře zanechává v ústech dlouho přetrvávající aroma. Caprottino fresco se velice dobře rozpouští v ústech, a proto se skvěle hodí k bílým či růžovým mladým, aromatickým a lehce šumivým vínům. Vynikající kombinace je s vínem Bianco di Ciccio della Cantina Zaccagnini nebo Cerasuolo d'Abbruzzo.

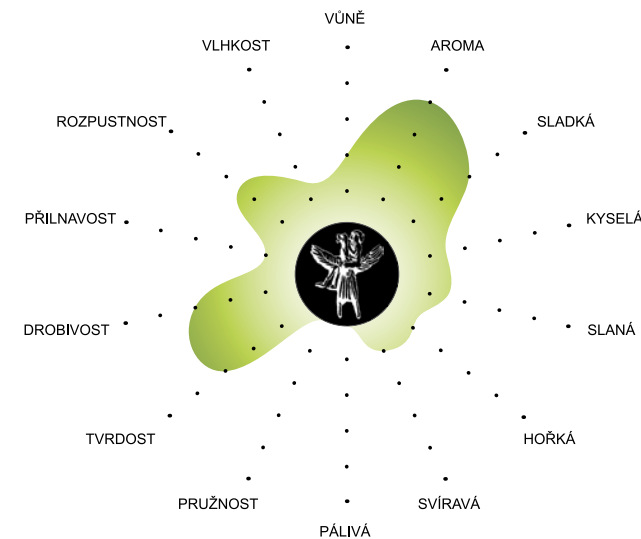


Model Etana od: V. Bozzetti, B. Morara a M. Zannoni

Caprottino stagionato



CAPROTTINO STAGIONATO



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



VINCENZO BOZZETTI:

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

Senzorický profil

Caprottino stagionato má pěknou slonovinově bílou barvu, která může přecházet do slámově žluté, podle složení krmiva koz. Vůně je výraznější než u sýru Caprottino fresco a jsou v ní zřetelné bylinné tóny zvýrazněné během zrání. Uchovává si sladko-kyselou chuť, která je typická i pro čerstvý sýr, ale je obohacen příjemnou svíravostí, která se dobře doplňuje s výraznými víny. Při kousání vykazuje dobrou tvrdost i drobivost, která se s dalším zráním ještě zvyšuje. Není tolik přilnavý jako caprottino fresco, i tak se ale velmi dobře rozpouští v ústech a zanechává na patře výrazné aroma fermentovaných bylin a čerstvého ovoce (meruňka) spolu s výraznými tóny masového vývaru, které jsou typické pro zralé sýry. Pro své organoleptické a aromatické vlastnosti se dobře snoubí s víny se silným charakterem, jako je Insolia Borgo San Leo nebo Icona z hroznů Cabernet Sauvignon di Astoria.





Prosciutto crudo – tak chutná čas

Tradiční lahodná italská šunka prosciutto crudo odpočívá mnoho měsíců, než je připravena k servírování. Vynikající je nejen samotná, oceníte ji také při běžném vaření i při přípravě výtečného občerstvení na výlety.

Pro prosciutto crudo je charakteristické dlouhé zrání: odpočívá minimálně 8 měsíců, někdy až 24 i více, ve vhodných halách zavěšená na speciálních rámech. Díky tomu získává svou nezaměnitelnou vůni a jedinečnou jemnou chuť. Vyrábí se z vybraných vepřových kýt a dvou dalších ingrediencí – soli a času. Má protáhlý hruškovitý tvar, uvnitř má načervenalou barvu lemovanou tukem. Existují různé druhy, od méně zralých po ty zralejší, sladká šunka z Parmy, chuťově výraznější San Daniele, dále šunka z Modeny a mnohé další. Pokud si chcete prosciutto crudo vychutnat co nejlépe, je důležité, aby bylo nakrájené na plátky té správné tloušťky podle chuti a typu šunky. Prosciutto crudo je

bezpochyby neodmyslitelnou součástí předkrmů a pohoštění k aperitivu. Servíruje se nakrájená na plátky

s různými druhy chleba, s grissinami a kvalitním máslem. Skvěle se snoubí také se sýry Gran Moravia počínaje a čerstvými sýry konče, s ovocem a s grilovanou zeleninou ochucenou olejem a pepřem. V kuchyni se hodí do nespočtu receptů, od těch skutečně rafinovaných až po jednoduché, jako je třeba plněné panini.

Ideální kombinace – parmská šunka, mozzarella, rajčata



Sendviče, panini a spol.

Vyzkoušejte tento neobvyklý sendvič: plátky chleba potřete mascarpone a dvěma lžičkami pesta a položte na ně plátky prosciutto crudo. Máte-li naopak rádi klasiku, připravte si z focacci nebo měkkého chleba teplé panino s mozzarellou: rozpalte gril, mezitím olejem potřete dva plátky focacci nebo chleba, položte je na gril a nechte z jedné strany zezlátnout. Obraťte a položte na ně plátky mozzarely, nechte, ať se sýr rozpustí, opepřete, přidejte plátky prosciutto crudo a servírujte horké. Můžete přidat také grilovanou cuketu či lilek. Jinou klasikou je teplé panino se sýrem brie, rukolovým, olivovým či lanýžovým krémem a prosciutto crudo. A nakonec také letní ciabatta, kterou si připravíte takto: opečené plátky chleba potřete ricottou ochucenou česnekem a nasekanými bylinkami, přidejte listy salátu, plátky rajčat zakapané olivovým olejem, zelené nebo černé plněné olivy a samozřejmě prosciutto crudo nakrájené na tenké plátky.

Prosciutto crudo ale využijete i při přípravě mnoha druhů pizzy, jako je třeba tato s nakládanými artyčoky: na těsto na pizzu rozetřete asi 200 ml rajčatové passaty, zakapejte olejem, ochuťte oreganem a dejte péct do rozpálené trouby asi na pět minut. Mezitím si nakrájejte na plátky mozzarellu a nastrouhejte sýr pecorino, vyndejte pizzu z trouby, obložte ji sýry spolu s artyčoky a dopečte v troubě. Ihned po vyndání z trouby na pizzu rozložte 100 g prosciutto crudo a podávejte.

Předkrm, první a druhé chody

Rozkrojte napůl asi dvacet pěkně zralých červených rajčátek. Ze čtyř plátků prosciutto crudo připravte pěnu: šunku nakrájejte na velmi malé kousky spolu se lžičkou kapar, přidejte ricottu, opepřete a jemně promíchejte. Na rajčátka natřete tuto pěnu a přiklopte druhou polovinou rajčátek. Servírujte na talíři spolu s plátky prosciutto crudo a chlebem. Prosciutto crudo se hodí také na přípravu vynikajících chipsů, které použijete k ozdobení salátů nebo zeleninových nákypů, k servírování s čerstvými sýry, k ochucení risotta a dalších prvních chodů. Nakrájejte plátek prosciutta

Prosciutto crudo chutná skvěle s těstovinami, ať už v podobě tenkých nakrájených plátků anebo smažených chipsů.



Prosciutto crudo s melounem

na čtvrtiny, pomoučete a postupně kousky smažte v rozpáleném oleji. Smažte jen velmi krátce, pak nechte chipsy okapat na papírové utěrce a použijte dle potřeby. Skvělé jsou například k ozdobení klasických plněných ravioli či tortellin. Slité těstoviny přendejte do hrnce, v němž jste si předem rozpustili máslo spolu s listkem šalvěje, těstoviny s máslem dobře promíchejte, dochuťte čerstvě namletým černým pepřem, bohatě posypte strouhaným sýrem Gran Moravia a podávejte ozdobené chipsy prosciutto crudo. Kousek gorgonzoly dolce, jeden lilek a prosciutto crudo – to jsou zase ingredience pro přípravu jednoduchého závinu, který můžete podávat buď jako předkrm nebo i jako hlavní chod. Na plech rozložte listové těsto, na ně položte plátky prosciutto crudo, pak vrstvu předem ogrilovaných plátků lilku, do středu každého lilku dejte kostičku gorgonzoly a těsto zarolujte. Dobře ho uzavřete na krajích, potřete trochou mléka a posypte mákem. Pečte při 200 stupních asi 15 minut.



Prosciutto crudo a ovoce – dokonalé spojení

Zejména na jaře a v létě, kdy nás teplé dny vybízejí ke konzumaci čerstvých potravin a k dispozici máme dostatek ovoce, je právě jeho kombinace s prosciutto crudo opravdu dokonalou a chutnou lahůdkou. Toto „spojenectví“ oceníte nejen jako rychlé občerstvení k aperitivu nebo do salátů, ale také během letních večeří. Můžete ho podávat v klasické kombinaci se žlutým melounem, lehce posypané pepřem, nebo spolu s fíky. Na stůl servírujte prosciutto crudo naaranžované uprostřed velkého talíře obložené kolem dokola plátky melounu nebo fíků. Méně obvyklým, o to ale efektnějším řešením je využití celých půlek melounů jako misek, v nichž jsou kuličky vydlabaného melounu pokapané octem balsamico a prosciutto crudo je připraveno na vedlejší míse. Z kousků melounu, fíků, ananasu a stočených plátků prosciutta můžete vytvořit také špízy. Jinou jejich variantou je prosciutto crudo spolu se zralým sýrem a kousky hrušky, použít ale můžete i jiné sezónní ovoce, jako jsou broskve, švestky nebo hroznové víno. Svou návštěvu můžete překvapit také závitky z prosciutta plněné kousky fíků a ovázané stonky pažitky. Výtečné je také spojení s nakrájenými jahodami, kdy se prosciutto crudo natrhá na kousky a přidá se k němu kromě jahod ještě křehký salát, několik ořechů, plátky cibulky, hoblínky sýru Gran Moravia a rajčátka a vše se ochutí octem balsamico, olejem a pepřem.

Správné krájení

Prosciutto crudo může být krájeno různými způsoby. Ruční krájení se provádí úzkým, dlouhým a ostrým nožem, při němž je třeba sledovat svalová vlákna masa. Výsledkem jsou pak pevnější plátky. Pro tento typ krájení je vhodnější zralejší prosciutto. Krájení na kráječi naopak umožňuje vytvářet tenké plátky, které se rozpouští na jazyku. Obecně platí, že čím je prosciutto sladší, tím by měly být plátky tenčí, naopak u chuťově výraznějších a zralejších druhů jsou dobré právě plátky silnější. Nakonec ale vždy rozhoduje chuť každého z nás. Žádejte vždy takový způsob nakrájení, který vám nejvíce vyhovuje. Pokud prosciutto crudo, ať už čerstvě nakrájené nebo zakoupené ve vaničce, nepotřebujete najednou, zabalte ho do potravinářské folie, aby plátky neoschly. A ještě jedno pravidlo: tuk dodává v průběhu zrání jemnou chuť a měkkost celé kýtě a je proto dobré ho na šunce ponechat.



Rajčata: každému to jeho

Jak vybrat mezi tolika alternativami tu nejlepší pro konkrétní recept? Jaké jsou časy vaření? Proč je tato zelenina tak zásadní a lahodná?

Jsou rajčata čerstvá, červená a voňavá, ale také rajčata zpracovaná, jako je rajčatový protlak (concentrato), dvakrát koncentrovaný rajčatový protlak (doppio concentrato), krájená dužina (polpa), třešňová rajčátka (pomodorini), rajčatová passata, jemná passata (passata extrafine), a rajčata loupáná (pelati). Jak vybrat ze záplavy balení a druhů, mezi rajčaty v celku nebo již připravenými k použití ty nejvhodnější? Odpověď je zdánlivě velmi jednoduchá: záleží na receptu. Podívejme se, proč. Rajčata jsou, a to i přes své poměrně pozdní rozšíření na konci 19. století, v italské kuchyni vskutku všudypřítomná. Jsou základem nekonečného počtu receptů od těch složitých s dlouhou dobou vaření až po ty rychlé, jednoduché, jako jsou třeba vynikající rajčatové těstoviny. Právě kvůli rozdílným časům a způsobům vaření je nutné mít k dispozici různé druhy

rajčatových výrobků. Obecné pravidlo říká, že čím je rajče vodnatější, tím je vhodnější k pomalému vaření, k dušení nebo pečení, a naopak se nehodí k přípravě rychlých jídel nebo jídel, která mají být křupavá, jako je pizza. Příliš tekutá omáčka totiž dokáže zkazit i tu nejlepší pizzu.

Protlaky

Protlak a dvakrát koncentrovaný rajčatový protlak jsou cennými pomocníky v každé kuchyni. Používají se k zahuštění omáček, pro dodání barvy, zvýraznění chuti u pečení a obecně u všech receptů na bázi rajčat, hustých zeleninových polévek i zeleninových vývarů. Kde to na pánvi bublá, tam recept ještě vylepší právě jedna lžička rajčatového protlaku.

Krájená dužina a loupáná rajčata

Dužina a loupáná rajčata jsou nezbytná pro přípravu rajčatové omáčky, která se skvěle hodí na špagety a na pečeně, k nimž můžete přidat i vývar. Loupaná rajčata se celá nebo

nakrájená na čtvrtky používají do receptů s dlouhou dobou vaření, jako jsou dušená masa nebo polévky. Pro přípravu omáčky je naopak nutné nakrájet je na malé kousky nebo místo nich použít právě rajčatovou dužinu. Na troše másla nebo oleje orestujte mrkev, celer a cibuli dle chuti. Přidejte loupáná rajčata nebo dužinu, trochu rajčatového protlaku, na špičku lžice cukru a nechte na nízkém žáru vařit asi deset minut. Osolte a použijte do všech receptů, které vyžadují chuťově bohatou rajčatovou omáčku.

Třešňová rajčátka

Malá třešňová rajčátka dodají dokonalý punc rybím pokrmům. Několik rajčátek rozkrojených přímo na pánvi nechá vyniknout chuti ryb a měkkýšů. Vyzkoušejte například těstoviny s krevetami a rajčátky dušenými na bílém víně. Výtečná jsou

třešňová rajčátka také na focacciu a pizzu (zde je před použitím dobře slijte), hodí se také do rychlých pokrmů z masa.

Rajčatová passata

Zejména na italském venkově má rajčatová passata dlouhou tradici. Koncem léta se svolávala skutečná rodinná schůze, při níž byly desítky osob zapojeny do přípravy rajčatové omáčky na zimu. Byl to jediný způsob, jak mít tuto cennou zeleninu k dispozici v jakoukoliv dobu, podobně jako bylo mléko k dispozici ve formě sýrů. Každý měl svůj úkol: jeden rajčata omýval, jiný je čistil, další krájel, další pak připravoval velké hrnce, v nichž se omáčka vařila několik hodin, než se s ní naplnily stovky sklenic. Dnes je to mnohem jednodušší, rajčatovou passatu si můžete koupit kdykoliv. Po jejím otevření ucítíte vůni léta a vychutnáte si ji v jakémkoliv receptu již po krátkém prohrátí: na těstovinách a dalších prvních chodech stejně jako na pizze, se zeleninou nebo v sytých druhých chodech.



Chutné a kvalitní výrobky z rajčat najdete v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

KUCHAŘKA MAGAZINE

Salát s kozím sýrem a opraženými mandlemi



Příprava:

Na pánvi opražte mandle. Umyjte salát a červenou řepu. Salát natrhejte na malé kousky a dejte do mísy, přidejte červenou řepu nakrájenou na tenké proužky (řepu můžete předtím povařit), ochuťte olivovým olejem, octem balsamico, solí a pepřem. Servírujte posypané opraženými mandlemi a nastrohaným kozím sýrem.

Suroviny:

120 g směsi salátů
40 g červené řepy
rukola
1 vrchovatá lžice mandlí (lupínky)
150 g kozího sýru Caprotino fresco 
extra panenský olivový olej 
ocet balsamico 
sůl, pepř 

Pokrm do Kuchařky a Kroku za krokem byly připraveny v restauraci Caesar. Děkujeme.

Café Restaurant
CAESAR

Restaurace se nachází v samotném centru města Olomouce v budově radnice. Nabízí nejen českou kuchyni, krajové speciality, ale i vyhlášenou pizzu Caesar, italské speciality, těstoviny, zeleninové saláty a v době obědů polední menu.
www.galeriecaesar.cz



Spaghetti s cherry rajčaty, zelenými fazolkami a kozím sýrem



Suroviny (4 porce):

350 g těstovin (spaghetti nebo tagliatelle) 
200 g uvařených zelených fazolek
400 g cherry rajčat
100 g sýru Caprottino stagionato 
50 g cibule
30 g bazalky
stroužek česneku
extra panenský olivový olej
sůl , pepř

Příprava:

Připravte si rajčatovou omáčku: do hrnce nalijte olej, přidejte jemně nakrájenou cibuli, rajčátka rozkrájená na čtvrtiny, bazalku, sůl a pepř. Dejte na oheň a nechte vařit 15 minut od chvíle, kdy dosáhnete varu. Pak vše nahrubo rozmixujte. Mezitím dejte vařit těstoviny, rozkrájejte fazolky na poloviny a kozí sýr nakrájejte na kostičky. Scezené těstoviny promíchejte s rajčatovou omáčkou, přidejte fazolky a většinu sýru a vše dobře promíchejte. Podávejte posypané zbylým sýrem.

Omeleta s letní zeleninou a kozím sýrem

Suroviny (4 porce):

• 100 g zelených fazolek • 6 cibulek • několik lístků máty
150 g čerstvého hrášku • 6 vajec • oříšek másla 
40 g kozího sýra Caprottino (spíše fresco než stagionato)
 • Gran Moravia na posypání 

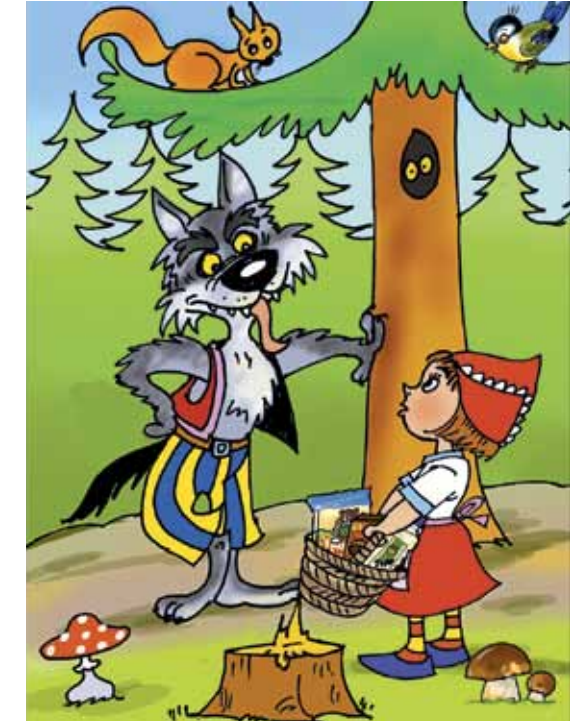
Příprava:

Nejprve si předehřejte troubu na 180 stupňů. Očistěte fazolky a nakrájejte na cca 3 cm dlouhé kousky. Dejte je vařit do vroucí vody na 5 minut, na poslední dvě minuty přidejte hrášek. Zeleninu slijte a dejte stranou. Vyšlehejte vejce, lehce je opepřete a přidejte nasekané lístky máty. Na pánvi vhodně do trouby rozpustíte máslo, přidejte jemně nakrájenou cibulku a restujte na mírném ohni asi 5 minut do změknutí. Pak přidejte uvařenou zeleninu a vyšlehaná vejce. Vařte asi 2 minuty. Na omeletu nastrouhejte kozí sýr a sýr Gran Moravia a dejte do rozpálené trouby zapéct na 5–7 minut.



FORMAGGERIA dětem

Najdi 8 rozdílů!



Jak se jmenuje?

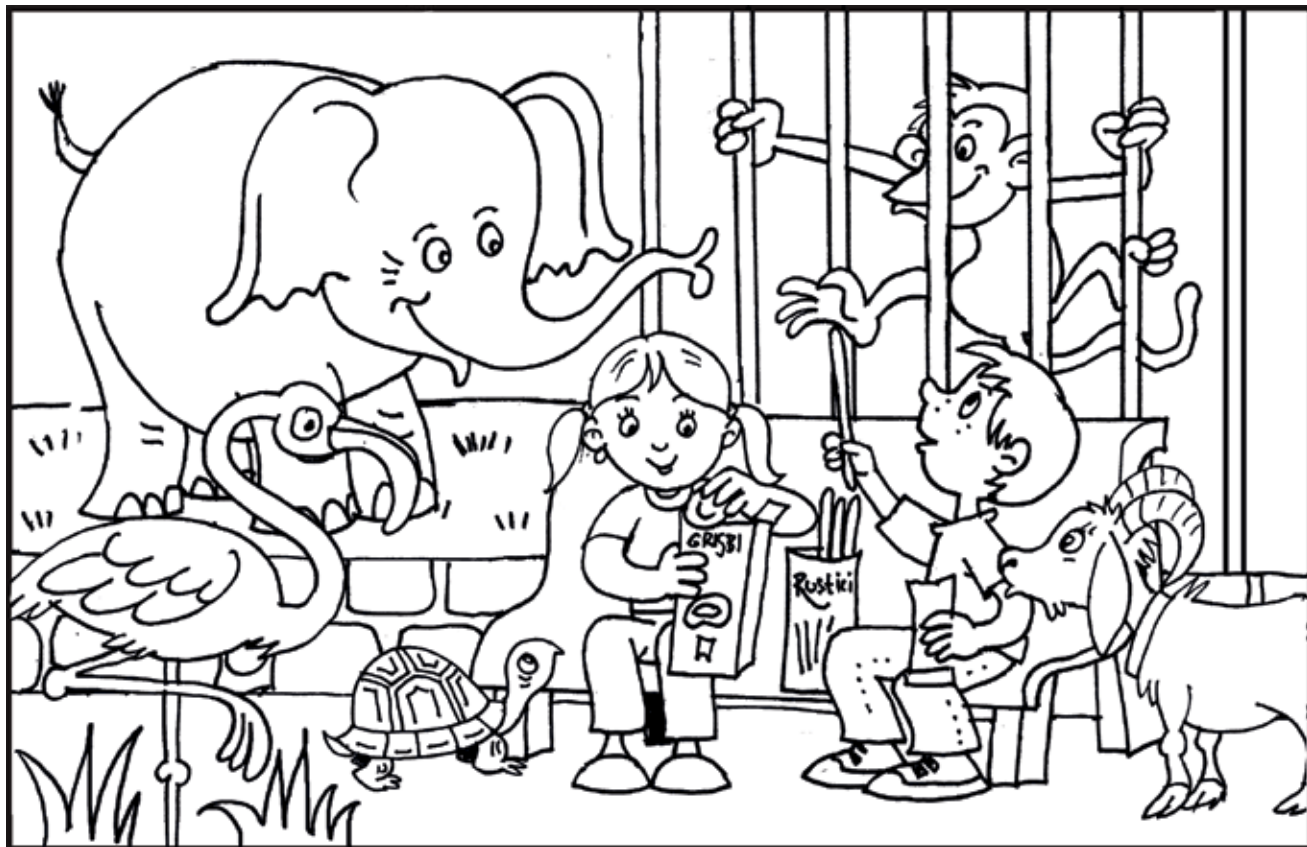
V každém čtverci jsou skrytá divčí a chlapecká jména.

e n d ř O j	e a d š T á	e e r T a z
k i D n m i o	s a K t r ý i n	š y t r f K o
a o i f S	e a r i t P í c	r m a a T a

Letní koktejly

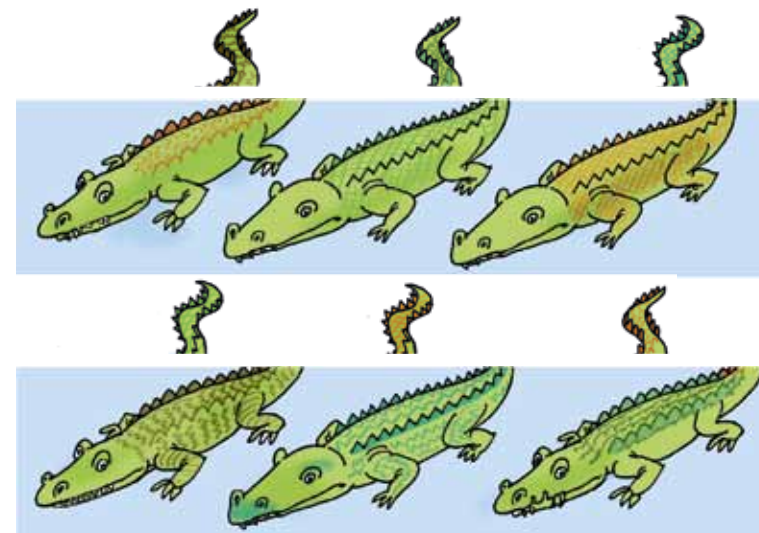
Z jakého ovoce jsou osvěžující koktejly? Spoj sklenici se správným ovocem. Dokresli ozdobná parapíčka.





Krokodýlí ocásky

Který ocásek patří kterému krokodýlovi?



Po slabikách

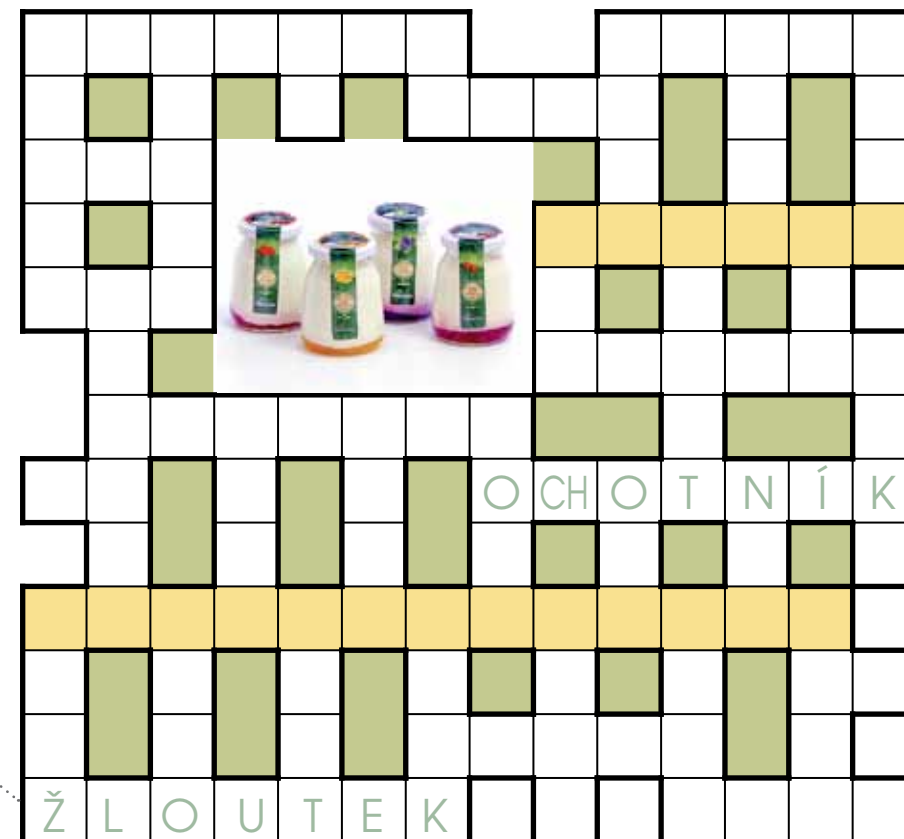
Ke každému obrázku dokresli tolik čárek, kolik má slovo slabik.
Vzor:



KRIS-KROS

Jogurty jsou zdravé a jejich konzumace prospívá lidskému zdraví.
Jak nazýváme potraviny, ke kterým jogurty patří?

- | | |
|---------|----------|
| 2místná | NOVÝ |
| AU | PYŘE |
| KČ | RADA |
| NE | RANČ |
| PR | ROHY |
| | VOSK |
| | YARD |
| 3místná | 5místná |
| BĚH | BUBÁK |
| KOV | LAHEV |
| KRK | RACEK |
| NOK | SEDLO |
| NOS | SVIST |
| OKO | |
| 4místná | 6místná |
| ALKA | KLIPSA |
| BLOK | OVERAL |
| CENA | |
| ČELO | |
| ÉČKO | 7místná |
| KÓDY | BALONEK |
| KUPÉ | EVROPAN |
| MROŽ | OCHOTNÍK |
| NÁRT | ŽLOUTEK |



Taljenka: kysané mléčné výrobky



Hello everyone

Pár vět základní konverzace na prázdninách.

Hello/Hi

Dobrý den/Ahoj

Good-bye/Bye/See you

Nashledanou/Nashle/Zatím

Good morning/afternoon/evening/night

Dobré ráno/odpoledne/dobrá večer / dobrou noc

How are you? – I'm fine. How about you?

Jak se máte? – Dobře. Co Vy?

Nice to meet you.

Těší mě.

Thank you./Thanks.

Děkuji./Díky.

You're welcome.

Rádo se stalo.

I'm sorry.

Omlouvám se.

It's ok./No problem.

To je v pořádku./O nic nejde.

Have a good journey.

Šťastnou cestu.



Jedno s druhým

Do prázdných políček vepiš výsledky podle návodu.

1	4	9	a	e	h
2	7	8	a	f	i
6	3	5	a	g	j
b	b	b	c	d	k

a) Součet jednotlivých vodorovných řádků

b) Součet jednotlivých svislých řádků

c) Součet všech čísel dohromady

d) Součet všechna b + všechna a + c

e) Součet c + d

f) Součet všech fialových

g) Součet žlutých a zelených

h) Součet zelených + c

i) Součet fialových + d

j) Součet všech a + žluté

k) Součet všech b + d + h + i + j



Plněná rajčata s třešničkami mozzarellou, olivami a kapary

Suroviny (4 porce):

- 4 velká rajčata (cca 600 g) • 1 balení mozzarella ciliegine La Formaggeria • 50 g oliv „taggiasche“ bez pecky • 20 g kapary • 2–3 plátky staršího chleba bez kůrky • několik lístků bazalky
- extra panenský olivový olej • sůl

Příprava:

Očistěte rajčata, rozkrojte je napůl a zbavte semínek. Lehce je osolte, překlopte a nechte okapat. Chleba nakrájejte na kostičky a opražte je na pánvi. Do mísy dejte olivy, kapary a mozzarellu, ochuťte olejem, solí a jemně nasekanou bazalkou (ponechte si několik lístků stranou na ozdobu), na závěr přidejte kostičky chleba. Směsí naplníte rajčata a ozdobte lístky bazalky.

Pizza alla ricotta

Suroviny (4 porce):

- těsto na pizzu (balení 4 ks) • 150 g passata di pomodoro • 300 g ricotty
- trocha mléka • 100 g italského specku • rukola • extra panenský olivový olej • sůl

Příprava:

Na těsto na pizzu naneste rajčatovou passatu ochucenou solí, pepřem a olivovým olejem. Ricottu lehce osolte, přilijte trochu mléka a promíchejte, aby měla krémovou konzistenci. Na passatu naneste krémovou ricottu a plátky italského specku a dejte péci dle instrukcí na balení těsta na pizzu. Před podáváním pizzu ozdobte čerstvou rukolou.



Bulgur s cuketou, ricottou a bazalkou

Suroviny (4 porce):

- 150 g bulguru • 4 menší cukety • 10 stonků povařeného chřestu • 80 g ricotty vhodné na strouhání (ricotta montela) • svazek bazalky • svazek máty • 100 g krutého masa • extra panenský olivový olej
- sůl , pepř

Příprava:

Uvařte bulgur dle návodu na balení, pak jej přendejte do mísy a zakapejte trochou oleje. Cukety nakrájené na nudličky orestujte na pánvi, osolte a ochuťte mátou a bazalkou natrhanou na malé kousky. Krutí maso nakrájejte na malé kousky a opečte ho na pánvi. Společně v míse smíchejte uvařený bulgur, cuketu, chřest nakrájený na kolečka a maso, opepřete, případně dosolte. Na závěr přidejte nastrouhanou ricottu a podávejte.



Kdo se točí na kolotoči?



Kolik dětí se sešlo na pouti?

Kolik dětí se točí na kolotoči?

Kolik dětí drží cukrovou vatu?

Kolik kluků líže zmrzlinu?

Kolik dětí doprovází někdo z rodičů?

Ricottové polpette se zeleninou



Suroviny (4 porce):

• 200 g uvařených zelených fazolek • 400 mrkve
• 200 g ricotty **FORMAGGERIA** • 60 g ricotty
na strouhání **FORMAGGERIA** • 1 vejce • 2–3 plátky
staršího chleba • 2 snítky majoránky • 1–2 lžice
fenyklových semínek • extra panenský olivový
olej **FORMAGGERIA** • sůl **FORMAGGERIA**, pepř

Příprava:

Z chleba okrojte kůrku a střídu nadrobte. Očistěte dobře mrkve, nakrájejte je na malé kousky a povařte v osolené vodě cca 15 minut. Poté je dobře osušte a vložte do mixéru. Přidejte vejce, ricottu, strouhanou ricottu, rozdrobenou chlebovou střídu, lístky majoránky a fenyklová semínka. Osolte, opepřete a dobře rozmixujte. Fazolky nakrájejte na malé kousky a přidejte je k rozmixované směsi. Navlhčenými rukama vytvářejte malé kuličky, vložte je na olejem vymazaný plech a pečte v troubě na 180 stupňů asi 15 minut. Servírujte horké.

Tiramisù s jahodami a bílou čokoládou

Suroviny (4 porce):

• 200 g cukru • 400 ml vody
• 2 šálky kávy ristretto **FORMAGGERIA**
• 100 g piškotů savoiardi **FORMAGGERIA**
• 150 g Mascarpone Brazzale **FORMAGGERIA**
• 3 vejce • 150 g bílé čokolády • 250 g jahod

Příprava:

Do malého hrnce nalijte dva šálky kávy ristretto, přidejte 100 g cukru a 400 ml vody. Povařte několik minut na mírném ohni, pak nechte úplně vychladnout. Ve vychladlé kávě budete posléze namáčet piškoty (v jiné verzi můžete pro namočení piškotů použít oslazenou šťávu z jahod). Nyní rozšlehejte tři celá vejce a jemně vmíchejte Mascarpone Brazzale a 100 g cukru, až vznikne jemný krém. Ve vodní lázni rozpusťte bílou čokoládu, nechte ji mírně vychladnout a pak vmíchejte do krému z mascarpone. Nyní vrstvěte dezert: namočené piškoty, na ně krém z mascarpone a na něj jahody nakrájené na malé kousky. Pokračujte ve vrstvení až do vyčerpání surovin, nakonec ozdobte lístkem máty.



Rozpalte gril!



K dokonalému grilování potřebujete nejen maso, sýry a zeleninu, ale také salsy, omáčky a další ingredience k dochucení, stejně jako den zalitý sluncem.

O jedné letní neděli sežvete několik přátel, vyberte park nebo zahradu a připravte váš prověřený gril. Vychlaďte pivo a nápoje pro děti, kupte kvalitní maso, ryby, sýry a zeleninu, a můžete vyrazit. A hlavně nezapomeňte na salsy a omáčky, které grilování přemění v nezapomenutelný oběd. Nabídneme vám i recept, díky kterému bude maso opravdu perfektní.

Bylinkové máslo

S kouskem bylinkového másla bude plátek šťavnatého, dobře grilovaného masa ještě křehčí a chutnější. Vezměte 200 g čerstvého litovelského másla, nechte ho změkknout a zpracujte vařečkou. Přidejte směs nasekaných, ideálně čerstvých bylinek: rozmarýn, tymián, petrželku a šalvěj, dále citronovou kůru, sušený česnek a mletý černý pepř, a vše s máslem dobře promíchejte. Z ochuceného másla vytvarujte rukama váleček, zabalte ho do potravinářské folie a nechte v lednici ztuhnout. Pak bylinkové máslo nakrájejte na kolečka a položte na ohrilované plátky masa.



Ochucené oleje

Také olej je pro úspěšnou grilovačku velmi cennou ingrediencí. Do sklenice oleje přidejte jeden rozmákaný stroužek česneku, sůl, kousek citronu a vaše oblíbené bylinky nasekané nadrobno. Kdo má rád pikantní pokrmy, přidá také feferonku. Ochuceným olejem pak během samotného grilování potřete maso z obou stran, pokud máte možnost, použijte k tomu větvičku rozmarýnu. Různé aromatické oleje se hodí také k dochucení masa až po jeho ohrilování nebo je lze použít na grilovanou zeleninu. V nabídce La Formaggeria Gran Moravia najdete například olej s lanýžem nebo olej s pestem.



Tajemství bezchybného grilování: marináda

Pro dosažení lahodného výsledku je nezbytné, aby bylo maso na grilování opravdu křehké. K tomu vám pomůže neodmyslitelná ingredience – marináda. Obvykle se pro její přípravu používá bílé víno, k červenému

masu se ale stejně dobře hodí i víno červené. Marinádu připravíte smícháním jedné lahve vína (nebo méně, maso však musí být vždy zcela ponořené) se skleničkou octa a skleničkou oleje. Přidejte na kostičky nebo plátky nakrájené tři cibule, tři stonky řapíkatého celeru a tři mrkve, dále stroužek česneku, bobkový list, několik zrnků pepře, dvě snítky petrželky, kuličky jalovce a hřebíček. Do marinády naložte maso a dejte do lednice, nejlépe již den předem, minimálně však alespoň na tři hodiny, a občas promíchejte. Rozpalte gril, maso vyjměte z marinády, osušte ho a ohrilujte.

„Salsa rossa“, pravá italská ingredience

Jen málokdo ví, že to, co dnes obvykle nazýváme kečupem, je tradiční italská „salsa rossa“ (tedy červená omáčka). Její příprava je jednoduchá a výborně se hodí ke grilované salsicce i ke grilovanému či vařenému masu. Pro její přípravu je nezbytná opravdu kvalitní rajčatová passata. Povařte asi 5 minut dvě sklenice vinného octa, přidejte čtyři lžice cukru a 500 ml rajčatové passaty předem ohřáté s olejem, stroužkem česneku, feferonkou, rozemletými celerym a mrkví. Přidejte trochu rajčatového protlaku a vařte asi 30 minut do zhoustnutí. Po sejmutí z plotny přidejte listy bazalky. Salsa rossa se používá vychladlá na pokojovou teplotu, pokud chcete, aby měla jemnější konzistenci, rozmixujte ji ponorným mixérem.





Asiagofestival

– léto s hudbou

Církevní i současná hudba, improvizace, představení mladých talentů – to jsou témata provázající Asiagofestival po celou dobu jeho existence. Letos festival oslaví již 50. ročník!



Asiagofestival hostil i české hudebníky, například českého jazzového pianistu a hudebního skladatele Emila Viklického nebo varhanici a zpěvačku Kateřinu Katt Chrobokovou.



Koná se každé léto v malebném městě Asiago v oblasti Altopiano dei Sette Comuni, na úpatí hory Monte Verena v provincii Vicenza. V šedesátých letech ho založila Fiorella Benetti Brazzale, varhanice, koncertní mistryně, skladatelka a pedagožka, která se v Asiagu narodila, a která chtěla přispět k záchraně a šíření hudby, proto do těchto úžasných míst náhorní roviny Asiaga zvala ty nejlepší italské i zahraniční hudebníky. Koncertní cykly se v sedmdesátých letech staly v celonárodním měřítku jednou z hlavních událostí v oblasti církevní varhanní a sborové hudby. Po předčasném úmrtí zakladatelky bylo roku 1993 založeno kulturní sdružení „Amici della Musica di Asiago – Fiorella Benetti Brazzale“, uměleckého řízení se s nadšením ujal celosvětově uznávaný violoncellista Julius Berger a Asiagofestival mohl pokračovat bez přerušení. Působení Juliuse Bergera přispělo ke zintenzivnění kontaktů se Sommerakademie při Mozartu v Salzburgu a s mnoha mezinárodně uznávanými italskými a zahraničními umělci. Od roku 1998 organizátoři pravidelně na každý ročník zvou jednoho mezinárodně uznávaného skladatele, který na festivalu uvede některou svoji skladbu ve světové premiéře. Hosty festivalu tak v minulosti byli Toshio Hosokawa, Luis De Pablo, Aldo Clementi, Jindřich Feld, Bertold Hummel, Viktor Suslin, Wilhelm Killmayer, Giovanni Sollima, Thierry Escaich, Sofia Gubaidulina, Elena Firsova,



Zakladatelka festivalu Fiorella Benetti Brazzale

Asiagofestival láká také mladé hudebníky

kterí městu Asiago věnovali své dílo. Asiagofestival, organizovaný třemi generacemi rodiny Brazzale, jehož stávajícím organizačním ředitelem je violoncellista Alberto Brazzale, hostil díky vztahům, které tuto rodinu pojí s Českou republikou, také české hudebníky. V Asiagu vystoupili například Emil Viklický, Jaroslav Tůma, Karel Martínek, Roman Patočka nebo Kateřina Chroboková, která na festivalu uvedla ve světové premiéře svou skladbu Variace na „Veni Sancte Spiritus“. V rámci této italsko-české kulturní spolupráce podporované skupinou Brazzale mělo také české publikum možnost seznámit se na benefičních koncertech pořádaných skupinou v Olomouci s hudebníky, kteří v minulosti na Asiagofestivalu vystoupili. V Olomouci se během let představili jak mezinárodně uznávaní hudebníci jako Julius Berger či Oliver Kern, tak i mladé italské talenty, vloni například Orchestr Crescere in Musica z města Thiene z provincie Vicenza.

Asiagofestival, který již mnoho let podporuje značka Gran Moravia, je určité ideální příležitostí k návštěvě a k poznání nádherných míst náhorní roviny Asiaga, oblasti, ze které pochází sýrařská rodina Brazzale, která v hanácké Litovli vyrábí sýr Gran Moravia.

Srdečně zveme všechny příznivce hudby na 50. ročník festivalu, který se bude konat v srpnu 2016 v kulisách historických památek Asiaga a jeho okolí a na němž vystoupí například Pavel Svoboda, Alissa Firsova, Quartet of Royal Concertgebouw Orchestra Amsterdam s Markem Danielem van Biemen. **Více informací na www.asiagofestival.it**

Umělecký ředitel a celosvětově uznávaný violoncellista Julius Berger



sezóna mléčných výrobků

Čerstvé pokrmy hřící barvami a vůněmi, v nichž hraje prim ovoce, zelenina a „bílé zlato“ ve všech svých podobách, tvoří letní jídelníček, který vám pomůže udržet se ve formě, ale případně i dostat se do ní zpět ještě před obávanou zkouškou plavek.

Když si v zimě užíváme sněhu a přes okno pozorujeme sněhové vločky zachumlaní do vlněného svetru, zdá se nám léto ještě velmi vzdálené. Pak nás ale každý rok překvapí a přistihne ve zmatených pocitech radosti z dlouhých teplých dnů, které zvou k pohybu na čerstvém vzduchu, a zároveň obav, zda jsme nepřibrali. Na ženy ze skříně pomrkávají pestrobarevné letní šaty a čekají, až budou znovu obleknuty, zatímco ženy řeší: budou mi ještě? Způsob stravování je samozřejmě rozhodujícím faktorem i v teplém letním období. Co jíst, aby nás dovolená nezastihla nepřipravené? Jakými pokrmy nejlépe čelit vedru? Co připravit dětem ke svačině? Dá se odolat pokušení, jakým je kornoutek vychlazené sladké zmrzliny? Zdravá a čerstvá jídla, pohyb bez zbytečného přepínání a důraz na vyváženou stravu, která bude každý den obsahovat všechny pro organismus nezbytné výživové složky, to jsou velmi prosté rady, jejichž uplatnění při sestavování každodenního jídelníčku se někdy může zdát obtížné.



Kousky sýru Gran Moravia vám v létě rychle pomohou zahnat hlad.

Ovoce a zelenina: spojenci letní sezóny

Vybírejte si vždy sezónní ovoce a zeleninu, které se v létě nabízejí v tisících barevných odstínech a jsou plné chutí. Uděláte tím první krok ke zdravé a zároveň chutné stravě. Syrová i vařená zelenina a ovoce jsou základem letního jídelníčku i kvůli obsahu vitamínů, minerálů a vody, nezbytných zejména během dlouhých a horkých dní. Vyzkoušejte také ovocné či zeleninové koktejly a smoothie, kterými můžete zahájit oběd či večeři, protože přispívají k pocitu sytosti, nebo vám mohou posloužit jako zdravá svačinka. K jejich ochucení použijte čerstvé bylinky, například mátu, nebo vaše oblíbené koření.

Nepostradatelné mléčné výrobky

Také v létě jsou mléko a výrobky z něj nenahraditelné. Jsou hlavním zdrojem bílkovin, základní potravinou pro každého, kdo chce být fyzicky aktivní a zároveň více kontrolovat svůj jídelníček. Mléko, stejně jako bílý jogurt, pomáhají například při regeneraci svalů po sportovní aktivitě, protože se podílí na obnově svalových vláken poškozených námahou. Důležitou úlohu přitom zastávají syrovátkové bílkoviny, kasein a esenciální aminokyseliny, zejména leucin, který podporuje bílkovinou syntézu. Kdy si ale mléčné výrobky při sportování dopřát? Vždy před a po fyzické aktivitě. Představují totiž vhodný zdroj tuků a bílkovin potřebných při náročnějších činnostech, dodávají energii a pomáhají zmírnit

▶ Mléko a výrobky z něj jsou hlavním zdrojem bílkovin, tedy ideální stravou pro všechny, kteří chtějí být zdraví, fyzicky aktivní a zároveň si kontrolovat svoji linii.

námahu. Různé studie dokládají, že jsou mléčné výrobky účinnější než například mnoho doplňků stravy určených sportovcům, které jsou bohaté na cukry. Prášky, tyčinky a drahé nápoje tak můžete nechat v regálech supermarketů a místo nich vyberte zdravější potraviny a připravte si doma mléčné koktejly s čerstvým ovocem nebo sáhněte po syrovátkových nápojích. Mléčné výrobky jsou výborné jako součást svačinek pro děti, které právě v tomto období potřebují bohatou a zároveň lehce stravitelnou výživu. Poslouží jim jako občerstvení při dlouhých odpoledních s kamarády na hřišti i při nedělních rodinných výletech. Vhodné je jejich zařazení do prvního pokrmu dne, tedy snídaně, která se může skládat z jogurtu, cereálií a čerstvého ovoce nebo z chleba s máslem a marmeládou opět v kombinaci se sezónním ovocem, doplněným sklenkou mléka. Dlouhozrající sýry, jako je Gran Moravia, jsou pak vynikající nejen do hlavních chodů, ale také jako chuťovka pro rychlé zahnání hladu.

Díky různým druhům balení, včetně snacku Cri Cri, který není třeba skladovat v chladničce, se tak Gran Moravia může stát zdravým společníkem při všech vašich dobrodružstvích, kterého budete mít stále po ruce.



Léto: 5 rad na každý den

1. Připravujte pokrmy bohaté na ovoce a zeleninu (i vařenou) a na snadno vstřebatelné a výživově bohaté bílkoviny, jako jsou bílkoviny obsažené v mléčných výrobcích a sýrech.
2. Připravujte vydatnou snídani: dny jsou dlouhé a aktivit je mnoho. Neměly by chybět mléčné výrobky, ovoce a cereálie.
3. Vychutnávejte si pokrmy i jednotlivá sousta a vůně, udělejte si čas na přípravu a ochutnávání jídel.
4. Každý den si dopřejte nějakou radost: zmrzlinu, kterou si dáte místo tradičního oběda při toulkách centrem s kamarády, nebo podvečerní pohár svěžího vína spolu s chlebem, máslem a ančovičkami.
5. Konzumujte mléko a jeho výrobky před a po fyzické aktivitě: dodávají potřebnou energii a pomáhají při obnově namáhaných svalů.



Prostíráme: oslava na terase

Možná je to slunečním světlem, lehkým povíváním větru, nebo jen delšími večery, každopádně však platí, že venku chutná vždy lépe. Proto pokud máte to štěstí, že k vašemu bytu náleží i terasa či balkon, využijte jich k trávení příjemných chvil ve společnosti přátel co nejvíce. Při pořádání oslavy na terase pamatujte na pár základních věcí a prostory pohodlně a funkčně vybavte.



Jeden nebo více stolků?

Záleží na tom, co budete servírovat, kolik budete mít hostů a jak velký venkovní prostor máte k dispozici. Hodně stolků s mnoha místy k sezení i volného prostoru k pohybu, to je ideální předpoklad pro oslavu, kde se počítá s mnoha chody a bohatým rautem. Stolky poslouží k servírování pokrmů, na každém by měly být k dispozici také talíře, ubrousky a příbory. Hosté si sami vyberou, co mají nejraději, a zvolí místo, kde se se svým talířem usadí. Je dobré připravit zákoutí s nízkými stolky, různé vysokými židlemi, polštáři k sezení, kde si hosté mohou popovídat a zároveň vychutnat připravené pochoutky. Pokud naopak zvolíte klasickou večeři, pak bude lepší jeden dlouhý stůl s mnoha místy. Jsou-li mezi pozvanými také děti, myslete na ně s koutkem věnovaným právě jim, s nízkým stolem a dětskými stoličkami. Nezapomeňte na krabici s hračkami, potěšíte tím nejen děti, ale i jejich rodiče.

➤ Ořechy, hruška, hrozny či jiné ovoce, různé druhy sýrů, trocha medu a speciální marmelády – to je neodolatelná kombinace chutí, která by v pohostění na terase neměla chybět.

Večere a společně trávené chvíle se přesouvají i ve městech ven. Pomocníky jsou přitom pěkné letní počasí a venkovní prostory, které si říkají o výzdobu a o správné osvětlení k dotvoření dokonalé atmosféry.

➤ Nezapomeňte na různé salátové variace.



Malé sáčky z různobarevného papíru naplníte křupavými Cri Cri Gran Moravia a použijte je jako jmenovky na dětský stůl. Pro nejmenší hosty budou určitě nejlepším řešením plastové talířky a kelímky. Ty můžete ostatně použít i pro dospělé, v takovém případě ale vyberte barvy, které budou ladit se zbytkem výzdoby.



Jak prostříť?

Silné a magické světlo, které panuje v letních dnech i podvečerech, dává prostor tmavým barvám. Vyberte tmavé talíře a ubrousky v kombinaci se skleničkami a lahvemi z hladkého křišťálového skla. Máte-li naopak raději světlé tóny, které jsou vhodnější zejména, pokud se nacházíte na venkově, zvolte bělostné lněné ubrusy a prostřete nádobí v bílé barvě. Stůl barevně rozzáříte vázou s růžemi nebo s lučním kvítím a barevnými ubrousky, které můžete pro větší efekt srolovat a převázat látkovou mašlí. Jako jmenovky použijte hladké obléžky, na kterých budou štětcem napsána jména vašich hostů. Po ruce mějte připravené také deky, které pomohou čelit případnému večernímu chladu.

Nepostradatelné květiny

Na terasu vyskládejte květináče s bylinkami: mnoho nestojí, krásně voní, využijete je i při vaření a prostoru okamžitě dodají nádech country stylu. Na stolech se budou skvěle vyjímat skleněné vázy se směsí lučního a divoce rostoucího kvítí. Vytvořit můžete také spoustu malých kompozic z květů a listů naaranžovaných do nezvyklých nádob, skleniček, plechovek, krabiček různých barev a tvarů, které rozmístíte po stolech a stolicích.

➤ Své místo na stole budou mít i pečené bagetky s krémy, pomazánkami či pikantními omáčkami.



➤ Bylinková voda s limetkou a spoustou ledu vaše přátele skvěle osvěží.

➤ Sladkému dezertu v podobě vafli s jahodami málokdo odolá.

Světlo a dekorace

Správně zvolené osvětlení je základ. Do vhodných skleniček vložte svíčky a rozmístěte je po stolech, dejte však pozor, abyste je jimi příliš nezahltili. Dobré jsou také velké svíčky na zem, které vás ochrání před dotěrným hmyzem, a lucerny, které svým tlumeným světlem přispějí k hřejivé atmosféře.

Co jíst ...

Oslavy na terase jsou královstvím slaných koláčů, sladkých a slaných nákyků z listového těsta, muffin, finger food, obložených chlebiček, italských bruschett, pizzy, focacci a podobně. Dokonale se hodí vše, co můžete připravit předem a servírovat za studena. Dejte prostor opečeným bagetkám s krémy (včetně těch pikantních), koláčům z listového těsta se zeleninou, jako je třeba cibulový koláč nebo koláč s rajčátky naloženými v oleji, mísám se všemi druhy sýrů od těch čerstvých až po ty dlouho zrající, u kterých nesmí chybět med a marmeládka, krájeným uzeninám a mortadelle nakrájené na kostičky. Jednotlivé pokrmy doplňte kartičkami s názvem nebo krátkým popisem jednotlivých ingrediencí. Jako dezert se výborně hodí zmrzlina podávaná s čerstvým ovocem nebo sladké řezy připravené z předem upečeného listového těsta, na které natřete krém z mascarpone, cukru a kousků čokolády a ozdobíte ovocem, třeba jahodami, a šlehačkou. Nezapomeňte připravit i osvěžující sorbet nebo smoothie z lesního ovoce a máty s ledem.

Nápad navíc: voda s bylinkami

Tento odvar s bylinkami je nejen osvěžujícím letním nápojem, ale i pěkným doplněním výzdoby. Stačí ho servírovat v karafě nebo průhledné skleněné láhvi a hned máte další oku lahodící dekoraci navíc. Oloupejte jednu limetku, kůru si ponechte stranou, a vymačkejte ji spolu s dalšími třemi limetkami. K varu přiveďte litr vody spolu s oloupanou limetkovou kůrou. Sundejte z plotny, nechte trochu vychladnout a přelijte ji do sklenice, kde jsou na dně připravené bylinky (máta,řebříček, meduňka, zázvor, fenýkl ...). Přidejte přecezenou šťávu z limetek a nechte vychladnout. Promíchejte a podávejte spolu se spoustou ledu.

... a co pít

Aby bylo víno a pivo stále vychlazené, vybavte se velkou, nejlépe hliníkovou nádobou se spoustou ledu a láhve do ní ponořte. Večeři zahajte koktejlem nebo správně vychlazeným bílým vínem, výborné je například Prosecco. Vytvořte kout vyhrazený nápojem, kde bude kromě vína a piva také voda a další nealkoholické nápoje. Nikdy nesmí chybět zásoba ledu a skleniček.



➤ Připravit můžete zajímavé kousky pro milovníky pizzy.

Už jste vyzkoušeli?



Bomba pugliese

Bomba pugliese, tedy v překladu Apulská bomba, je směs artyčoků, lilku, žampionů, feferonek a sušených rajčat, které se nejdříve naloží do bílého vinného octa a po okapání se rozmixují a dochutí kvalitním slunečnicovým olejem. Vznikne tak pikantní směs, kterou můžete použít nejen do těstovin nebo na bruschetty, ale také jako ingredienci pro letní grilování, kterou ocení všichni milovníci ostřejších chutí.

Balení: 290 g
Výrobce: Il Gusto della Puglia, Itálie

Cri Cri Gran Moravia

Cri Cri jsou novinkou mezi výrobky rodiny Gran Moravia, která byla poprvé představena na veletrhu Cibus v italské Parmě. Vyzkoušejte tyto kousky sýru Gran Moravia pečené v peci, které si zamilují jak dospělí tak děti. Přečtěte si více o této novince na straně 9.

Balení: 15 g
Výrobce: skupina Brazzale



TIP: Cri Cri jsou vynikající nejenom samotné, ale také v kombinaci se zeleninou, v polévkách a salátech.



Giuncata con le olive

Sýr giuncata con le olive z produktové řady „Přímo z naší sýrárny“ se vyrábí v litovelské sýrárně Brazzale Moravia výhradně pro prodejní řetězec La Formaggeria Gran Moravia. Je to měkký, lehký sýr se sladkou mléčnou chutí snoubící se v této verzi s kyselostí oliv, které se do sýrového těsta přidávají ještě v průběhu výrobního procesu. Je vynikající k servírování na stůl, má ale i mnohostranné využití v kuchyni při přípravě salátů, obložených mís či k ochucení italské piadiny. Díky tomu, že je giuncata jedním z nejlépe stravitelných sýrů, stane se vašim skvělým spojencem zejména v letních měsících.

Balení: na váhu, krájeno přímo v prodejnách
Výrobce: Brazzale SpA, Itálie



Gnocchi agli spinaci

Vyzkoušejte čerstvé špenátové gnocchi od stejného výrobce, který do našich prodejen již dlouho a úspěšně dodává tradiční čerstvé gnocchi Patamore. I tato špenátová verze je vyrobená z čerstvých brambor vařených v páře ve slupce, a proto si gnocchi agli spinaci uchovávají autentickou chuť brambor a všechny nutriční hodnoty, které jsou významně doplněny minerály obsaženými ve špenátu. Gnocchi Patamore jsou bez konzervantů a bez bramborového škrobu a díky šetrnému a tradičnímu způsobu přípravy chutnají stejně jako gnocchi od babičky. Díky velmi rychlé přípravě jsou vynikajícím obědem či večeří: stačí je povařit pouhou minutu ve vroucí vodě, ochutit olivovým olejem a bohatě posypat strouhaným sýrem Gran Moravia.

Balení: 500 g
Výrobce: Buona Compagnia Gourmet, Itálie



Scamorza bianca a Scamorza affumicata

Scamorza je pařený sýr z kravského mléka s charakteristickým hruškovitým tvarem a krátkou dobou zrání. Scamorza bianca má jemnou mléčnou chuť, uzená Scamorza affumicata se vyznačuje výraznější chutí. Skvěle se hodí do salátů nebo na špízy, díky své rozpustnosti je vhodná do zapečených pokrmů, výborná je také nakrájená na asi 3 cm silné plátky a připravená na grilu či na pánvi. V La Formaggeria Gran Moravia tyto sýry nabízíme v novém druhu balení, které dává více vyniknout samotnému produktu a zároveň garantuje jeho delší trvanlivost.

Balení: 250 g, Výrobce: Brazzale SpA, Itálie

Yamada Abruzzo Pecorino DOC

Když se řekne „pecorino“, představíme si ovčí sýr. Pecorino je ale také název odrůdy hroznů, která se v 80. letech dočkala záchrany a posléze i rozkvětu, a nyní je jednou z nejzajímavějších původních italských odrůd. Vysvětlení jejího názvu můžeme patrně hledat v místech výskytu této odrůdy: často rostla podél tras pastevců ovcí, a to i ve vyšších oblastech, protože jde o odolnou odrůdu. Víno Yamada Abruzzo Pecorino DOC má jiskřivě žlutou barvu se zelenavými odlesky a velmi příjemnou citrusovou aromatickou vůni s jasnými tóny grapefruitu. Nejlépe si jej vychutnáte během prvního roku po výrobě. Výborně se hodí k pokrmům ze syrových ryb a měkkýšů, ale také jako aperitiv mimo hlavní denní jídla.

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



Už jste vyzkoušeli?



Nové tradiční italské uzeniny

Spianata romana, Finocchiona a Salame Napoli jsou typické italské salámy, které můžete nově vyzkoušet v La Formaggeria Gran Moravia. Spianata romana má tradiční zploštělý tvar a díky pepři také jemně pikantní chuť. Jak už sám název napovídá, je spianata romana tradiční pro oblast Lazio a Říma. Další z nově nabízených salámů – Finocchiona – je naopak tradiční pro oblast Toskánsko. Výroba tohoto salámu má kořeny už ve středověku, kdy se místo velmi drahého pepře začal používat levnější fenýkl (italsky finocchio), chuť salámu však zůstala stejně dobrá a podle legendy si na něm rád pochutnával dokonce i Macchiavelli. Poslední z trojice – Salame Napoli – reprezentuje oblast Kampánie a jedná se o salám s hrubší strukturou a jemnou, nikoli pikantní chutí.

Balení: na váhu, krájeno přímo v prodejnách
Výrobce: Italia alimentari, Itálie





tip: Při přípravě piadiny vyzkoušejte tento malý trik: rozetřete si v dlaních několik kapek oleje a rukama pak přetřete obě strany piadiny. Teprve poté dejte piadinu ohřát na nepřilnavou pánev, nejprve z jedné strany asi minutu, pak otočte a ohřejte stejně i z druhé strany. Výsledná piadina bude sice trochu tučnější, ale chuťově ještě lepší.

Piadina carpaccio

• rukola • hoblínky sýru Gran Moravia  • plátky citronu • carpaccio di bresaola 

Piadinu ohřejte z obou stran na pánvi, poté na ni rozložte plátky carpaccia, rukolu, plátky citronu a bohatě posypte hoblínkami sýru Gran Moravia. Přeložte a podávejte.

Když se řekne piadina

Skutečná pochoutka s velmi rychlou přípravou otevírající před každým labužníkem nekonečný vesmír možností, taková je piadina romagnola, známá též jako piada, tradiční pokrm italského regionu Emilia Romagna.

Piadinu, kterou opěvoval i významný italský básník Giovanni Pascoli, můžete naplnit v podstatě čímkoliv, proto je i skvělým pomocníkem při využití různých malých zbytků surovin, s nimiž byste si jinak nevěděli rady. Přípravuje se na slano i na sladko, po ochucení ji pak lze překlomit na čtvrtky, zarolovat, svinout do tvaru kornoutu nebo jen překlomit napůl, dá se také nakrájet na menší trojúhelníky, které se pak namáčí do omáček či pomazánek. Použít ji můžete i místo těsta na pizzu, v troubě pak stačí péct jen několik minut. Vystačí se s jednoduchostí a v našem případě s pouhými čtyřmi základními ingrediencemi.



Piadina giuncata

• prosciutto cotto  • sýr giuncata s rukolou  • rajčata • hlávkový salát

Piadinu položte na nepřilnavou pánev, nechte krátce prohrát, obraťte, rozložte na ni plátky sýru giuncata a nechte, ať sýr na piadině povolí. Po přendání na talíř piadinu přidejte plátky prosciutto cotto, rajčata a salát, dle chuti osolte, přeložte napůl a servírujte.

Piadina caprese

• mozzarella  • rajčata • černé olivy bez pecky  • ančovičky 

Piadinu položte na nepřilnavou pánev, nechte krátce prohrát, obraťte, rozložte na ni plátky mozzarely a nechte sýr roztéct. Sundejte z plotny, ochuťte rajčaty, olivami a ančovičkami, přeložte a podávejte.

Piadina piccante

• scamorza affumicata  • spianata romana  • hoblínky Gran Moravia  • pikantní omáčka (např. Lucifera) 

Piadinu položte na nepřilnavou pánev, nechte krátce prohrát, obraťte, rozložte na ni plátky sýru scamorza a nechte, ať sýr na piadině povolí. Po přendání na talíř piadinu ochuťte pikantní omáčkou v množství dle libosti, přidejte plátky salámu Spianata romana a zasypte hoblínkami sýru Gran Moravia. Přeložte a podávejte.

Piadina golosa

• mascarpone  • amarettini  • jahody (nebo jiné sezónní ovoce) • Nocciolata 

Mascarpone oslaďte cukrem a dobře promíchejte. Přidejte rozdrobené amarettini a opět promíchejte. Ovoce si nakrájejte na malé kousky. Piadinu prohrátou z obou stran natřete na jedné polovině krémem z mascarpone, na mascarpone pak rozložte kousky ovoce. Na druhou polovinu natřete Nocciolatu, piadinu zarolujte a servírujte rozkrojenou na dvě poloviny.

 k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Jak se v Litovli rodí jogurty

O příznivém vlivu konzumace jogurtů na lidský organismus se dnes všeobecně ví. Jogurt je dokonce považován za funkční potravinu, tedy takovou, která obsahuje ve větší míře než běžné potraviny zdravé prospěšné látky a snižuje výskyt různých chronických onemocnění.

Jedná se o kysaný mléčný výrobek, u něhož jsou bílkoviny a tuk díky procesu prokysání velmi dobře stravitelné. Působí příznivě na střevní mikroflóru člověka a je významnou probiotickou potravinou. Navíc obsahuje řadu vitaminů, zejména skupiny B, a má vysoký obsah vápníku. Je tak ideální svačinkou pro děti i dospělé.

V litovelské sýrárně Brazzale Moravia máme možnost sledovat proces výroby jogurtu podle původní receptury, kdy mléko prokysává přímo ve spotřebitelském obalu (sklenicích 180 g a půlkilové plastové nádoby). Už dva roky je v nabídce ve firemních obchodech La Formaggeria Gran Moravia.

Provozem čerstvé výroby nás provází vedoucí výroby Miloslav Fidler.

„Každý týden se vyrobí cca 4 000 ks jogurtů a začátek každé výroby je hluboko v noci,“ popisuje zrod jogurtů. Tehdy mlékař napustí do nerezového kotle kvalitní kravské mléko pocházející z certifikovaného ekoudržitelného řetězce farem, a přidá do něho mléko sušené.



Mléko v kotli je zahřáto na teplotu 95 °C po dobu 30 min. a poté se zchladí na 43 °C. Vzápětí se do mléka přidávají mléčné kultury a mléko se zamíchá.



Mezitím, co probíhá tento výrobní proces, se začínají stylové skleničky plnit marmeládou.



Na výběr je potom kromě tradičního bílého jogurtu i verze borůvka, jahoda, meruňka a višně, nejmladším z celé řady je jogurt čokoládový.



Univerzální plničky poté naplní zpracovaným mlékem sklenice nebo plastovou půlkilovou nádobu a ručně se uzavřou.



Jogurt je v přepravkách uložen ve zrací komoře na dobu cca 8–9 hodin, aby získal patřičnou kyselost. Po této době je jogurt převezen do chladírny, kde se zastaví zrání. Následně jsou jogurty opatřeny etiketou a hned druhý den odchází na pulty firemních prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

„Celý výrobní proces se několikrát opakuje, aby se vždy pracovalo s čerstvě připraveným mlékem,“ dodává Miloslav Fidler. „Výrobě se věnují 4 pracovníci a končíme kolem šesté hodiny večer,“ konstatuje.

Na vlastní oči vidíme, co znamená slovo tradiční – ve sklenicích je jogurt tekutý, poté začnou pracovat kultury a jogurt se sráží na pevnou krémovou konzistenci.

Jogurty v kuchyni



Nejširší využití jogurtů je jako svačinka nebo snídaně, bílý jogurt se dále používá do zeleninových a těstovinových salátů nebo pro zjemnění nejrůznějších omáček.

Ovocné i bílé jogurty se používají do sladkých koláčů, dezertů nebo například s palačinkami.

Letní sezónní specialitou v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia v Olomouci a v Brně na Zelném trhu je mražený jogurtový krém (tzv. frozen yogurt), který je vyráběn z bílého jogurtu přímo v prodejně.





Italské saliny: kultura, příroda a okouzlující panoramata

Magická místa rozkládající se ve střední a jižní Itálii, v nichž se vyrábí sůl, nás zvou na cestu za jejich poznáním.

Sůl pochází převážně z moře. Je získávána ze slané vody starodávným a jednoduchým způsobem, kdy se nechává odpařit voda, sůl se koncentruje a vytváří magická místa, kde se barvy odrážejí od oslepující bělosti soli, a východy a západy slunce tu hrají nezapomenutelnými odstíny barev. O soli hovoří už Písmo svaté. Dnes si ani nedokážeme naši kuchyni bez této ingredience představit, v minulosti byla navíc i velmi důležitým zdrojem příjmů a prostředkem ke konzervování potravin v době, která ještě neznala ledničku. Sůl byla zásadní pro uchování masa, ryb a sýrů. S její pomocí tyto potraviny dlouho vydržely a bylo s nimi možné obchodovat. Dnes můžeme vybírat z různých druhů soli, jak co do barvy, tak místa původu a velikosti krystalků, v nabídce jsou také soli ochucené bylinkami a kořením. Z historického hlediska byla sůl nejen zdrojem bohatství, ale také předmětem mnoha rozepří mezi přímořskými republikami, které se zabývaly tímto kvetoucím a zároveň nenáročným druhem obchodu. Události v salinách se promítaly do všech dějinných etap oblastí, v nichž se vyskytují – Cervia v Emilia Romagna, na Sicílii, v Apulii

a na Sardinii. Ruce do vody v salinách ale nenorili a tvrdou práci s tím spojenou nedělali baroni nebo kardinálové, kteří je vlastnili, ale lidé nebo malé společnosti, kteří tu vykonávali každodenní činnosti, za něž dostávali část produktu. Na těchto místech je tak zřejmá silná antropizace (tedy ovlivnění vlastností půdy člověkem), která se takřka poeticky snoubí s místní divokou přírodou, s místní flórou a faunou, zastoupenou zejména tažnými ptáky, kteří se v některých obdobích roku v salinách zastavují. Je to ráj pro všechny milovníky ornitologie, fotografování a procházek. Poznejte Itálii také skrze tato zákoutí, která se nacházejí v blízkosti obvyklých turistických cílů, zároveň se jim ale svým rytmem a tichem zdají být velmi vzdálená.

Cervia v Emilia Romagna

Oblast salin u Cervie je chráněnou přírodní rezervací a její počátky sahají do dávných časů Etrusků. Od těch dob je salina v centru historických událostí blízké Cervie, města bílého zlata, které bylo pojmenováno právě po kopcích soli. Zdejší saliny jsou těmi nejsevernějšími a zároveň nejmenšími v Itálii.

Sicilské solné vany a větrné mlýny

Uvnitř rezervace najdeme halu na výrobu soli s průmyslovým sběrem, ke kterému dochází pouze jednou ročně, dále salinu Camillone, kde se i nadále sůl sbírá ručně „cervskou metodou“, a dvě muzea věnovaná historii a kultuře spojené s touto solí, jež se suší v hromadách dokreslujících panoráma města. Díky umístění saliny, vlastnostem zdejších vodních bazénů a Jaderského moře je místní sůl jemná. Salina se rozkládá na 827 hektarech v přírodní rezervaci odjakživa osídlené populacemi mnoha živočišných i rostlinných druhů. Tvoří ji více než 50 vodních bazénů, obklopených kanálem dlouhým přes 16 kilometrů, kterým voda z Jaderského moře vtéká do saliny a opět odtéká. Každoročně se v Cervii koná také hojně navštěvovaná Festa del sale (tedy svátek soli).

Ravenna, Cervia – každoroční mezinárodní solná párty



Saliny v Trapani a Paceco na Sicílii

Pobřežní laguna salin v Trapani a Paceco je chráněnou oblastí o celkové rozloze asi 1000 hektarů, která je rozdělena na dvě části. V jedné z nich se nachází solné vany. Sůl se v bazénech získává tradičními technikami používanými už po staletí, což společně se samotným tvarem pobřeží vytváří prostředí s velkou biologickou rozmanitostí. Pobývá tu také mnoho druhů ptáků, kteří zde nacházejí potravu a místo odpočinku na svých dlouhých tazích. Můžete zde obdivovat vzácného bukače, který je mezinárodně chráněným druhem, sokola stěhovavého, volavky a plameňáky, kteří zůstávají dlouho nehybně stát na tenkých nožkách s hlavou skloněnou při hledání potravy na dně solných van. Rezervace se může pochlubit i ostrovem a neuvěřitelným rostlinným bohatstvím. Zahrnuje mnoho typů prostředí, kde vznikají rozmanitá rostlinná společenství s různými druhy rostlin: sladkovodní toky, bažiny a sladkovodní mokřady, pláže, dočasné loučky, slané stepi. Saliny, postavené za dob Féničanů, se nacházejí na rovinatém pobřeží a díky příznivému klimatu se v nich provádějí dva sběry soli za rok.

Přírodní park Molentargius na Sardinii

Přírodní park Molentargius Saline je jedním z nejdůležitějších mokřadů Evropy, vzácným příkladem ekosystému, který vznikl v silně antropizovaných oblastech, ale zároveň představuje ideální biotop pro mnoho živočišných druhů, jako je slavný růžový plameňák. Rozkládá se na území s asi 1600 hektary mezi městy Cagliari, Quartu Sant'Elena, Selargius, Quartucciu a pobřežím Poetto. Výjimečnost této oblasti je dána přítomností bazénů jak se sladkou, tak se slanou vodou, které jsou oddělené



Scénický pohled na město a přístav Trapani na Sicílii

vyprahlou planinou nazývanou Is Arenas. Oblasti se sladkou vodou jsou tvořeny rybníky Bellarosa Minore a Perdalonga, v oblastech se slanou vodou se nachází vany a sběrné bazény. Park je pojmenován po vodích oslů – molentargius, kteří nakládali sůl a vozili ji do sběrných center.

Saliny mnichů u Taranta

Tyto nádherné mokřady se nacházejí na pobřeží Salenta v blízkosti Torre Colimena. Salina, kde se už od roku 1800 sůl nevyrábí, byla ušetřena bonifikace provedené po epidemii malárie. Je to chráněná oblast s velkým kouzlem, pánev spojená s mořem úzkým kanálem vyhloubeným do útesů. Můžete se zde ve zvláštních odlescích světla procházet mezi dunami a kouty husté a divoké středomořské vegetace, obdivovat olivové háje a nasávat intenzivní vůni sluncem spalované trávy a květů. Také zde tažní ptáci nacházejí zejména v zimním období klid k odpočinku během jejich dlouhé cesty a i zde je možné pozorovat plameňáky.



Růžoví plameňáci nedaleko města Cagliari

Recept: ryba v solné krustě

Způsob úpravy v soli je jedním z nejstarších a zároveň nejjednodušších způsobů úpravy ryby, při němž si maso uchovává svoji chuť a zůstává pěkně měkké. Základem pro krustu, v níž budete rybu péct, je sníh vyšlehaný z jednoho bílku s trochou soli. Rybu zbavenou vnitřností a šupin opláchněte pod tekoucí vodou. Česnek rozmačkejte s bylinkami (petrželka, rozmarýn, bobkový list, šalvěj, anýz, tymián ...) a s nastrohanou kůrou z jednoho citronu. Česnekovou směs vyplňte vnitřek ryby, zbytek jemně vmíchejte do vyšlehaného sněhu. Ten pak smíchejte s 1 kg jemné a s 1 kg hrubé soli. Na plech vystlaný pečicím papírem nasypejte část této solné směsi, vytvořte z ní lůžko, na něj položte rybu a zakryjte ji zbytkem směsi, nakonec sůl k rybě jemně přitiskněte. Pečte v rozpálené troubě při 200 stupních asi 40 minut nebo méně podle velikosti ryby (40 minut pečeme například rybu velikosti mořského okouna). Poté plech vyjměte z trouby, nechte několik minut vychladnout a pak rozbijte solnou krustu paličkou na maso nebo kládívkem. Rybu zbavte kůže a páteře a servírujte.

Salina dei Monaci u Taranta

Gran Moravia a jeho vodní stopa

Voda je jedním z nejvzácnějších přírodních bohatství, které člověk zná a potřebuje. Je to nepopiratelný fakt, kterého jsme si všichni dobře vědomi. Rady, jak úsporně zacházet s vodou v našich domácnostech, jsou již všeobecně známé. Jak je to ale s výrobky, které konzumujeme? Je možné již ve chvíli nákupu zvolit výrobek, který je nejen chutný a zdravý, ale také šetrný k životnímu prostředí, v němž žijeme?

Skupina Brazzale si je vědoma stále většího významu zodpovědného přístupu v používání vody, a proto maximalizovala úspory vody nejenom volbou lokality pro svůj výrobní závod (na Moravě jsou ve srovnání s Itálií vhodné klimatické podmínky, například zde není nutné umělé zavlažování), ale také zavedením moderních technologií, které úsporu vody umožňují přímo v litovelské sýrárně. Instalace zařízení fungujícího na principu reverzní osmózy například umožnila získat koncentraci syrovátky dostatečné množství permeátu (čisté tekutiny), který je používán pro napájení parních generátorů sýrárny a pro čištění technologií. Ve výrobním procesu sýru Gran Moravia se tak podařilo dosáhnout úspory kolem 20 % ve spotřebě vody. V roce 2011 se sýr Gran Moravia stal prvním sýrem na světě, který vypočítal vlastní

vodní stopu a sdělil ji spotřebitelům. Ti mají k dispozici užitečný informační nástroj, který jim může pomoci v zodpovědném výběru produktu během samotného nakupování. „Přejeme si, aby nás na této cestě následovali i naši konkurenti, a aby tak spotřebitel mohl nabízené výrobky uvědoměle mezi sebou porovnávat,“ říká Roberto Brazzale, prezident skupiny. Podívejme se nyní, co konkrétně vodní stopa je. Jedná se o vyčíslení množství vody zapojené do výrobního procesu přirozené nebo lidským přispěním, a to na 1 kg výrobku. Water footprint je důvěryhodný ukazatel při vyčíslení výše dopadu určitého výrobku či výrobního procesu na vodní zdroje, protože umožňuje porovnávat pomocí stejných veličin různé výrobky mezi sebou. Water footprint sýru Gran Moravia byl



Vodní stopa produktu je ukazatel spotřeby sladké vody, který zahrnuje jak přímou tak nepřímou spotřebu vody použité při jeho výrobě. Skládá se ze tří složek:

Zelená voda (Green water): jedná se o dešťovou a odpařenou vodu z přirozeného přírodního cyklu s nízkým dopadem na rovnováhu životního prostředí.

Modrá voda (Blue water): jedná se o povrchovou vodu – řeky, jezera – a podzemní vody použité ve výrobním cyklu. Jde o vodu použitou při umělém zavlažování v zemědělství. Použití modré vody představuje významný dopad na životní prostředí. Snížení spotřeby této vody je proto hlavním cílem každé zemědělské a průmyslové činnosti. Lze jej dosáhnout orientací trhu na produkty s nižší vodní intenzitou pocházející z oblastí s vhodnějšími klimatickými podmínkami. Právě velká úspora modré vody umožnila sýru Gran Moravia dosáhnout jeho primátu.

Šedá voda (Grey water): jedná se o vodu potřebnou k rozředění nečistot pocházejících z výrobního procesu.

vypočten na pouhé 2094 litry na kg výrobku. Výpočet provedla a stvrdila mezinárodní certifikační společnost DNV Business Assurance a jde o množství, které je menší než polovina vodní stopy sýrů obecně vypočítaná Water Footprint Network a výrazně nižší než vodní stopa sýru Parmigiano Reggiano, kterou milánská univerzita Politecnico odhadla dokonce na 11 000 litrů. Vodní stopa některých dalších potravin pro porovnání (na 1 kg výrobku): hovězí maso 15 500l, sýry obecně 5 000l, vejce 3 265l, rýže 2 500l, cukr 1 500l, pšenice 1 300l, káva 1 120l, mléko 1 000l.



$$1944 + 72 + 78 = 2094$$

Green Water Blue Water Grey Water

Přírodní cyklus Spotřeba vody



2.094 Gran Moravia
litrů vody na 1000 g

Crostata s ricottou a jahodami

Suroviny:

Suroviny na křehké těsto: • 350 g hladké mouky 00
• 150 g másla pokojové teploty • 150 g cukru • 1 celé vejce + 1 žloutek • ½ sáčku kypřicího prášku • špetka soli • nastrohaná kůra z 1 citronu • moučkový cukr na posypání

Suroviny na náplň: • 600 g ricotty • 200 g cukru • 2 žloutky • 200 g jahod • kůra z 1 citronu

Příprava:

1. Ze všech surovin na křehké těsto vypracujeme vláčné těsto a dáme ho na půl hodiny vychladit do lednice.



2. Teď si připravíme náplň: do misky dáme ricottu, přidáme cukr, žloutky, nastrohanou citronovou kůru a jahody nakrájené na malé kousky. Vše dobře promícháme.



3. Z vychlazeného těsta oddělíme menší kousek, ze kterého později vytvoříme pruhy na přikrytí náplně.



4. Z větší části těsta vyválíme kruhový plát a vložíme ho do dortové formy vyložené pečicím papírem a vidličkou ho zlehka propícháme.



5. Přidáme ricottovo-jahodovou náplň.



6. Oddělený kousek těsta vyválíme, nakrájíme z něj pruhy a z nich vytvoříme na koláči mřížku.



7. Pečeme asi 35 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.



Dobrou chuť!
Buon appetito!

Krok za krokem

Ricotta:

Ricotta je čerstvý mléčný výrobek s mnohostranným využitím a nepřehlédnutelnými nutričními vlastnostmi. Je bohatá na bílkoviny s vysokou biologickou hodnotou, obsahuje důležité množství snadno vstřebatelného vápníku, vitaminy B1, B2, B3 a A, minerální soli. Kvůli nízkému obsahu tuků a kalorií je vhodná pro všechny, kdo potřebují dodržovat nízkokalorickou dietu. Její využití v kuchyni je opravdu mnohostranné, navíc je pro svou jemnou chuť oblíbená nejen dospělými, ale také dětmi.



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:



Adam Lenc
Zahorčice

Co jste nakoupil?
Ciabattu, mozzarella a bílý jogurt.
Jak jste prodejnu objevil?

Mám kousek odtud kancelář, takže chodím kolem často a všiml jsem si příjemného interiéru.

Co říkáte na přístup personálu?

Jsou to moc milé dámy, které nenucenou formou nabídnou i to, co člověk původně nechtěl.

Který z výrobků vás zatím nejvíc oslovil?

Nemám favorita, ale pokud musím, tak obyčejný bílý jogurt ve sklenici.

Je pro vás důležité, že jsou produkty dodávány na prodejnu extra čerstvé?

Tato snaha je z tohoto obchodu cítit a to je fajn.

V jaké kombinaci je pro vás sýr neodolatelný?

Jednoznačně salát Caprese – mozzarella, rajčata z našeho skleníku, bazalka z téhož místa, olivový olej a balsamico.



Lenka Zvánovcová
Mokré

Co si dnes z prodejny odnášíte?

Dnes jsem si koupila syrovátku a jogurt.

Chodíte sem nakupovat často?

Ano, dvakrát týdně. Zdejší personál i produkty jsou výborné.

Který z výrobků vás nejvíc oslovil?

Nejvíce mléčné výrobky – jogurty, syrovátky, zákysy.

Jste vyznavačkou zdravé kuchyně?

Vyznám heslo: vše s mírou.

Jíte doma často sýry?

Ano, denně.

V kombinaci s čím je pro vás sýr top?

Nejlepší je samotný.



Václav Kozák
Strakonice

Co jste si dnes v La Formaggeria Gran Moravia nakoupil?
Prosciutto rosattelo, sušenky Frollini

s čokoládou, sýr Verena dolce.

Jak často sem chodíte nakupovat?

Každý týden.

Který z výrobků vás nejvíc zaujal?

Uzeniny.

Je pro vás důležité, že jsou tady produkty čerstvé?

Právě to hodnotím velmi pozitivně.

V jaké kombinaci je pro vás sýr nejlepší?

Máslo a chléb.

Potěšil by vás sýr jako dárek?

Ano, určitě potěšil.



Bronislava Hlachová
České Budějovice

Jaký nákup si dnes odnášíte?

Jako vždy jsem tu koupila jogurty,

máslo, kousek zajímavého sýra.

Jak často tu nakupujete?

Každý týden nejméně jednou.

Co říkáte na zdejší personál?

Vyhovuje mi přátelský přístup a oceňuji odborné informace o výrobcích.

Který z nich vás nejvíc zaujal?

Vše, co kupuji v této prodejně, nemá alternativu v kvalitě jinde – jogurty, máslo, šunky, sýry, těstoviny, pancetta...

Je pro vás důležité, že jsou produkty na prodejnu extra čerstvé?

To, že jsou výrobky vždy čerstvé, je pro mě jeden z důvodů, proč sem chodím.

Jak často konzumujete vaše rodina sýry?

Sýry máme velmi rádi, takže denně. Ještě že je tady v prodejně tak velký výběr.

V kombinaci s čím je pro vás sýr neodolatelný?

Gran Moravia s kapičkou medu, ostatní sýry třeba se speciální marmeládou.



Pepa Grohman
České Budějovice

Co jste tu dnes nakoupil?

Máslo, bazalkové pesto, pomodoro,

špagety, zrající sýr Gran Moravia.

Chodíte sem často?

Bydlím poblíž a chodím okolo velice rád. Zavítám sem vždy, když tu jde.

Vyhovuje vám zdejší personál?

Je naprosto profesionální, sympatický a velmi ochotný.

Který z výrobků vám nejvíce chutná?

Máslo, Gran Moravia a mléčné výrobky.

Jak často jí vaše rodina sýry?

Skoro každý den.

V kombinaci s čím si je vy dáváte nejraději?

Víno, olivy, čerstvé pečivo, sušená rajčata.



Miloslav Čáp
České Budějovice

Pro co jste si dnes do prodejny přišel?

Nakoupil jsem čerstvé máslo, mléko, chlazené těstoviny,

výborné čerstvé pečivo a pár osvědčených dobrých sýrů – Verena dolce a giuncata.

Jak jste se o prodejnu dozvěděl?

Jel jsem okolo a zaujala mě. Takových pěkných obchodů bychom tu měli mít víc.

Chodíte sem často?

Snažím se zajít alespoň jednou týdně. Záleží mi na tom, abych měl doma vždy čerstvé potraviny. Navíc mi tento typ obchodů vyhovuje mnohem víc než supermarket, kde je moc lidí a žádný osobní přístup.

Co říkáte na prodávající?

Vždycky, když přijdu, je tu přátelská atmosféra a profesionální obsluha, jako v Itálii nebo Rakousku. Slečny jsou ochotné, dobře poradí, doporučí něco nového.

Který z výrobků vás oslovil?

Máslo je super, vyhovuje mi i balení. Doma ho hned dávám do máslenky. Taký uzeniny jsou pokaždé skvěle nakrájené.

Je pro vás důležité, že jsou produkty na prodejnu extra čerstvé?

Je to pro mě podstatné. Co je čerstvé, to je zdravé...

Pozvánka

◀ V českobudějovické prodejně vás s úsměvem přivítají Miroslava Chynová, Barbora Nekolová, Ivana Malíková a Kamila Svarcová.



La Formaggeria Gran Moravia ČESKÉ BUDĚJOVICE

Návštěvníci prostorné a sluncem zalité prodejny La Formaggeria Gran Moravia na Lannově třídě v Českých Budějovicích si v uvolněné a přátelské atmosféře mohou vychutnat nákup čerstvých mléčných výrobků, rozličných druhů sýrů, vynikajících italských uzenin a dalších kvalitních specialit.

„Původně byla naše prodejna v Tesco, ale v polovině prosince loňského roku jsme se přemístili sem, přímo do centra města. Otevřeli jsme tuto krásnou, prosvětlenou a nově vybavenou prodejnu, kde se my i naši zákazníci cítíme doslova jako v Itálii,“ usmívá se vedoucí prodejny Ivana Malíková.

Podle ní teď personál prodejny může svým zákazníkům u větších pultů nabízet širší výběr sýrů a uzenin. „Přibylly italské delikatesy, sladkosti, oleje či rajčatové passaty, chlazené těstoviny, pizza těsto, bramborové gnocchi a další kvalitní lahůdky. Místní pekárna pro nás každý den peče čerstvé pečivo dle italské receptury,“ přibližuje nabídku vedoucí, která je s umístěním prodejny nadmíru spokojená: „Stálí zákazníci byli moc rádi,

že jsme zvolili pro ně lépe dostupné místo v centru. Po Lannově třídě proudí davy lidí na vlakové a autobusové nádraží a postupně se stávají našimi pravidelnými zákazníky. Také obyvatelé z okolních vesnic si k nám najdou cestu, přijíždějí hlavně v pátek a v sobotu dopoledne. V čase obědů zase přicházejí zaměstnanci z okolních administrativních budov, kteří využívají pauzu k nákupu. Lidé také oceňují, že mohou dobře zaparkovat nedaleko prodejny.“ A zákazníků stále přibývá. „Chodí k nám hodně těch, kteří se o nás dozvěděli díky svým přátelům či kolegům. Každý den se objeví někdo nový, a to nás moc těší,“ říká pozitivně naladěná šéfová tříčlenného, stejně usměvavého personálu, který si své zákazníky doslova hýčká.

Více zatím v obchodě nakupují ženy, ale stále častěji i muži, kteří rádi vaří. Společně pro všechny zákazníky je, že se hodně zajímají o čerstvost potravin a rádi se vracejí. „Cítí se u nás dobře. Chodí přímo za svými prodáváčkami, které jim vždycky dobře poradí. Snažíme se věnovat nakupujícím maximální péči a pomáháme jim s výběrem, doporučujeme novinky a dáváme ochutnat sýry z pultu, aby se mohli lépe rozhodnout,“ vysvětluje Ivana Malíková. Co je podle ní

na práci personálu nejdůležitější? „Určitě, aby je práce bavila. To se odráží na atmosféře v obchodě i kvalitě obsluhy,“ zní jasná odpověď. Také znalosti a profesionální přístup, proto se personál budějovické prodejny průběžně školí jak v oblasti novinek, tak stálého sortimentu. „Pečlivě dbáme zásad hygieny a péče o sýry a uzeniny. V kolektivu mám děvčata, která ráda vaří a experimentují, a díky tomu mohou dobře doporučit recept nebo vhodnou kombinaci,“ vysvětluje vedoucí, která na svou práci nedá dopustit: „Mám ji moc ráda a zároveň je to můj koníček. Miluji kvalitní jídlo, proto mě těší, že ho mohu i prodávat. Do práce se pokaždé těším.“ Mezi nakupujícími podle ní roste zájem hlavně o čerstvý tvaroh a máslo. Zákazníci si oblíbili ricottu na pomazánky a dezerty, ale také italské uzeniny, které jim personál nakrájí vždy na tenké plátky. „Poslední dobou se hodně prodává i vyzrálejší horský italský sýr Stravecchio di Malga nebo Verena Mezzano a ovčí sýry Pecorino s fíky a lanýži,“ říká vedoucí a přidává tipy na léto: „V letních měsících nikdo nechce trávit přespříliš času v kuchyni, proto nabízíme rychlou variantu jídel, jako jsou čerstvé těstoviny, gnocchi, pizza a k tomu ještě vynikající chlazené omáčky, rajčatové passaty a sýry vhodné i na grilování.“ Po celé léto se personál budějovické prodejny těší na všechny své zákazníky a pro ně i pro čtenáře La Formaggeria Magazine nabízí recept, na kterém si každý zaručeně pochutná:

MOZZARELLA SMAŽENÁ V ŠAFRÁNOVÉM TĚSTÍČKU

Suroviny: mozzarella Filone, špetka šafránu a soli, strouhanka a mouka olej na smažení

Příprava: Šafrán rozpustíme ve 4 lžících osolené vody. Postupně přidáváme mouku a vodu, až vznikne roztékavé těstíčko. Bochníčky mozzarellы protáhneme těstíčkem a obalíme ve strouhance. V hluboké pánvi s rozehřátým olejem je osmažíme do zlatova. Podáváme horké, vhodné jsou k zeleninovým salátům.



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
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

Lannova třída 18
tel.: 383 134 052
Po-Pá: 8.30-18.00
So: 8.30-13.00

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

OLOMOUC

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

PRAHA 9

NC Fénix
Freyova 35
tel.: 230 234 372
Po-Ne: 9.00-21.00



Najdete nás také na netu:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz