

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

Italskou kuchyni miluji,
říká znalec gastronomie
ROMAN VANĚK



VELKÁ SOUTĚŽ!

Vyhraje pro rodinu
týden na lyžích
v italském Asiagu!



BÁJEČNÉ RECEPTY

pro každou
příležitost



Číslo 14 podzim 2016
zdarma





Dárkové balíčky pro každou příležitost



**Také letos pro
Vás připravujeme
speciální kolekci
vánočních balíčků!**

Více informací
na našich [www](http://www.laformaggeria.cz)
stránkách a přímo
v prodejnách.



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

www.laformaggeria.cz



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,
vítejte na stránkách nového čísla
našeho magazínu.

Podzim je obdobím návratu dětí
do školy i návratu nás dospělých
k pravidelnému životnímu rytmu
po prožitě dovolené a odpočinku.

I proto vám chceme v tomto čísle

nabídnout inspirace, jak dobře, chutně a v plné síle prožívat nastá-
vající stále kratší a chladnější podzimní dny.

Na následujících stránkách najdete rady ohledně zdravého způsobu
stravování dětí v průběhu školního roku i konkrétní nápady, jak
připravit dětem do školy chutné panini. Nabízíme také další sekce
věnované tematickým receptům, ať už těm bezlepkovým, receptům
s kousky Cri Cri Gran Moravia nebo těm na pizzu. Nechybí ani
informace o nových sýrech a dalších produktech ze sortimentu
našich prodejen a ostatní stále rubriky. Rozhovor s osobností jsme
tentokrát vedli se známým kuchařem Romanem Vaňkem, a tak
nemohla být řeč o ničem jiném než o gastronomii a jídle.

Ani v tomto čísle vás nezapomeneme vzít na výlet. Společně
budeme objevovat Toskánsko, malebný region s mnoha gastro-
nomyckými specialitami, přírodními krásami a kulturním bohatstvím.
Vydáme se ale i na cestu do minulosti, když se v rubrice věnované
historii sýrů podíváme na starodávne sýrařské trhy, které byly
důležitým místem setkávání se různých regionálních sýrařských
tradic. V neposlední řadě myslíme také na milovníky hor, kteří se
budou moci i letos zúčastnit naší velké soutěže o týden na lyžích
v nádherné oblasti náhorní roviny kolem města Asiago, kterou si
oblíbilo již mnoho zákazníků La Formaggeria Gran Moravia, kteří
ji právě díky výhře v naší soutěži v předchozích letech navštívili.
Doufám, že vám následující strany poskytnou vítanou inspiraci,
a přeji všem klidné a chutné prožití podzimu.

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 20. září 2016.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, 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 Romanem Vaňkem	6-8
Kombinujeme sýry	9
Finger food: Panini do školy	10
Velká soutěž o týden na lyžích	11
Model Etana – Asiago DOP	12-13
Kapary – vzácná poupata Středomoří	14-15
Historie: Když sýry doputují do údolí	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Gorgonzola: Dolce nebo piccante?	17
Vracíme se do školy. Co teď jíst?	18
Cri Cri ve vaší kuchyni	19
Malý průvodce dokonalým aperitivem	20-21
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	22-23
Řekni mi, jakou pizzu jíš	24
Jak se v Litovli rodí nodini	25
Cestování: Údolí řeky Orcia	26-27
Bezlepkové recepty z našich surovin	28
Tagliatelle alla papalina po románsku	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria Brno – Zelný trh	31



Panini – ideální
pro dětské chutě
a do všech
školních aktovek
10

Kapary,
ta vzácná poupata
Středomoří, která dochuť
jakýkoli pokrm!
14



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

Jak vykouzlit dokonalý
večerní aperitiv plný
rozmanitých chutí
pro vaše přátele?
20



Slavný italský moderátor Luca Sardella natáčil v Litovli

V červenci navštívil litovelskou sýrárnu Brazzale Moravia slavný italský moderátor a zpěvák Luca Sardella. Společně se svým týmem, který při práci používal i moderní drony, natáčil v exteriérech moravskou krajinu, dodavatelské mléčné farmy, pole s plodinami a samozřejmě také výrobu sýrů v samotné sýrárně. Z pořízených záběrů vzniknou dva díly jednoho z nejoblíbenějších pořadů o gastronomii a zemědělství, který vysílají italské celonárodní televizní kanály Mediaset.



Instalace obrazu Enrika Robustiho v Brně

Obraz současného italského malíře Enrika Robustiho zachycující dění u pultu naší prodejny našel své ideální místo v La Formaggeria Gran Moravia v Brně na Zelném trhu, v prostorách, které jeho vznik inspirovaly. Od léta tak vítá zákazníci této prodejny hned u vchodu do obchodu.



La Formaggeria na Ferrari Racing Days v Šanghaji

Tak jako každý rok, ani letos La Formaggeria Gran Moravia nechyběla na Ferrari Racing Days v čínské Šanghaji, kde fanouškům rychlých aut nabízela výrobky Gran Moravia. Máme radost, že pořadatelé této sportovní události pravidelně oslovují ke spolupráci při přípravě občerstvení právě La Formaggeria Gran Moravia v Šanghaji, a našim tamním kolegům blahopřejeme!



Gran Moravia partnerem Asiagofestivalu 2016

V malebném městě benátského regionu, Asiagu, kam se i tuto zimu budou moci podívat výherci naší velké soutěže (čtěte více na straně 11), se v srpnu konal již 50. ročník Asiagofestivalu, tradičně podporovaný značkou Gran Moravia. Festival, o jehož historii jsme psali v minulém čísle, zahájila světová premiéra skladby „Asiago Concerto“ od angloruské skladatelky Alissy Firsové, která skladbu městu Asiago také věnovala. Během tohoto speciálního ročníku se publiku vedle Alissy Firsové představili například Camerata of Royal Concertgebouw Orchestra z Amsterdamu, těleso mladých italských hudebníků Orchestra „Crescere in Musica“ řízené mladým dirigentem Sergiem Gasparellou, celosvětově uznávaný violoncellista Julius Berger, který je zároveň uměleckým ředitelem celého festivalu, nebo český varhaník Pavel Svoboda, který svým koncertem letošní festival slavnostně uzavíral.



České juniorky mistryněmi světa

Poslední srpnový týden se konalo mistrovství světa juniorů ve veslování v Rotterdamu. České osmiveslici, jejíž členkou je také dcera vedoucí naší olomoucké prodejny La Formaggeria Gran Moravia Lenky Truhlářové Adéla, stačily k zisku titulu jen dvě jízdy. Posádka českých děvčat zvítězila v rozjíždce a pak zazářila ve finále, kde svedla urputný souboj o zlato s Němkami a dlouho vedoucí soupeřky porazila o 48 setin sekundy. Děvčatům k jejich velkému úspěchu gratulujeme!



Propagace italských sýrů v České republice

V podzimních měsících bude v Česku zahájena kampaň na propagaci italských sýrů Asiago, Gorgonzola a Parmigiano Reggiano. Tyto tři výborné sýry, které mají v Itálii obrovskou tradici, najdete také v nabídce našich prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

Novinka – Jogurt La Formaggeria Citrusy

Produktová řada „Přímo z naší sýrárny“ se v létě opět rozrostla – kromě sýru Furfante, o němž se více dozvíte na straně 22, je novinkou také jogurt Citrusy s příchutí citronu, grapefruitu a pomeranče. Stejně jako všechny ostatní výrobky této řady je i nový jogurt vyráběn v litovelské sýrárně z mléka té nejvyšší kvality exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia a tak jako další naše jogurty i on zraje ve stylové skleničce.





Roman Vaněk: Dávat si malé cíle? To mě nebaví!

Pane Vaňku, letos na jaře jste pro gastronomický pořad Jídlo s.r.o. natácel v sýrárně Brazzale Moravia a.s. v Litovli. Co vás tam nejvíc zaujalo a překvapilo?

V jednom či dvou týdnech jsem zažil něco, o čem dodnes přemýšlím. V Litovli mi pan Roberto Brazzale řekl jednu věc: Vy Češi vůbec nevíte, jak kvalitní mléko máte. Aniž by tuto větu potřeboval potvrdit, začal mi vše vysvětlovat. Od té doby o tom už několik měsíců

přemýšlím. Taky jsem v Litovli zjistil, jak geniální věci mohou vzniknout ze syrovátky, která se na mnoha farmách vyhazuje. Přitom se z ní dají dělat další a další produkty, které skvěle fungují. To je věc, o které přemýšlím nejvíc. Myslím si, že už přišla doba, kdy jsme se zastavili a začali přemýšlet, proč stačí jen dobrá mrkev a kvalitní cibule, trochu dobrého vína a tymián, a že se s tím dají dělat zázraky. Začínáme objevovat složitost jednoduchosti. A podařila se ještě jedna

obrovská věc, probudit v nás hrdost na české produkty. To je šíleně důležité, bez patosu. Z toho mám radost. Když si najednou začnete věřit a můžete se opřít o české, domácí produkty, gastronomie se vždycky hýbne daleko rychleji dopředu tím správným směrem.

Vybavíte si, jak jste v Litovli zkoušel vytahovat z kotle těžký dlouhozrající sýr Gran Moravia?

Jistě. Musím říct, že práce sýraře patří mezi profese, které když výborně neumíte, nemáte vůbec šanci.

V prodejně La Formaggeria Gran Moravia si kupujete máslo Fratelli Brazzale. Co vás o něm přesvědčilo?

Má 84 procent tuku na rozdíl od všech našich másel, které mají 82 procent, takže se s ním v kuchyni skvěle pracuje. Navíc má úžasnou chuť. Má prostě neuvěřitelnou, neuvěřitelnou chuť! Dobrou gastronomií protečou tuny másla. Máslo je jednou z prvních položek, která v gastronomii funguje. Když si tady v institutu s lidmi povídám, zjišťuji, že vaše prodejny znají. Osobně mě ještě překvapily vaše starší sýry, ty jsou peckové!

Takže vám chutná i ručně vyráběný sýr Gran Moravia...

Ano, sýr Gran Moravia je úplně skvělý.

Často lidem doporučujete obrátit se k našim prapředkům a zeptat se jich, co děláme špatně. V čem je a byla jejich síla?

Ty věci byly obyčejné. Naše prababičky nebyly zvyklé moc nahrazovat. Ony nevařily „činu“. Šly prostě uvařit to, co sehnaly na trhu nebo v obchodě, anebo to, co měly zavažené v kompotech, co právě rostlo na zahradě. V tom byla ta jednoduchost jejich jídel, bylo to srozumitelné v puse.

Co vám nejvíc chutná?

Záleží na momentální chuti a náladě. Ale chutnají mi obyčejné věci, z české kuchyně je to určitě ptáček. Nejím snad jen rajsskou a nemusím často řepu. Jinak si dám všechno, člověk má ochutnávat.

Jaký máte vztah k Itálii a její gastronomii?

Já ji miluji. Italská kuchyně je fenomén, který krmí tuto planetu. Tak to prostě je. Na italské kuchyni mě moc baví



Roman Vaněk a Roberto Brazzale diskutují v litovelském skladu sýrů Gran Moravia během natáčení gastronomického pořadu Jídlo s.r.o.

Jistě ale je, že publikum je dnes mnohem edukovanější a většinou ví, co chce.

Jsem začátečník a chci se naučit dobře a zdravě vařit. Jaký kurz byste mi doporučil?

To je těžké. Co je jídlo pro začátečníky? Samozřejmě, že byste měla umět založit vývar, který je gró veškerého vaření. A asi by bylo nejlepší začít jen teorií, na kterou ale lidé kašlou, takže ji musíme učit za chodu. Když chcete pochopit podstatu, jako a proč funguje maso, a že se žádné maso na pánvi nepřipaluje samo, ale vždycky člověk, pak můžete být 15letá dívka, která včera spálila vodu, a odcházíte a umíte udělat biftek, poněvadž je to strašně jednoduché. Jedno francouzské přísloví říká: maso se naučí upéct každý trouba, pro omáčky se musíte narodit.

O co je tedy největší zájem?

Právě o vše, kam napíšete maso. Mohli bychom dělat jen takové kurzy. Na druhou stranu – sedm let jsme nebyli schopni naplnit vegetariánský kurz. Přitom vegetariánská jídla jsou nesmírně důležitá a spousta vegetariánů si je neumí dobře připravit. Když jsem na tyto kurzy chtěl nalákat, zase jsem je musel „zabalit do nějakého masa“ (smích). Dnes je kurz každý měsíc plný. Já osobně třeba miluji kurz, kde se učí jen vejce. Lidé si řeknou: proč za tohle budu platit, to je přece easy! Ale opak je pravdou. Vajíčko je skoro nejtěžší věcí v gastronomii. V každém kurzu se rozbije 650 vajec, jen aby lidé pochopili, jakým způsobem funguje albumin a lecitin. Je to hezký kurz a odpovídá tomu, co říkáme: nenaučíme vás pochopit recepty, ale naučíme vás pochopit techniku. Jakmile pochopíte techniku, recepty přijdou samy.

Jak vznikl kurz „Jak uchvátit ženu gastronomií do 20 minut“?

Vznikl nádhernou náhodou před mnoha lety. Skončil jiný kurz, uklidilo se a my ještě ve dvě v noci zkoušeli namyslet nějaká jídla. Je totiž čím dál složitější vymyslet kurz tak, aby fungoval, aby měl tempo, něco naučil...

autenticita lokální gastronomie, která funguje neuvěřitelným způsobem a mnohokrát mě vyškolila. Jedna italská dáma, kuchařka, dělala tady v kurzu Pražského kulinářského institutu lokální jídlo, vzala červený vinný ocet a nalila jej tam. Jeden z posluchačů kurzu a byl to zrovna kuchař, se ptal: Proč tam nedáš balsamico, vždyť jste Italové? A ona: Jak tam můžu dát balsamico? V této kuchyni se vůbec nepoužívá, tak ho tam přece nemůžu dát! Z italské kuchyně se máme moc co naučit. Proč tady v Česku máme všude špagety bolognese? To je nesmysl, v Bologni se přeci špagety nevaří! U nás prostě vznikla spousta vysněných pokrmů à la něco, kde se cokoli nahradí tím, co právě máte. Na mnoha místech u nás pořád děláme takovou „italskou kuchyni“, až se divím, že nám Italové nevyhlásí válku. Ale to je právě to, že složitost jednoduchosti stále objevujeme. Nebyli jsme historicky zvyklí, že se o daný produkt můžeme opřít, že je nosný sám o sobě a vydrží tu chuť. Nevěděli jsme, že při správně zvolené technice dokáže to málo zahrát v puse neuvěřitelný koncert. A to právě Italové vědí a umí. Zázrak italské kuchyně je v tom, že do jídla nepotřebujete dát víc něčeho, abyste je vylepšili. Naopak, necháte pár ingrediencí samotných zpívat jejich vlastní písničku. Kdo takhle zkouší uvařit, najednou zvítězí. To nejzákladnější, co vidím na italské kuchyni, je její pestrost, lehkost a na vstupu jen pár skvělých surovin.

Pražský kulinářský institut funguje už osmým rokem a o kurzy vaření

je obrovský zájem. Jak se za tu dobu změnil samotné kurzy a přístup jejich účastníků?

Našimi kurzy, které vedou špičkoví kuchaři, teď ročně projde kolem čtyř a půl tisíce lidí. První kurz jsme otevřeli 10. ledna 2008, tedy přesně na Husákovy narozeniny (smích) a den před mými narozeninami. Učilo se tenkrát úplně jinak než dnes, byla to taková velká atrakce spojená se zábavou. Touha po vědění byla až v druhém levlu. Gastronomie se teprve začala skloňovat, ale lidi ještě ani neprožívali onu „gastronomickou pubertu“, jak já říkám. Situace se pak začala měnit a dnes už jsou propastné rozdíly mezi jednotlivými školami, kterých za těch několik let vyrostla spousta. Dnes se lidé ptají, velmi relevantně jdou za cílenými věcmi, chtějí znát konkrétní záležitosti a hlavně vědět – proč to tak je. Dobrá škola by měla spíš než recept vysvětlit jeho podstatu. Vysvětlit onu chemii a fyziku, protože gastronomie je exaktní, spočitatelná věda. Žádné náhody.

Paleta účastníků kurzů je věkově a profesně pestrá?

Přicházejí naprosto různí lidé. Byla tu slečna, které se rodina sedm měsíců skládala na kurz, protože to bylo jejím snem. Další kurz jsme jí dali zadarmo, abych jí udělal radost. A na druhé straně jsou tu samozřejmě taky šéfové firem nebo třeba ministři... Je to široké spektrum. Nejmladšímu účastníkovi je šest a nejstaršímu asi 78 let. Lidé se často vrací. Máme tady tak zvané „futro slávy“, kde jsou zapsaní ti, kteří tu byli třeba i 60krát. To už je trochu šílenství (smích).



▲ Osobně si v Litovli vyzkoušel náročnou práci sýraře, když se podílel na výrobě dlouhozrajícího sýra Gran Moravia.

Vzali jsme tehdy lanýžový med a kozi sýr, který jsme dali na pánev, aby dostal křupinkatou kůrčičku, polili jsme jej tím lanýžovým medem a kamarád povídá: to je dobré, to by určitě chutnalo ženám. Ještě v noci jsme urvali nějakou kytku a udělali talíř. Nádherně to funguje. A tak jsme vlastně vymysleli nový kurz a z leg-race rozhodli, že do něj zakážeme chodit ženám a bude to výhradně mužský kurz. Ohromně se chytil, jenomže pak začaly chodit holky: Co je? Kde je nějaké vyrovnání? Trvalo mi asi sedm měsíců, než jsem vymyslel kurz Jak uchvátit muže gastronomií. A to už nejde do dvaceti minut, rozumíte! (smích) Ten je skvělý, jeden z těch, kde taky ještě učím.

Jakým jídlem byste uchvátil někoho, na kom vám záleží?

Když je chlap mladý, musí blbnout a ukazovat své ego v talířích, dělat kančí na dančím a vymýšlet kaviárem plněné humry. Pak, když se najde, zjistí, že uchvátit jídlem se dá jakýmkoli způsobem a úplně obyčejnými věcmi – od hovézího na houbách až po paellu. Ženy v tomto ohledu neblbnou, mají ego hozené jinak. My muži pro vás ženy umíme skládat písně a poezii, vést války a přeměňovat vesmír... tedy než dostaneme rýmičku. To je pak průvih a potřebujeme hladit. (smích)

Mezi vašimi lektory je jen minimum žen. Čím to?

Odpověď je jednoduchá – kuchařina je obrovská dřina, ve které navíc panuje neuvěřitelný machismus. Holčkám taky

dřív nebo později začnou tikat biologické hodiny a logicky se přesměrují spíš na rodinu, než na tuhle fyzickou a psychickou dřinu. Je to hodně náročné povolání, padají nám tu únavou osmnáctiletí kluci, kteří mají ruce silné jako já nohu. Holek je v branži čím dál méně, ale když už tam jsou, dosahují velkých úspěchů.

Právě dokončujete novou knihu. Na co se můžeme těšit?

Dnes jsem na ní pracoval asi do pěti ráno. Dokončujeme obrovskou českou kuchařku – přepisujeme Kouzlo kuchyně Čech a Moravy a Poklady klasické české kuchyně tak, aby to všechno skutečně sedělo a bylo moderní. Knihu Poklady jsem napsal před více než pěti roky a strašně mě to zlobí, protože bych ji teď samozřejmě udělal tisíckrát líp. Nová kuchařka má šest set šedesát stran a je doslova nabitá recepty, kterých je tam asi 440. Vyjde ještě letos v listopadu. Toužil jsem udělat nadčasovou knihu. Jestliže někdy v roce 1826 vyšla první Rettigová, pak Sandtnerová, později pan Vilém Vrabec a neopomenu Normy kuchyně pana Runštuka, které bezesporu rovněž stoprocentně ovlivnily gastronomii určitého období, chtěl jsem teď udělat kuchařku, která tu bude do počtu těchto legendárních knih. Nemá cenu dávat si malé cíle, to mě nebaví.

V čem je podle vás zahraniční gastronomie nedostižně napřed ve srovnání s naší?

Česká kuchyně gastronomicky není na mapě Evropy. Nemůžeme se

dotahovat na velikány, jako je italská, španělská či francouzská kuchyně, to je nesmysl. Jde spíš o to, českou kuchyni nějak odlehčit. Dát jí víc ryb a zeleniny, přestat používat tolik tuku a tolik mouky... Naše kuchyně je navíc velmi složitá na přípravu. Udělat dobrý guláš, perkelt, svíčkovou nebo maso na víně, to určitě není jednoduché. Dnes už se ale česká kuchyně nadechuje, už existují napříč zemí hospody, kam se člověk nebojí vzít někoho ze zahraničí, aniž by dotyčný na to těžké jídlo umřel.

Co je podle vás naprosté „peklo na talíři“?

To je subjektivní věc. Asi nejhorší, co jsem v životě ochutnal, byly ty nejlacinější konzervy vepřového ve vlastní šťávě. Ale v zásadě se dá říct, že neexistuje špatné jídlo. Je jen špatné množství. Chce to prostě začít používat selský rozum.

Jaké jsou ještě vaše letošní profesní plány?

Musíme dotáhnout tu velkou kuchařku. S Ivou Bendovou dělám v Českém rozhlasu hezký týdenní pořad Dějiny kuchyně, pokračovat bude Jídlo s.r.o. a asi se mi podařilo vymyslet pořad pro příští rok. Zatím ještě přemýšlím, jak jej uchopit. Po roce šílených příprav jsem taky natočil zajímavý, hezký a historicky aktuální třináctidílný pořad pro ČT. A do toho se musím objevovat tady v Praku. Práce je hodně a pořad dostávám další a další nápady.

Roman Vaněk

(* 11. 1. 1969)

Je popularizátorem oboru gastronomie, autorem kuchařek a tvůrcem internetových pořadů o gastronomii. V roce 2007 založil **Pražský kulinařský institut**, který nabízí kuchařské kurzy pro veřejnost, kde nyní působí jako ředitel a lektor. Je jedním ze zakladatelů vydavatelství Praku Production zaměřeného na gastronomickou literaturu. Je autorem námětu a zároveň průvodcem internetového pořadu **Peklo na talíři** (2012), který byl v roce 2012 oceněn na mezinárodním filmovém festivalu Life Sciences Film Festival cenou studentů. Podílel se také na námětu a scénáři pořadu **Luxus na talíři** a hrál v seriálu **Žrouti**. Napsal mnoho kuchařských knih, mimo jiné **Poklady klasické kuchyně, Kouzlo kuchyně Čech a Moravy aneb Dědictví našich babiček, Klenoty klasické evropské kuchyně, Snadno a rychle, JÍDLO s.r.o., Snadno a rychle II., Pražská kuchařka**. Mimo všechny tyto aktivity také přednáší na mnoha konferencích, školách a institucích. Je ženatý a má dvě dcery.

Kombinujeme sýry

Provolone piccante, plná chuť a výrazný charakter

Snadné a rychlé recepty, které vám již na první pohled nabízejí klasické i nečekané kombinace. Přinášíme připravený nákupní seznam nebo způsob, jak využít to, co máte doma. **Vyzkoušejte i vy tyto hry chutí.**

Brambory se sýrem a pancettou

vařené brambory + kostičky pancetty + provolone piccante + cibule + máslo



Ve velké pánvi osmahněte na másle cibulku a kostičky pancetty. Jakmile je cibule hotová, přidejte 400g uvařených brambor, osolte a opepřete. Nechte vařit asi 10 minut, během vaření brambory rozdělte na malé kousky pomocí vařečky. Nakonec přidejte sýr provolone piccante nakrájený na kostičky, nechte na pánvi ještě minutu, dokud nevytvoří zlatavou kůrku. Podávejte horké buďto samotné nebo spolu s italskou klobásou.

Fenyklový salát se sýrem

fenykl + pomeranč + ořechy + provolone piccante + extra panenský olivový olej



Očistěte a nakrájejte fenykl na tenké plátky a uložte ho do vody s citronem, aby neztmavil. Oloupejte půlku pomeranče, odstraňte i bílou část, a nakrájejte pomeranč na malé kousky. Druhou polovinu pomeranče vymačkejte a šťávu si ponechte na ochucení salátu. Fenykl vyjměte z vody a dejte do salátové mísy, přidejte nakrájený pomeranč, několik vlašských ořechů, sýr provolone nakrájený na tenké plátky a ochutte záhlvkou z pomerančové šťávy, oleje, soli a pepře.

Sýrové fondue

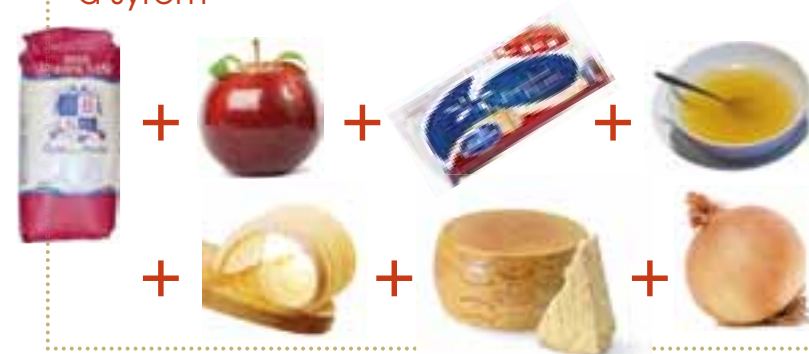
provolone piccante + smetana + mléko + máslo + topinky



Fondue z provolone je velmi snadné na přípravu. Nejprve nakrájejte na kostičky 300g provolone. Ohřejte 100 ml mléka a 250 ml smetany, přelijte vše do kastrůlku a ten vložte do vodní lázně. Přidejte sýr a vařte ve vodní lázni, dokud se sýr zcela nerozpustí, občas zamíchejte. Přidejte 30g másla, pokud je třeba, tak osolte a opepřete. Podávejte ihned jako předkrm v samostatných místičkách spolu s topinkami.

Risotto s jablky a sýrem

rýže + jablko + provolone piccante + vývar + máslo + Gran Moravia + cibule



Na másle na mírném žáru osmahněte nejmenší nakrájenou cibulku. Jedno velké jablko oloupejte a nakrájejte na kostičky, slupku si ponechte stranou. Nakrájené jablko přidejte k cibulce a ještě dvě minuty povařte. Přidejte cca 80g rýže na osobu a několik minut ji za stálého míchání restujte. Po naběračkách přilévejte horký vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat, průběžně míchejte. Když je rýže téměř hotová, přidejte 200g sýru provolone nakrájeného na kostičky a nechte rozpustit. Vmíchejte několik oříšků másla a dostatek nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nechte pár minut zakrýt odpočívat, dle potřeby osolte a opepřete a podávejte horké ozdobené několika kousky slupky z jablka, kterou jste předtím krátce orestovali do křupava na pánvi.



Panini do školy

Panini pro všechny chutě a do všech aktovek. Kombinace, rady týkající se pečiva a způsobů, čím jej naplnit.

Školní svačina – pochoutka pro děti a často kříž na bedrech jejich rodičů, kteří svádějí boj mezi přáním vyslat své ratolesti do školy se zdravou a výživnou svačinou a požadavky dětí směřujících často jiným, méně zdravým směrem. Jak tato dvě přání skloubit? Právě panini mohou být řešením. Jsou rychlé na přípravu, umožňují vybírat různé chutné, ale zároveň zdravé ingredience. Je však třeba dodržet pár pravidel. Panino určené do školy bude několik hodin ležet v aktovce, proto není ideální například čerstvý salát, který by mezitím zavadl (pokud ovšem nepoužijete například druh s velkými listy, které jsou samozřejmě třeba řádně umýt a osušit). Také suroviny, které jsou příliš vlhké nebo tekuté a chléb by rozmočily,

je lépe vynechat. Výběr surovin se tak nevyhnutelně omezí pouze na ty sušší ingredience a na ty druhy zeleniny, které nejsou příliš šťavnaté. Také omáčky, pesta či majonézu je třeba správně dávkovat a myslet na to, aby kvůli nim chléb nenavlhl. Výborné jsou pak čerstvě připravené a ohřáté panini s rozpuštěným sýrem a nějakou dobrou salsou, ty jsou bohužel do aktovky nevhodné, mohou ale posloužit jako chutné přivítání dětí při jejich odpoledním návratu ze školy.



▲
Dlouhozrající
sýr Gran Moravia
ve variantě ideální
jako náplň do panini.

Několik nápadů, čím panini naplnit...

- bresaola a plátky Gran Moravia
- prosciutto crudo a sýr Provolone dolce
- omeleta s cuketou a plátky sýru Furfante
- kotletka s prosciutto cotto a sýrem Verena
- bílý chléb namazaný čokoládovým krémem (např. Nocciolatou)
- mortadella a pesto
- pesto a sýr Latteria
- prosciutto cotto a sýr Pecorino
- pečená šunka a sýr Verena
- sýr Scamorza, špetka oregana a olivová pasta
- sýr Caciotta a italský speck



▲ Šunkou, sýrem a salátem naplněné panini jsou zdravou svačinkou do aktovky.



Grissino bresaola

Nápad navíc: party se spolužáky

Panini nakrájené na kostičky nebo připravené z toustového chleba rozkrájeného na trojúhelníčky, ochucené mnoha různými sladkými a slanými ingrediencemi, mohou vytvořit pěkné barevné kompozice pro dokonalou party se spolužáky. Zábavná a veselá odpolední svačina, kde se sejdou spolužáci, je tím nejlepším způsobem, jak dětem zpříjemnit školní rok.

Jaký na panini použít chléb?

Bageta: vynikající díky své konzistenci, měkké střídce a křupavé kůrce
Focaccia: měkká, se správnou konzistencí, k jejímu dochucení postačí pouhá jedna ingredience. Děti ji mají v oblibě, je skvělou alternativou ke klasickému chlebu

Celozrnný chléb: bohatý na vlákninu, vhodný k chuťově velmi výrazným ingrediencím

Toustový chléb: velmi měkký, ale zároveň pevný, vhodný k surovinám určeným na namazání

VELKÁ SOUTĚŽ ZIMA 2017

La
FORMAGGERIA
&
ASIAGONEVE
Village



Zúčastněte se naší soutěže v
prodejnách La Formaggeria
Gran Moravia a vyhrajte
1 z 10 týdenních pobytů pro
dvě osoby či pro rodinu na
horách v Itálii.

Více informací ve všech
prodejnách La Formaggeria
Gran Moravia a na webu.
www.laformaggeria.com



VYHRAJTE TÝDEN NA LYŽÍCH
NA HOŘE **MONTE VERENA** **ASIAGO** **ITALIE**
V RÁJI NÁHORNÍ ROVINY



www.asiagoneve.com
www.laformaggeria.com

SKI INCLUSIVE >>

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



Asiago DOP

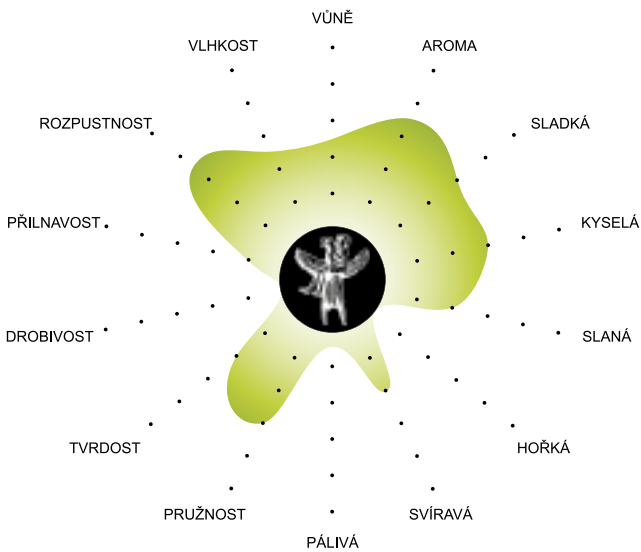


Senzorický profil

Asiago DOP Mezzano

Sýr Asiago DOP Mezzano s dobou zrání 4–6 měsíců má těsto s jemnými očky na téměř celé ploše řezu. Má charakteristickou vůni mléka a zelené píce, kterou se krávy krmí. Při ochutnávce se sýr v ústech velmi dobře rozpouští a dává vyniknout třem základním chutím v postupném pořadí sladká, kyselá a slaná. Hořká chuť není patrná nebo jen v nevýznamné míře. Po rozkousání je aroma charakterizováno výraznými tóny fermentovaných rostlin a zralých peckovin, které na patře vyvolávají kořeněné pocity. Pro kombinaci s vínem můžeme doporučit příjemné bílé šumivé víno Galie – Prosecco DOC Treviso di Astoria nebo jako alternativu Montepulciano d’Abruzzo DOC di Zaccagnini – výrazné červené víno zrající v dubových sudech s příjemně vyváženým taninem a ovocnými tóny.

ASIAGO DOP MEZZANO



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

Z historie

Historie proslulé výroby sýrů v oblasti náhorní roviny Asiago Alto Vicentino sahá do 10. století, do doby, kdy zde vládli biskupové a šlechtici z Padovy (912–1164). Tedy ještě dříve, než zde vzniklo Regentství Sedmi Obcí (1259–1310), v němž se hovořilo kimberským jazykem. V těch dobách byla stáda smíšená, většinu tvořily ovce a jen menšinu krávy. Proto se tehdejší sýrům říkalo „pecorino“ (název pro ovčí sýry odvozený od slova pecora, tj. ovce) a byly velmi pikantní.

Zajímavá je citace opata Agostina Dal Pozzo ze 17. století, kdy na straně 208 jeho Pamětí (Memorie storiche dei Sette Comuni Vicentini) čteme: „Krávy jsou dalším velmi potřebným zvířetem pro výživu našeho lidu. Počty jejich stád se stále znásobují poté, co došlo ke snížení počtu ovcí. Užitek, který z toho plyne, představují telata, sýry, máslo, ricotta, kterými jsou zásobována okolní města a zejména město hlavní. ... Nejvýznamnějším druhem obchodu je ale obchod se sýry i vzhledem k množství, které se v horách vyrobí, a také proto, že jsou opravdu výborné.“ Postupné překlápění poměru kravského a ovčího mléka trvá v těchto oblastech až do období po druhé světové válce, kdy se v 50. a 60. letech několik zbývajících stád s posledními kusy ovcí mění ve specializované chovy krav na mléko. Dnes se oblast produkce sýru Asiago DOP vyráběného plně z kravského mléka rozprostírá na necelých 10 000 km² a zahrnuje provincie Vicenza a Trento a část provincií Padova a Treviso. Výroba, která je umístěna v nadmořské výšce nad 600 m nad mořem, může být označena jako „horská“. Výživa dobytka, jehož mléko je určeno na výrobu sýru Asiago DOP, musí být v souladu s obsáhlými a detailními předpisy.

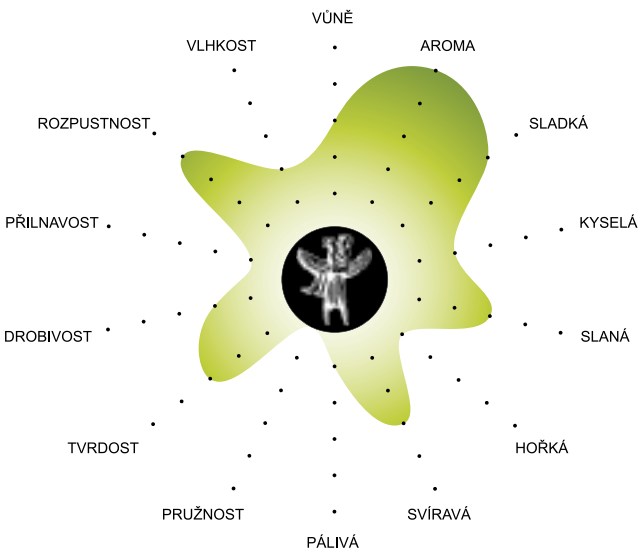
pokračování na str. 13



Z technologického pohledu se sýr Asiago d’alleva vyrábí z částečně odstředěného mléka a po zrání je to tvrdý sýr s mírnými očky. Existuje také sýr Asiago pressato, který se vyrábí z plnotučného mléka a klasifikuje se jako mladý sýr s pružným sýrovým těstem s bohatými a nerovnoměrně rozloženými očky.

Bočníky Asiago DOP mohou mít na etiketě vyznačeno přesné místo zrání. Asiago DOP d’alleva zralý 4–6 měsíců bývá označen jako Mezzano, zralý více než 10 měsíců jako Vecchio, sýr zralý více než 15 měsíců pak nese označení Stravecchio.

ASIAGO DOP STRAVECCHIO



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

Asiago DOP Stravecchio

Sýr Asiago DOP Stravecchio s dobou zrání delší než 15 měsíců má pouze místo kulatá očka velikosti kukuřičného zrna, v nichž je občas možné spatřit lesklou vrstvičku tuku. Jeho typická výrazná vůně připomíná ohřáté máslo s intenzivními rostlinnými tóny. Při prvním rozkousání lze velmi dobře ocenit hojné krystalky tyrosinu, které při pozorné degustaci vykazují silný sladko-slaný a lehce kyselý charakter. Jeho mírná nahořklost je často doprovázena příjemnými pocity svíravosti, které v ústech velmi dobře povolí a dají vyniknout intenzivnímu a přetrvávajícímu aroma masového vývaru, medu, rostlin a fermentovaného ovoce, které v závěru přenechává prostor tónům muškátového oříšku. Lahodná je kombinace s vínem Grecanico Settesoli, bílým ovocným vínem s dobrou kyselostí, nebo opět s Montepulciano d’Abruzzo DOC di Zaccagnini.





Kapary do kuchyně bezvýhradně patří, dokážou totiž ochutit jakýkoliv pokrm.

a kde tato malá semínka mohou vzklíčit. Jak se blíží léto, rostlina se chystá ke květu a vyráží poupata, která jsou po zrání v solné lázni z mořské soli připravena ke konzumaci. Hned po sběru mají kapary hořkou a nepříliš příjemnou chuť, která se vytrácí právě během procesu zrání v solné lázni. Kromě poupat se u této rostliny konzumují také plody frutti nebo fiori di capperi, často nazývané „cucunci“, které se též nakládají do soli či do octa stejně jako kapary. Čas sběru poupat i plodů se řídí přísnými a starodávnými pravidly. Sběr probíhá zásadně ručně a musí k němu dojít před svítáním a v době, kdy plody nejsou ještě zcela zralé. Je to dlouhá a pracná činnost, která se provádí zhruba každé čtyři dny. V minulosti neměla sklizeň kaparů hodnotu jen gastronomickou, spojenou s nejtradičnějšími pokrmy italské kuchyně, ale měla význam také pro lékařské účely. Kapary totiž obsahují vitaminy A, E, C, K a minerály, jako jsou vápník, železo a hořčík. Pokud jsou naloženy v soli, jsou tyto vynikající zelené „knoflíčky“

Vzácná poupata Středomoří

Kapary, původem z jižních oblastí Evropy, jsou malé pokladnice chutí, plody křehké a krásné rostliny rostoucí v těch nejprosluněnějších oblastech. Přinášíme vám několik triků, jak je použít co nejlépe.



Poupata *capparis spinosa* se sklízí zhruba každý čtvrtý den, před východem slunce a výhradně ručně.

Miluje horko a spalující slunce letních měsíců, často ji najdete zachycenou na skalách nebo pokroucenou mezi lávovými kameny a starými suchými zidkami, tak typickými pro venkov v regionech přiléhajících ke Středomořímu moři. Svými nádhernými bílo-fialovými voňavými květy zdobí zdánlivě vyprahlá, suchá a nehostinná místa. Taková je *capparis spinosa*, rostlina, která plodí poupata, jež jsou v kuchyni tak ceněná – kapary. Životní cyklus tohoto rozvětveného keře začíná s příchodem jara a je dobrodružný od samého začátku: na počátku jsou totiž pilní a neúnavní mravenci, kteří nosí semínka *capparis spinosa* do prohlubní skal a těžko přístupných starých zdí, kde je dostatek vláhy pro život

bohaté také na sodík. Byly proto používány v mnoha léčivých galénovské medicíny a na výrobu léčivých vín podporujících dobré zažívání. Někteří jim přiznávají také afrodiziakální účinky. Kapary se zabývali také slavní lékaři starověku Dioscorides a Galénos, kteří rostlinu uváděli jako významné diuretikum a jako lék na bolest zubů. Dnes se používají zejména v kuchyni, kde jsou rozhodně nenahraditelné. Čím jsou menší, tím jsou kapary chutnější. Při použití této křehké ingredience je třeba využít několika malých, leč základních triků, na které se teď podíváme.



Jak kapary použít v kuchyni

První pravidlo říká, že kapary se mají vařit jen krátce nebo vůbec, aby neztratily své intenzivní a typické aroma. Ať už je použijete kdekoliv, je dobré přidat je až na konci vaření jako finální tečku. Dbejte také na správné očištění kaparů naložených v soli (viz box), abyste se vyhnuli „přesolenosti“ vašich pokrmů. Kapary mají mimořádně široké využití: skvěle se hodí k masu a rybám, k zelenině a do omáček, do salátů a do prvních chodů. Tradičně se používají v sicilské kuchyni, kde je jich opravdu dostatek, postupně se ale staly stále důležitější součástí celé italské kuchyně a nyní jsou základní ingrediencí tradičních pokrmů mnoha regionů. Co se týká množství, doporučuje se použít obvykle jen několik poupat či plodů, pokud ale máte rádi výrazné chuti, můžete jich použít samozřejmě mnohem víc. Kapary jsou skutečnými mistry v ochucování jakéhokoliv pokrmu. Kromě těch klasických receptů vyzkoušejte kapary všude tam, kde vám to napoví vaše fantazie. Například obyčejná vařená zelenina díky nim získá jedinečnou chuť, stejně tak ryby, i druhy s méně výraznou chutí, ke kterým stačí přidat hrst kaparů, oliv a sušených rajčat. S kapary jsou vynikající také masové carpaccio, saláty, třeba i pouhá rajčata nebo čerstvý křehký salát ochucený pouze olivovým olejem, oreganem a kapary.

Tradiční první chod: spaghetti alla puttanesca



Spaghetti alla puttanesca jsou velmi jednoduchým a velmi výrazným prvním chodem typickým pro kuchyně Kampánie a Lazia, který se připravuje s rajčaty, ančovičkami, kapary, černými olivami, feferonkou a petrželkou. Připomene vám chuť léta i během zimních měsíců, vychutnat si ho navíc můžete i za studena, pokud místo špaget použijete krátké druhy těstovin, jako jsou penne či fusilli.

Pro 4 osoby budete potřebovat: 320 g špaget, 400 g oloupaných rajčat nakrájených na kostičky, 100 g černých oliv bez pecky, 8 plátků ančoviček, 1 lžice kaparů, feferonku dle chuti, 2 vylišané stroužky česneku, nasekanou petrželku, extra panenský olivový olej. Nejprve na oleji osmahněte česnek, feferonku a ančovičky natrhané na kousky, přidejte olivy na kousky a kapary. Po pár minutách přidejte oloupaná rajčata a vařte dalších asi 10 minut. Mezitím uvařte v dostatečném množství osolené vody těstoviny, jakmile jsou uvařené, slijte je a přesypte do omáčky, přidejte petrželku a podávejte.

Tuňáková salsa – skutečná klasika



Tento recept je nepřekonatelnou klasikou piemontské kuchyně, která je natolik slavná, že ji znají po celém světě. Na rozdíl od obecného mínění je recept velice snadný a postavený celý na chuti kaparů, bez jejichž aroma by nikdy nemohl být tak vynikající. Rozmixujte 150 g tuňáka v oleji spolu se dvěma lžicemi majonézy, lžičkou kaparů a dvěma či třemi plátky ančoviček v oleji. Poté přidejte dalších 100 g majonézy, dobře promíchejte a můžete používat. Salsu můžete připravit také v tradičnější verzi, když místo majonézy použijete nadrobený vaječný žloutek. V takovém případě po krátkém rozmixování všech ingrediencí dohromady zjemněte salsu extra panenským olivovým olejem a lžicí citronové šťávy, osolte a opeřete. Tuňákovou salsu můžete použít na tisíc způsobů. Rozetřete ji na topinky, ozdobte několika celými kapary a máte dokonalý aperitiv ke sklence svěžího, dobře vychlazeného bílého vína. Vynikající je k syrové zelenině, do plněných panini nebo na jakýkoliv druh masa. Jejím neklasičtějším použitím

Jak čistit a skladovat

Kapary, stejně jako křehké plody frutti di capperi, se prodávají naložené v soli nebo v octu. V prvním případě je nutné je očistit a před použitím namočit, aby se vyplavila přebytečná sůl. Krátce propláchněte potřebné množství kaparů pod studenou tekoucí vodou, pak je nechte namočené ve studené vodě asi deset minut a nakonec je jemně vyždímejte. Kapary naložené v octu stačí slít, čímž se odstraní přebytečný ocet. Po otevření je třeba kapary v octu dobře uzavřít a uchovávat v lednici. Kapary naložené v soli stačí uložit na suché a chladné místo.

je lahodný piemontský předkrm tzv. vitello tonnato, který můžete podávat jako hlavní chod: uvařte telecí maso a nechte ho vychladnout, maso nakrájejte na tenké plátky, rozložte je na mísu v jediné vrstvě a zalijte dostatečným množstvím tuňákové salsy, ozdobte několika dobře okapanými kapary. Na přípravu této delikatesy můžete použít i jiné než telecí maso, například kuřecí, krůti, ale také maso pečené nebo zbytky různých druhů vařeného masa.

Kapary a olivy a focaccia je hotová

Díky vynikajícím korpusům na pizzu či focacciu nikdy nebyla příprava tohoto receptu tak snadná. Středomořská focaccia je výborná jako předkrm nebo svačina místo chleba i jako rychlý oběd. Stačí ochutit focacciu dvěma lžicemi extra panenského olivového oleje, rozemletým rozmarýnem, 100 g zelených nebo černých oliv nakrájených na kousky a lžicí dobře okapaných kaparů. V případě pizzy nejprve na těsto rozetřete lžici rajčatového protlaku a pak postupujte stejně jako u focacci nakonec posypte hoblíčkami sýru pecorino, Gran Moravia nebo ricottou na strouhání.



Na skvělé dochucení pizzy postačí lžice propláchnutých a dobře osušených kaparů.





horské produkty, jako byly vejce a med. Byla to zároveň příležitost předvést dobytek, zejména velké krávy na mléko. Bývalo zvykem, který na několika málo trzích přetrval dodnes, ocenit ta nejhezčí a nejproduktivnější

Když sýry doputují z hor do údolí

Koncem léta pastevci opouští horské pastviny a sestupují do nížiny spolu s cenným nákladem, který je výsledkem jejich práce v horách a který nyní budou prodávat na trzích, kde putování lidí a zvířat končí.

Minulý díl našeho odkrývání historie sýrů končil návratem stád z hor, tedy momentem, kdy lidé a zvířata opouštějí horské pastviny a vracejí se zpět do údolí na místa, kde budou pastviny ještě nějakou dobu zelené a kde v předchozích měsících probíhala senoseč, aby byly zásoby krmiva na zimu. Toto melancholické období, které ohlašuje blížící se podzim, je zároveň dobou oslav. Konečně po měsících tvrdé práce a dlouhých dnech strávených ve vysokých nadmořských výškách nastal čas obejmout své blízké a přátele a sklídit plody této cenné práce, dnes stejně jako v minulosti, při prodeji sýrů vyrobených nejen během právě končící sezóny, ale i těch zralých z předchozího roku. V dnešní době se značná část sýrů z bohatého horského mléka prodá přímo v horách díky turistice, která do těchto vysoko položených oblastí přivádí návštěvníky toužící objevovat místa prostoupená kouzlem dávných dob a vzdálená rytmu a nervóznímu spěchu velkých měst. Na mnoha místech nabízejících v horách občerstvení se velké oblibě těší právě sýrové talíře podávané se sklenkou vína. Kdysi byly ale centrem takové obchodní činnosti sýrové trhy umístěné na koncích historických tras, kterými stáda putovala z hor. Září bylo ve všech italských regionech na úpatí Alp a Apenin měsícem velkých trhů se sýry a s dobytkem, které začínaly právě s příchodem dobytka do údolí. Zvonění bronzových či železných zvonců pohupují-



cích se na krku krav a koz se neslo krajinou, ohlašovalo návrat pastevců a zahajovalo oslavy a prodeje sýrů. Pěkný popis takového průvodu zaznamenali Giuseppe Pettinari a Giuseppe Papetti v knize „Dalle montagne alla pianura“ (Z hor do nížiny): „V čele průvodu šla hlava rodiny, podsaditá postava s dlouhým vousem, holí a typickou modrou zástěrou. Synové pobíhali mezi dobytkem a holemi usměrňovali mladé kusy, které se vyznačovaly jistou náladovostí. Velké pomoci se jim přitom dostávalo od psů, slavných, dobře vycvičených bergamských ovčáků pobíhajících podél stáda nahoru a dolů s dlouhou zacuchanou srstí, která jim padala přes oči. Tento zvláštní průvod uzavíral povoz se dvěma velkými koly tažený silným koněm a pokrytý těžkou drsnou plachtou, který sloužil k přepravě všeho potřebného pro výrobu sýrů (varné kotle, máselnice, koše, džbery).“ Během těchto velkých trhů bylo možné ochutnat a vybrat si na zimu sýry, máslo a další mléčné výrobky stejně jako jiné

zvířata a ozdobit je kokardami. Pastevci pak na ně byli náležitě hrdí, protože dodávaly lesk celému jejich stádu. Na trzích se prodávala také telata, která během měsíců v horách vyrostla. Trhy se sýry proto byly s dobytčími trhy tradičně propojeny a nabízely tak pastevcům možnost vydělat si většinu prostředků, které měly rodinu a stádo uživit během dlouhých zimních měsíců.

Příklady takových trhů je mnoho a některé z nich se pořádají i dnes, i když se z větší části vytratila jejich původní funkce. Obvykle se trhy konaly na úpatí hor a v oblastech, které po pastevcích nepožadovaly zaplacení vysokého cla za průchod, jak by tomu bylo v případě, kdyby se trhy konaly přímo ve městech. Z těch známých uvedme alespoň velký trh Fiera di San Matteo delle Alpi Orobiche v provincii Bergamo, trh v Cogne v údolí Valle d'Aosta, mnoho míst podél maremského pobřeží v Toskánsku, slavnosti alpského sýru v Cuneu nebo trh v Thiene v provincii Vicenza (zachycen na černobílé dobové fotografii). Vytvoření takového seznamu v pravém slova smyslu ale není možné: v každé vesnici, která byla v dosahu horských pastvin, se konal malý či velký trh se sýry či s dobytkem. Právě tam se za sladkého zvuku zvonů a ve svěžím zářijovém vzduchu prodchnutém novými přísliby ochutnávaly vynikající výrobky, uzavíraly se obchody, vznikala spojení a rodily se nové lásky.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Slaný koláč s ricottou, mozzarellou a prosciutto cotto

La FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Suroviny:

1 balení listového těsta
250 g ricotty FORMAGGERIA
200 g prosciutto cotto na kostičky FORMAGGERIA
200 g mozzarellы FORMAGGERIA
3 vejce
1 sáček šafránu FORMAGGERIA
20 g nastrohaného sýru Gran Moravia FORMAGGERIA
olivový olej FORMAGGERIA
sůl FORMAGGERIA, pepř

Příprava:

Listové těsto vyválejte a rozložte do pečicí formy vystlané pečicím papírem. Čerstvá vejce rozšlehejte spolu se šafránem, solí a pepřem. Připravte náplň smícháním ricotty, prosciutto cotto, Gran Moravia, mozzarellы nakrájené na kostičky s rozšlehanými vejci. Náplň rozetřete na listové těsto a dejte péci při 200 °C asi 20 minut. Nechte vychladnout a podávejte. Můžete servírovat s plátky prosciutto crudo.

Panà stravecchio e porcini

(Chlebová polévka s houbami z Vicenzi)

Suroviny (pro 4–6 osob):

400 g starého chleba • 1 l vývaru • 200 g hub • Asiago stravecchio v množství dle chuti  • extra panenský olivový olej  • máslo  • sůl 

Příprava:

Nejprve dejte vařit vývar se třemi lžícemi olivového oleje. Jak začne vývar vřít, přidejte starý chleba nakrájený na kousky a míchejte, až vznikne jednotná směs. Tu nechte za častého míchání vařit další asi půl hodinu. Mezitím očistěte houby, nakrájejte je na plátky a orestujte na pánvi na troše oleje, osolte a opepřete. Polovinu chlebového vývaru panà nalijte do zapékací misky, přidejte houby a Asiago nastrohané na hoblinky a zalijte zbylou polovinou vývaru. Navrch opět nasypete hoblinky sýru Asiago. Přidejte několik oříšků másla a dejte na chvíli gratinovat do trouby při 200 stupních. Servírujte ozdobené pár kousky hub a trochou sýra.

Špaldový salát s hruškami a gorgonzolou

Suroviny (pro 4 osoby):

60 g sýru Gorgonzola piccante  • 1 lžička bílého vinného octa • 300 g špaldu • 1 lžice medu • 4 lžice extra panenského olivového oleje  • 2 hrušky • svazek rukoly • sůl  • pepř

Příprava:

Opláchněte špaldu a vařte ji v dostatečném množství osolené vody asi 45 minut. Slijte a nechte vychladnout. Olivový olej smíchejte s bílým octem, medem, špetkou soli a pepřem a dejte stranou. Opláchněte rukolu, osušte a nahrubo natrhejte. Gorgonzolu nakrájejte na kostičky. Omyjte hrušky, rozkrojte, odstraňte jádřinec a nakrájejte na tenké měsíčky. Ke špaldě přidejte rukolu, plátky hrušky a kousky gorgonzoly, ochuťte předem připravenou zálivkou s medem a servírujte.



Jáhelník s ricottou a švestkami

(Dáša Janovská)

Suroviny (pro 4 osoby):

200 g jáhel • 250 g švestek • 1000 ml mléka  • 80 g cukru • špetka soli  • 40 g másla  • 2 vejce + 100 ml mléka rozšlehat  • máslo a strouhanka na formu nádivka: 250 g ricotty  • 1 vejce • 50 g cukru krupice • 1 vanilkový cukr • špetka citronové kůry

Příprava:

Mléko osladíme, osolíme, přidáme máslo. Přivedeme k varu, vsypeme jáhly, které uvaříme doměkka. Doporučujeme jáhly před vařením vícekrát propláchnout horkou vodou. Ricottu rozmícháme s vejcem, oběma cukry a citronovou kůrou. Pekáček vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Na dno rozetřeme polovinu jáhel a zalijeme je polovinou vajec rozšlehaných v mléce. Na jáhly nanese ochucenou ricottu a rozložíme švestky. Vše zakryjeme zbylými jáhlami a zalijeme zbylými vejci. Pokryjeme vložkami másla. Pečeme při 180 °C asi 40 min.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi 9 rozdílu!



Co nebudeš ve škole potřebovat?

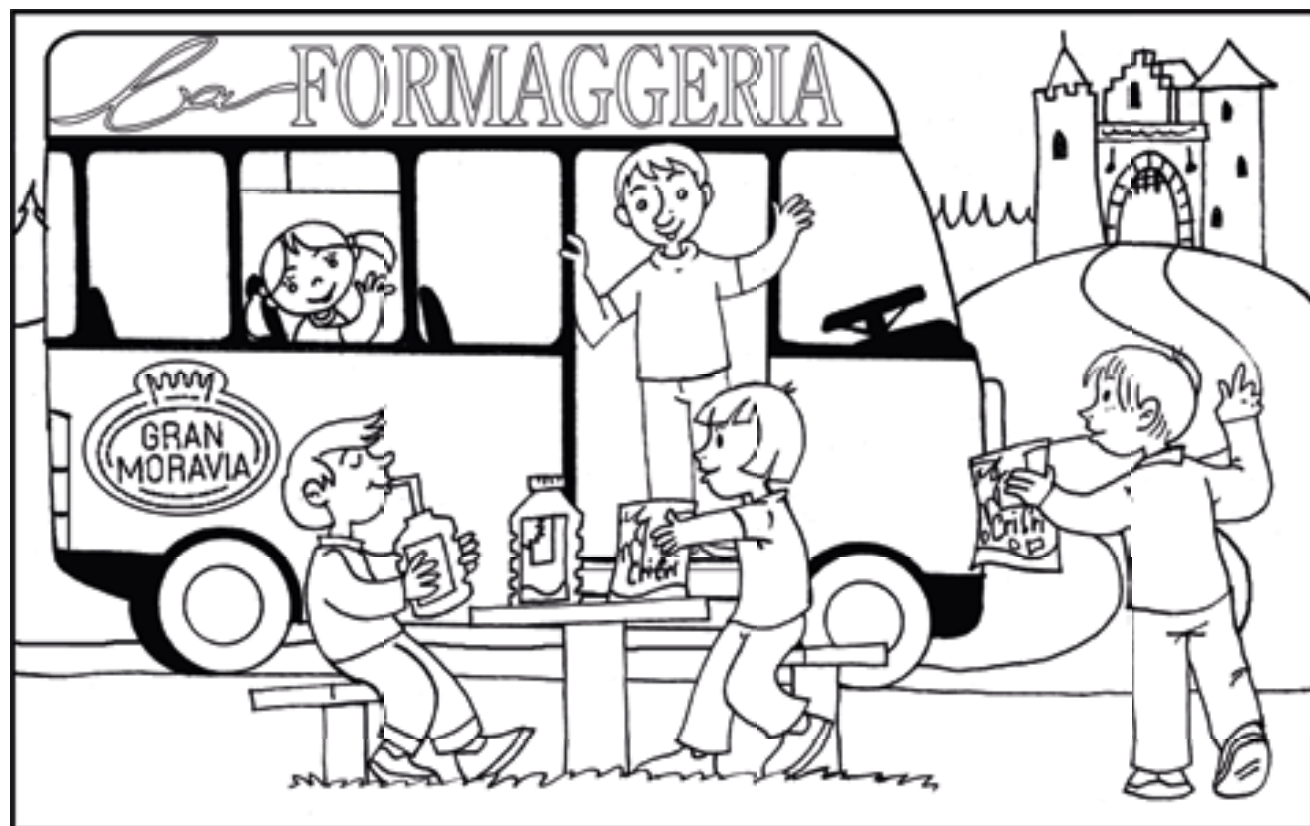
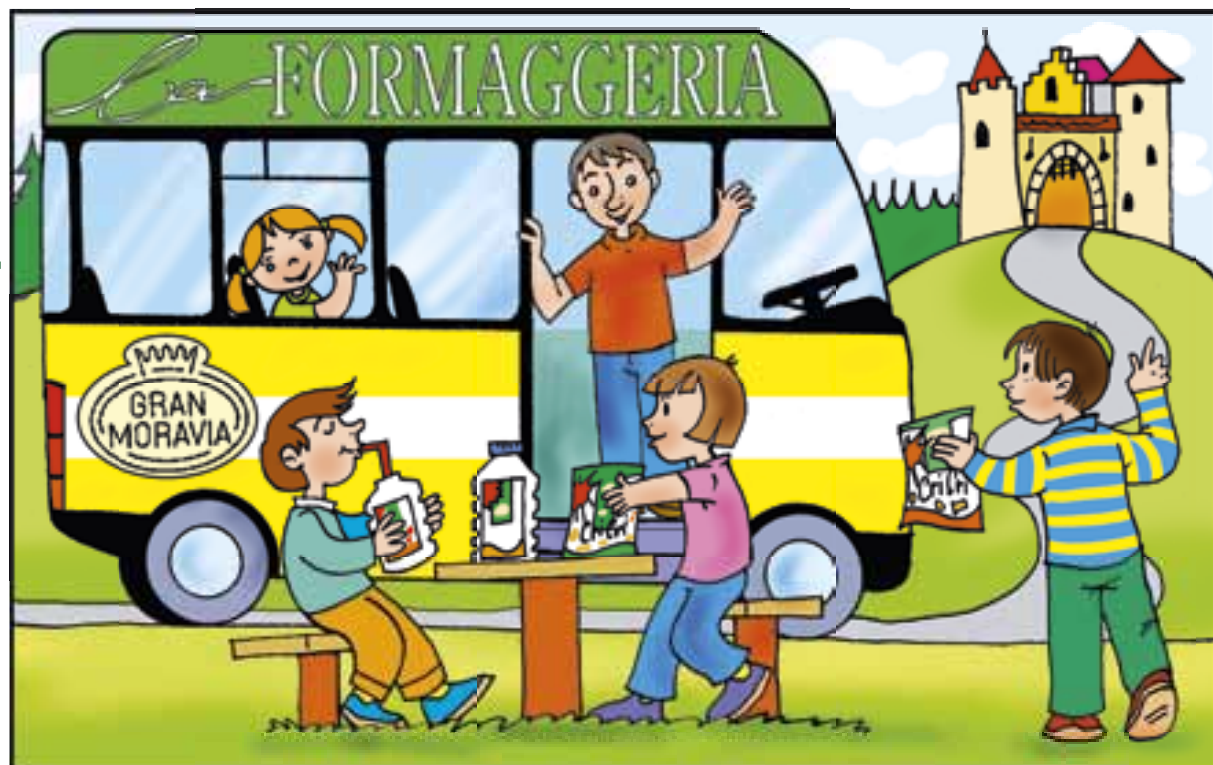
Zakroužkuj věci, které do školy nepatří.



Dračí slet

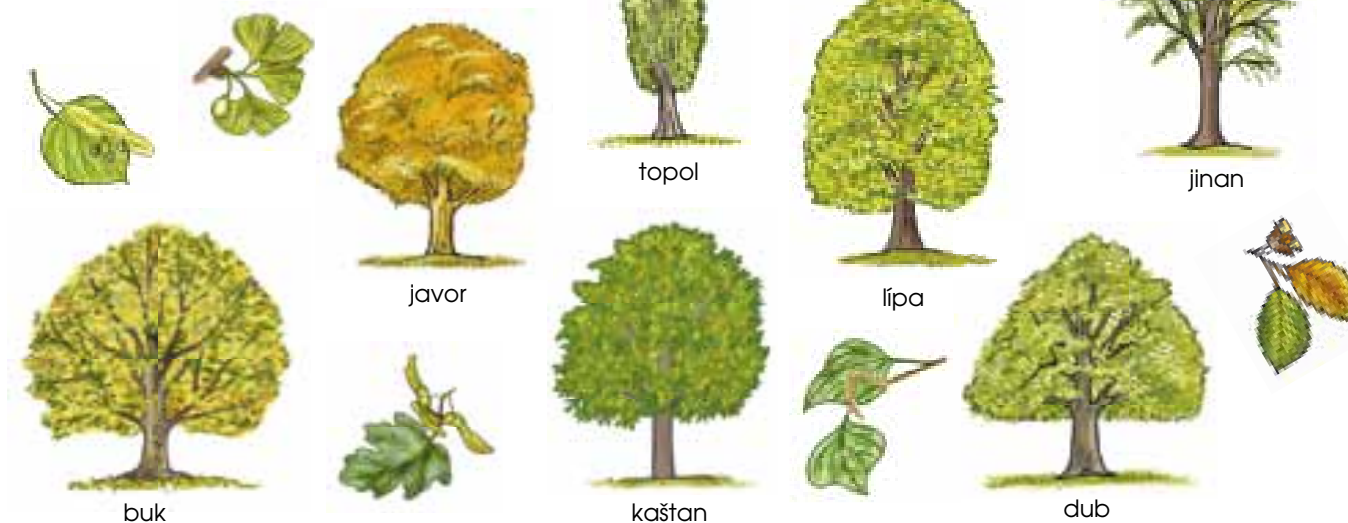
Najdi, komu patří který drak.





Komu spadlo listí?

Propoj správný strom s jeho listem.



KRIS-KROS

Víte, co italské babičky kdysi připravovaly vnučatům ke svačině?

2místná
ACH
PA

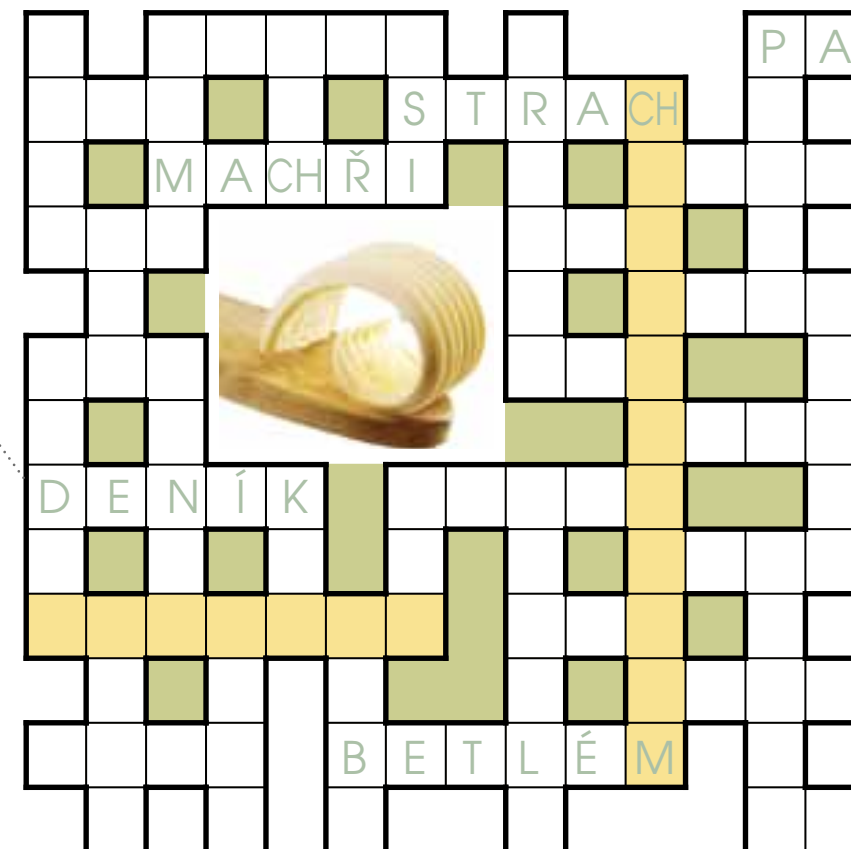
LEGO
MOŘE
OPAK
SRST
ŠNEK

3místná
BÁL
BÉE
ČAS
ČICH
DŮM
KOP
KUR
ODE
PŘE
PSI
ŘEV

5místná
AGENT
DENÍK
DOBRÁ
KEČUP
MACHŘI
PEGAS
ŘÁDKA
STOPA
STRACH
VENKU

4místná
BASA
CENA
ERBY
EXOT
KEMP
KUKU

6místná
BETLÉM
BOBULE
TRUBAČ



Tajenka: Chléb s máslem a cukrem



Zní to skoro stejně

Doplň české výrazy a kde to jde, nakresli obrázek.

flour flower

know no

piece peace

hole whole

meat meet

right write

sail sale

son sun

too two

pair pear

buy by bye

hair hare

Zásoby na zimu

Kolik jablíček si může ježek nasbírat na zimu?



Slovní rybaření

Ve větách se skrývají známé ryby.

Nejllepší je játrová paštika.

Na výrobu stolu se hodí deska pravoúhlého tvaru.

Myje se Tereška před spaním?

K tabuli půjde David nebo Lenka.

K lesu mech patří jako voda k rybě.

Medvídek Pú hoří nedočkavostí.

Víte, kam určitě dnes půjdeme?

To mě dnes ale bolí noha!

Sekaná plněná sýrem scamorza

Suroviny (pro 8 osob):

na sekanou: 110 g mortadelly v jediném kusu • 300 g vepřového nebo hovězího mletého masa • 60 g strouhaného sýru Gran Moravia • 50 g strouhaného sýru Pecorino romano • 2 vejce • muškátový oříšek • pepř • 1 snítka petrželky • 2 snítky majoránky • sůl • 1 stroužek česneku • 100 g střídky starého chleba • 50 g sýru scamorza affumicata • 30 g mouky • základ na pečení: • 500 g masového vývaru • 70 g mrkve • 150 g žampionů • 70 g řapíkatého celeru • 60 g cibule • 4 lžíce olivového oleje

Příprava:

Do velké mísy vložte mleté maso. Mortadellu nakrájejte na kostičky, vložte je do mixéru, jemně rozeďte a přidejte do mísy k mletému masu. V mixéru rozeďte také chlebovou střídku a opět ji přidejte k mletému masu. Přidejte nastrouhané sýry Gran Moravia a pecorino, rozšlehaná vejce, rozmačkaný stroužek česneku, ochuťte nastrouhaným muškátovým oříškem, nasekanými bylinkami a pomocí vidličky dobře promíchejte, přendejte na pečicí papír a rukama vypracujte podlouhlý bochánek. Uprostřed bochánku vytvořte podélně důlek, do něho vložte sýr scamorza nakrájený na proužky a masové těsto uzavřete tak, aby byl sýr dobře uzavřený uvnitř. Výsledný váleček posypte po celém obvodu moukou a dobře ji k těstu přitiskněte.



Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na měsíčky, oškrabejte mrkev a nakrájejte ji na větší kousky, stejně tak řapíkatý celer. Důkladně očistěte žampiony a nakrájejte je na silnější plátky. V hrnci vhodném do trouby osmažte na oleji sekanou ze všech stran, pak přidejte předem nakrájenou zeleninu a žampiony, přidejte dvě naběračky vývaru, zakryjte poklicí a dejte péci do trouby při 180 °C na 40–50 minut, v polovině pečení otočte. V případě potřeby dolévejte vývar. Sekaná je upečená, když z ní po píchnutí párátkem vytéká světlá šťáva. Poté sekanou vyjměte, zeleninu se žampiony přendejte do mísy a ponorným mixérem rozmixujte do omáčky, v případě potřeby přidejte vývar. Sekanou nakrájejte na plátky a servírujte spolu s omáčkou.

Kde se skrývají?

Najdi a spoj čarou jednotlivé obrázky. Něco do lesa určitě nepatří.



Cukety se sýrem Verena Mezzano

Suroviny (pro 4 osoby):

4 středně velké cukety • sýr Verena Mezzano dle chuti • 1 silný plátek prosciutto cotto • 4 vejce • sůl • pepř • olivový olej

Příprava:

Z cuket odkrojíte vrchní část, dobře omyjte a částečně je vydlabejte lžičkou. Ve vysokém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a několik minut v ní povařte cukety. Slijte a nechte vychladnout. Cukety naplníte kousky sýru Verena Mezzano a kostičkami prosciutto cotto. Do každé cukety rozklepněte jedno vejce (můžete celé nebo předem lehce rozšlehané vidličkou), osolte a opepřete. Naplněné cukety dejte na plech, zakapejte olivovým olejem a dejte péct do trouby rozehřáté na 180 °C asi 30 minut, vejce musí být dobře zapečené. Servírujte horké spolu s kousky opečeného chleba.





Gnocchi

z ricotty a sýru Asiago s houbovou omáčkou

Suroviny (pro 4–6 osob):

na gnocchi: 500 g ricotty  • 250 g hladké mouky
 • 120 g nastrohaného sýru Asiago stravecchio + na posypání
 • 2 vejce • sůl  • bílý pepř
 na omáčku: 100 g hříbků • 100 g žampionů • 50 g vlašských ořechů • 60 ml olivového oleje  • cibule
 • sůl  • černý pepř

Příprava:

Začněte přípravou omáčky: očistěte houby, nakrájejte je na plátky a smažte na pánvi spolu s najemno nakrájenou cibulí, špetkou soli a pepře asi 10 minut. Část hub ponechte stranou na ozdobu. Vlašské ořechy nasekejte najemno, do mixéru přidejte usmažené houby a mixujte. Během mixování postupně přilévajte olej až do chvíle, kdy vznikne hustá omáčka.

Nyní si připravte gnocchi: do mísy dejte mouku, okapanou ricottu, vejce, nastrohaný sýr Asiago stravecchio, špetku soli a pepře a vše promíchejte. Těsto přesuňte na pomoučený válek a dál zpracovávájte, až je hladké a kompaktní. Vytvarujte válečky o průměru asi 2 cm a nakrájejte je na kousky dlouhé 1,5 cm. Stiskněte je zadní stranou vidličky,

aby získaly ten správný tvar, a položte je na pomoučený válek. Dejte vařit dostatečné množství lehce osolené vody, do vroucí vody dejte vařit gnocchi a slijte je hned, jak vyplavou na povrch. Uvařené gnocchi přesypete do velké pánve, přidejte k nim houbovou omáčku a hrst nastrohaného sýru Asiago stravecchio, promíchejte a servírujte ozdobené osmaženými plátky hub.



Ricottové pohárky pro mlsouny

Suroviny (pro 6 osob):

300 g ricotty  • 200 g cukru • 30 g směsi kandovaného ovoce
 • 50 g lískových oříšků • 30 g čokoládových kapek • 100 ml smetany na šlehání, na ozdobu: kandované ovoce, nasekané oříšky, hoblinky čokolády

Příprava:

Kandované ovoce nakrájejte na drobné kousky a nahrubo nasekejte lískové oříšky. Ušlehejte smetanu, aby byla šlehačka pevná. Ricottu promíchejte s cukrem, přidejte kandované ovoce, čokoládové kapky a ořechy. Jemně do ricotty vmíchejte šlehačku a ricottovou směsí naplňte skleněné pohárky a nechte v lednici asi 3 hodiny odpočinout. Podávejte ozdobené kandovaným ovocem, ořechy a hoblinkami čokolády. Náš tip: připravte si dvoubarevný ricottový pohárek, smíchejte menší část ricotty s kakaem a vytvořte z ní spodní vrstvu pohárku.

Recepty do Kuchařky a Kroku za krokem byly připraveny v restauraci Lobster.



LOBSTER RESTAURANT OLOMOUC

- VÝJIMEČNÉ RESTAURACE PRO CELOU RODINU
- PŘÍJEMNÉ PROSTŘEDÍ V CENTRU OLOMOUCE
- RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ VEČÍRKY, RAUTY A CATERING
- SNÍDANĚ, POLEDNÍ MENU, BUSINESS MENU, VEČEŘE
- TEMATICKÉ AKCE, COOKING SHOW A DEGUSTACE
- TANKOVÉ PIVO, PIVNÍ SPECIÁLY, VELKÝ VÝBĚR VÍNA
- KURZY VAŘENÍ S VYHLÁŠENÝMI ŠÉFKUČAŘI
- NEJMODERNĚJŠÍ BOWLINGOVÉ CENTRUM NA MORAVĚ



ODMĚNA
ZA KAŽDOU
NÁVŠTĚVU



Galerie Šantovka, Olomouc | +420 730 892 286 | lobster@lobster-restaurant.cz | www.lobster-restaurant.cz



Příběh gorgonzoly je příběhem lásky, vody, politiky a také příznivého osudu. Doba vzniku tohoto italského sýru s dlouhou historií, který dostal název po městečku Gorgonzola u bran Milána, není jistá. Bezpochyby už ale gorgonzola existovala ve středověku před více než jedenácti stoletími.

Dolce nebo piccante?

Legends o jejím vzniku jsou minimálně dvě: jedna hovoří o lásce, druhá výrobu prvního bochníku gorgonzoly přisuzuje náhodě. Romantické duše samozřejmě tíhnou k první verzi, která vypráví o mladém, zamilovaném sýraři, postavě, již se historie italských sýrů jen hemží. Ten byl příliš zaměstnán myšlenkami na svou milovanou, než aby se věnoval sýření, která se mu vařila v kotli. A tak, aby napravil svou chybu a nebyl odhalen, rozhodl se smíchat převařenou sýřeninu s tou novou z následujícího dne. Ve druhém případě je našim „hrdinou“ pastýř, který si po tvrdé celodenní dřině dopřál zastávku v městečku Gorgonzola. Byl ale natolik unaven, že tam zapomněl náčiní na zpracování mléka určeného na výrobu čerstvého měkkého sýru, a tak ponechal sýřeninu v nádobě, aby ji další den smíchal s tou novou. Vše pak zpracoval náčiním, které si mezitím donesl. Oba příběhy mají ale shodný závěr: spojením dvou sýrových těst velmi odlišné konzistence se vytváří mezery, jimiž proudí vzduch a následně vzniká ona slavná plíseň. Tak se tedy zrodil

sýr gorgonzola. K tomu, že gorgonzola přežila dodnes, přispěl také Winston Churchill, známý labužník a velký milovník tohoto sýru. Vypráví se, že během druhé světové války nechal městečko Gorgonzola na mapě červeně zakroužkovat, aby zabránil bombardování míst, kde se tato lahůdka vyrábí. Zpočátku měl sýr název „stracchino di gorgonzola“ a odkazoval k původu mléka, které pocházelo od krav unavených (orig. stracche, v italštině stanche) sestupem z horských oblastí do nížiny kolem Gorgonzoly. Nyní se určitě ptáte, jak s tím souvisí ona zmiňovaná voda? Právě jí vděčíme za rozšíření sýru gorgonzola. Výroba sýru probíhala ruku v ruce s výstavbou vodních kanálů dokončených kolem roku 1500 v oblastech Milána, Lodi a Pavie. Díky plavbě po těchto kanálech se sýr mohl dovážet do Milána, místa s nejrozkvetlejším obchodem zejména v období pořádání trhů. Časem z názvu zbylo pouze slovo gorgonzola a oblast, kde se dnes sýr vyrábí, je rozsáhlejší a zahrnuje regiony Lombardie a Piemont.

Vlastnosti

Gorgonzola je měkký sýr s typickým zeleným žilkováním způsobeným tvorbou ušlechtilých plísní, díky kterým se sýr proslavil po celém světě. Jeho výroba probíhá i dnes z větší části ručně, protože se jedná o sýr, který je třeba během zrání hýčkat, masírovat a otáčet. Existují dva druhy: **gorgonzola dolce** je jemnější a hodně krémová, **gorgonzola piccante**, jež má delší dobu zrání, se vyznačuje naopak silnou a výraznou chutí, výraznějším žilkováním a pevnějším a lámavějším těstem. Gorgonzola je stejně jako všechny ostatní sýry vhodná i z výživového hlediska, protože má zvýšený obsah minerálů a vitaminů.

V kuchyni

Gorgonzola je lahodná jen tak namazaná na plátku chleba, skvěle se hodí jako stolní sýr nebo jako předkrm v kombinaci s medem nebo omáčkami na sýry. Dokonale chutná natřená na čerstvé zelenině nakrájené na proužky, varianta piccante nakrájená na kostičky je vhodná do salátů. Gorgonzola smíchaná s mascarpone je základem rafinovaných omáček, do kterých můžete přidat ořechy a podávat je k plátkům hrušky, což je jeden z nejlepších receptů tradiční venkovské

Jak si ji vychutnat co nejlépe

Gorgonzola dolce i piccante je osobitým sýrem s výraznou chutí a delikátním pronikavým aroma. Kvůli jejím vlastnostem je lépe kupovat ji častěji a v přiměřeném množství. Nejlépe sýr uskladníte tak, že odříznete kůrku, zabalíte do jeho papíru a uložíte do dózy na potraviny. Pokud se stane, že vám kousek gorgonzoly zůstane v lednici déle, než jste plánovali, nemějte obavy: využijte jej při vaření, kde plně vynikne jeho chuť, a na přípravu omáček a krémů s máslem nebo smetanou, které můžete natřít na topinky, využít jako zálivku do salátů nebo do prvních chodů či na grilované ryby a maso.

Vracíme se do školy



A co teď jíst?

Stravování je u těch nejmenších ve chvíli návratu ke školním povinnostem po letním odpočinku velmi důležité. Nese se ve znamení několika jednoduchých pravidel, pestré stravy a mnoha bílkovin.

Plavky, plážové míče a batůžky do hor jsou uloženy ve skříních a nastává chvíle vrátit se do školních lavic. Září už ohlašuje blížící se podzim s jeho barvami a stále se zkracujícími dny. Pro děti je to zvláštní chvíle: zatímco začíná opadávat první listí a zvířata zpomalují svůj rytmus, pro ně naopak začíná velmi intenzivní období. V takové chvíli hraje důležitou roli také strava: když je vyvážená, pomůže jim v koncentraci, pozornosti a fyzické i duševní odolnosti. „Existují některé živiny, které více než jiné mohou ovlivnit kognitivní schopnosti, paměť a učení, a mohou se stát v době studia takovým spojencem navíc,“ zdůrazňuje italská odbornice přes výživu Elisabetta Bernardi, autorka esejů na téma stravování v dětském věku. Mezi těmito živinami figurují zejména **vitamin B12** obsažený v pokrmech živočišného původu, který je velmi důležitý pro naši paměť, dále **železo**, které pomáhá koncentraci,

a **zinek**, který je nezbytný pro mozek a pomáhá posilovat paměť a proces učení. Italská odbornice dále vysvětluje: „Zinek obsažený v mase je snadněji vstřebatelný než zinek obsažený v rostlinách. Má základní význam při tvorbě neuronů, jejich zrání a migraci, a při vzniku synapse. Ve vysokých koncentracích se navíc nachází v synaptických váčcích neuronů hipokampu, které jsou zapojeny do učícího a paměťového centra.“ Je také důležité připomenout, že vedle nároků spojených se školou jsou tu i nároky související s růstem. Organismus dětí potřebuje hodně energie, kterou dodávají **sacharidy**, a to zejména ráno, a pak až do odpolední svačiny, a **esenciální molekuly** pro vývin a fungování organismu, jako jsou **bílkoviny živočišného původu**. Nepodceňujeme ani důležitou úlohu menších svačinek v průběhu dne: jogurty, tvrdé sýry či ovoce děti během dne výborně doprovází.



◀ *Bílkoviny živočišného původu jsou důležité pro zdravý růst a vývoj dětí. Jogurty, zákysy nebo různé druhy sýrů jsou pro naše ratolesti ideální snídaní či odpolední svačinkou.*



Děti v lavici: deset zlatých pravidel

1. Připravte dobrou a přiměřenou snídani, nikdy nezapomeňte na adekvátní přísun mléčných výrobků. Pomáhá tělu i mysli probudit se ještě před odchodem do školy, zabrání náhlým záchvatům hladu a pomůže koncentraci.
2. Řádně si ověřte, co děti ve škole jedí, abyste doma jejich celodenní stravu vhodně doplnili ostatními druhy jídel.
3. Je důležité, aby strava zahrnovala všechny skupiny potravin: bílkoviny, sacharidy, tuky, vitaminy, cukry a tak dále. Pestrost je tím hlavním tajemstvím zdravé stravy.
4. Omezte dětem konzumaci tyčinek, sladkostí a slazených nápojů. Dejte však pozor, abyste to nepřehnali a nevyvolali opačný efekt. Snažte se raději vašim dětem nabízet ke svačině chutné a výživné výrobky, například plátek chleba s máslem a marmeládou nebo ovocný jogurt.
5. Návrat do školy přináší i více námahy a úzkosti. Nepřehánějte to ale s čokoládou ani s povzbuzujícími nápoji, zejména ve večerních hodinách.
6. Na stůl chystejte sezónní ovoce a zeleninu a jídelníček obohatte o neobvyklé pokrmy a nové ingredience. Jídlo neslouží jen k výživě, ale je také příležitostí k poznávání. Každá potravina má svůj příběh, který dětem můžete vyprávět.

7. Rytmus a časy jsou pro rozdělení dne zcela zásadní a dodávají dětem, vystaveným novým dobrodružstvím a výzvám, pocit bezpečí; jídlo v tomto není výjimkou.
8. Jídelní stůl a televize se v lase nemají. Večeře je často jedinou příležitostí, kdy se rodina setkává, proto si jí užijte co nejlépe.
9. Pokud je to možné, sladte fyzickou aktivitu a zábavu. Velmi důležitý pro rozvoj dětí je spolu se správným stravováním také sport, který se ale nesmí stát jednou z celé řady povinností pro děti i jejich rodiče. Dobře proto poslouží projížďka na kole, procházka nebo partička tenisu, alespoň dokud to počasí dovolí.
10. Každý den pobuďte chvíli na slunci, a to i na podzim. Pro tvorbu vitaminů, jako je cenný vitamin D, je právě působení slunečních paprsků zásadní, stejně jako potraviny, které tento vitamin obsahují, například máslo. Slunce je elixírem pro děti i dospělé.

Cri Cri

ve vaší kuchyni

Letošní novinka produktové rodiny Gran Moravia – křupavý snack Cri Cri – je vynikajícím a rychlým zdrojem energie pro dospělé i děti. Díky praktickému balení si jej můžete vzít během dne opravdu kamkoliv, sportovci ho mohou využít jako rychlý přísun bílkovin před i po výkonu. Tím však uplatnění Cri Cri nekončí. Tyto křupavé pečené kousky sýru Gran Moravia jsou totiž i originální ingrediencí pro vaši kuchyni, kterou nemusíte servírovat pouze k vínu či k pivu, ale můžete ji použít také k přípravě překvapivých kombinací, kterými u vašich hostů určitě zabodujete.



Připravte jedinečný aperitiv...

Cri Cri s olivami a italským speckem

Budete potřebovat: Cri Cri, italský speck, olivy. Italský speck nakrájejte na čtverečky, na každý kousek Cri Cri položte dva kousky specku a navrch pak půlku olivy.



Cri Cri s fíkovou marmeládou a prosciutto crudo

Budete potřebovat: Cri Cri, prosciutto crudo, fíkovou marmeládu. Prosciutto crudo nakrájejte na zhruba 2 cm široké proužky, zarolujte je do tvaru kornoutku a pomocí fíkové marmelády je připevněte na kousky Cri Cri.

Cri Cri s pestem a cherry rajčátky

Budete potřebovat: Cri Cri, pesto genovese, cherry rajčátka. Rajčátka omyjte a rozkrojte na čtvrtiny. Na každý kousek Cri Cri naneste trochu pesta a na něj položte čtvrtku cherry rajčátka.

...podzimní polévku na zahřátí...

Na podzimní dýňovou polévku s Cri Cri

budete potřebovat: Cri Cri, 500 g očištěné dýně, 50 g bílé cibule, 1 l zeleninového vývaru, sůl, olivový olej, 4 plátky pancetty. Dýňu a cibuli pokrájejte na kostičky, zalijte olivovým olejem a pečte v troubě při 170 stupních asi 15–20 minut. Po upečení rozmixujte dohladka. Krém smíchejte se zeleninovým vývarem a dochuťte solí. Pancettu nakrájejte na proužky a opečte je na pánvi. Polévku podávejte posypanou opečenou pancettou a Cri Cri.



...a na závěr lehký salát Cri Cri

Řádně omyjte a nakrájejte zeleninu, kterou obvykle do salátu používáte (např. směs listových salátů, rajčata, řapíkatý celer, ředkvičky, mrkev), ochuťte solí, extra panenským olivovým olejem a octem balsamico, řádně promíchejte a na závěr vmíchejte Cri Cri.



Sedmá až desátá hodina večerní, to je prostor pro koktejl, jednohubky, dobré jídlo a příjemné povídání – i u vás doma.

Prostíráme:

malý průvodce dokonalým aperitivem

Všech sedm dní v týdnu a každý z večerů se skvěle hodí na uspořádání aperitivu. Samozřejmě některé večery, jako třeba ten sobotní, jsou k tomu ideální. Aperitiv je ale i způsobem, jak zakončit jakýkoliv pracovní den nebo jak zahájit víkend, zpříjemní všední dny a oslaví speciální večery. Zvyk, který vznikl v Itálii (viz box), se brzy rozšířil za její hranice a z obyčejného koktejlu s pár kousky na uzobnutí, jako byly brambůrky a olivy, se během doby stala skutečná společenská událost, na níž se vestoje i vsedě ochutnávají různé a hodně odlišné pokrmy podávané v malých porcích. Dnes už slovo aperitiv neoznačuje pouze nápoj, který se podává před večeří, ale jeho význam se rozšířil a dnes se používá pro pojmenování celého „rituálu“ pořádání na konci dne. Připravit a vychutnat si aperitiv doma není nijak složité, domácí prostředí je navíc ideální pro delší a intimnější rozhovory, oslavy u příležitosti návratu přátel z cest či pro příjemné večery v dobré společnosti. Doba aperitivu je obvykle od sedmé do desáté hodiny večerní. A co donést,

jste-li pozváni? Zkuste překvapit nějakým vlastním domácím likérem; pokud nemáte, zvolte jako alternativu lahev dobrého vína, kterou všichni také vždy ocení. Základ pro dokonalý aperitiv je jednoduchý: koktejly a alkoholické i nealkoholické nápoje, výborné jednohubky a spousta povídání. A jak prostříť? Použijte skleničky a jiné

skleněné nádoby různých velikostí, které se hostům budou dobře držet. Zvolte styl, který bude ladit se servírovanými pokrmy a s vaším vkusem: můžete použít nějakou dominantní barvu nebo naopak dovedně zkombinovat všelijaké barvy, tvary i rozměry. Talíře, vázy, sklenky a lahve se nejlépe vyjímají na dlouhém stole nebo na barovém pultu.

Úspěch trvající už více než 200 let

Turín, 1786. V podloubí náměstí Castello v samém srdci historického centra, které obklopují dlouhé, pro toto město typické ulice, začíná Antonio Benedetto Carpano, Piemontan z provincie Biella, vyrábět ve své palírně vermut. Jde o aromatický likér získaný z nálevu bylinek a koření, ke kterému se přidává bílé víno. Tento nápoj, který se vyvážel do celé Evropy, se stal aperitivem par excellence ať už samotný nebo jako základ mnoha koktejlů. V Itálii se jeho konzumace a postupně i rituál podávat sklenku likéru spolu s jídlem ihned rozšířil do velkých měst a poté po celém poloostrově. V obchodě samotného Carpana byl úspěch likéru tak velký, že kvůli němu museli mít otevřeno 24 hodin denně. A rozhodně se nechystá ani nyní k ústupu.



Co pít? Spritz, Negroni a Prosecco

Obvykle se podávají ty druhy alkoholu, které obsahují suchá bílá vína a bublinky, zejména Prosecco, bitter, jako je Campari a Aperol, vermut, piva a koktejly. Z nich jsou bezpochyby nejrozšířenější Spritz a Negroni, které je vždy lépe připravit až v daný moment. Pro uchování otevřených lahví vína se pak bude hodit nádoba plná ledu.



Co jíst: pamlsky do ruky

Fantazie, čas a pohodlí na přípravu jsou tu jedinými omezeními. Je určitě lepší vsadit na malé porce a finger food, které se mohou jíst bez použití příboru. Aperitiv je královstvím pamlsků, jemuž vévodí sýry a uzeniny konzumované i jen tak samotné. Dokonalá je také bresaola servírovaná jako carpaccio s hoblinkami Gran Moravia, rukolou, olejem a pepřem. Výborné jsou malé špičky připravené ze sýrů, masa, zeleniny, ovoce a salámů, a barevné nebo jinak ozdobené malé sáčky s brambůrkami, Cri Cri Gran Moravia nebo křupavými tarallii. Nenahraditelné jsou také focacci a slané koláče. Ty upečte nejlépe v hranatých formách, budou se vám pak lépe krájet na kostičky, které budou za tepla i za studena dokonalým finger food. Připravte také košíčky z listového těsta, v kterých můžete servírovat slané i sladké krémy, paštiky, zeleninu naloženou v oleji či v octu a zeleninové i ovocné saláty obohacené hoblinkami sýru.

Vyválejte listové těsto, vykrojte z něho kolečka o průměru asi 6 cm, vystelte jimi plech s formičkami na muffiny, propíchejte dno koleček vidličkou, zakryjte je pečicím papírem a vysypte luštěninami, které zabrání, aby se těsto nafouklo, a pečte deset minut v troubě při 180 stupních. Než budete košíčky plnit, počkejte, až zcela vychladnou. Také Cri Cri Gran Moravia jsou skvělým základem pro přípravu lahodných jednohubek. Můžete je potřít červeným pestem nebo hořčičnými marmeládami a ozdobit italským speckem, salámem či prosciutto crudo (více inspirací hledejte na straně 19). Chutné a přitom jednoduché jsou grissini obtočené plátkem prosciutto crudo nebo italským speckem. Připravíte můžete také kuličky z vypekovaných datlí, které naplníte sýrovým krémem z kozího sýru, ricotty nebo jiného měkkého sýru smíchaného s pažitkou, solí a pepřem, a dochutíte kouskem prosciutto crudo.

„Apericena“

Někteří Italové jej nazývají „vydatnějším aperitivem“, jiní používají novotvar „apericena“ (aperitiv + cena, tj. italsky večeře). V každém případě se jedná o jakýsi mix mezi aperitivem a klasickou večeří u prostřeného stolu. Apericena je méně formální, jako je tomu u aperitivu, ale podává se více druhů pokrmů a ve větším množství, takže dokáže nahradit klasickou večeří. Výhodou je její jednodušší příprava i fakt, že na ni můžete pozvat větší počet osob. Kromě jednohubek a finger food připravte také nějaké teplé jídlo jako risotto nebo těstoviny. Pokrmy servírujte i v tomto případě ve skleničkách, sklenicích a mističkách nebo použijte větší salátové mísy a nechte každého, ať se sám obslouží. Večer zakončete se vši parádou – podávejte pudink ve skleněných pohárkách nebo grappu spolu s kousky hořké čokolády.



Křupavý snack Cri Cri rychle vytvoří skvělý základ pro pestré a chutné jednohubky.



Už jste vyzkoušeli?



Nodini

Naše novinka – mozzarella ve tvaru uzlíků „nodini“ – je dalším přírůstkem produktové řady „Přímá z naší sýrárny“. Vyrábí se podle tradiční apulské receptury (tyto tvary jsou typické právě pro jihoitalský region Apulie) a naši litovelští sýraři uzlíky tvarují z pařeného sýrového těsta opravdu ručně bez použití přístrojů. Přečtěte si na straně 25 fotoreportáž o tom, jak se nodini v litovelské sýrárně rodí.

Balení: na váhu
Výrobce: Brazzale Moravia a.s.

Rýže Cremonesi

Nově jsme pro vás vybrali italskou rýži Riso della Scala výrobce Riseria Cremonesi. Rodinný podnik Cremonesi, který funguje již od roku 1951, je jedním z nejrenomovanějších zástupců tohoto odvětví v Benátsku. Vedle druhů rýže Carnaroli a Arborio nyní nabízíme také druh Vialone Nano typický právě pro benátský region. Rýže Cremonesi je balena v ochranné atmosféře a díky tomuto šetrnému způsobu balení si uchovává původní vzhled, celistvá zrna bez změn tvaru či barvy. Vyzkoušejte tuto rýži v některém z receptů na risotto, které najdete v tomto čísle magazínu.

Balení: 1 kg
Výrobce: Riseria Cremonesi 1951, Itálie



Moresko pro sladké chvíle u kávy

Čokoládové sušenky Moresko jsou novinkou v nabídce italských biscotti, které najdete v sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Moresko jsou, stejně jako další sušenky značky Campiello, vyrobeny z pečlivě vybraných vysoce kvalitních surovin a díky vysokému podílu kvalitní hořké čokolády tyto křehké biscotti jistě potěší všechny příznivce pravé čokoládové chuti.

Balení: 250 g
Výrobce: Campiello srl, Itálie



Furfante

Další letní novinkou litovelské sýrárny a její produktové řady „Přímá z naší sýrárny“ je sýr Furfante (v překladu „darebák“). Sýr má tenkou, hladkou a pružnou kůrku, měkké a kompaktní těsto bez ok. Jeho chuť je jemná, s tendencí k lehké nakyslosti. Vyrábí se z pasteurizovaného plnotučného kravského mléka, po krátkém zrání, které trvá 21 dnů, jsou celé bochníčky sýru dodávány přímo do prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kde se prodávají krájené v pultu dle přání zákazníků.

Furfante je vynikající jako stolní sýr v kombinaci s kvalitním bílým vínem a podávaný společně s chlebem, sušeným ovocem, medem či marmeládkami k sýrům. Díky své jemné chuti a snadné rozpustnosti se skvěle hodí na přípravu zapékaných zeleninových i masových pokrmů, vhodný je například do receptů na bázi špenátu, cuket či brambor.

Balení: na váhu, krájeno přímo v prodejnách
Výrobce: Brazzale Moravia a.s.



Plátkový sýr Scamorza bianca

Pařený kravský sýr Scamorza bianca nyní nabízíme také ve verzi plátků. Novou formu tohoto sýru vyznačujícího se jemnou chutí oceníte zejména při přípravě baget či panini, ale také do zeleninových zapékaných pokrmů či na grilované plátky masa. Připravte si třeba následující chutný a zároveň lehký oběd do práce: rozkrojte podélně bagetu nebo ciabattu, potřete obě poloviny italským pestem (vyzkoušet můžete třeba některou z našich novinek od Ca' Messighi), na ně rozložte plátky sýru scamorza a obě poloviny k sobě přiklopte. Dochutit můžete listem salátu či jinou čerstvou zeleninou. Dětem pak můžete připravit chutnou svačinu do školy se scamorzou a italským prosciutto cotto z nabídky La Formaggeria Gran Moravia.

Balení: 150 g, výrobce: Brazzale spa, Itálie

Už jste vyzkoušeli?

Nové oleje Ranieri

Extra panenské olivové oleje Ranieri jsou vysoce kvalitní italské oleje od výrobce Oleificio Ranieri z italské Umbrie, který na zdejších zelených kopcích v těsné blízkosti sousedního Toskánska vyrábí olivové oleje již více než sedmdesát let. Kontrola kvality výrobku začíná v olivových hájích, kde pracovníci pečují o zdravý a bezpečný růst oliv, z jejichž plodů pak mistr olejář lisuje cennou zelenou šťávu. Olivové oleje Ranieri se kromě své intenzivní barvy vyznačují harmonickou, kulatou strukturou a ovocnou chutí s tóny trávy a květin. Chuť olejů Ranieri nejvíce vynikne v jednoduchých pokrmech, jako je například caprese, ale i v ostatních zeleninových salátech nebo na bruschettě, a ve všech dalších receptech, které se bez kvalitních základních surovin neobejdou.

Balení: 500 ml a 1 l
Výrobce: Oleificio Ranieri, Itálie





Řekni mi, jakou pizzu jíš...

Pizza, která je dnes po celém světě synonymem italské kuchyně dokonce více než špagety, je neodmyslitelně spjata s Neapolí. Právě zde začíná příběh bezesporu nejslavnější pizzy – Margherity.

Psal se rok 1889 a král Umberto I pobýval se svou manželkou Markétou Savojskou (italsky Margherita di Savoia) v královském paláci Capodimonte v Neapoli. Zdejší pizzaiolo Raffaele Esposito byl vyzván, aby královskému páru připravil pizzu. Esposito jich připravil hned několik, královně však nejvíce zachutnala ta s rajčaty, mozzarellou a bazalkou. Na její dotaz, jak se pizza v barvách italské trikolóry jmenuje, pizzaiolo bez váhání odpověděl: „Margherita“. Zrodil se tak fenomén, který se i po více než sto letech těší velké oblibě po celém světě.

Snadno a rychle pizzu připravíte z korpusů, které najdete v nabídce La Formaggeria Gran Moravia. Při jejím ochucení se nechte vést svou fantazií nebo vyzkoušejte některý z následujících receptů, kde si vystačíte s pouhými čtyřmi ingrediencemi.



Pizza pera e formaggi

mozzarella  sýr Brie  strouhaný sýr Gran Moravia  hruška

Korpus na pizzu před přípravou lehce pokapejte olivovým olejem. Na korpus dejte nejprve mozzarellu natrhanou na kousky, pak přidejte sýr brie nakrájený na cca 5 mm silné plátky a nakonec posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Dejte na několik minut zapéct do trouby. Mezitím omyjte a olupejte hrušku, rozkrojte ji na čtvrtiny, odstraňte jádřinec a nakrájejte na tenké plátky. Pizzu vyjměte z trouby, rozprostřete na ni plátky hrušky a dejte opět do trouby. Pečte dozlatova a servírujte ihned po vytažení z trouby.

Pizza Valdostana

rajčatová passata  mozzarella  prosciutto cotto  sýr Fontina 

Korpus na pizzu potřete rajčatovou passatou, rozložte na ni mozzarellu natrhanou na kousky, sýr Fontina nakrájený na plátky a šunku prosciutto cotto. Dejte péci, servírujte ihned po upečení.

Víte, že...

Tradiční pizza „marinara“ vděčí svému názvu nikoli za to, že by byla připravena s plody moře (ty byste na ní ostatně hledali marně), ale za to, že si ji rybáři často dávali po svém návratu z moře. Tu pravou neapolskou marinaru připravíte s rajčaty, česnekem, oreganem a olivovým olejem.

Poprvé se slovo „pizza“ objevuje již v roce 997 v nájemní smlouvě na mlýn na řece Garigliano, jehož nájemníci museli kromě nájmu odvádět na Vánoce také „duodecim pizze“, tedy dvanáct pizz.

První pizzerii údajně **L'Antica Pizzeria Port'Alba** v Neapoli, otevřená roku 1830, jejímiž hosty bývaly i známé osobnosti, například filozof, politik a spisovatel Benedetto Croce či básník Gabriele D'Annunzio.

Pizza Gorgonzola

rajčatová passata  mozzarella  Gorgonzola na kostičky  černé olivy 

Korpus na pizzu potřete rajčatovou passatou, rozložte na ni mozzarellu natrhanou na kousky, kostičky sýru Gorgonzola a olivy. Dejte péci, servírujte ihned po upečení.

Pizza bianca con zucchine e Asiago

cuketa  italský speck  sýr Asiago  mozzarella 

Očistěte cuketu a pomocí škrabky z ní nakrájejte tenké podélné plátky. Plátky dle chuti osolte, opepřete, případně ochuťte bylinkami, zakapejte olejem a nechte asi 15 minut odpočívat. Korpus na pizzu před přípravou lehce pokapejte olivovým olejem. Plátky cukety rozložte na korpus, na ně rozložte sýry Asiago a mozzarellu nakrájené na kostičky a dejte péci. Na poslední 2 minuty pečení na pizzu přidejte plátky specku. Podávejte horké.

Pizza provolone e soff'oli

plátky sýru provolone affumicato  speck  nakládané artyčoky  nakládaná sušená rajčata 

Korpus na pizzu před přípravou lehce pokapejte olivovým olejem. Na korpus rozložte plátky sýru provolone affumicato, dále nakládané artyčoky a sušená rajčata. Dejte péci, na poslední dvě minuty pečení na pizzu přidejte plátky specku. Podávejte horké.



Jak se v Litovli rodí nodini

Ochutnali jste již novinku produktové řady Přímou z naší sýrárny nazvanou „nodini“? Pokud ano, pak už jistě víte, co italské slovo „nodini“ znamená. V překladu jsou to uzlíky a právě tento specifický tvar novinka z litovelské sýrárny má. Jedná se o mozzarellové sýrové těsto, které litovelští sýraři ručně formují do nového tvaru. Pojdte se s námi podívat, jak se nodini v litovelské sýrárně rodí.

V provozu čerstvé výroby jsme s fotografem brzy ráno. Setkáváme se s vedoucím výroby Miloslavem Fidlerem, který nám ochotně vysvětluje a ukazuje postupy výroby sýra. „Nodini jsme začali vyrábět na začátku července jako novinku a poptávka po nich stále stoupá. I nadále ale samozřejmě děláme klasické větší kuličky a malé ciliégine.“



▶ S výrobou nodini se začíná ještě v noci. Už ve 3 hodiny sýraři napouští výrobek mlékem, které je pasterováno a poté zchlazeno na 38 °C. Přidávají se fermenty, které hodinu pracují, mléko se zasyří a vypouští se na drenážní stůl.

Na stole syřenina v zrně zůstává ležet pod syrovátkou, v tu chvíli se vypíná klimatizace, aby mohla syřenina v teple zrát.



Po dosažení stanoveného Ph (průběžně se měří) se syrovátka odsává, na stole zůstává sýrové zrno.



▶ Když klesne Ph ještě o něco níže, na stanovený limit, zastavuje se zrání, sýraři nožem krájí hmotu na stolech a bloky syřeniny se rozkládají na další nerezové stoly, aby syřenina vychladla.

▶ Pracují velmi rychle a za chvíli leží bloky syřeniny rozložené na stolech.

Provede se zkouška spaření horkou vodou, zda se syřenina spojuje do hladké konzistence.



▶ V devět hodin začíná vlastní výroba nodini. Bloky se ručně dávají do pařičky na sýr, syřenina se zde mírně dosoluje.



▶ Sýraři zasedají k pařičce, ze které ze dvou otvorů vychází sýrová hmota, zkušeným pohybem na konci vždy udělají uzel, odtrhnou ho a nodini ukládají do přepravky s vodou. Takto „uzlují“ zhruba hodinu.



Nakonec nodini uloží do plastových krabic, a dolejí je vodou, aby sýr „plaval“. Takto zabalené nodini pak putují do firemních prodejen.



▶ V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia se nodini dále rozdělují do samostatných potravinových sáčků, které si zákazníci odnesou domů.



Nodini v kuchyni

Využití nodini v kuchyni je obdobné jako u klasické mozzarely. Ve studené kuchyni je lze přidat do zeleninových salátů a předkrmů (třeba klasické „caprese“ s rajčaty, bazalkou a extra panským olivovým olejem), v teplé kuchyni například do slaných koláčů. Velmi dobře jejich tvar vynikne, když je naservírujete na listu křehkého salátu obložené cherry rajčátky. K sýru můžeme podávat lehká polosladká bílá nebo růžová vína, skvěle se hodí i k bílým barikovým vínům.





Toskánsko

Val d'Orcia: s větrem po sienském kraji

Je to krajina zobrazená na renesančních malbách, oblast kopců, cypřišových lesů, středověkých městeček a zemědělských usedlostí s mnoha specialitami, vínem Brunello di Montalcino začíná a různými salámy konče.

Údolí Val d'Orcia v Toskánsku se vine podél řeky Orcia z provincie Siena do provincie Grosseta mezi kopečky, lesy a alejemi cypřišů, kterými povívá jemný a tajemný vítr. Toto území, které je od roku 2004 na Seznamu světového dědictví UNESCO, zahrnuje pět obcí: Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani a San Quirico d'Orcia. Údolí oslavované v období renesance malíři sienské školy je lemováno středověkými městečky, věžemi, tvrzemi, vinicemi, zemědělskými usedlostmi a statky, které mu dodávají poklidný, poetický a zároveň překvapivý ráz. Je to místo paměti i snu zároveň. Zobrazení údolí řeky Orcia s jeho kopečky pokrytými vinicemi, olivovými háji, cypřiši, bukovými a kaštanovými lesíky a různé reprodukce této krajiny zachycující vesničany a zdejší obyvatele v harmonii s přírodou se staly ikonami renesanční doby. Dokonalým příkladem je cyklus fresek Ambrogia Lorenzettiho „Alegorie a důsledky dobré a špatné vlády“ (1338–1339), který je uchovávan v Palazzo Pubblico v Sieně.

Val d'Orcia je bohaté také na tradiční eno-gastronomické výrobky (produkty a pokrmy harmonicky se snoubící s víny) začíná olejem, který je samotným srdcem toskánského zemědělství, přes voňavý safrán, který se tu pěstuje a vyváží již od středověku, sýry, zejména slavné pecorino di Pienza, až po červená vína, jako jsou Brunello a Nobile di Montepulciano. Typický je také salám Finocchiona, ceněné salámy z Cina Senese a kaštiny, kterým je na podzim věnováno mnoho venkovských oslav zvaných sagra, často s velmi dlouhou tradicí. Příjemnou

tečku na závěr představují sušenky cantucci s mandlemi, namáčené v typickém toskánském dezertním víně „vin santo“.



▲ *Toskánsko. Tento kraj ve střední Itálii je mimo jiné proslulý uměním, historií a působivou scénérií.*

10 míst ve Val d'Orcia, které stojí za to vidět



Pienza ▲ Jednoduše dokonalé město, klenot zasazený mezi kopečky, který nabízí terasy s výhledy na celou oblast, staré krámký a uličky. Překrásný je Palác Piccolomini a katedrála S. Maria Assunta. Specialitou tohoto města je ovčí sýr z Pienzy.

Radicofani Město postavené na kopci ve výšce téměř 900 metrů se proslavilo svojí tvrzí ze 13. století, která byla po staletí jednou z nejdůležitějších

v Itálii. Její věž je viditelná ze vzdálenosti desítek kilometrů a z jejích hradeb můžete obdivovat rozsáhlou oblast.

Rocca d'Orcia Malé městečko z dob Etrusků, pro něž jsou typické dvě středověké tvrze: Rocca Tentennano a Rocca Aldobrandesca.

San Quirico d'Orcia Toto velice staré městečko je rozpoznatelné svým tvarem i 14 věžemi. Tvrze, kapitulní chrám a fara, to jsou jen některé z krásných památek, které zde stojí za návštěvu. Nezapomeňte ani na ruiny věže Cassero a zahradu Horti Leonini ze 16. století, do níž je vstup z hlavního náměstí.

Lázně Bagno Vignoni



▲ Tyto lázně byly slavné již v dobách starých Římanů a jsou určitě jedním z nejpodmanivějších míst celého Val d'Orcia. V lázních Bagno Vignoni pobývali mnozí panovníci a papežové, aby si užívali blahodárných účinků zdejších termálních vod. Typická je obrovská vana z 16. století naplněná teplou vodou v létě i v zimě.

Montalcino Je to země vína Brunello, které je považováno za jedno z nejlepších červených vín světa. Je to zároveň okouzlující středověké městečko s bohatou historií i uměním. Nádherná je také pevnost, od níž se rozbíhají vinice, které obklopují Montalcino, věž Torre del Palazzo, místní kostely a muzea.



Opatství Sv. Antima (Abbazia di Sant'Antimo) Přímo na vyhlídkové cestě do Montalcina se nachází opatství Sv. Antima, jeden z nejkrásnějších románských kostelů v Toskánsku, jehož počátky sahají až do dob Karla Velikého.

Castiglione d'Orcia



Castiglione d'Orcia se vypíná kolem krásné tvrze ze 14. století Rocca dei Salimbeni. Nezapomeňte navštívit věž Tentennano, z jejíhož vršku můžete obdivovat celé údolí Orcia, jedno z nejkrásnějších panoramat světa. Od 30. dubna do 1. května se tam koná starobylá oslava zvaná „Il Maggio“: během noci skupina zpěváků a hudebníků prochází městečky a krajinou a navštěvuje místní statky za notování čtyřverší, kterým oslavuje návrat jara a přeje bohatou úrodu. Hudebníci zvaní „maggiaioli“ za to dostávají víno, jídlo a peníze.

Monticchiello Typické středověké městečko ležící na kopci, v němž máte pocit, že se opravdu zastavil čas. Jsou tu silné hradby a úzké uličky, kde se můžete mimo přeplněné hlavní turistické trasy kochat zdejší autentickou krásou.

Montepulciano Středověké městečko postavené na vršku kopce na pomezí údolí Val d'Orcia a Val di Chiana uchvátí nebyvalou krásou. Charakterizují jej elegantní renesanční paláce, kostely, malebná náměstí a sugestivní zákoutí, v jejichž pozadí se otevírají dech beroucí výhledy s obrazy jako z pohlednice, zejména při západu slunce. V srdci historického centra Montepulciano na náměstí Piazza Grande se v srpnu konají tradiční hry „palio“. Typickým zdejším produktem je víno Nobile di Montepulciano.



Putování po Via Francigena

Jiným a jedinečným způsobem, jak objevovat tuto oblast, je putování po jednotlivých částech stezky Via Francigena, která oblastí prochází. Ve středověku byla Via Francigena velmi důležitou komunikací, podél které vznikla řada malebných center a osídlení velkého historického významu, a i dnes nabízí všem, kdo rádi chodí pěšky, možnost ponořit se do přírody a do historie. Vydejte se na cestu, která vás naučí nespěchat, a na které poznáte a pochopíte toto území, jeho historii a obyvatele. Ve Val d'Orcia vede stezka ze San Gimignano do Radicofani: prožijte týden pochodu po dobře značené trase vedoucí vedlejšími cestami s malým provozem a podél legendárních bílých silnic, které jsou na sienském teritoriu chráněny jako kulturní bohatství.

Val d'Orcia ve zkratce

Region: Toskánsko
Provincie: Siena
Obce: Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia
Jak se tam dostanete
Autem: z Milána a z Říma po A1, sjezd Chiusi-Chianciano Terme. Místní komunikace 2 Cassia Florencie-Siena-Řím.
Vlakem: stanice Buonconvento a stanice Chiusi. Všechna města ve Val d'Orcia jsou navíc spojena vlakovou linkou LFI (La ferroviaria italiana).
Letadlem: letiště ve Florencii.

Jak se pohybovat
Vlakem (LFI), autem, na kole po řadě cyklotras, které údolí protínají, a pěšky po úsecích stezky Via Francigena, která prochází celou provincií.
Kde se ubytovat
Určitě stojí za to vybrat si z nabídek agroturistiky na kopcích kolem Sieny a v celém údolí. Uvitá vás ryzí pohostinnost typická pro zdejší kraj a během pobytu vás obklopí tradiční venkovský rytmus, činnosti a typické pokrmy. Další možnosti jsou ubytovny Bed and breakfast v historických centrech městeček, kde si budete moci i po setmění vychutnat jedinečnou atmosféru středověkých tajemných zákoutí.





Bezlepkové recepty z našich surovin

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme široký sortiment potravin vhodných pro bezlepkovou dietu. Vedle přirozeně bezlepkových potravin, jako jsou sýry, rýže, různé druhy omáček, rajčatových produktů a dalších italských ingrediencí, u nás najdete také kvalitní italské bezlepkové těstoviny či italské bezlepkové uzeniny. Můžete si tak i v rámci bezlepkového jídelníčku pochutnat na klasických italských pokrmech – nechte se inspirovat například následujícími recepty na italské „primi piatti“, tedy první chody.



Bezlepkové špagety s pestem

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g bezlepkových špaget 

1 balení pesto alla genovese Naturello



sýr Gran Moravia 

Příprava:

Bezlepkové těstoviny uvařte v dostatečném množství osolené vody, sceďte, vmíchejte pesto Naturello a podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Těstoviny s růžovou omáčkou

Suroviny (pro 6 osob):

600 g rajčatové passaty 

300 g ricotty

600 g bezlepkových těstovin 

2 čajové lžičky sušeného oregana

1 menší cibule

1 stroužek česneku

3 polévkové lžíce olivového oleje



strouhaný sýr Gran Moravia 

Příprava:

Na olivovém oleji osmahněte cibuli a česnek, přidejte rajčatovou passatu a oregano. Nechte dusit asi 10 minut. Přidejte ricottu, promíchejte do jemné růžové omáčky a prohřejte. Těstoviny uvařte al dente a promíchejte s omáčkou. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



Tagliatelle alla papalina po románsku

Krok za krokem

Suroviny:

250 g chlazených těstovin tagliatelle 

1 cibule • 70 g prosciutto crudo 

2 vajíčka • sůl, pepř • 50 g nastrouhaného sýra

Gran Moravia  • 3 lžíce extra panenského

olivového oleje 

Příprava:

1. Rozehřejeme olej na pánvi a přidáme nejmenší nakrájenou cibuli a prosciutto crudo

2. Přidáme špetku soli a vše smažíme zhruba 10 minut na mírnou teplotu za občasného míchání

3. Do misky rozklepneme vejce, přidáme strouhaný sýr Gran Moravia a špetku černého pepře

4. V dostatečně velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Ponoříme těstoviny do vody a uvaříme je al dente (chlazené těstoviny cca 2–3 minuty). Těstoviny sceďme a necháme si stranou hrneček vody z vaření těstovin

5. Na vypnutém sporáku přidáme těstoviny k orestovanému prosciuttu crudo a vše rychle promícháme

6. Přilejeme směs vajec se sýrem a postupně přiléváme horkou vodu, ve které se těstoviny vařily. Vejce nesmí ztvrdnout, ale vytvořit krém

7. Těstoviny podáváme horké a posypané hoblíčkami sýru Gran Moravia

**Dobrou chuť
Buon appetito!**

Risotto montanaro

Suroviny (pro 4 osoby):

360 g rýže carnaroli 

2 pancetta 

100 g sýru Verena 

extra panenský olivový olej 

máslu 

sklenička bílého vína 

3 skleničky masového vývaru

černý pepř

redukce z balsamica 

Příprava:

Na pánvi na troše oleje opečte kostičky pancetty, odstraňte přebytečný tuk a přisypte rýži, krátce ji orestujte a pak přelijte bílým vínem, následně postupně přilévajte vývar tak, jak se bude během vaření vstřebávat. Téměř na konci vaření do rýže vmíchejte dva oříšky másla a sýr Verena v množství dle chuti, případně dosolte. Na talíři servírujte posypané černým pepřem a ozdobené redukcí z balsamica.

Risotto ai fagioli

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g rýže carnaroli 

120 g fazolí borlotti 

150 g másla 

200 g hoblínek sýru Gran Moravia



1 sklenička červeného vína 

1 lžíce extra panenského olivového oleje



vývar

1 pórek



Příprava:

Pórek očistěte a nakrájejte. Vložte ho spolu s rýží do hrnce a na oleji pár minut orestujte, pak přelijte červeným vínem a nechte ho odpařit. Okapané fazole borlotti z plechovky přidejte do hrnce k rýži, podlijte vývarem a vařte. Pokud je třeba, vývar dolévejte. Když je rýže uvařená, sejměte hrnec z plotny a do rýže vmíchejte máslo a hoblíčky sýru Gran Moravia.

Ptáme se zákazníků

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:



Markéta Kučerová s rodinou
Brno

Co jste nakoupili v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?
Ricottu, tvaroh, sýry a uzeniny. Hodně kupuji čerstvé sýry. I mléko a máslo. Mám k produktům z Itálie blízký vztah, manžel je Ital.

Chodíte sem často?

Ano, třikrát až čtyřikrát týdně.

Doporučujete prodejnu svým známým?

Samozřejmě, chodí sem velmi rádi.

Oslovil by vás sýr jako dárek?

Určitě, hodně ho dáváme jako dárek na Vánoce a narozeniny pro rodinu a známé.



Pavla Mikulenkova
Brno

Co si dnes odnášíte z prodejny La Formaggeria Gran Moravia?
Sušená rajčata a sýr Gran Moravia.

Jak jste si prodejnu našla a chodíte do ní často?

Bydlela jsem vedle, takže jsem tuto prodejnu záhy objevila, a teď jsem věrným zákazníkem. Nakupuji tu určitě alespoň jedenkrát týdně.

Co nejčastěji?

Sušenou šunku, rajčatový protlak a sýry – jak z kravského mléka, tak i ovčí a kozí.

Jak často konzumujete tyto výrobky?

Určitě tak dvakrát nebo třikrát do týdne

vařím italskou kuchyni, je totiž velmi jednoduchá na přípravu a chutná.

Oslovil by vás sýr jako dárek?

Ano, sama jej kupuji jako dárek nebo třeba když jdeme k přátelům na návštěvu.

Lenka Michálková
Brno-Modřice

Co dnes skončilo ve vašem nákupním košíku?

Tři druhy sýrů, dva druhy salámů a můj oblíbený kozí sýr.



Chodíte sem často?

Určitě tak jednou za čtrnáct dní.

Co nejčastěji nakupujete?

Syrovátku a tvaroh.

Jak často konzumujete sýry?

Hodně často, nejraději mám nakrájený sýr na talíři a zobu ho jen tak.

Eliška Jessica Prášková a Benedikt
Brno



Co jste dnes nakoupila?

Máslo, sýr Gran Moravia a italský špek, chodím sem hlavně pro tyto výrobky.

Nakupujete tu často?

Jedenkrát týdně. Už jsem prodejnu navštívila i na původním místě, tady naprosto.

Už jste něco vařila i z čerstvých sýrů?

Ano, vyráběla jsem gnocchi z ricotty a byly moc dobré.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Všichni jsou moc milí a vstřícní, vyznají se ve výrobcích a umí dobře poradit.

Jak často konzumujete sýry?

Sýry jíme často. Dost jsme cestovali, a když jsme se vrátili, jsme moc rádi, že je tady tak široký a kvalitní výběr sýrů.

Oslovil by vás sýr jako dárek?

Ano, několikrát jsme sýrem obdarovali my, několikrát jsme jej také jako dárek dostali.

Rodina Sabo
Brno



Co jste dnes tady v prodejně nakoupili?

Hodně sýrů, hlavně čerstvé, například guincatu s rukolou, také prosciutto, zákys, syrovátku, piniové oříšky.

Jak často tu nakupujete?

Alespoň jednou týdně. S obsluhou tady jsme moc spokojeni. Vždycky nám skvěle poradí a jsou moc milí. Je radost tady nakupovat.

Co máte rádi z italské kuchyně?

Špagety carbonara, čerstvé tortellini s omáčkou a naučili jsme se tu kupovat canolli, které naplníme ricottou s cukrem. Moc dobré.



Na zákazníky se těší tým prodejen: (zleva) Jakub Gavor, Helena Pelinková, Kristýna Derková, Lucia Zahradníková, Peter Szamuhel, Zlatica Skulínková, Dagmar Vašáková, Blanka Bartoňková, Mirka Svobodová a Jana Gerhartová.

La Formaggeria Gran Moravia BRNO ZELNÝ TRH

Brněnská prodejna La Formaggeria Gran Moravia na Zelném trhu se nachází v jedné z nejhezčích částí historického centra města. Prostranství, které od jara do podzimu překypuje ovocem, zeleninou a dalšími čerstvými produkty a na zimu se mění v pohádkové vánoční trhy, se po komplexní rekonstrukci vloni v květnu opět otevřelo veřejnosti.

Původní menší prodejna lákala zákazníky do Radnické ulice na Zelný trh už od roku 2011. Díky rozšiřujícímu se sortimentu a stále přibývajícím zákazníkům se pak přestěhovala jen o pár metrů dál, doslova přes ulici, do krásných a mnohem větších prostor nabízejících zákazníkům větší komfort i výběr. „Prodejna dnes už neodmyslitelně patří k Zelnáku, jak trhu říkáme my Brňané, a svou nabídkou zboží, a to zejména vlastní výroby, nemá konkurenci. Zákazníci u nás mohou nakoupit i potraviny, které dovážíme přímo z Itálie. Jedná se o řadu sýrů, těstovin, omáček a pest, vynikající italské olivové oleje, skvělá suchá italská vína plná slunce, prosecco, sladkosti, ale také typické italské uzeniny,“ vypočítává jen malou část z nabízených specialit vedoucí prodejny Helena Pelinková. „Velký důraz klademe na krájení a balení uzenin, což zákazníci velmi vítají. V nabídce máme i vynikající kváskový chleba a bagety podle italské receptury a další druhy pečiva, které nám připravuje pekárna nedaleko

Brna,“ dodává. O tence nakrájené a vonící mortadelle s pistáciemi ze Zelnáku se prý říká, že je nejlepší v Brně. „Spolu s čerstvou bagetou a máslem z naší litovelské sýrárny a třeba i kouskem mozzarely je to gastronomická lahůdka. Dobře s naší bagetou ladí taky vynikající italská gorgonzola s mascarpone od firmy Brazzale,“ přidává vedoucí další tip. Personál obchodu obsluží denně přes 750 zákazníků, v pátek i více než tisícovku. „Hodně lidí u nás nakupuje i několikrát týdně. „Přicházejí si pro naše skvělé produkty, ale taky pro pohodu a atmosféru, která na prodejně vládne. Každý zákazník je pro nás jedinečný a věnujeme mu maximální servis,“ říká vedoucí a pochvaluje svůj 9členný tým: „Jsou to fantastičtí mladí lidé, srdcaři zapálení pro svoji profesi, kterou mají neskutečně rádi. Váží si každého zákazníka a díky znalostem a profesionálnímu přístupu doporučí ty správné produkty, pomohou s výběrem nebo poradí recept. Vzájemně si předáváme zkušenosti s výrobky a školíme se o nových produktech.“ Všichni milují dobré jídlo a dobře vaří. Není týden, aby někdo z nich neupekl pro všechny koláče, neudělal dobrou pomazánku anebo oběd. Na prodejně jsou sehraným týmem. Díky tomu, že je obchod snadno dostupný z hlavního vlakového i autobusového nádraží, navštěvují jej hojně i obyvatelé okolních měst a vesnic. Během dne zase přichází spousta zákazníků pracujících přímo ve městě. „Některí



Pozvánka

lidé k nám přijíždějí i z dálky – z Vysočiny, Žďáru nad Sázavou, Svitav anebo z Orlických hor. Dělají větší nákupy pro sebe a své známé. Moc mě těší, že si naše produkty oblíbili také senioři a stále přicházejí noví. Kupují hlavně máslo, čerstvé sýry Guincaty či Verenu, náš výborný jogurt, tvaroh jako od babičky nebo kousek dušené šunky. Občas nám dokonce dávají své recepty, co a jak uvařili z našich výrobků,“ líčí vedoucí s tím, že se samozřejmě snaží oslovit i mladou generaci: „Hodně mladých lidí konečně zjistilo, jak důležité je správně jíst. Z naší prodejny si odnesou zdravé a kvalitní potraviny pro rychlý oběd či večeři.“ Zákazníci podle ní dnes preferují kvalitu a čerstvost produktů. „Je znát, že se začali mnohem víc zajímat o původ produktu, a jsou někdy překvapení, že ač jsme italská prodejna, prodáváme dobroty, které vyrábíme z českého mléka a navíc tady na Moravě. Informovanost nakupujících je dnes větší, a to je dobře,“ pochvaluje si Helena Pelinková, pro kterou, jak říká, je obchod celý její život: „Kdysi dávno jsem se pro tuto práci rozhodla a zůstala jí věrná. Být obchodníkem je v naší rodině tradice. Pro mne je nejdůležitější, abych na prodejně vytvořila kvalitní, profesionální a silný tým a zároveň lidi motivovala k výsledkům. Tatínek mi vždycky říkal: Naslouchej lidem a buď jednou z nich, a já na to myslím každý den.“

Tým prodejen přeje čtenářům a všem svým zákazníkům krásné prožití podzimu, děkuje za přízeň a posílá týmový recept na zahrátí s vůní babího léta a s podzimními barvami.

TEPLÝ PODZIMNÍ SALÁTEK

1 krásné oranžové a vyzrálé hokkaido, Cri Cri Gran Moravia, Nodini, olivový olej od firmy Ranieri, čerstvé chilli, citron, med, mořská sůl, pepř, čerstvá rukola.

Příprava: Hokkaido umyjeme, vyndáme jádérka, rozkrojíme na měsíčky. Do zapékací misky dáme olivový olej, zlehka hokkaido posolíme a opepríme a dáme do trouby na cca 20–30 minut zapéci při 200 °C. Během pečení si připravíme zálivku. Do misky dáme 1 díl citronové šťávy, 3 díly olivového oleje, 1 díl medu, nakrájené čerstvé chilli, mořskou sůl a pepř. Upečené hokkaido vykoupeme v zálivkové lázni a klademe na střed talíře tak, aby zálivka ještě stékala. Na vrch položíme hrstku čerstvé rukoly a pokrájíme kousky Cri Cri, a pak už jen vychutnáváme tuto podzimní teplou lahůdku.



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

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum
Královo Pole
Cimburkova 4

BRNO-MODŘICE

OC OLYMPIA
U Dálnice 744, Modřice
tel.: 547 385 131

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Lannova třída 18
tel.: 383 134 052

HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM
Dukelská třída 1713
tel.: 495 585 936

LIBEREC

Pražská 36
tel.: 486 311 365

LITOVEL

Tři Dvory 98
tel.: 585 152 362

OLOMOUC

Horní náměstí 8
tel.: 585 242 931

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981

PARDUBICE

Palackého třída 2748
tel.: 463 035 529

PRAHA 1

Palác Fénix
Václavské náměstí 56
tel.: 222 233 508

PRAHA 1

Florentinum
Na Poříčí 1048/30
tel.: 230 234 436

PRAHA 1

Spálená 23
tel.: 230 234 454

PRAHA 3

Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679

PRAHA 4

Centrum Praha Jih –
Chodov
Rožtylská 2321/19
tel.: 272 075 483

PRAHA 4

Nuselská 5
tel.: 273 136 458

PRAHA 7

Milady Horákové
499/62
tel.: 230 234 435

PRAHA 9

OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618

PRAHA 9

NC Fénix
Freyova 35
tel.: 230 234 372

Aktuální otvírací dobu
prodejen najdete na našich
webových stránkách
www.laformaggeria.cz.



Najdete nás také na netu:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz