

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

Jíme doma s chutí a rádi,
říká oblíbená herečka
ELIŠKA BALZEROVÁ



SILVESTROVSKÁ ZÁPLAVA CHUTÍ,

aneb jak jednoduše
a nápaditě přivítat Nový rok



SKVĚLÉ RECEPTY

Lahodné kombinace
těstovin, sýrů a masa,
které potěší a zahřejí



Číslo 15 zima 2016
zdarma



FILIERA ECOSOSTENIBILE

Cri Cri

**Vyzkoušejte
pečené kousky sýru
Gran Moravia**

✓ **BEZ KONZERVANTŮ**

✓ **BEZ LEPKU**

✓ **BEZ LAKTÓZY**

*- zdroj energie a vápníku,
který můžete mít stále po ruce*

- vhodný pro vegetariánskou stravu

*- chutná nejen samotný, ale také jako
ingredience do polévek,
salátů či jednohubek*

PRODEJNY LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA:

BRNO - ČESKÉ BUDĚJOVICE - HRADEC KRÁLOVÉ - LIBEREC - LITOVEL - OLOMOUČ -
OSTRAVA - PARDUBICE - PRAHA

Foto Tomáš Škoda



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,
nové číslo našeho ma-
gazínu vychází na konci
roku v období, kdy se již
připravujeme na Vánoce,
bilancujeme právě končící
rok a promýšlíme plány
na rok následující, který
už nám klepe na dveře.
Také v roce 2016 jsme in-
tenzivně pracovali na tom,
abychom ještě více zlepšili
služby poskytované pro-

dejnami našeho řetězce La Formaggeria Gran Moravia a abychom
vám mohli nabídnout další nové výrobky z naší sýrárny společně
s řadou nových italských specialit, které nám dodávají přímo jejich
italští výrobci. Také náš magazín se během roku rozrostl o další
stránky s novými rubrikami, které vám, jak doufáme, udělaly
radost.
V zimním čísle najdete stále rubriky, jakými jsou rozhovor s osob-
ností vedený tentokrát s herečkou Eliškou Balzerovou, stránky
věnované těm nejmenším, kuchařku, školu vaření, další tipy
na přípravu finger food a mnoho dalších receptů a tipů do kuchy-
ně. V článku věnovaném historii sýrů se podíváme do italských
klášterů, které byly v minulosti centry výroby sýrů, ve fotoreportáži
z výroby se naopak podíváme do současnosti, do litovelské sýrárny,
jak zde sýraři vyrábí sýr Furfante. Nově vám od tohoto čísla
chceme nabídnout i exkurzi do světa tradičních italských prvních
chodů, slavných „primi piatti“, bez nichž si italskou kuchyni nelze
ani představit. A v závěru vás pozveme na cestu za objevováním
regionu Friuli, který se na první pohled může zdát nenápadným
koutem na severovýchodě Itálie, ale tomu, kdo jej chce opravdu
poznat, nabízí nespočet přírodních i kulturně-historických krás.
Zima a vánoční svátky dýchají intimní, rodinnou atmosférou. Jsou
to chvíle, kdy se můžeme častěji sejit u stolu s našimi nejbližšími
a společně si vychutnat ta nejlahodnější jídla. Užijte si takových
chvil co nejvíce i vy.

Přejeme vám všem šťastný a chutný nový rok.
Roberto Brazzale



**Speciální
kolekce
vánočních
balíčků**



Vyberte si z naší letošní nabídky vánočních balíčků!

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia vám rádi připravíme
dárkové balíčky i pro další příležitosti během celého roku.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor s Eliškou Balzerovou	6-7
Finger food: silvestr	8
Kombinujeme sýry	9
Tradiční primi piatti	10-11
Model Etana – Furfante	12
Výrobek měsíce – mortadella	13
Zdraví: Zpátky do formy	14-15
Z historie: Kláštery, kolébka sýrů	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Jak se v Litovli rodí Furfante	17
Škola vaření: artyčoky	18
Krok za krokem – těstoviny s gorgonzolou	19
Už jste vyzkoušeli naše speciality	20-21
Prostíráme na karneval	22-23
Recepty se 4 surovinami: risotto	24
Bez lepku a laktózy – kdy ano a kdy ne	25
Recepty pro celiaky z našich surovin	26
Jak skladovat a krájet sýry	27
Cestování: Friuli Venezia Giulia	28-29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria Praha Florentinum	31



Slavné italské první chody:
nechte jeho veličenstvo ragu
kralovat i ve vaší kuchyni
10-11

Zpět do formy!
Tipy, jak své tělo
po hodování opět
zdravě nastartovat
14-15



Hurá! Karneval!
Jak vykouzlit
dokonalou oslavu plnou
zábavných dekorací
a barev?
22-23

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 5. prosince 2016.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
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.

Gran Moravia podporuje mladé brazilské sportovce

Fotbalový tým sponzorovaný značkou Gran Moravia - Juventus z města Bandeirantes v brazilském státě Mato Grosso do Sul, kde skupina Brazzale provozuje chov Silvipastoril, dosahuje celé řady úspěchů. V září vyhrál oblastní soutěž a nyní ho čekají boje na celonárodní úrovni. Gran Moravia se rozhodla být hlavním sponzorem tohoto fotbalového klubu, který je součástí programu „Bom de nota bom de bola“ (v překladu Dobrý ve škole, dobrý ve fotbale). Ten vznikl v koordinaci s brazilským ministerstvem spravedlnosti a má za cíl přivést mladé lidi ke sportu a chránit je tak před negativními vlivy ulice.



Gran Moravia na mezinárodní konferenci Innov8 v Bruselu



Skupina Brazzale byla jedním z účastníků mezinárodní konference Innov8, kterou organizovalo Epicenter (European Policy Information Center) 18. října v Bruselu. Model ekoudržitelného řetězce Gran Moravia byl označen za nejzajímavější evropskou alternativu k produkcím DOP a IGP, které se řídí nařízeními EU a jsou založeny na veřejné ochraně příjmů výrobců na úkor spotřebitelů. V diskusi s Brankou Tome z Generálního ředitelství pro zemědělství Evropské komise mohl prezident skupiny, pan Roberto Brazzale, uvést výhody svobodného výrobního systému, jakým je právě model Gran Moravia, jak pro spotřebitele, tak pro celou ekonomiku. Model Gran Moravia je založen na konkurenceschopnosti, neustálé inovaci a velké pozornosti kladené na životní prostředí. Diskutovalo se také o etiketách a označování původu potravin a o předpisech EU, které jsou zastaralé a nedokážou držet krok s novými technologiemi. Skupina Brazzale je oceňována za revoluční multimediální etikety původu Gran Moravia a za nutriční etikety ve formě videoklipů. Gran Moravia je jediným výrobcem na světě, který vypočetl a sdělil spotřebitelům vlastní vodní stopu „Water Footprint“.



Naše výrobky získaly ocenění Česká a Dětská chuťovka

Během slavnostního vyhlášení soutěže o značku Česká chuťovka 2016 a Dětská chuťovka 2016, které se konalo 20. října v Hlavním sále Senátu Parlamentu ČR, převzali ocenění také zástupci firmy Brazzale Moravia. Dětskou chuťovku, kterou uděluje dětská hodnotitelská komise, získala naše letošní novinka Cri Cri Gran Moravia, značku Česká chuťovka, kterou uděluje hodnotitelská komise nezávislých odborníků, si ze slavnostního večera odnesly další dvě novinky z litovelské sýrárny – sýr Furfante a jogurt Citrusy La Formaggeria.



Podzim ve znamení veletrhů

Podobně jako na jaře také na podzim se skupina Brazzale zúčastnila hned několika významných světových veletrhů. Kromě již pravidelné účasti na veletrhu SIAL v Paříži skupina představila své výrobky také v australském Melbourne na potravinářském veletrhu Fine Food Australia a v čínské Šanghaji na veletrhu FHC China. Velice nás těší velký zájem, který naše sýry i podniková filozofie skupiny Brazzale vyvolávají napříč kontinenty.



Gorgonzola a Parmigiano Reggiano v zemích střední Evropy. La Formaggeria Gran Moravia se do této propagace italských sýrů s radostí zapojila, ostatně všechny tyto DOP sýry má stabilně ve svém sortimentu. Při této příležitosti navíc představila novinku v sortimentu – sýr **Asiago pressato DOP „Il Bisachese“** vyrobený podle starobylého řemeslného postupu zkušenými sýraři z mléka vicentinské náhorní roviny, odkud pochází rodina Brazzale. K následnému zrání, které trvá zhruba měsíc, jsou vybírány jen ty nejlepší sýrové bochníky. Po zrání a uskladnění ve speciálních skladech sýr „Bisachese“ triumfuje svojí vůní a jemnou smetanovou chutí charakteristickou pro vysoce kvalitní mléko.

Společnost Brazzale Moravia nominována v kategorii Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek

Společnost Brazzale Moravia a.s. byla nominována na ocenění v kategorii Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek. O vítězi rozhodnou prostřednictvím hlasování účastníci konference Retail Summit 2017, kde budou nominováni své projekty také představovat. Naše společnost byla nominována především za koncept prodejen La Formaggeria Gran Moravia a jejich viditelnou expanzi. Nominace si velice vážíme, zejména proto, že se jedná o kategorii zaměřenou na zákazníka, jehož spokojenost je tím hlavním cílem veškerého našeho konání.

Návštěva středních škol z italského Thiene a Conegliano na Moravě

Sýrárna Brazzale Moravia počátkem listopadu hostila studenty italských středních zemědělských škol „Ceccato“ z města Thiene a „Cerletti“ z města Conegliano. Během bohatého programu studenti navštívili nejen sýrárnu a její dodavatele mléka, ale také dvě prodejny La Formaggeria Gran Moravia, a projevíli velký zájem jak o samotnou výrobu sýru Gran Moravia, tak obecně o moravské zemědělství. Budoucím zemědělcům přejeme mnoho úspěchů v soukromém i profesním životě.



„Pravá chuť Dolce Vita“ s Asiago pressato DOP „Il Bisachese“

Na podzim byl v České republice spuštěn evropský projekt nazvaný „Pravá chuť Dolce Vita“, jehož cílem je propagace významných italských sýrů DOP Asiago, Gorgonzola a Parmigiano Reggiano v zemích střední Evropy. La Formaggeria Gran Moravia se do této propagace italských sýrů s radostí zapojila, ostatně všechny tyto DOP sýry má stabilně ve svém sortimentu. Při této příležitosti navíc představila novinku v sortimentu – sýr **Asiago pressato DOP „Il Bisachese“** vyrobený podle starobylého řemeslného postupu zkušenými sýraři z mléka vicentinské náhorní roviny, odkud pochází rodina Brazzale. K následnému zrání, které trvá zhruba měsíc, jsou vybírány jen ty nejlepší sýrové bochníky. Po zrání a uskladnění ve speciálních skladech sýr „Bisachese“ triumfuje svojí vůní a jemnou smetanovou chutí charakteristickou pro vysoce kvalitní mléko.

Známe vítěze Velké zimní soutěže

S velkým potěšením jsme předali 10 cen naší „Velké soutěže Zima 2017“ o týden na lyžích v italském středisku Monte Verena. Doufáme, že nám i letošní vítězové zašlou několik pěkných fotografií ze svého pobytu, o němž se budeme moci podělit s našimi čtenáři.



Slavnostní benefiční koncert v Olomouci

V sobotu 19. listopadu se ve Slavnostním sále olomouckého Arcibiskupského paláce konal již tradiční benefiční koncert organizovaný značkou Gran Moravia ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým ve prospěch nadace Přátelé Velehradu, která shromažďuje zdroje na podporu Stojanova gymnázia Velehrad. Na koncertu zazněly skladby od Roberta Schumanna, Johannesa Brahmsa a Gustava Mahlera v nádherném provedení mladých italských hudebníků Eleny Meneghinello, Alberta Brazzale, Elia Orii a Raffaela Impagnatielliho. Koncert byl součástí výměnných kulturních aktivit mezi Itálií a Českou republikou, za nimiž stojí skupina Brazzale.



Eliška Balzerová: Když se představení povede, zapomenou na všechny bolesti světa

Paní Balzerová, říkáte o sobě, že jste typicky mateřský, až „kvočnovský“ typ ženy, která se celý život stará o své děti. Jak moc a čím své děti, teď možná spíše vnoučata, opečováváte a hýčkáte?

Ano, říkám to o sobě a je to pravda. Jen bych dodala – celý život s láskou - stará o svá mláďata. Opečovávám je stále a nejšťastnější jsem, když je celá rodina pohromadě. Podařilo se nám to právě před

pár dní při oslavě narozenin jednoho člena naší desetičlenné smečky a bylo to moc fajn.

Patří k tomu také vaření, pečení a příprava rodinných oslav a hostin?

Ale samozřejmě! Slavíme každý svátek a narozeniny a chystáme oslavy s velikým nasazením! Vnuci se nám narodili během čtyř let tak šikovně, že je pořád co slavit. Všichni se vždycky podílíme na přípravě

pohoštění. Každý dodáme něco z ověřených a oblíbených kousků.

Vaříte ráda a často? Změnil se během života nějak zásadně váš vztah k jídlu a kuchyni?

Vařím ráda a často. To právě souvisí s tím setkáváním se u stolu s celou rodinou. Když jsme byli čtyři, bylo to každý den, alespoň večer. Teď už je nás deset a nesetkáváme se u jednoho stolu tak často. Můj vztah k jídlu a kuchyni se nemění, jíme celá rodina rádi a s chutí.

Máte v receptech své „rodinné stříbro“, které se dědí z generace na generaci, nebo se při vaření a pečení raději necháte inspirovat tím, co vás zaujme nebo vám někde zachutná?

Mám několik „majstrštyků“, jak říkají moje děti, které nikdo nepřekoná. Patří k nim například svíčková, rybí vánoční polévka nebo především na oslavu narozenin zeté jsem udělala svatomartinskou kachničku s červeným zelím a karlovarským knedlíkem. Ale ráda zkouším i něco nového, aby nebyla v kuchyni nuda. Někdy se experiment i nepovede a můj muž stejně řekne, že je to „zajímavá kombinace“.

Jak vnímáte vývoj nás Čechů, co se týká gastronomie a přístupu k vaření, výběru surovin a zájmu o to, co jíme?

Ten posun vnímám velmi silně. Na televizních kanálech se to kuchaři přímo hemží. Kuchařky všeho druhu vycházejí jak na běžícím pásu. Pořád se vaří na všech frontách, tak to by v tom byl čert, aby si diváci, čtenáři i posluchači něco z toho nevzali k srdci. Jen těch srovnávacích anket v novinách, co správně jíst a kupovat a co nejíst a nekupovat! Já se snažím tomu moc nepodléhat a řídím se zdravým rozumem.

Hodně a ráda cestujete, abyste získala nové impulzy pro práci, poznala nové lidi, charaktery... Která země a národ vás oslovily nejvíc a kam jste se naopak zatím ještě nedostala a toužíte se podívat?

Cestování je naše rodinná vášeň, procestovali jsme kus světa, ale mám-li vám odpovědět, která země a národ mě oslovily nejvíc, tak to asi nedokážu. Všude, kam jsme přijeli, přiletěli, dopluli, bylo krásně. Vzhledem k tomu, že celý můj dospělý život jsem prožila v zajištění komunismu, samozřejmě, že naše první cesty směřovaly směrem západním a východní kultura nám trochu unikla. Tak možná, že se vydáme do některé krásné země na východní stranu.

Na jaké zahraniční kuchyni si nejvíc pochutnáte a která specialita vám tak zvaně už navždy „zůstane na jazyku“?

Děkuji za optání, pochutnám si na jakémkoli dobrém jídle a není důležité, jaké národnosti je ta kuchyně, ale nejvíc uvízla v mých vzpomínkách „na jazyku“ jedna obrovská langusta v soukromé domácí hospůdce v Havaně na Kubě, kterou nebyla schopná celá naše rodina sníst. Byla skvělá a my už nemohli!!

Patří mezi vaše oblíbené italská kuchyně a země?

Já bych to obrátila. Mezi mé nejoblíbenější patří Itálie jako země, a pak samozřejmě její kuchyně. Voňavá, chutná a tak různorodá.

Shodou okolností měla nedávno v Divadle Na Fidlovačce premiéru hra Famílie, jejíž autor Joe DiPietro je potomkem italských prarodičů žijících v USA.

Postava, kterou ve hře ztvárňujete, je živoucí reklamou na italské sýry a kuchyni, a na scéně italská jídla také přímo vaříte. Jak se vám hraje italská „babička rodiny“? Nastudovala jste kvůli hře nějaké speciální italské tradice a recepty? Kde jste nasála italskou vášnivou a horkokrevnou povahu?

Při zkoušení této hry se sešli neobyčejní gurmáni v čele s panem režisérem Jurajem Herzem. Byl to jeho nápad, že se bude vařit přímo na jevišti. Takže byl nainstalován funkční sporák s troubou a to je v této hře moje království. Z výše zmíněného je jasné, že se na každou reprízu těším, a mnou uvařené jídlo se také v divadle zkonsumuje.

Když zmiňujeme Itálii, typická jsou pro ni dobrá vína a sýry... Jsou sýry vaší srdeční záležitostí? Jaké a v jakých kombinacích?

Ve hře Joe di Pietra Famílie nabízím svému vnukovi několik druhů sýra a všechny mám ráda. Mám ráda sýry kravské, nemusím kozí. Oblíbenou mám kombinaci – různé druhy sýra s hroznovým vínem a vlašskými ořechy naloženými v medu.

Chutná vám český dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se rodí v moravské Litovli? A litovelské čerstvé máslo?

Tento sýr jsme zrovna dnes měli k obědu. Nasypán byl na houbovém rizotu. A litovelské čerstvé máslo jsem koupila spolu se sýrem. Je skvělé. Hlavně pro naši mateřskou školkou, kterou občas doma mívám.



Pravidelně navštěvujete prodejny La Formaggeria Gran Moravia, co vás tam láká?

Výše zmíněné dobroty. Skvělý výběr sýrů. Čerstvé těstoviny všeho druhu. Vynikající pečivo, žitný, kváskový chléb. A v neposlední řadě – mám to za rohem.

Stále si udržujete neuvěřitelně mladistvý vzhled a štíhlou postavu. Co děláte pro to, aby vás kila nedoběhla, a byla jste pořád šlank?

Nedělám pro to téměř nic. Je to genová výbava. Moje 94letá maminka vypadá na 65 (smích) a pořád jí chutná jídlo a červené vínečko.

Jak jste prozradila, mládí vás inspiruje k tomu, abyste dělala moderní věci a byla stále tak zvaně „v obraze“.

Co vše pro vás zahrnuje ono „zůstat moderní“? Nevím, kde jsem to prozradila a v jaké souvislosti, ale tím, že jsem doma i v mé profesi stále obklopena mladými lidmi, snažím se nezdržovat, a učím se pilně novým technologiím, bez kterých už dneska nemůžete existovat. Zůstat v obraze pro mne znamená stále se učit žít v tomto novém zrychleném světě, který nás obklopuje, a pokud to půjde, stačit jeho tempu.

Sálá z vás pozitivní energie, těžko vás zastihnout, kdy byste se nesmála nebo alespoň neusmívala... Jste založením optimistka? Kde se nabíjíte a co vás zaručeně rozesměje a potěší, i když vám není zrovna hej?

Rozesmějí a potěší mě zaručeně moje vnučky a vnuci. Jejich první krůčky, slova, objetí. A taky mě pořád těší moje profese. Jsem šťastná na jevišti. Když se představení povede a diváci odcházejí nadšení, zapomenou na všechny bolesti světa.

Jak budou vypadat vaše Vánoce?

Tradiční. V kruhu mé milované rodiny.

Užíváte si předvánoční čas?

Ano užívám. Připravujeme v divadle vánoční hru nazvanou Pokoj lidem dobré vůle, takže přípravy vrcholí na všech frontách.

Vaše největší přání pro příští rok?

Abychom byli všichni zdraví a měli se rádi.

Eliška Balzerová

Jedna z nejoblíbenějších hereček se narodila 25. května 1949 ve Vsetíně. Vystudovala konzervatoř v Brně a pak herectví na tamní JAMU. První angažmá získala v Jihočeském divadle v Českých Budějovicích a pak se od roku 1977 na dvacet sezon stala členkou Divadla na Vinohradech. Od poloviny 90. let se začala angažovat za znovuzřízení Divadla Na Fidlovačce a od roku 1998 je členkou jeho hereckého souboru. V její nevidadelní dráze jednoznačně převažuje práce pro televizi, kde triumfovala jako doktorka Čeňková v seriálu Nemocnice na kraji města, a pak Nemocnice na kraji města po dvaceti letech. Hrál ve filmech Svět otevřený náhodám, S tebou mě baví svět, Pěsti ve tmě, Vrchní, prchni! a mnoha dalších. Velký filmový comeback zaznamenala v roce 2009, kdy si zahrála ve Vejdělkových Ženách v pokušení, za něž dostala Českého lva za výkon ve vedlejší roli. Letos si v úspěšném filmu Teorie tygra zahrála hlavní ženskou roli po boku Jiřího Bartošky. Eliška Balzerová je vdaná a má dvě dospělé děti.

Finger food



Silvestrovská záplava chutí v malých formách

Nápady pro silvestrovský večer a k přivítání nového roku.

Jednoduché recepty, které skvěle chutnají a navíc se dají pohodlně jíst jednou rukou. Můžete tak zároveň popíjet třeba prosecco.

Blíží se poslední den roku je vždy spojen s velkým očekáváním ale také s usilovnými přípravami silvestrovských chodů. Ať už jde o večer s rodinou nebo o velkou společenskou událost, zorganizovat vše do nejmenšího detailu a vymyslet menu, ze kterého budou všichni nadšení, není nic jednoduchého. Vízitkou večera bývá vždy předkrm. Pro událost, jako je tato, jsou finger food ideálním řešením: jsou pěkné, pestrobarevné a chutné, můžete jich připravit nespočet druhů, které mohou hosté užívat a příjemně přitom klábosit se sklenkou dobře vychlazeného prosecca v ruce. Zajistěte si proto i dostatek ledu, aby byly lahve stále vychlazené a víno se mohlo po celý večer nalévat o té správné teplotě. Na přípravu silvestrovských finger food budete potřebovat několik hlavních ingrediencí, k nimž můžete přidat cokoli, co vám napoví vaše fantazie.

Lahodné dortíky

Máslové dortíky jsou neuvadající klasikou silvestrovských večerů. Nejprve si připravte máslový krém: nechte máslo chvíli změkknout a pak ho smíchejte s citronovou šťávou a trochou pepře do hladkého krému. Můžete přidat kopr, pažitku nebo jiné oblíbené bylinky. Krémem potřete toustový chléb nakrájený na menší čtverečky, na různé kousky pak přidejte kousky lososa, tuňáka a uzeniny. Použít můžete vedle toustového chleba také focaccia

nakrájenou na kostičky, placku piadinu, košíčky z listového těsta nebo opečený tmavý chléb. Stejným máslovým krémem můžete namazat slané brišky a dochutit je kouskem pancetty nebo naplnit košíčky „vol au vent“, které můžete navrch dozdobit trochou majonézy. Další variantu připravíte použitím jiných omáček či salsy: může to být klasické nebo červené pesto v kombinaci s kousky zralého sýru, pistáciové pesto v kombinaci s mortadellou, pasta z černých oliv s italským speckem. Jinou alternativou, vhodnou také pro děti, jsou kolečka z toustového chleba. Toustový chléb pomoci válečku rozválejte na tenčí plátky, potřete je máslovým krémem, pestem, sýrovým krémem nebo tuňákovou či šunkovou penou, rozložte na ně kousky italského specku a nakládáných hub a zarolujte. Zakryjte potravinovou fólií a nechte asi hodinu v lednici. Poté nakrájejte na kolečka a podávejte.

Tuňáková a šunková pěna

Pěny připravené z tuňáka, lososa nebo šunky (výborné je prosciutto cotto nebo mortadella) jsou jednou ze základních silvestrovských ingrediencí. Můžete je podávat samotné v malých elegantních mističkách spolu s krekry, grissinami a opečeným chlebem nebo je můžete využít k plnění košíčků, dortíků a slaných brišsek. Základní recept je stále stejný: rozmixujte asi 200 gramů šunky, tuňáka

Hlavní ingredience

- listové těsto
- toustový chléb
- košíčky „vol au vent“
- krémové, roztíratelné a zralé sýry
- všechny druhy uzenin
- losos
- tuňák
- bylinky a koření
- máslo

nebo lososa spolu se solí a černým pepřem až do kompaktního krému. Přidejte 200 g měkkého sýru, například ricotty, lžici smetany nebo tolik, abyste vytvořili krémovou pěnu (dejte pozor, aby nebyla tekutá), v případě šunkové pěny přidejte ještě 50 gramů nastrouhaného sýru Gran Moravia, u tuňáka a lososa naopak nasekanou pažitku nebo petrželku.

Sýrové sušenky a pralinky

Dva zákusky, které zákusky ve skutečnosti nejsou. Výborné chutnají a snadno se připravují, proto po vás tento recept určitě všichni budou chtít.

Sušenky: nechte změkknout 100 g másla, přidejte 60 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a stejné množství sýru pecorino, jedno vejce, sůl a pepř a vše smíchejte v hladký krém. Přidejte 180 g mouky a půl lžičky kypřicího prášku. Rukama vše zpracovávejte, až vznikne drobné těsto, a dejte ho do ledničky, zabalené v potravinové fólii, asi na hodinu odpočinout. Poté těsto rozválejte na plát vysoký asi 5 milimetrů a pomocí formiček vykrájejte sušenky. Potřete trochou mléka, posypte 30 g pinii nebo plátky mandlí a pečte při 180 stupních asi 20 minut. Podávejte vychladlé.

Na sýrové pralinky si nastrouhejte 100 g provolone affumicato, 100 g Gran Moravia, dále si připravte 100 g ricotty a 100 g nějakého jiného čerstvého sýru a vše dobře promíchejte. Nahrubo nasekejte různé koření a bylinky a nechte je oddělené. Nasekejte také suché plody, například pistácie, ořechy a mandle. Ze sýrového těsta vyválejte navlhčenými rukama kuličky a obalte je v nasekaných suchých plodech, v růžovém pepři, v nasekaných bylinkách, máku, sezamu, kmínu, feferonce a podobně. Uchovejte v lednici až do samotného servírování.



Kombinujeme sýry

Latteria San Bovo, jemná a měkká

Přinášíme vám další díl rubriky věnované použití sýrů ve snadných a rychlých receptech, které již na první pohled nabídnou klasické i nečekané kombinace. Nákupní seznam, který je hned po ruce, nebo naopak způsob, jak využít suroviny, které máte ve spížíce.

Hra chutí, kterou můžete vyzkoušet také vy.

Sýrové frittelle

kostičky sýru Latteria San Bovo + hladká mouka + pivo + slunečnicový olej + jedlá soda



Prosejte 500 g hladké mouky nebo naplňte namíchané s celozrnnou, přidejte špetku soli a dostatek vody, aby vám vzniklo měkké, ale ne příliš tekuté těsto. Přidejte špetku jedlé sody, tři lžice piva, promíchejte, nechte dobře vsáknout a dejte asi na půl hodiny do chladničky. Rozehřejte dostatečné množství oleje na smažení a vkládejte do něj po lžících těsto tak, že doprostřed vložíte kostičku sýru Latteria. Smažte vždy jen několik kousků najednou a následně nechte okapat na papírovém ubrousku.

Zapečené palačinky

Latteria San Bovo + mléko + vejce + mouka + bešamel + hříbky naložené v oleji



Do mísy nalijte 300 ml mléka, přidejte vejce, zvolna zamíchejte, přisypte 170 g hladké mouky, osolte a dobře promíchejte. Nechte chvíli odpočívat. Slijte 200 g naložených hříbků a nakrájejte na tenké proužky 150 g sýru Latteria. Na nepřilnavé pánvi osmažte z těsta tenké palačinky a položte je na talíř. Palačinky potřete lžící bešamelu, rozložte na ně proužky sýru a houby, složte do vějíře a přendejte na vymazaný plech. Poskládané palačinky přelijte zbylým bešamelem a houbami a dejte zapéct do trouby rozežířané na 200 stupňů asi na 15 minut.

Těstoviny s brokolicí a sýrem

Latteria San Bovo + krátké těstoviny + brokolice + cibule + olivový olej + pepř



Brokolici omyjte, nakrájejte na malé kousky a spolu s cibulí ji osmažte na oleji. Smažte asi 15 minut do změknutí, osolte a opepřete. Mezitím uvařte těstoviny al dente, přidejte je k brokolici spolu s trochou vody z vaření těstovin a na pánvi promíchejte. Opepřete a přidejte sýr nakrájený na tenké plátky a míchejte, dokud se sýr nezačne rozpouštět. Podávejte horké.

Míchaný salát se sýrem a šunkou

Latteria San Bovo + šunka rosatello + jablko + fenykl + černé olivy + cizrna + olej + ocet balsamico



Nakrájejte 150 g šunky rosatello na nepravdělné kousky a vložte do velké salátové mísy. Přidejte 150 g kostiček sýru Latteria, jedno malé jablko nakrájené na kostičky, fenykl nakrájený na proužky, hrst černých oliv a 300 g cizrny z konzervy. Ochutte zálivkou připravenou smícháním extra panenského olivového oleje, soli a trochy octu balsamico.



Jeho veličenstvo ragù

Sytá masová omáčka je ideální jak do okázalých pokrmů, jako jsou lasagne, tak do těch jednoduchých, například k ochucení vaječných tagliatell. Každý region má své vlastní ragù s typickými surovinami i způsobem vaření.

Výprava do světa tradičních italských prvních chodů, tzv. primi piatti, nemůže začít nikde jinde než u ragù. Tato omáčka je jedním z největších potěšení italské kuchyně i života Italů. Je tak dobrá, že dobyla celý svět, kde se vaří v tisíci variacích. Nejinak je tomu i v Itálii, kde existuje mnoho verzí s použitím ingrediencí, které si každý střeží jako oko v hlavě, a s různými druhy masa, ať už je to telecí, hovězí, vepřové, králičí nebo zvěřina. Je to pokrm oslav a nedělních obědů, kde doplňuje ravioli, vaječné těstoviny nebo honosné lasagne. Ragù se vaří často, protože je poměrně jednoduché a zároveň poskytuje velký chuťový požitek, který milují opravdu všichni. Určitě nikoho nezklamete, když mu naservírujete chutné lasagne nebo obecně jakékoliv dobré těstoviny s ragù, které bohatě posypete nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Chystáte večeři s přáteli? Uvařte velké množství

těstovin s ragù a podávejte je jako hlavní chod. Nejen, že jím potěšíte své hosty, ale i vy si naplno užijete večeři v příjemné společnosti, aniž byste přitom museli odbíhat do kuchyně k plotně.

Zapečené lasagne s ragù alla bolognese

Tento recept je typický pro město Bologna a jeho okolí, kde má výroba vaječných těstovin podávaných spolu s ragù několikasetletou tradici. Říká se, že paže místních žen jsou silnější právě kvůli tomu, že jsou zvyklé dlouho zpracovávat těsto z vajec, vody a mouky, a trpělivě a precizně používat váleček k rozvalování vaječného těsta do plátů tenkých jako průklepový papír. Taková výroba se podobá spíše umění a je při ní třeba neustále se zdokonalovat ve schopnosti „cítit“ těsto a dokázat přidat tu surovinu, které je právě zapotřebí. Důležité jsou i další

faktory, jako je vlhkost vzduchu a teplo rukou, které mouku zpracovávají.

Příprava ragù alla bolognese

Suroviny pro 4 osoby: 500 g mletého vepřového masa, 500 g mletého, ne úplně libového hovězího masa, 150 g pancetty a 100 g mortadelly, oboje také namleté, řapíkatý celer, cibule a mrkev na základ, 250 g rajčatové passaty, sklenice červeného vína, lžička protlaku, sůl a pepř.



Postup: Nejprve očistěte a najemno nakrájejte zeleninu, následně ji spolu s namletou pancettou a mortadellou osmahněte na pánvi na lžici extra panenského olivového oleje na nepřehřátém žaru. Po asi 10 minutách přidejte maso a po dalších asi 10 minutách přelijte červeným vínem. Když se alkohol odpaří, přidejte rajčatovou passatu, půl lžičky cukru, na špičku rajčatového protlaku a asi litr vody a dovařte na mírném žaru zakryté pokličkou, přidávejte vodu, když bude třeba. Když je maso uvařené, sundejte na několik minut pokličku, aby omáčka zhoustla, je-li potřeba, dosolte. Vychladlé ragù můžete skladovat asi 3 dny v chladničce, lze jej také zamrazit. Je vynikající na chlazené vaječné těstoviny, na sušené těstoviny, jako jsou špagety či penne, ale také na ravioli či tortellini.

Plnění lasagní

Další velmi důležitou ingrediencí pro přípravu lasagní je **bešamel**. Tato původem francouzská omáčka se plně etablovala v mezinárodní kuchyni a používá se do mnoha receptů, zejména zapékaných, jako jsou těstoviny nebo zelenina, ale také do slaných koláčů nebo pro přípravu dalších omáček. Připravte ho následujícím způsobem: hrnec se silným dnem dejte na plotnu a vložte do něj 100 g másla a stejné množství přesáté mouky. Dobře míchejte, až začne jíška lehce tmavnout. V tu chvíli přidejte 1,2 litru plnotučného mléka pokojové teploty. Mléko přilévejte pozvolna za stálého míchání. Vařte 10 minut na nízkém žaru, míchejte vařečkou nebo metličkou až do varu. Přidejte sůl, pepř a špetku muškátového oříšku.

Nyní máte již vše připravené, ale než začnete lasagne plnit, je třeba udělat ještě jeden krok: předem si nastrouhte alespoň 300 g sýru Gran Moravia. Hranatou zapékací mísu o velikosti cca 30 x 20 cm vystelte pečicím papírem. Nyní již můžete zapnout troubu na 200 stupňů. Do mísy nejprve naneste vrstvu bešamelu, na něj pak tři pláty lasagní uvařené dle návodu na obale a potřete ještě jednou lžicí bešamelu. Následuje vrstva ragù, které posypete nastrouhaným sýrem. Vrstvy tímto způsobem střídáte až do vyčerpání všech ingrediencí, lasagne vždy položte do kříže oproti předchozí vrstvě. Měli byste mít alespoň pět vrstev. Nakonec přelijte vrstvou ragù, rozložte na ni několik oříšků másla a vydatně posypete nastrouhaným sýrem. Pečte asi 25 minut nebo dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka.

Plněné cannelloni

Tento recept je opět typický zejména pro svátky a vlastně je takovým jejich synonymem. Použijete na něj stejné ingredience jako na lasagne, jen poněkud odlišným způsobem. Připravte si ragù podobně jako na lasagne, jen místo rajčatové passaty přidejte na uvařené maso dvě vejce poté, co jste nechali maso vychladnout v nějaké míse. Mezitím si připravte jednoduchou rajčatovou omáčku: ohřejte 300 g rajčatové passaty spolu s trochou oleje, špetkou soli a několika lístky bazalky. Cannelloni naplňte ragù, vezměte hranatou zapékací mísu a na dno nalijte vrstvu bešamelu a několik lžic rajčatové omáčky. Poté do ní vložte naplněné cannelloni, opět zalijte bešamelem a rajčatovou omáčkou a posypete nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Zapečte v troubě rozpálené na 200 stupňů po dobu asi 15 minut, poté na 3 minuty přepněte na funkci gril, aby byl povrch těstovin křupavější. Podávejte horké.

Maccheroni s neapolským ragù

Spíše než receptem je neapolské ragù samotnou esencí města Neapole. Je oslavováno v tamních komediích, literatuře i filmu; vypráví o charakteru místa a má v sobě všechno jeho vůni a hlasitě veselí.

Hlavní chod, pro 4 osoby: Připravte si 800 g hovězího masa, nejlépe kýtu nebo zadní hovězí, 100 g jemně namleté pancetty,



Klasický neapolský oběd – těstoviny s chutným ragù.



800 g rajčatové passaty, sklenku červeného vína, jednu cibuli, bazalku, extra panenský olivový olej, sůl a feferonku. Celý kus masa nechte zatáhnout na troše oleje po dobu asi 5 minut, přelijte červeným vínem a přidejte rajčatovou passatu a cibuli předem osmahnutou spolu s pancettou na másle, pár lístků bazalky, špetku cukru a vše vařte v zakrytém hrnci na nízkém žaru alespoň čtyři hodiny. Pokud by maso vysychalo, po troškách přidávejte vodu. Na konci vaření nechte několik minut odkryté, aby omáčka trochu zhoustla, osolte a přidejte špetku feferonky. Maso nakrájejte na plátky a podávejte s 350/400 gramy těstovin uvařenými al dente. Vhodné jsou tvary jako rigatoni nebo maccheroni.

Ragù

ZÁKLADNÍ SUROVINY: Maso, zelenina (cibule, mrkev, celer), pancetta a mortadella, sklenice vína, rajčatová passata, sůl, pepř, extra panenský olivový olej

TAJNÝ TRIK: Půl lžičky cukru, který zjemní přirozenou kyselost rajčat.

K ČEMU SE HODÍ: Vaječné fettuccine nebo tagliatelle, lasagne, spaghetti, conchiglioni s ragù, ravioli di magro s ragù, maccheroni s neapolským ragù, plněné cannelloni.

NIKDY NESMÍ CHYBĚT: Dostatek nastrouhaného sýru Gran Moravia na dochucení a plně červené víno.



Furfante

Senzorický profil

Furfante je stolní sýr, který můžete servírovat jako součást druhého chodu nebo jako tečku za obědem či večeří. Při degustaci nabízí nezaměnitelnou vůni čerstvého mléka s tóny jogurtu a čerstvých rostlin. Pružnost jeho těsta nejlépe oceníte při pozorném kousání, kdy se Furfante v ústech zahřívá a uvolňuje tak své intenzivní aroma s tóny másla, bylin a zeleného jablka. Nad jeho příjemnou kyselostí převládá sladká chuť, dobrá přilnavost v ústech pak prodlužuje požitek z komplexního aroma tohoto „darebáka“. Furfante se v ústech velmi dobře rozpouští a zanechává v nich příjemný svěží pocit. Pokud je servírován samotný jako stolní sýr, bývá často doplněn perlivými bílými víny, ještě lépe si jej ale vychutnáte společně s extra suchým šumivým vínem, jako je například Galiè Prosecco DOC Treviso.



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

Historie a původ sýru

Sýr Furfante (v překladu „darebák“) se vyrábí italskou sýrařskou technologií inspirovanou výrobou sýrů typu „italico“ z lombardského a benátského regionu. Jedná se o měkké sýry, jejichž historie sahá na počátek 20. století. V Itálii najdeme výrobu tohoto typu sýrů na celém poloostrově, nejvíce však právě v severních oblastech. Dnes, stejně jako kdysi, se pro tento druh sýra používá mléko z oblastí s dostatkem vody, kde je možné pěstovat kvalitní potřebnou píci pro dobytek a kde stáje produkují mléko s vhodným poměrem tuku a bílkoviny. Takové je i kvalitní mléko z farem patřících do ekoudržitelného řetězce Gran Moravia, z něhož zkušeni sýraři v Litovli tento sýr určený pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia vyrábějí. O řemeslné zručnosti litovelských mistrů se můžete ostatně přesvědčit ve fotoreportáži z výroby, kterou najdete na straně 17 tohoto čísla. Z technologického hlediska se sýr Furfante řadí k měkkým, tučným sýrům s krátkou dobou zrání (21 dnů). Bochníčky, které mají kulatý tvar o hmotnosti kolem 1,5 kilogramu, můžete zakoupit i celé – pokud chystáte velkou rodinnou oslavu, sýr se bude na dlouhé slavnostní tabuli skvěle vyjímat.



Ta nezaměnitelná vůně mortadelly

Růžová, lahodná, měkká: mortadella je jedním z nejchutnějších salámů s typickým aroma i vůní.

Vůně čerstvě ukrojené mortadelly je opravdu neodolatelná a každý na ni hned dostane chuť. Tím prvním přáním je vzít jednu grissinu, omotat ji lahodným, sametově hebkým plátkem mortadelly a ihned se zakousnout. Takto chutná mortadella odnepaměti.

Z výživového hlediska je mortadella v souladu s dobrým stravováním: má nízký obsah sodíku i cholesterolu a je bohatá na vysoce kvalitní bílkoviny, vitamíny a minerály.



Plátky mortadelly omotané kolem tyčinek grissini, to je skutečná lahůdka.

V Boloni, kde mortadella vznikla, vydal dne 24. října roku 1661 kardinál Farnese dekret, který stanovoval, že má být vyráběna výhradně z vepřového masa. Od těch dob je receptura stále táž: kus vepřového, kostičky špeku a koření, které dodává ono jedinečné aroma. Někdy se ještě přidávají kousky pistácií.

Mortadella, která byla zřejmě nazvána po moždíři (italsky mortaio), ve kterém bylo maso roztlačováno až do krému, se naplní do obalu, vaří se a nakonec se zchladí. Chuť je díky obsaženému tuku jemná a vyvážená.



Mortadellu můžete použít k přípravě chutných čerstvých sendvičů.

Výrobek měsíce

ČOČKOVÁ POLÉVKA S ČERNOU KAPUSTOU A MORTADELLOU

Pro 4 osoby | příprava 15 minut | vaření 45 minut

Polévka výtečná pro chladná období, která se hodí jak k vydatnému nedělnímu obědu, tak k večeři, kdy se po dni stráveném v nevládném počasí rádi necháme hýčkat něčím dobrým a pořádně horkým.

Suroviny:

100 g mortadelly nakrájené na silné plátky
150 g suché čočky nebo 400 g čočky v plechovce
350 g listů černé kapusty
300 g brambor
1 mrkev, 1 pórek, 1 řapík celeru, česnek, extra panenský olivový olej, sůl, pepř

Na lžici olivového oleje opečte mortadellu nakrájenou na proužky, přidejte pórek nakrájený na kolečka, stroužek česneku, celer a mrkev nakrájené na malé kostičky. Pokud používáte suchou čočku, přidejte ji už nyní poté, co jste ji namočili dle návodu na obale. Vše chvíli nechte, aby se vůně a chuť prolnuly. Po několika minutách přidejte horkou vodu tak, aby byla zelenina plně ponořena, a osolte. Po deseti minutách přidejte listy černé kapusty natrhané na kousky a oloupané brambory nakrájené na kostičky. Vařte dalších asi 20 minut, až budou brambory měkké. Pokud používáte čočku v plechovce, přidejte ji pět minut před koncem vaření; nezapomeňte ji předtím dobře zcedit. Pokud by se směs příliš vysušela, přilijte ještě sklenici nebo i víc horké vody. Na konci vaření dochutte olivovým olejem, pepřem a solí. Polévku servírujte horkou posypanou nastrouhaným sýrem Gran Moravia a s opečeným chlebem.

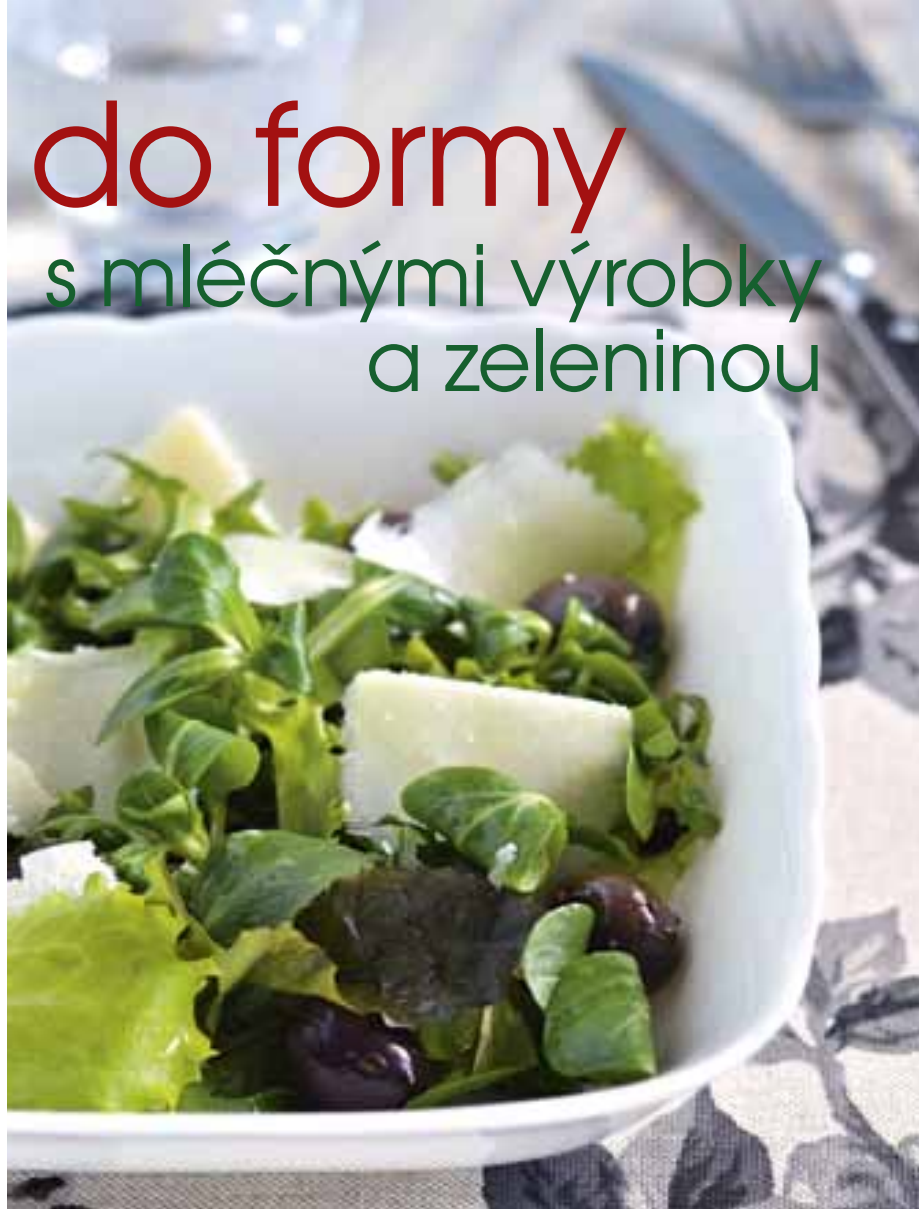
Jak servírovat

Servírovat mortadellu tím správným způsobem je zcela zásadní proto, abyste si ji mohli co nejlépe vychutnat. Na stůl ji můžete podávat nakrájenou na plátky, které by neměly být příliš tenké, nebo na kostičky. V tomto druhém případě mnohem více vynikne její konzistence, aromaticnost a kořeněnost. Nechte si ukrojit silný plátek mortadelly a ten pak nakrájejte na kostičky těsně před servírováním, aby neztratila nic ze své vůně a chuti. V každém případě jde o uzeninu, kterou je třeba uchovávat po zakoupení v chladničce a nenechávat ji příliš dlouho na vzduchu, aby nezoxidovala a neztratila svoji plnost. Mortadellu můžete použít pro přípravu jednohubek, finger food i plněných paniní. Podávejte ji vždy s křupavým bílým chlebem nebo s grissinami, z vín se dobře snoubí s mladými červenými víny, a to i s těmi šumivými, jako je Lambrusco.

Zpátky do formy s mléčnými výrobky a zeleninou

Oslavy, velké hostiny, aperitivy a rodinné večeře – vánoční svátky jsou tou pravou chvílí, kdy si užít těch nejsyťejších a nejlahodnějších jídel a kdy nechat váhu odpočívat (alespoň do ledna).

Stoly se zbarvují a plní těmi nejhonosnějšími pokrmy. Spíže a ledničky přetékají sladkými i slanými dobrotami. Ostatně sladkosti se už ani nedají spočítat, přátelé a příbuzní přinášejí další a další pamlsky, z vitrín na nás volá spousta pokušení, kterému se zkrátka nedá odolat. Vždyť radostné chvíle u stolu a příprava různých specialit a pokrmů společně s nejbližšími je jednou z nejhezčích vánočních tradic. Jak ale svátky přejdou, je třeba zúčtovat s kily navíc a očistit tělo. Chybou by bylo udělat z této potřeby nějaké trápení. Hladovění ani odřikání si téměř všech potravin není řešením. Jenom to škodí a rozhodně to organismu nepomůže najít ztracenou rovnováhu. Je lepší vrátit se ke zdravějšímu stravovacímu režimu, jehož hlavní součástí je zelenina a mléčné výrobky, kontrolovat si množství potravin a vyhnout se příliš tučným úpravám pokrmů. Žádné jídlo není zakázáno, jen stačí použít ho správné množství a dodržovat několik jednoduchých triků, díky nimž se dostanete zpátky do formy bez smutného zřikání se jídla a bez pocitů ztráty energie.



Salát z čerstvé zeleniny by měl být součástí vašeho oběda či večeře.

Ideální den

Snídaně:

bílkoviny, ovoce a obiloviny pro načerpání energie

Vyvážená snídaně vám umožní vyhnout se poklesům hladiny cukru v krvi, a zaručí vám konstantní výkonnost během celého dne. Skvěle se hodí ovoce (sušené, čerstvé nebo ve formě šťávy), obiloviny, dva plátky křupavých krekrů s máslem a marmeládou nebo několik sušenek společně s čajem nebo bylinkovým čajem. Vynikající je jogurt, který můžete ochutit třeba právě ovocem, medem a obilovinami. Snídaní završte kostičkou sýru Gran Moravia.

Oběd:

sacharidy a zelenina, čerstvé sýry

Začněte salátem z čerstvé zeleniny ochuceným zálivkou z oleje, citronu, soli a pepře (vždy 1 lžice zálivky na osobu). Pokračujte těstovinami či rýží se zeleninou společně s porcí čerstvého sýru, jako je například ricotta.

Večeře:

bílkoviny a zelenina, bresaola, prosciutto cotto nebo prosciutto arrosto

Také večeře by měla začít zeleninou, ať už syrovou nebo vařenou, v kombinaci s bílkovinami, například se zralými sýry, rybou nebo masem, nebo s luštěninami připravenými v páře či v troubě a ochucenými olejem (opět 1 lžice na osobu).



Jogurt, cereálie, čerstvé nebo sušené ovoce – to je ta správná snídaně na začátek dne.

5 chyb, kterým je třeba se vyhnout

Hladovění nebo zřikání se všeho, včetně tuků. Škodí to a ničemu to neposlouží. A kromě toho, že tak nezhubnete, budete mít navíc i špatnou náladu.

Pití alkoholu. Během očištné diety je lépe držet se od alkoholu dál. Dodává energii, ale ne nutriční látky, a navíc zatěžuje trávení.

Vážení se hned po svátcích. Po vánočním hodování váha lže, neukazuje totiž kila, která jste skutečně přibrali navíc. Je lepší několik dní počkat a umožnit tak organismu, aby se ustálil, začít vyřazovat jídla a toxiny a dopřát dietě čas, aby se mohly projevit její důsledky. Prospěje to nejen vašemu zdraví, ale také vaší náladě.

Vaření příliš velkých porcí. Pro očištnou dietu je základní, abyste od stolu odcházeli ještě trochu hladoví a připravili si dvě svačinky během dne – jednu dopoledne, třeba malé balení krekrů, a ovoce odpoledne.

Moučník k večeři. Můžete si dovolit kousek panettone k snídani nebo pár sušenek k svačině nebo i kousek hořké čokolády po obědě, vyhněte se ale sladkým pokrmům s vysokým obsahem cukru po 18. hodině, zejména pak na závěr večeře. Takové cukry se totiž mnohem snadněji přemění na tuky, protože už je nestihnete spálit.

5 rad k nezaplacení

Dejte si jeden mini snack Gran Moravia k snídani. Pomůže vám zahnat pocit hladu až do oběda a dodá vám veškerou potřebnou energii k tomu, abyste dopoledne zdárně zvládli.

Hodně pijte: vodu, čaj nebo bylinkové čaje, odstředěné či vymačkané ovocné šťávy. Ideální jsou v tomto období pomeranče, které dodají spoustu vitamínu C.

Jezte hodně zeleniny, syrové i vařené, dávejte přednost zelenině s vysokým obsahem vlákniny. Zaměřte se zejména na sezónní zeleninu: zelí, kapusta, brokolice, celer, řepa, listová zelenina – to vše jsou druhy s vynikajícími vlastnostmi. Vhodné jsou také luštěniny, které dodají bílkoviny a vitamíny.

Chodte. Jedna hodina rychlé chůze dvakrát nebo třikrát týdně je skutečným elixírem tělesné formy i krásy. Když se vám podaří chodit každý den alespoň půl hodiny, výsledky budou značné, a to nejen pro vaši linii. Srdeční rytmus a nálada se zlepší mrknutím oka.

Jeden jogurt denně. Jogurt, nejlépe k snídani a třeba se dvěma vlašskými ořechy a lžičkou medu, je po období přejídání zcela zásadní i díky svému obsahu mléčných kultur, které pomáhají obnovit mikroflóru, jež se během svátků oslabila.

Sýr Gran Moravia Mini snack si můžete dopřát jako zdravou součást snídane. Dodá vám energii na celé dopoledne.



Bresaola se zeleninou je jednou z možností, jak chutně a zdravě povečeřet.

Kláštery: kolébka sýrů

Právě v těchto místech vzniklo a rozvinulo se mnoho výrobků, které si lidé po celém světě vychutnávají i dnes. Na začátku všeho byla klášterní řehole a velká vynalézavost mnichů.

Předtím, než se dostaly do centra výrobních činností, byly sýry často špatně vyráběny i uskladněny. Inovace a experimentování neexistovaly a tento výrobek byl považován za škodlivou potravinu kvůli špatným podmínkám, v nichž byl vyráběn i skladován. Byl tak určen jen pro ty nejchudší obyvatele, kteří si nemohli dopřát bílkoviny považované tehdy za nejlepší, tedy ty z masa. Vše se ale změnilo ve středověku díky příchodu nového faktoru na scénu zemědělství: klášterů a mnichů, kteří v nich žili dle řehole ora et labora, tedy modli se a pracuj. Místa jako opatství v Moggio Udinese, Chiaravalle či opatství Sv. Vavřince v Capui se ve středověku stala centry rozmachu sýrů.

Bez masa: nový stravovací model
Známý sociolog a spisovatel Léo Moulin si položil otázku: „Bylo by možné uvést nějaký hodnotný sýr, který by neměl klášterní původ?“ Jak tomu v dějinách často bývá, i zde vše začíná jedinou věcí, od níž se odvíjí celý složitý svět sýrů tak, jak jej známe dnes: je to klášterní řehole a nastavení způsobu stravování, který z konzumace vyloučil maso. To měli mniši z principu zakázané a nahrazovali jej proto jinými bílkovinami pocházejícími z ryb, vajec a sýrů. Toto zřeknutí se masa ale platilo

i za klášterními zdmi a bylo rozšířeno v celé křesťanské společnosti, zejména v některých obdobích roku, jako je půst nebo každý pátek. Pravidlo nakonec platilo pro více než třetinu dnů v roce a bylo kvůli němu nutné hledat nový stravovací model a dobrá a zdravá jídla, která by doplnila každodenní stravu. A tak se na sýr, potravinu s podivnou fermentací určenou těm nejchudším, začalo hledět novými očima. Postupně se stal hlavní částí stravy, předmětem experimentování a zkoušení nového. A tak se to, co bylo původně prostým zřeknutím se masa, brzy stalo tvořivou silou vedoucí k rozvoji gastronomické kultury a odstartovalo úžasný proces, který vyústil v mimořádnou rozmanitost sýrů, jak ji známe dnes. Spíše než přímými výrobci byli mniši vynálezci, experimentátoři a rádcí venkovanů, kteří obdělávali půdu v okolí klášterů.

Sýry a hospodaření klášterů

Sýry grana, montasio a mozzarella, abychom uvedli jen některé příklady, vznikaly právě ve středověkém klášterním prostředí. První ve slavném opatství Chiaravalle, druhý v Moggio Udinese a mozzarella v opatství Sv. Vavřince v Capui. Uvnitř opatství existovaly zahrady, pěstovaly se zde bylinky a chovala zvířata. Když ale hovoříme o „klášterní

gastronomii“, nesmíme zapomínat na důležitou roli světa venkovanů. To, že byly „klášterní“ sýry vyráběny a třeba také zdokonalovány, vymyšleny nebo upravovány ve zdech kláštera, se dělo i za přispění venkovanů pracujících ve službách mnichů. Velmi často se pak sýry vyráběly venku, na statcích patřících klášterům, odkud se do klášterů svážely ke zrání. V každém případě ale kreativní impulz přicházel vždy od mnichů. Důležitou roli, kterou sýry pro mnichy měly, nám potvrzuje také zjištění, že platby v naturáliích, které kláštery vybíraly od svých poddaných, často zahrnovaly podíly v sýrech: při procházení inventáře kláštera Sv. Julie v Brescii například zjistíme, že mnoho nájmu bylo významnou měrou placeno venkovany z Lombardie a Emilie v sýrech. Stejně tomu bylo i v dalším místě, které má v historii sýrů velký význam: opatství Sv. Kolumbána v Bobbiu.

Podle některých odborníků existuje jistá mytizace role mnichů coby producentů. Jistě je obtížné oddělit mýtus od skutečnosti, nelze však zpochybňovat význam v propagaci a rozvoji, který kláštery při vzniku těch nejoblíbenějších sýrů měly. Byly to právě tyto instituce, které zdokonalovaly a opatrovaly výrobní techniky, a byli to mniši, kdo vždy pastevece i sýraře těmto technikám učili. A byly to kláštery, které sýry povýšily, přinesly je na jídelní stoly a daly mimořádný impulz k jejich obchodování, díky němuž je dnes najdeme na stolech po celém světě. A jak se v kuchyni sýry používaly? Ty čerstvé se míchaly s vejci a zeleninou a dělaly se z nich nákyple nebo se jimi plnily těstoviny jako ravioli, zralejší sýry se konzumovaly jako hlavní chod nebo se strouhaly a sypaly na těstoviny smíchané s máslem a sladkým kořením, například skořicí.

Opatství Sv. Kolumbána v Bobbiu bylo ve středověku centrem rozmachu a rozvoje výroby sýrů.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Hovězí závitky s pancettou a ricottou

Suroviny (pro 4 osoby):

8 plátků zadního hovězího
200 g plátků italské pancetty

FORMAGGERIA

200 g ricotty FORMAGGERIA

petrželka

rozmarýn

pažitka

8 lístků šalvěje

sůl FORMAGGERIA

pepř



Příprava:

V misce pomocí vidličky smíchejte ricottu s nasekanou petrželkou, rozmarýnem a pažitkou, ochuťte solí a pepřem. Hovězí plátky nejprve paličkou na maso jemně rozklepíte, na každý pak položte dva plátky specku a na jeden konec lžící ricottového krému. Plátky zarolujte a upevněte párátky. Uprostřed závitky oviňte lístkem šalvěje a připevněte ho párátkem. Na dostatečně velké pánvi rozehřejte olej a na mírném žáru závitky opékejte ze všech stran. Zakryjte pokličkou a nechte závitky dojít. Podávejte přelité šťávou z vaření. Jako přílohu doporučujeme bramborové pyré.

FORMAGGERIA – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia





Cizrnový krém s ricottou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 1 plechovka cizrny • 1 pórek
- 1 balení ricotta speciale
- máslo • vývar • sůl
- pepř • hoblíčky Gran Moravia

Příprava:

Pórek očistěte a nakrájejte na kolečka. V nepřilnavém hrnci rozpusťte máslo a pórek na něm orestujte. Přidejte slitou cizrnu, zalijte teplým vývarem a chvíli povařte. Poté tyčovým mixérem vše rozmixujte, postupně přidávejte po lžících ricottu, dokud nebude mít krém vámi požadovanou hustotu. Dochutěte solí, případně pepřem, podávejte ozdobené hoblíčky Gran Moravia. Krém můžete dochutit také opečenými kostičkami italské pancetty.

Obalované mozzarely

Suroviny (pro 6 osob):

- 400 g mozzarella ciliegine • 3 vejce • strouhanka
- 5 lžic hladké mouky • sůl • olej na smažení

Příprava:

Mozzarely vyjměte z nálevu a nechte chvíli okapat. Obalte je v mouce, poté ve vyšlehaném vejci, následně ve strouhance a pak ještě jednou ve vejci a ve strouhance. Tímto dvojitým obalením by měla být krusta dostatečně pevná, aby udržela sýr uvnitř. Na větší pánvi rozpalte olej a mozzarely v něm osmažte dozlatova. Osmažené mozzarely nechte okapat na papírové utěrce a poté je zlehka osolte a ihned podávejte.



Fenyklový salát s hoblíčky Gran Moravia

Suroviny (pro 4 osoby):

- 2 bulvy fenyklu • 100 g hoblíček Gran Moravia
- 50 g oliv „taggiasche“ • ocet balsamico
- extra panenský olivový olej • sůl

Příprava:

Z fenyklu odkrojíte nať a tvrdé části, bulvu pak nakrájejte na tenké plátky a ochutěte je olejem a solí. K fenyklu přidejte hoblíčky Gran Moravia a olivy, zakapejte balsamikem, promíchejte a servírujte. Salát můžete obměnit, např. přidáním kousků pomeranče nebo čekanky, olivy taggiasche můžete nahradit černými pečenými olivami.

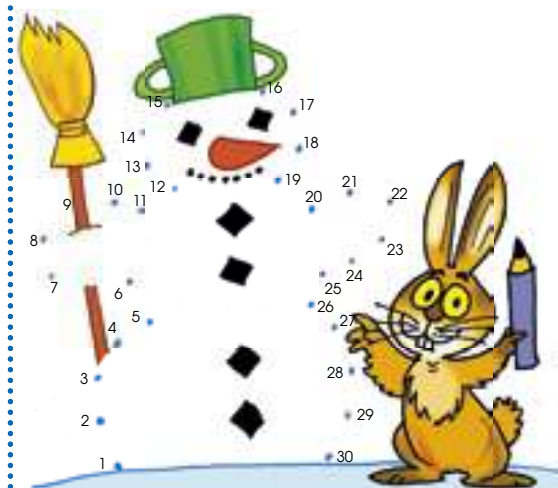
FORMAGGERIA dětem

Najdi 10 rozdílů



Spojovačka

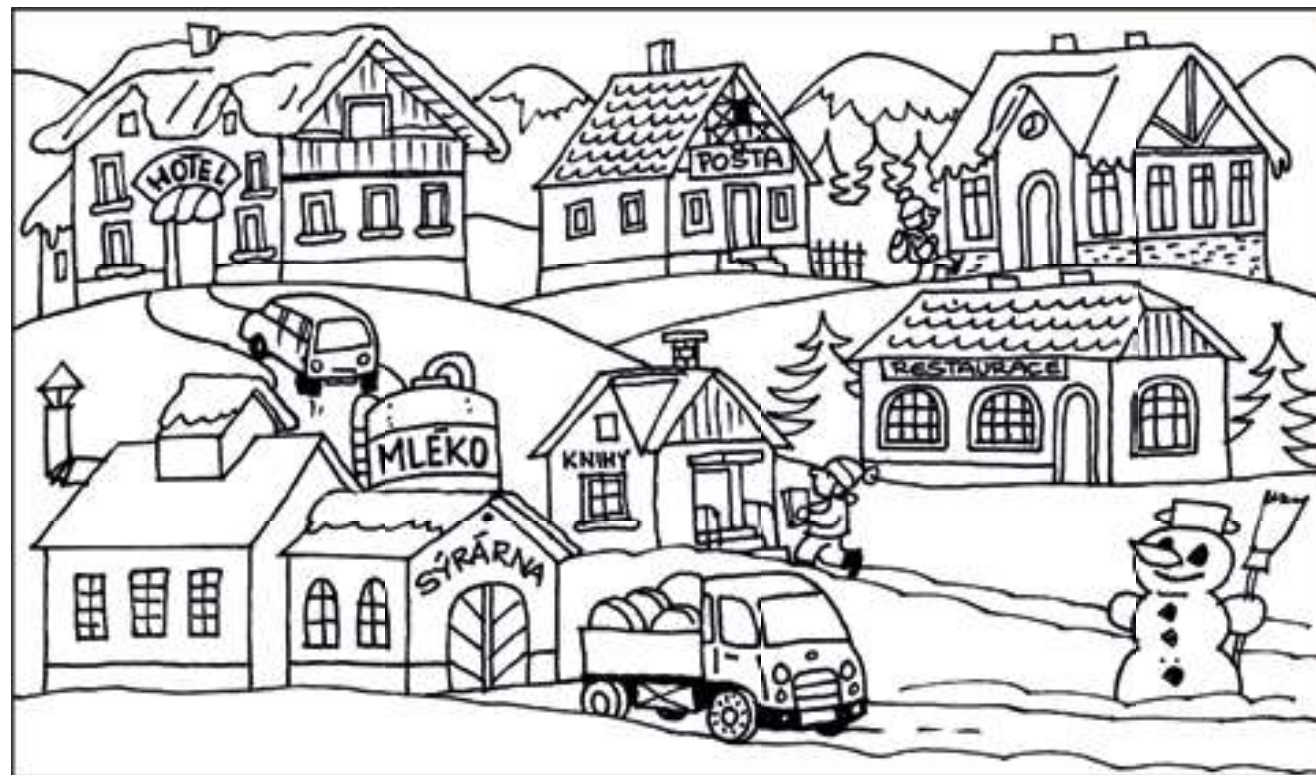
Spoj tečky tak, jak jdou čísla za sebou. Co se objevilo?



Nakresli...

co nesmí určitě chybět ve tvé skleněné kouli





WINTER SPORTS

Bobsledding



- a) HELMET
b) BOBSLED

Ice Hockey



- a) ICE SKATES
b) HOCKEY STICK

Skiing



- a) SKI POLES
b) SKIS

Snowboarding



- a) SNOWBOARD
b) GOGGLES



_ E _ _ E _



_ O _ _ _ _
_ _ I C _



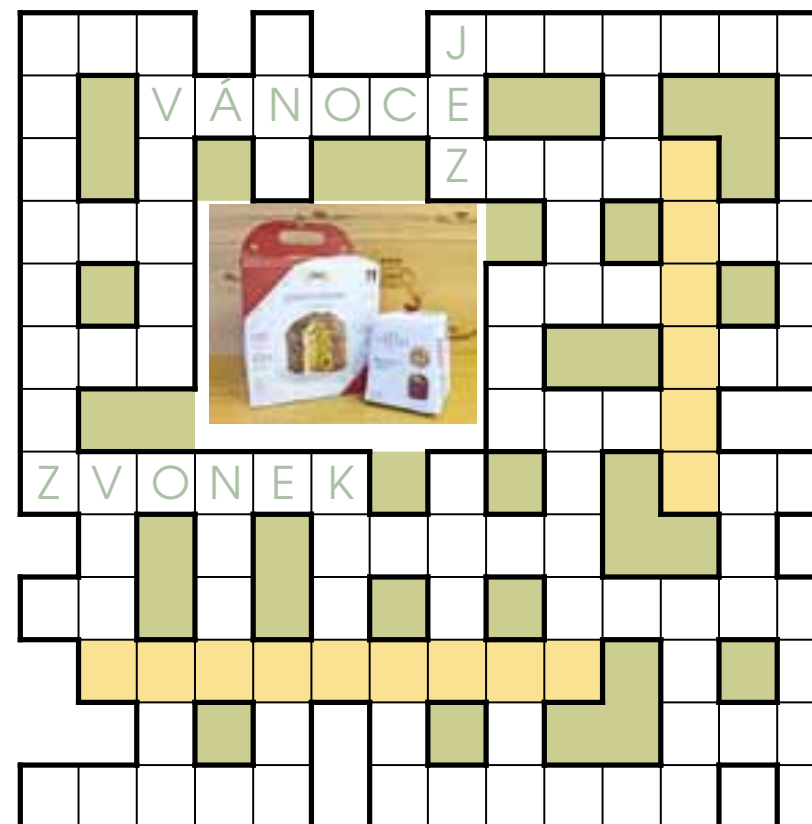
_ _ I _
_ O L _ _



_ O _ _ _ _ S

KRIS-KROS

Která tradiční pochoutka nesmí chybět na italském vánočním stole?



Tajenka: Sladké panettone

2místná
CHI

KMET
NEON
OKNA

3místná
AKR
DÍL
ÉRO
EVA
~~JEZ~~
KRA
LED
LES
LET
NAĚ
OKA
PUK
ROK
SNY
TŘI
TUK
TYČ

VÍLA
VTIP

5místná
BARVA
CÍVKA
LŽICE
MLÍČÍ
ZÁPIS

6místná
BŘÍDIL
KOŤATA
SVÍČKA
~~VÁNOCE~~
~~ZVONEK~~

7místná
JESTŘÁB

4místná
ALÍK
AUTO
DÍLO

8místná
LISTOKAZ

VYSTŘIHOVÁNKA

Vystřihni a postav si své medvědí kamarády!



Pizza s mascarpone, mozzarellou a italským speckem



Suroviny (pro 4 osoby):

4 těsta na pizzu • 150 g plátků italského specku • 150 g Mascarpone Brazzale • 40 g vlašských ořechů • extra panenský olivový olej • oregano • 600 g mozzarellly • 700 g rajčatové passaty • sůl

Příprava:

Rajčatovou passatu ochuťte solí, extra panenským olivovým olejem a oreganem. Na těsto na pizzu nalijte jednu naběračku ochucené passaty a rozetřete ji po celé ploše. Natrhejte na kousky sýr mozzarella a rozprostřete ho na pizzu. Na pizzu přidejte pomocí lžičky mascarpone a plátky italského specku a dejte do trouby upéct. Mezitím nashrebo nasekejte ořechy. Po upečení na pizzu přidejte nasekané ořechy a ihned podávejte.

Těstoviny s ořechovým pestem

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g krátkých těstovin • 20 vlašských ořechů • 80 g ricotty speciale • 4 lžíce mléka • 1 lžíce extra panenského olivového oleje • 3 lžíce Gran Moravia • sůl • pepř

Příprava:

Nejprve dejte vařit těstoviny. Pak vylouskejte ořechy, vložte je do mixéru spolu se lžicí oleje a rozmixujte je, přidejte ricottu, mléko, nashrebovaný sýr Gran Moravia, sůl a pepř a vše smíchejte. Pesto dejte na velkou páněv spolu se dvěma lžicemi vody z vaření těstovin a nechte provařit asi 2 minuty. Scedte těstoviny, přesypte je na páněv k pestu a promíchejte. Pokud je to třeba, přidejte ještě trochu vody z vaření těstovin. Podávejte ozdobené několika kousky ořechů a posypané sýrem Gran Moravia.



Bramborová crostata se šunkou a scamorzou

Suroviny (pro 4 osoby):

1 kg brambor • 250 g sýru scamorza  • 150 g prosciutto cotto  • 30 g másla  • muškátový oříšek • 2 lžíce mouky • sůl 

Příprava:

Brambory oloupejte a nastrouhejte hodně nahrubo. V misce brambory smíchejte s moukou, solí a muškátovým oříškem. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte polovinu brambor, šunku nakrájenou na kostičky a scamorzu nakrájenou na kousky. Zakryjte druhou polovinou brambor a zarovnejte do roviny. Zakryjte pokličkou a vařte asi 10 minut. Poté placku obraťte a vařte z druhé strany dalších 10 minut nebo do doby, až budou brambory měkké a povrch zlatavý. Podávejte horké.



Jogurtové sušenky

Suroviny:

300 g hladké mouky • 250 g bílého jogurtu  • 150 g cukru krupice • 12 g kypřicího prášku • 1 vejce • třtinový cukr na posypání • 1 lžička vanilkového extraktu • špetka soli

Příprava:

V misce smíchejte mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilkou a vejcem. Do těsta přidejte jogurt a míchejte, dokud vám nevznikne jednotné těsto bez žmolů. Plech vystelte pečicím papírem a pomoci lžičky nebo zdobícího sáčku na něj naneste hromádky těsta dostatečně daleko od sebe, aby se při pečení nespojily. Povrch zlehka posypte třtinovým cukrem a dejte péci na 180 stupňů na 10 minut nebo dokud nezačnou na okrajích zlátnout.

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



LOBSTER ATMOSPHERE

snídaně ~ menu ~ steaky ~ dezerty ~ vlastní produkty



PROVOZNÍ DOBA
pondělí - pátek
8.00 - 22.00
sobota
11.00 - 22.00
neděle
11.00 - 16.00

Galerie Šantovka, Olomouc | +420 730 892 288 | info@atmosphere-restaurant.cz | www.atmosphere-restaurant.cz



Jak v Litovli vyrábí „darebáka“ Furfante

V létě litovelská sýrárna zákazníkům svých prodejen La Formaggeria Gran Moravia představila další novinku z vlastní produkce – sýr Furfante. „Darebák“, jak zní překlad jeho názvu, je měkký sýr s jemnou chutí, který se vyrábí z kvalitního českého mléka a díky svému všestrannému využití ve studené i teplé kuchyni je mezi zákazníky podnikových prodejen od samého začátku velmi oblíben. Pojďme se tedy podívat, jak se Furfante v Litovli vyrábí.

Výroba začíná časně zrána, kdy se do nerezového kotle na výrobu sýrů napustí plnotučné pasterované mléko.



V kotli se mléko zahřeje na požadovanou teplotu, přidají se do něho mléčné kultury a vše se v kotli 40 minut míchá. Poté se mléko zasyří syřidlem a opět se zamíchá. Nastává proces srážení mléka, během něhož vzniká syřenina.



Když syřenina dosáhne požadované konzistence, syřař ji přímo v kotli rozkrájí velkými nerezovými noži a poté nechá chvíli stát. Krájení opakuje ještě jednou, nyní syřeninu krájí na drobná zrnka.



Zrnka syřeniny klesnou na dno kotle a syrovátka, která zůstala na povrchu, je odsáta pryč. Sýrové těsto pak putuje z kotle na drenážní stůl, kde je plněno

do kulatých plastových forem, které dají bochníčkům sýru finální tvar. Syřaři sýrové těsto do forem zatlačují a pomáhají tak vypouštění přebytečné syrovátky.

Sýr se ve formách nechá odpočívat. Během odpočinku syřaři každý bochníček ve formě třikrát otočí.



Sýraři nyní musí sýrové těsto pozorně měřit, a jakmile dosáhne požadovaného pH, přendají bochníčky do solné lázně, kde se sýr nasoluje asi 3 hodiny.



Po nasolení je sýr převezen do zrací komory, kde zraje 21 dní při nízkých teplotách.

Před expedicí do prodejen je na bochníčky aplikována sýrová etiketa a sýr je zavakuován. V této podobě se dostává do chladicích pultů prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kde je prodáván na váhu dle konkrétního přání zákazníků.



Furfante v kuchyni

Furfante se používá jako stolní sýr, kdy si ho nejlépe vychutnáte s kouskem křupavého pečiva, marmeládkou na sýr či v kombinaci se sušeným ovocem. Široké uplatnění ale nachází také v teplé kuchyni: díky své dobré rozpustnosti a jemné chuti se hodí do zapékaných zeleninových pokrmů, risott nebo do masových závitků. Při jeho uplatnění se zkrátka meze fantazii nekladou.

WWW.LAFORMAGGERIA.CZ

la FORMAGGERIA 



Král předkrmů

Artyčok: voňavá zelenina s nezaměnitelnou chutí, jež je díky naložení v oleji celý rok k dispozici, je výtečnou ingrediencí do nespočtu pokrmů. Určitě ji mějte ve spížce také vy.

Fialový nebo jiskřivě zelený, malý i velký, druhy mammola, romano nebo s trny, artyčok v mnoha svých podobách je typickou zeleninou italského zemědělství, jejíž produkce se soustředí zejména v oblastech na Sicílii, Sardinii a v Apulii. Jde o velmi pěknou rostlinu, a tak se často pěstuje na zahradách i jako ozdobná květina. Stejně jako dříve se i dnes artyčoky na poli sklízí ručně, a to postupně od října do června, podle jednotlivých odrůd. Velká část produkce se konzumuje jako čerstvá, menší část se nakládá do oleje, aby byla k dispozici během celého roku. V italské kuchyni jsou nakládané artyčoky opravdu nepostradatelné a každá hospodyňka je má stále po ruce. Obvykle bývají ochuceny olejem a bylinkami, někdy také česnekem, a při otevření sklenice nás obdarují svojí plnou

vůní. Používají se k přípravě mnoha předkrmů, do panin, plní se jimi závitky z bresaoly s kozím sýrem, dávají se na pizzy i focacci, chutné jsou také jako příloha k pečenému i vařenému masu.

Recept oblíbený Italy?

Předkrm po domácku

Vztah nakládaných artyčoků a italských spížek je takovým dlouhým příběhem lásky; v žádné italské spížce artyčoky nikdy nesměly chybět. I přes pestrou škálu možností jejich použití zůstává tím nejoblíbenějším způsobem, jak si artyčoky vychutnat, následující velmi jednoduchý domácí předkrm: nachystejte si kromě artyčoků i další nakládanou zeleninu dle vašich chutí. Skvěle se hodí papriky, olivy, okurky, cukety, houby, cibule a podobně, které můžete servírovat v různých mističkách nebo na talíři se silnými plátky italského salámu. Nakonec potřebujete dobrý chléb, který můžete doplnit také grissinami a topinkami, a lahev červeného vína.



Chutné nakládané artyčoky najdete v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

Rady k plotně

Bruschetty & špízy

Nejjednodušším způsobem, jak si tuto nakládanou specialitu vychutnat, je bruschetta s artyčkou. Připravte si domácí chléb, nakrájejte ho na poměrně silné plátky a dobře je opečte z obou stran. Chléb potřete olivovým olejem a obložte dobře okapanými artyčkami nakrájenými na čtvrtiny. Můžete přidat také rajčátka nakrájená na malé kousky nebo přímo na chlebu ohřát plátek sýru scamorza a teprve poté obložit zeleninou. Přidat můžete také tuňáka s kostičkami červené cibule. Vynikající jsou také špízy s artyčkou. Na jehlu napichujte střídavě artyčoky rozkrojené na čtvrtiny, sušená rajčata, černé olivy a mozzarellu nebo uzenou provolettu. Můžete připravit i pozměněnou verzi, kdy místo mozzareilly použijete krevety či jiné korýše.

Linguine s artyčkou, italským speckem a ořechy

Tento jednoduchý a chuťově sametově hebký pokrm si vychutnáte zejména v chladných měsících. Dejte vařit 320 g těstovin. Mezitím nasekejte 30 g ořechů a krátce je opražte na rozpálené pánvi. Poté rozmixujte se 100 g dobře okapaných nakládaných artyčoků, 20 g nastrohaného sýru Gran Moravia, špetkou soli, 3 lžícemi extra panenského olivového oleje a několika lžícemi vody z vaření těstovin pro zjemnění omáčky. Nakonec na pánvi osmažte 100 g specku nakrájeného na kostičky nebo na proužky. Ke specku na pánev přidejte vařené těstoviny, omáčku a vše minutku na pánvi povařte. Dochutěte dostatečným množstvím pepře a ještě trochou extra panenského olivového oleje.

Pizzy a pizzetty

Artyčoky naložené v oleji jsou základní ingrediencí pro Capricciosu, bohatou, chutnou a specificky ochucenou pizzu. Nejprve na těsto pomoci lžice rozetřete rajčatovou passatu, na ni pak rozložte houby, nakládané artyčoky, plátky italské šunky prosciutto cotto a černé olivy. Nakonec vše zakryjte mozzarellou natrhanou na kousky nebo nakrájenou na kostičky. Pečte při asi 200 stupních po dobu 20 minut nebo dle postupu uvedeného na obalu hotových korpusů na pizzu. Pokud ingredience rozložíte na pizzu potřenou rajčatovou passatou odděleně každou na jednu čtvrtinu těsta, vznikne vám stejně slavná pizza – Quattro stagioni. Z těsta na pizzu nebo i z listového těsta můžete připravit také pizzette: z těsta vykrojte pomocí vykrajovátek nebo skleničky kolečka, potřete je rajčatovou passatou, ozdobte je jedním dobře okapaným artyčkem, dvěma kapary a kostičkou sýru scamorza a pečte asi 10–12 minut při 200 stupních.

Těstoviny s gorgonzolou a vlašskými ořechy

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Suroviny (pro 4 osoby):

400 g krátkých těstovin 50 g vlašských ořechů 200 g gorgonzola dolce 20 g másla 3 plátky italského specku sůl, černý pepř strouhaný sýr Gran Moravia



Krok za krokem

Příprava:

1. Jemně nasekejte vlašské ořechy.



2. Odstraňte tvrdou kůrku gorgonzoly a nakrájejte sýr na kostičky.



3. Do dostatečného množství vroucí osolené vody dejte vařit těstoviny – čas vaření dle údaje na obalu.



4. Mezitím nakrájejte speck na proužky a osmažte je na pánvi do křupava.



5. Na další pánvi dejte rozpustit máslo.



6. K máslu přidejte sýr gorgonzola a slité těstoviny a průběžně míchejte. dokud se na mírném ohni gorgonzola nerozpustí a nepromísí dobře s těstovinami. Pokud je třeba, přidejte trochu vody z vaření těstovin. Dle chuti přidejte mletý černý pepř.



7. Nakonec přidejte nakrájené ořechy a křupavý speck a vše jemně promíchejte. Na talíři posypte strouhaným sýrem Gran Moravia.



Dobrou chuť
Buon appetito!

Gorgonzola

je slámově bílý sýr, jehož zelené mramorování je výsledkem procesu tvorby ušlechtilých plísňů. Má krémovou, vláčnou strukturu a nezaměnitelnou vůni s výraznou a pro něj typickou chutí. Typ „dolce“ je lehce štiplavý, naopak Gorgonzola „piccante“ je velmi pikantní, má intenzivní mramorování a je více drobivá.

Gorgonzola je lahodná jen tak namazaná na plátek chleba, skvěle se hodí jako stolní sýr nebo jako předkrm v kombinaci s medem nebo omáčkami na sýry. Široké uplatnění nachází také ve studené i teplé kuchyni, často v kombinaci s vlašskými ořechy či hruškou.

Už jste vyzkoušeli?



Amaretti Soft Mini

Amaretti Lazzaroni jsou velké měkké makronky, které se vyrábějí dle tradiční receptury z cukru, meruňkových jader, mandlí a vaječných bílků. Právě meruňková jádra dodávají sušenkám jejich typické aroma. Dějiny těchto makronek sahají až do konce 18. století a jsou úzce spjaty s italskou rodinou Lazzaroni a milánským kavárenským životem. Carlo Lazzaroni, zakladatel dynastie Lazzaroni, tehdy skoupil ve městě Saronno malé pekárny vyrábějící makronky již po generaci a začal tyto sušenky úspěšně prodávat ve svých milánských kavárnách. Jeho syn pak vybudoval vlastní továrnu na výrobu této delikatesy a během dalších let se z firmy Lazzaroni stal na italském trhu pojem. Dodnes je značka Lazzaroni zárukou té nejvyšší kvality. V La Formaggeria Gran Moravia nabízíme Amaretti Lazzaroni v elegantní plechovce, v níž jsou makronky balené jednotlivě v celofánu.

Balení: 75 g
Výrobce: Paolo Lazzaroni & Figli SpA, Itálie

Olive nere al forno

Na výrobu této italské speciality, pečených černých oliv, se používají velmi zralé olivy, které jsou nejprve zbaveny jejich přirozené hořkosti a následně se nechají v troubě mírně zapéct (odtud název „al forno“, tedy v překladu pečené), až jejich povrch získá typický lehce zvrásněný vzhled. Nakonec jsou pečené olivy vloženy do sklenice spolu s kořením a slunečnicovým olejem a jsou tak připraveny ke konzumaci. Hodí se nejen na přípravu předkrmů (výborné jsou například jako jednohubky s Cri Cri Gran Moravia a kouskem pancetty nebo specku), ale využijete je také do těstovin, risotta či na pizzu a do masových a zeleninových pokrmů. Vychutnat si je můžete samozřejmě i samotné jako doplněk ke kvalitnímu italskému vínu.

Balení: 290 g
Výrobce: Tradizionevoluzione di Iaculli Gianfranco, Itálie



Taleggio Brazzale DOP

Sýr, který již více než 140 let nese název stejnojmenného údolí v Lombardii, má velmi dlouhou historii – jeho předchůdce vyráběli již staří Keltové. Jeho původní název „stracchino di Milano“ či „stracchino della val Taleggio“ po staletí evokoval únavu mléčného skotu v nížinách, který s pastevci putoval na pastvu do alpských hor a zase zpět (únava se v tamním dialektu řekne právě stracch, v italštině stanchezza). V jeskyních v údolí Taleggio pak tento sýr zrál a byl ručně omýván vodou a solí (jak se děje stále), aby jeho kůrka získala typické narůžovělé zbarvení. Sýr Taleggio Brazzale DOP má měkkou konzistenci, jemnou, vyváženou kyselou a slanou chuť, při kousání velmi dobře ulpívá na patře a jeho aroma tak v ústech dlouho přetrvává. Vychutnáte si jej společně s vínem Spumante Prosecco DOC, stejně dobře se ale hodí také k červenému vínu Valpolicella Ripasso.

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



Salame Cacciatore

Salame Cacciatore, který nese označení ochranného původu DOP, se vyrábí z vybraného italského vepřového masa dle tradiční receptury. Výsledkem je italský sušený salám s jemnou chutí, který se servíruje jako předkrm, tedy „antipasto“, pochutnáte si na něm také v italských paniních, doplnit jím můžete také pizzu. Pokud salám servírujete samotný jako předkrm, nezapomeňte ho správně nakrát: dle tradice se italské salámy krájí na silnější kolečka tak, aby vydržela stát na boku.

Balení: 150 g
Výrobce: Salumificio Fratelli Beretta SpA, Itálie



Lanýžové máslo

Lanýžové máslo, Burro al tartufo Gran Cucina, je vyráběno dle originální receptury: dokonalým spojením másla a hoblinek lanýže vzniká pochoutka, která i z prostého jídla učiní prvotřídní pokrm. Vyzkoušejte lanýžové máslo na těstoviny, risotta či do fondue, nebo si jej natřete na topinku a nechte plně rozvinout lanýžovou vůni a chuť. Dopřejte si jedinečnou snídani: připravte si na pánvi vejce a přidejte na něj kousek lanýžového másla, aby se rozpustilo dříve, než vaši snídani donesete na stůl.

Balení: 300 g, výrobce: Tab Green Line srl, Itálie

Chianti DOCG Fontella



Toskánské Chianti Fontella je vyrobené z hroznů Sangiovese a Canaiolo pěstovaných na vinicích v oblasti Chianti DOCG. Výrazné víno rubínové barvy s ovocným aroma a harmonickou chutí vám bude dokonalým společníkem pro dlouhé zimní večery. Vychutnejte si ho k našim sýrům, lahodně se snoubí zejména s tvrdými zralými sýry, jako jsou Gran Moravia, Verena Mezzano či Asiago Stravecchio. Lze jej doporučit také k těstovinám, risottu či k pokrmům z červeného masa nebo zvěřiny.

Kvalitu tohoto vína vysoce ocenil i známý americký kritik James Suckling, který ho ohodnotil 90 body.

Balení: 75 dcl
Výrobce: Casa Girelli SpA, Itálie

Už jste vyzkoušeli?



Miniprovoletta

Sympatické sýrové miniprovoletty patří do velké rodiny italských sýrů s pařeným těstem, (formaggi a pasta filata), kam náleží například také sýry mozzarella nebo scamorza. Tyto sýry se vyrábí pařením těsta horkou vodou hned po jeho vysrážení a prokysání. Sýry provolone mají v Itálii velmi dlouhou tradici a existují v mnoha velikostech a tvarech (miniprovoletta patří k těm nejmenším). Miniprovoletty mají jemnou chuť a lze je použít ve studené i v teplé kuchyni. Pro svůj tvar, do něhož sýr zručně formují italští sýraři, budou nejen chuťovou, ale také vizuální ozdobou každé hostiny. Často bývají využity také jako chutný a originální dárek pro nejrůznější příležitosti.

Balení: cca 800 g
Výrobce: Brazzale SpA, Itálie





Prostíráme: kouzlo karnevalu na vašem stole

Barevná a veselá oslava, jež stůl obleče do jásavých barev a karnevalových dekorací a nezapomene ani na sladké pamlsky typické právě pro tuto příležitost.

Růžové, modré, žluté, červené, zelené i fialové spirály, včetně těch určených k jídlu, k tomu mnoho sušenek ozdobených lentilkami, veselí a spousta klábosení. A okolo rej masek a převleků všeho druhu, starodávných i moderních, pohádkových i dobrodružných, postavíček z komiksů i kreslených seriálů. Karneval je oslavou opravdu pro všechny. Je příležitostí, kdy můžete připravit bláznivě barevný a veselý stůl bez obav, že byste porušili jakákoliv pravidla. Navíc je taková karnevalová oslava skutečným dárkem pro vaše děti. Dům se zaplní barvami, veselým zmatkem a vůněmi linoucimi se z trouby, kde se pečou sušenky. Nezapomeňte připravit společenské hry a spoustu tvořivého materiálu od pastelek, papírů, barevných čtvrtků, přes kousky různobarevných látek, lepidla, nůžky až po třpytky všech tvarů, aby si malí hosté mohli sami vytvořit masky a nové karnevalové převleky.

Chiacchiere, ty nikdy nesmíš chybět

Tyto smažené sladkosti jsou skutečným symbolem italského karnevalu už od doby starověkého Říma. V různých italských regionech mají různé názvy: bugie, strufole, frappe, cioffe. Vždy se ale jedná o jednoduché těsto z mouky a vody vykrájené na způsob lasagní do různých tvarů, které se následně smaží nebo pečou v troubě. Ale hlavně jsou vždy pořádně posypány moučkovým cukrem. Existují ještě mlsnější verze jako chiacchiere s mléčnou nebo s bílou čokoládou. Základní chiacchiere můžete podávat s čokoládovým krémem, který připravíte rozpuštěním kostiček čokolády na mírném žáru spolu s trochou smetany, aby vám vznikl hustší, ale nikoli tekutý krém.

NÁPAD NAVÍC: malý dárek pro vaše hosty

Vaši dospělí i dětské hosté určitě ocení dárek v podobě barevných sáčků naplněných cukrovými spirálkami. Jejich příprava je snadná: stačí použít barevný fondán a nakrájet ho na různé dlouhé proužky široké dva centimetry. Proužky pak omotejte kolem dřevěných hůlek a nechte asi tři hodiny odležet. Poté je opatrně sejměte, výsledek bude křupavý a zároveň pěkný na pohled.



Recepty: mini tiramisù a čokoládové kuličky

Konfety jsou odjakživa radostí i zhoubou každého, kdo pořádá karnevalovou oslavu v maskách. Jsou pěkné, veselé a barevné, ale mají zlovyk zatoulat se pod každý kus nábytku i pod koberec, odkud se jen obtížně všechny uklízí. Abyste nemuseli takovému problému čelit, vyzkoušejte následující alternativu – použijte barevné karamelky a čokoládové lentilky, které se konfetám podobají a navíc se skvěle hodí k ozdobení dvou dezertů, které jsou pro karnevalovou oslavu ideální: mini tiramisù a čokokuličky.

Mini tiramisù v pohárku s čokoládovým krémem a lentilkami

VeźmĚte pĚt vajec a oddĚlte Źloutky od bĚlků. Źloutky vĚslehejte s pĚti lŹicemi cukru do pĚny. PĚidejte 500 g mascarpone a jemnĚ zamĚchejte. VĚslehejte pĚt bĚlků do tuhĚho snĚhu a snĚh vmĚchejte do krĚmu z mascarpone (jemnĚm pohybem odspoda nahoru, jako byste snĚh chtĚli do krĚmu zavĚnout). PĚipravte si dva šálky espressa, chcete-li, mŮžete do nich pĚidat jeĚtĚ dvĚ lŹice rumu. V kĚvĚ namoĚte asi 20 rozlĚmanĚh cukrĚskĚh piĚkotů savoardi a rozlŹeje je na dno pohĚrků. NynĚ pĚidejte vrstvu krĚmu, jednu lŹici ĚokolĚdovĚho krĚmu (viz box z chiacchierami), opĚt vrstvu piĚkotů a navrch vrstvu krĚmu. PohĚrky s tiramisù dejte do ledniĚky alespoň na tĚi hodiny a nakonec je ozdobte barevnĚmi lentilkami.



Čokoládové kuličky

Tento dezert, který se nepeče a je velmi snadný, můžete připravit společně s dětmi. Rozdrtíte 200 g sušenek (pomozte si válečkem), vložíte je do mísy, přidejte 100 g hořkého kakaa, 200 g cukru, 100 g rozpuštěného másla, 50 g pinií a vše dobře promíchejte, nakonec přidávejte postupně ricottu, až vám vznikne kompaktní těsto. Rukama vytváříte kuličky a pusťte se do jejich zdobení. Připravte si cukrářské zdobení (kuličky, hvězdičky, cukrovou rýží), nasypete ho na talíře a vyválejte v něm kuličky, až budou zdobením zcela zakryté. Čokoládové kuličky vložte do krabice a dejte asi na dvě hodiny do lednice.



5 malých triků a dekorací pro slavnostní stůl

Mističky a pohárky

Mističky z průhledného skla, ze dřeva nebo z barevné keramiky se skvěle hodí na servírování drobných pamlsků, barevných sladkostí, kostiček čokolády všech druhů, lentilek (pokud vám nevadí, že je pak budete mít všude po zemi), ale i na slané zobání, jako jsou Cri Cri, grissini, rozehráté piadiny nakrájené na menší kousky. Všechno by na stole mělo být dostatek. A když přidáte ještě špetku tvořivosti, budou tyto mističky zároveň dekorací, která dodá oslavě ten správný tón. Použít můžete také dezertní skleničky. Rozmístíte je na stole i v celé jídelně a nezapomeňte průběžně odklízet již prázdné nádoby, které by kazily celkový dojem.

Pohárky se jmenovkami

Použijte papírové pohárky, které ozdobte barevným papírem a otočte dnem vzhůru. Můžete z nich přilepením oušek, očí a vousků vytvořit kočky, pomoci černé pásky přes oko zase piráta, nebo klauna s barevnou kravatou a červenýmnosem, můžete na ně přilepit i malou masku na oči vystřiženou z barevného papíru. Na závěr barevným fixem napište jméno a jmenovka je hotová.

Nápoje, ovocné džusy (a víno pro dospělé). Připravte hostům vychlazené lahve s nápoji, použijte k tomu salátové mísy nebo koše naplněné ledem a ozdobené karnevalovými girlandami. Jde-li o dětskou oslavu, dejte přednost plastovému nebo papírovému nádobí, pro děti budou bezpečnější a vy nebudete mít po oslavě hromadu nádobí na mytí. Do příprav oslavy zapojte i děti, už tato fáze pro ně bude veselou částí oslavy.

Tajemné krabice jsou skvělým způsobem, jak zabavit děti. Připravte různé krabice s hračkami jednoho druhu, s materiálem k obarvení nebo s materiálem k vytváření malých koláží. Můžete do krabic ale schovat i malé dárečky nebo drobné sladkosti. Uspořádejte pro děti honbu za pokladem, krabice poschovávajíte a nechte děti, ať je hledají.

Jídelní stůl. Způsob, jakým prostřete jídelní stůl, by měl odrážet charakter této oslavy: pryč se smutkem a volný průchod veselí, barvám a přehánění. Jako základ použijte bílý ubrus, který poslouží jako plátno, na němž můžete nechat vyřadit vaši fantazii. Použijte girlandy, papírové spirálky všech barev, trpytivé hvězdičky i konfety, karnevalové masky vystřižené z barevného papíru. Na stůl rozmístíte mísy naplněné barevným perím, papírovými kytičkami a frkačkami. Také talíře připravte barevné, nebojte se s barvami přehánět.

Recepty se čtyřmi ingrediencemi



Risotto – to pravé italské

Risotto patří k italským „primi piatti“ stejně neodmyslitelně jako těstoviny. A stejně jako v jejich případě i na risotto existuje nepřeborné množství receptů od těch klasických, jako je šafránové risotto alla milanese, přes méně obvyklé až po zcela originální.

Vždy však pro přípravu chutného italského risotta platí několik základních pravidel, na která bychom neměli během vaření zapomenout:

1. zvolte vhodný druh rýže: Arborio, Carnaroli nebo Vialone Nano
2. na 1 osobu počítejte asi 80 g suché rýže
3. předem si připravte vývar (zeleninový či masový), který k rýži přiléváte zásadně teplý a postupně tak, jak se bude vstřebávat
4. nevynechejte důležitou počáteční fázi přípravy – osmahnutí rýže do sklovata
5. na osmahnutí rýže použijte máslo nebo půl dílu másla a půl dílu oleje
6. rýži stále hlídejte a často míchejte, ráda se přichytává
7. na závěr do risotta vmíchejte máslo, výsledné risotto tak bude pěkně krémové
8. risotto servírujte horké

A nyní se pustíme do receptů na risotta v klasických i méně obvyklých variacích, s ovocem či zeleninou a vždy s některým ze sýrů, který najdete v nabídce našich prodejen. Suroviny jsou uvedeny v množství pro 4 osoby.

... s jablkem, skořicí a sýrem Toma

100 g sýru Toma  • 1 šalotka nebo cibule • 1 šťavnaté sladké jablko (např. Reneta) • špetka mleté skořice

Nakrájejte nejmenší cibuli a orestujte ji na másle, pak k ní přidejte nastrohané jablko a skořici a nechte chvíli smažit. Poté přidejte rýži, chvíli ji smažte a pak postupně přiléváte vývar tak, jak se bude vstřebávat. Před koncem vaření do rýže vmíchejte sýr Toma nakrájený na kostičky a oříšek másla. Před podáváním můžete poprášit čerstvě namletým pepřem.

... s pórkem a sýrem Montasio

180 g sýru Montasio  • 4 malé pórký • bílé víno  • hoblínky Gran Moravia 

Očistěte pórký, nakrájejte je na kolečka a na troše másla je orestujte. Přidejte rýži,

nechte ji osmahnout, pak přelijte sklenkou bílého vína a nechte odpařit. Postupně dolévejte zeleninový vývar, dokud nebude rýže uvařená. Téměř na konci vaření přidejte sýr Montasio nakrájený na kostičky a oříšek másla, osolte a podávejte posypané hoblínkami sýru Gran Moravia.

... s pomerančem a sýrem Scamorza

80 g sýru scamorza affumicata  • 1 chemicky neošetřený pomeranč • 1 šalotka nebo cibule • malá sklenka brandy/Cognacu

Nakrájejte nejmenší cibuli a orestujte ji na másle. Přelijte sklenkou brandy a nechte odpařit. Přidejte rýži a osmahněte ji. Postupně dolévejte zeleninový vývar, nechte vařit asi 10 minut. Mezitím nastrohujte kůru z pomeranče, dejte pozor, abyste nestrouhali bílou, hořkou část. Pak vymačkejte šťávu. Pomerančovou šťávu i kůru přidejte k rýži a vařte dalších asi 5 minut. Sýr scamorza nakrájejte na kostičky a vmíchejte ho spolu s oříškem másla do rýže chvíli před koncem vaření. Podávejte horké, můžete ozdobit tymiánem.

... s dýní a sýrem Gran Moravia

600 g očištěné dýně • 100 g šalotky nebo cibule • 80 g nastrohaného sýru Gran Moravia  • sklenka bílého vína 

Dýni nakrájejte na velmi malé kostičky. Nakrájejte nejmenší cibuli a dejte ji na pánvi s rozehrátým olejem. Cibuli orestujte na mírném ohni až do měkka, poté přidejte dýni a několik minut za stálého míchání restujte. Poté postupně přiléváte vývar a vařte, dokud dýně není měkká a krémová (cca 20 minut). Na další pánvi tentokrát nasucho osmahněte za stálého míchání rýži, přelijte bílým vínem a opět míchejte, dokud se víno neodpaří. Poté rýži přesypte do hrnce s uvařenou dýní, promíchejte a nechte vařit. Během vaření dle potřeby dolévejte horký vývar. Ke konci vaření osolte a opepřete, na závěr vmíchejte dva oříšky másla a sýr Gran Moravia, nechte minutku odpočinout, aby se všechny chutě dobře propojily, a podávejte horké.



 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Potraviny „BEZ“: kdy je používat a kdy to naopak není nutné

Roste počet potravin bez laktózy a bez lepku, které jsou určeny osobám s intolerancí na tyto dvě složky. Kdo však touto intolerancí netrpí, neměl by se laktózy ani lepku zříkat. V některých případech to může mít dokonce nežádoucí dopady.

Ještě před několika lety bylo stolování pro alergiky a osoby trpící nějakou potravinovou intolerancí spíše během přes překážky, existovalo jen mnoho zakázaných a mnoho nedoporučovaných jídel. Bylo nemyslitelné, že by si takoví lidé zašli společně s přáteli do pizzerie a objednali si jednu „margheritu“, nebo že by se s chutí zakousli do křupavé ciabatty plněné sýry a salámy. A to nemluvíme o talíři těstovin se sýrem nebo s rajčaty a nastrohanou ricottou. Na trhu bylo potravin určených celiakům nebo osobám s intolerancí laktózy jen málo, navíc chutnaly úplně jinak než běžné potraviny a byly nesmírně drahé. Nyní našťastí díky výzkumu a technologickým inovacím mnoho z těchto překážek padlo. V obchodech je konečně dobrá nabídka mouky, pečiva, pizzy, sušenek i těstovin bez lepku. To samé platí i pro nesnášenlivost laktózy. Jestliže tvrdé, dlouho zrající sýry byly pro osoby s touto intolerancí vhodné odjakživa, protože jsou téměř bez laktózy, stejně jako jogurty, pak u čerstvých sýrů, jako je například mozzarella, je situace odlišná. Problém závisí na stupni intolerance, který se člověk od člověka liší, nicméně vyřešil se nabídkou čerstvých sýrů bez laktózy.

Lidská zvědavost, móda a v neposlední řadě také názory hollywoodských hvězd, které kolují po internetu, to vše vedlo ale k tomu, že je počet konzumentů těchto potravin mnohem vyšší než počet lidí skutečně trpících takovými alergiemi či intolerancí. Je to zvyk, který se značně rozšířil a který dělá vrásky na čele odborné veřejnosti, protože jde o vědomé zřikání se složek potravy, které nemá své opodstatnění, svou raison d'être. A které v některých případech může být i škodlivé.

Proč nevyřazovat lepek

Lepk je bílkovinou obsaženou v některých obilovinách, jako je pšenice, oves nebo ječmen, pro nějž je charakteristická schopnost spojit strukturu obilovin. Právě lepku vděčíme za typickou konzistenci měkkého a křupavého chleba. Lepk je také v pivu a v těstovinách. Jeho vyloučení ze stravy v případě, kdy to není nutné, tak stravu jen ochuzuje a může vést i k problémům. Podle výzkumů prováděných římskou univerzitou Tor Vergata, ale i v dalších částech světa, zejména v USA, by mohly bezlepkové potraviny v některých případech vést k přibývání

◀ Vychutnejte si bez obav těstoviny se sýrem. Pokud máte intoleranci na lepek a laktózu, vyberte si bezlepkové těstoviny a strouhaný tvrdý, dlouho zrající sýr.

na váze výrazněji než jejich ekvivalenty s lepkem. Je to z toho důvodu, že aby byl výsledný produkt stejně dobrý, bývá někdy lepek nahrazován sacharidy, například rýží nebo cukry a tuky, čímž se zvyšuje energetická hodnota potraviny. Vede to tedy k opačnému výsledku, než jaký byl původně zamýšlen. A to je pouze jeden příklad důsledků demonizace lepku. Různá sdružení lékařů hovoří o módě, která je v některých zemích zcela mimo kontrolu, a varují před jakoukoliv formou autodiagnózy. Některé studie zveřejněné na stránkách British Journal of Nutrition navíc ukázaly, že bezlepková strava značně snižuje přítomnost hodných bakterií v žaludku. V dlouhodobém horizontu pak může vést k nedostatku výživových látek, jako jsou vitaminy B, železo, hořčík, kyselina listová a vláknina.

Proč nevyřazovat laktózu

Intolerance laktózy je sama o sobě zvláštním typem, kdy není vždy zcela nezbytné úplně vyloučit ze stravy sýry, které laktózu obsahují. Přesné indikace ale samozřejmě vždy určí lékař. Máslo, bílý jogurt a dlouho zrající sýry, jako je Gran Moravia, může jíst každý, včetně osob s intolerancí. O tom, že tyto chutné potraviny prospívají lidskému zdraví, jsme psali již v předchozích číslech a ještě o nich určitě v budoucnu budeme psát. Lidé s intolerancí i bez ní si jich tedy mohou užívat bez zvláštního omezení. Dlouho zrající sýry navíc obsahují vápník, bílkoviny vysoké biologické hodnoty, vitaminy a základní minerály. Pokud netrpíte touto intolerancí, dopřejte si i sýry čerstvé: laktóza vašemu zdraví neškodí a stejně jako další cukry, včetně těch obsažených ve výrobcích bez laktózy, dodává organismu životní energii. Uvařte si k večeři talíř špaget ochucených rajčatovou passatou s bazalkou, extra panenským olivovým olejem a nastrohanou ricottou a podávejte s plným červeným vínem. Pokud máte intoleranci na laktózu, zvolte bezlepkové těstoviny a posypte strouhaným sýrem provolone piccante.

Vždy je třeba mít na paměti, že osoby s intolerancí či alergií musí řádně dodržovat pokyny svého lékaře, který zná dopodrobna jejich zdravotní stav a stupeň intolerance a doporučí, které potraviny mohou konzumovat a kterým se mají naopak vyhnout.



Bezlepkové recepty z našich surovin

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme široký sortiment sýrů, italských uzenin a dalších italských surovin a specialit, které jsou vhodné také pro osoby s nesnášenlivostí lepku. V minulém čísle jsme vám přinesli inspirace na italské „primi piatti“ z našich bezlepkových surovin, tentokrát vám chceme kromě několika dalších prvních chodů nabídnout také recepty na italské „antipasti“, tedy předkrm. Základem těchto rafinovaných receptů jsou sýry z naší litovelské sýrárny – Gran Moravia, ricotta a giuncata, které mají vskutku všestranné využití a vyzkoušet je můžete nejen v následujících klasických kombinacích, ale i v těch odvážných, které vám napoví vaše fantazie.



Křupavé košíčky Gran Moravia plněné ricottovým krémem

Suroviny (pro 4 osoby):

- na košíčky: 250 g strouhaného sýru Gran Moravia  • ¼ lžičky čerstvé namletého pepře • 1 lžička olivového oleje na vymazání plechu 
- na náplň: 170 g ricotty speciale 
- ¼ hrnku smetany na šlehání • ½ lžičky tymiánu • 2 lžičky hladkolisté petrželky
- nakládaná sušená rajčata 
- čerstvě mletý pepř, sůl 

Příprava:

Předehřejte troubu na 175 °C. Na plech lehce vytřený olivovým olejem položte pečicí papír. Naneste na něj hromádky strouhaného sýru Gran Moravia a lehce opepřete. Z hromádek udělejte kolečka o průměru cca 5 cm. Pečte je po menších dávkách. Když kolečka začnou bublat a zlátnout, vyndejte je z trouby a ještě teplé placičky ohněte přes naběračku tak, aby získaly tvar košíčků. Ricottu, smetanu, bylinky, pepř a sůl smíchejte a dejte do lednice. Pak směsí naplňte sýrové košíčky a ozdobte je kouskem sušeného rajčátka.

Kuskus s pestem a sýrovou salsou

Suroviny (pro 4 osoby): 190 g bezlepkového kuskusu  • vývar • sůl  • extra panenský olivový olej  • pesto genovese 

- na salsu: 200 g sýru Taleggio 
- 200 ml plnotučného mléka 
- 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 
- pepř • piniové oříšky 
- bazalka na ozdobu



Příprava:

Uvařte kuskus dle návodu na obalu. Hotový kuskus naechrejte vidličkou a přidejte k němu pesto v množství dle chuti. Dobře promíchejte. Připravte si sýrovou salsu: sýr Taleggio nakrájejte na kostičky a spolu s mlékem, nastrouhaným sýrem Gran Moravia a čerstvě namletým pepřem jej vložte do nepřilnavého menšího hrnce. Na mírném ohni za stálého míchání metličkou nechte sýr rozpustit. Vzniklou salsu nalijte na talíř, položte na ni kopeček kuskusu s pestem, ozdobte piniovými oříšky a bazalkou a podávejte.



Bezlepkové fusilli s gorgonzolou a řapíkatým celerem

Suroviny (pro 4 osoby): 200 g sýru Gorgonzola dolce  • 320 g bezlepkových těstovin fusilli  • 4 lžice extra panenského olivového oleje  • srdíčko z 1 řapíkatého celeru • sůl  • pepř • najemno krájená pažitka

Příprava:

Omyjte srdíčko řapíkatého celeru a nakrájejte ho na malé kousky. Gorgonzolu nakrájejte na kostičky a vložte je do mísy. Těstoviny uvařte v dostatečném množství osolené vody, sceďte, trochu vody z vaření těstovin si ponechte. Uvařené těstoviny přesypte do mísy k sýru Gorgonzola, rychle promíchejte, a pokud je třeba, přidejte 1 až 2 lžice vody z vaření těstovin. K těstovinám přidejte nakrájený řapíkatý celer, pažitku a 4 lžice olivového oleje. Podávejte poprášené pepřem.

Giuncata se speckem a balsamikem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 250 g sýru giuncata 
- 150 g italského specku na plátky 
- 2 lžice balsamika 

Příprava:

Giuncatu nakrájejte na větší kostky a nechte je okapat. Poté kousky giuncaty zabalte do plátek pancetty nebo italského specku, připevněte párátkem a zakapejte balsamikem. Uložte do lednice a servírujte ihned po vytažení.



Jen při správném nakrájení a uskladnění sýrů si je po zakoupení budeme moci co nejlépe vychutnat. Přinášíme vám krátkého průvodce se všemi základními informacemi.

Dokonalá forma

Vykukují na nás zpoza pultů. Jsou bílé či žluté, čerstvé i zralé, měkké nebo tvrdé, vždy ale neodolatelně chutné a voňavé, a tak není možné si je nekoupit. To hlavní ale začíná, když si tyto mléčné výrobky doneseme domů a stojíme s nimi před lednicou. Ta je sice pro správné skladování sýrů nenahraditelnou pomocnicí, zároveň se ale může stát i nepřítelem. Pokud není používána tím správným způsobem, dokáže zničit všechny vůně a změnit chuť výrobků. Hlavní nepřátelé sýrů, kteří mohou poškodit jejich organoleptické vlastnosti, jsou celkem tři: vysoušení, nedostatek vzduchu, teplotní výkyvy (příliš velká zima nebo příliš velké teplo). První pravidlo je nepochybně takové, že sýr musí být uložen do chladu hned, jak je to možné, a poté se má vyjmout z chladničky asi půl hodiny před vlastní konzumací, aby stačil plně rozvinout své aroma. A když máme posleze sýr servírovat, jak jej co nejlépe nakrájet? Jaký nůž zvolit? Rozhodně nejde o zanedbatelnou věc, protože i způsob, jakým se sýry krájí a servírují, je důležitý; nejen proto, abychom si na nich opravdu dobře pochutnali, ale také proto, abychom zamezili jejich plýtvání.

Typické sýrové hoblinky vykouzlíte škrabkou na tvrdé sýry.

Tajemství skladování

Dopřejme každému sýru jeho vlastní teplotu: různé druhy sýrů vyžadují odlišnou pozornost. Podívejme se na to nejdůležitější.

ČERSTVÉ SÝRY: Musí být umístěny do té nejchladnější části lednice, a to v původním obalu nebo v uzavíratelných nádobách, díky nimž nevstřebají vůně dalších pokrmů uložených v lednici. U mozzarely je nutné, aby byla stále uložena ve svém nálevu.

ZRALÉ SÝRY: Tyto sýry uchovávejte v méně chladné části lednice, v jejich nižších odděleních blízko zeleniny.

VŠECHNY OSTATNÍ SÝRY uchovávejte ve střední části lednice.

• **U POLOZRALÝCH A ZRALÝCH SÝRŮ** je dobré zabránit styku se vzduchem a dobře zakrýt řeznou plochu speciálním papírem přímo z prodejny, plátkem či alobalem, které jsou vhodnější než potravinová fólie.

• **TVORBA PLÍSNÍ** na povrchu zralých sýrů je po uplynutí určité doby normální a nesnižuje kvalitu výrobku. Stačí ji oškrabat nožem nebo odříznout postiženou část a sýr pak můžete bez problému konzumovat.



Užitečné rady

Správné nakrájení

Sýr je jednou z potravin s nejširší škálou tvarů i konzistence, od měkké ricotty až po dlouhozrající tvrdé sýry. Představuje tak velké bohatství, zároveň ale vyvolává pochybnosti ve chvíli, kdy máte zvolit správný nůž a správný způsob nakrájení. Vždy je třeba dodržovat jedno obecné pravidlo týkající se sýrů s kůrkou: sýr má určitou vůni a chuť, pokud ochutnáváte z jeho středu, jiné zase, pokud ochutnáváte část hned pod kůrkou. Proto je třeba vést řez takovým způsobem, abyste si mohli vychutnat všechny odstíny jeho chuti.

SÝRY MĚKKÉ: Pro sýry s kůrkou stačí nůž s úzkou čepelí a dobře nabroušeným ostrím, pro ty bez kůrky a pro sýry s mramorováním, jako je gorgonzola, stačí lopatka na sýry

SÝRY TVRDÉ: Tyto sýry, jako je Gran Moravia, vyžadují nakrájení na hoblinky, kterých docílíte klasickou škrabkou na tvrdé sýry. Sýr můžete také nalákat pomocí nožiku ve tvaru kapky na nepravidelné kousky. Ke krájení lze použít i těžký nůž s vysokou čepelí.

SÝRY POLOTVRDÉ: V jejich případě je nejdůležitější takový nůž, se kterým můžete vyvinout při krájení dobrý tlak, aby byl řez těstem sýru co nejčistší. Ideální jsou nože s vysokou čepelí a s pohodlnou rukojetí.

SÝRY PAŘENÉ: Krájení těchto sýrů závisí na jejich výšce, vždy se však používají nože s poměrně vysokou čepelí.



Měkké sýry se dobře krájí ostrým nožem s úzkou čepelí.

Cestujeme po Itálii



Friuli Venezia Giulia: půvab země u hranic

Na území, kde najdeme jedny z nejhezčích míst, poklady umění, kostely a téměř ukryté středověké tvrze, se setkávají tři kultury a čtyři jazyky, moře, kopečky a hory. Najdeme tu mnoho historických svědectví a také vynikající jídlo.

Je to region, kde se hovoří čtyřmi jazyky: italsky, furlansky, slovinsky a německy; uslyšíte tu i několik benátských dialektů, které jsou zákonem uznány za společenské dědictví. V této autonomní oblasti vedle sebe žijí dvojce odlišné dějiny a dvě území: Friuli (česky Furlansko) a Venezia Giulia (Julské Benátsko). Leží na hranici dvou světů, dvou kultur, dvou tradic: té germánské a té slovanské. Svými lagunami se obrací k Jaderskému moři, na jejím území ale najdeme také Alpy a Předalpi, Krasovou náhorní plošinu i rovnou nížinu, na hranicích se Slovinskem je krajina místy kopcovitá. Krása této země plné půvabu a tajemství sem lákala básníky, spisovatele, malíře i hudebníky z celé Evropy. Jsou tu čtyři velká města (Gorizia, Pordenone, Udine, Terst) a spousta dalších lokalit, které stojí za návštěvu. Je tu město nožů Maniago nebo renomovaná škola mozaik ve Spilimbergu; Aquileia, kde se nachází velmi významné archeologické naleziště patřící mezi chráněné památky UNESCO;

je tu Gorizia se svou příhraniční atmosférou, kde můžete kráčet přímo po hraniční čáře oddělující region od Slovinska a kde je nádherný hrad. Jsou tu Dolomity a přehrada Vajont, která byla dějištěm velké katastrofy v říjnu roku 1963, je tu Rilkeho stezka a opravdu mnoho kouzelných hradů. Jí se tu frico, sýr Montasio a šunka prosciutto crudo di San Daniele a popijí se vína z Collia. Region láká na cestu tisíce barev: během návštěvy Karské náhorní roviny, při lyžování v Dolomitech nebo při procházkách kolem jezer nebo na bělostných plážích liganického pobřeží můžete objevovat jedny z nejhezčích přírodních scénérií. Můžete se vypravit na spoustu historických míst první světové války, prohlédnout si kostely a umělecká díla, navštívit hrady a majestátní paláce, jako jsou ty, které najdete ve středoevropském Terstu. Můžete oblastí projíždět bez jasného cíle a nechat se okouzlit nenápadným regionem, který se odhalí těm, kdo chtějí poznat všechny jeho krásy.

10 míst ve Friuli Venezia Giulia, která stojí za to vidět

San Daniele ve Friuli

Je to jedna z perel Friuli Venezia Giulia, která je i za hranicemi známá výrobou uzeného pstruha a šunkou, jež je plodem tisícileté tradice a jedinečného mikroklimatu. V městečku je jedna z nejprestižnějších italských knihoven – Biblioteca Guarneriana, kde jsou uloženy vzácné iluminované kodexy. Za návštěvu bezpochyby stojí dům z 18. století a fresky v bývalém kostele Sv. Antonína opata, který je nejkrásnějším renesančním cyklem v celé oblasti.

Majestátní řeka Tagliamento

Tato řeka poznamenala historii, kulturu, život i jazyk Friuli Venezia Giulia. Tagliamento se svým zvrásněným širokým korytem turistům nabízí mnoho možností, specifickou vegetaci, podmanivé zátočiny, v létě kouzelné a divoké pláže. Můžete ji sjet lodí nebo projet v koňském sedle.

Marano, město na laguně

V historickém centru je jedna ulička a náměstíčko vedle druhého, budovy jsou vyzdobeny výjevy z dávné historie: reliéfy, kamennými obličejí, erby. Nádherná laguna je odjakživa ve středu všeho dění v Maranu. Obyvatel se k ní vždy chovali s tím největším respektem, a to i v dobách, kdy byly ryby z laguny hlavním zdrojem jejich obživy.

Vrchol Campanile di Val Montanai

Najdete ho ve Val Cimoliana a je nepřehlédnutelným symbolem tohoto regionu. Patří k Furlanským Dolomitům, které jsou jedním z nejdůležitějších turistických cílů a pro svou krásu jsou spolu s Karnskými a Julskými Alpami oblastí vyhledávanou lyžaři a ostatními příznivci zimních sportů z celého světa.



Tiepolova díla v Udine

Diecézní muzeum a Tiepolova galerie v Udine sídlí v paláci z 18. století. Sbírká čítá na 700 děl, mezi nimiž najdeme fresky z 18. století od Giambattisty Tiepola, který tu na základě zadání patriarchy Dionisia Dolfini vyzdobil strop Čestného schodiště, Galerii pro hosty a Růžový salón. Mezi nejslavnější fresky patří Šalamounův soud.

Cividale del Friuli



Město, jež je autentickou pokladnicí uměleckých děl, bylo založeno Juliem Césarem kolem roku 50 před Kristem jako Forum Iulii: právě podle tohoto názvu byla pojmenována celá oblast Friuli. Při procházce uličkami historického centra na vás dýchá zvláštní, podmanivá atmosféra. Nezapomeňte navštívit dům, langobardský chrám (Tempietto), jedno z nejzajímavějších architektonických děl západoevropského raného středověku, Kalistovu křtitelnicí a Středověký dům.

Vinice na kopcích v Collio

Nádherné vinice, které okouzlují zejména na podzim, kdy se kopcovitá krajina zbarví všemi odstíny žluté, fialové a červené. Můžete podnikat úžasné procházky, navštěvovat vinné sklípky a ochutnávat místní vína.

Hrad Miramare

Hrad, kde bylo sídlo habsburského dvora, se impozantním způsobem vypíná nad moře v Terstském zálivu a každý rok přitahuje miliony turistů. Dnes v něm sídlí muzeum, patří k němu ale také park o rozloze 22 hektarů, který se vyznačuje velkou rozmanitostí rostlin z celého světa.

Pordenone

V tomto městě se můžete ztratit mezi elegantními paláci, freskami a památkami malebného historického centra. U starobylého



Městského paláce s původními gotickými tvary začíná ulice Corso Vittorio Emanuele II s dlouhým podloubím a umělecky i architektonicky zajímavými paláci s historickými kavárnami, ze které vybíhající uličky s typickými restauracemi.

Rilkeho stezka

Stezka věnovaná básníkovi Rainerovi Maria Rilkemu je jednou z nejhezčích a nejpůsobivějších, které vedou nad Terstským zálivem. Na vršku nad mořem lemovaným strmými vápencovými útesy, spojuje obce Sistiana a Duino. A právě zde na hradě v Duinu byl Rilke na začátku minulého století hostem a složil tu slavné Elegie z Duina.



Region ve zkratce

Hlavní město: Terst

Jak se sem dostanete:

Letecky: Terstské letiště v Ronchi dei Legionari (Go)

Autem: po dálnici A4 (Milán – Terst), po dálnici A23 (Palmanova – Udine – Tarvisio)

Jak se tu pohybovat:

Autem, na kole, vlakem nebo městskou a meziměstskou hromadnou dopravou.

Kde se ubytovat:

Hotely a Bed&breakfast. Častý je tu italský hotelový model, tzv. Albergo diffuso, což je hotel rozmístěný ve více historických budovách.

Historické itineráře

Ve Friuli si nenechte utéct výlet po nejslavnějších místech první světové války. Tato oblast byla dějištěm velkého počtu bitev, což dokládají početná historická místa, například v muzeu pod širým nebem na hřebeni Kolovrat, v údolích Natisone, kde se odehrála bitva u Caporetta, nebo v Muzeu Pal Piccolo ve výšce 1800 metrů, kde můžete navštívit italské i rakousko-uherské zákopy, které tu jsou neuvěřitelně blízko u sebe.

Co ochutnat: frico a šunku prosciutto crudo di San Daniele

Pstruh, sýr Montasio a prosciutto di San Daniele jsou tři symboly zdejší gastronomie. Sýr Montasio má jemnou chuť, která s postupujícím zráním získává na pikantnosti a je základem mnoha slavných pokrmů místní kuchyně, zejména Frica, receptu původem z Karnských hor. Frico, které se může podávat také s polentou, se připravuje z nastrouhaných nebo na kostičky nakrájených brambor, cibule a sýru Montasio, kdy se vše smaží společně na pánvi. Když je Frico hotové, přendá se do nepřilnavé pánve a opéká se ještě z obou stran, aby mělo zlatavou a křupavou kůrčičku. Nezapomeňte ochutnat také lahodnou šunku prosciutto di San Daniele, která vděčí za svou jedinečnou chuť zvláštnímu mikroklimatu míst, kde zraje zhruba 12 měsíců.



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 v pražské prodejně Florentinu:



Jakub Klicpera
Praha

Co si dnes z prodejny La Formaggeria Gran Moravia ve Florentinu odnášíte?

Dnes jsem jako vždy nakoupil těstoviny a nějaké sýry. Pro ty si sem

chodím pravidelně, protože pracuji tady nedaleko a vždycky sem rád zajdu.

Máte oblíbený recept z nakoupených surovin?

Určitě, sýry a těstoviny jdou vždy dobře dohromady a patří mezi mé oblíbené recepty.

Potěšily by vás sýry jako dárek?

To ano. Je to zajímavý nápad a vlastně mi přijde i zajímavé sýry obdarovávat druhé. Takže ano, rozhodně by potěšily.

Jan Boháč
Praha



Pro co jste si do prodejny přišel?

Dnes jsem si koupil sýr Gran Moravia riserva. Chodím sem hlavně pro tento sýr a většinou za sebe i někoho posílám, protože nemám moc času.

Máte nějaký oblíbený recept ze surovin, které tady nabízejí?

Určitě, třeba hříbkové omáčky, přes ravioli až

po špenátové noky. Je toho strašně moc a teď si ani na všechny nemůžu vzpomenout.

Dáváte někdy sýr jako dárek druhým?

Ano, určitě. A taky sýry jako dárky dostávám, takže se setkávám s obojím.

Ondřej Penniger
Praha



Jak často tady nakupujete?

Pravidelně. Pokaždé, když potřebujeme máslo a dlouhozrající sýr. Takže třeba jednou měsíčně, protože vždycky udělám velký nákup. I dnes jsem koupil máslo, Gran Moravia a sýrové Cri Cri.

Budou mít sýry místo ve vaší kuchyni i během letošních Vánoc?

Určitě, my klasického smaženého kapra ani bramborový salát nepřipravujeme. Sýry budeme mít vždycky na svačinu a také k vínu.

Jaké prodejny La Formaggeria Gran Moravia pravidelně navštěvujete?

Pravidelně chodím sem do Florentinu, taky na Václavák a na Letnou. Všechny koncepty prodejen jsou hrozně hezky udělané a příjemné.



Jana Kosáčková
Praha

Prozradíte, co jste si dnes nakoupila?

Koupila jsem sýry a plněné čerstvé těstoviny.

Jak často zavítáte do této prodejny?

Bohužel, nemám ji po ruce, tak tu jsem dnes poprvé. Šla jsem kolem a říkala si, že si dneska určitě něco koupím. Obchody tohoto typu mám moc ráda, protože mám ráda kvalitní sýry a výrobky Gran Moravia kupuji pravidelně.

Máte oblíbený recept z nakoupených surovin?

Určitě mám moc ráda těstoviny s dlouhozrajícím sýrem nebo dobrou omáčkou ze sýra. A nejraději mám těstoviny plněné, ať už je to špenátem, ricottou nebo i masové.

Budou mít těstoviny a sýry místo ve vaší domácnosti i během letošních Vánoc?

Určitě ano, po všech řízcích a typických vánočních jídlech se už vždy těším na jiný druh jídla, což jsou třeba těstoviny. Po vánočních svátcích mám vždycky chuť na něco jiného než na klasické vánoční věci, takže třeba špagety si určitě udělám.

Martina Procházková
Praha



Jaké speciality si z prodejny odnášíte?

Nakoupila jsem čerstvé máslo a Cri Cri Gran Moravia, ty mám moc ráda a vracím se pro ně tak dvakrát do týdne. Pracuji poblíž a prodejnu ve Florentinu navštěvuji pravidelně, kdysi mě na ni upozornil můj kolega.

Jste vyznavačkou zdravé kuchyně?

Určitě. Snažím se. Nejraději mám italskou kuchyni a nějaký tvrdý sýr a třeba k vínečku mám sýry také moc ráda. U nás doma se sýry těší opravdu velké oblibě.

Potěšil by vás sýr jako dárek?

Mě určitě. Dokonce sýry jako dárky opravdu dostávám, protože se o mně ví, že je mám moc ráda.



La Formaggeria Gran Moravia PRAHA FLORENTINUM

Turisté, které osloví zajímavý interiér a nabízené speciality, zaměstnanci okolních kanceláří a firem, těšící se na svůj obvyklý a oblíbený lehký oběd anebo svačinku, lidé bydlící blízko, kteří se tu několikrát v týdnu staví pro čerstvé mléčné a sýrové speciality. To všechno jsou spokojení zákazníci prodejny La Formaggeria Gran Moravia v pražském Florentinu, kterých stále přibývá.

Otevírací doba prodejny se přizpůsobila ruchu v pasáži a ulici Na Poříčí: její dveře jsou denně otevřeny od 9 až do 20 hodin, o víkendech vítá zákazníky tým příjemných prodáváků od 10 do 18 hodin. Poloha prodejny zákazníkům více než vyhovuje. Nachází se totiž v blízkosti dopravního uzlu metra C – Florenc a zároveň je také pár kroků od stanice metra B – Náměstí Republiky. Je umístěna v pasáži přímo pod kancelářským komplexem, a právě proto jsou v ní častými zákazníky lidé, kteří tam pracují. Rádi do obchodu zavítají v čase oběda třeba na chutné panini plněné čerstvými surovinami. „Vstup máme i z ulice Na Poříčí, takže sem často přicházejí turisté. Nesmím také zapomenout na stále zákazníky, kteří blízko pracují nebo bydlí, a vždy, když mají chuť na kvalitní a čerstvé suroviny, nakoupí u nás pro sebe i své blízké,“ říká vedoucí prodejny Florentinum Pavla Zuzáková, která šéfuje sehranému pětičlennému kolektivu, jež by se měl v nejbližší době ještě rozšířit. Denně



tým obslouží přes 350 zákazníků, o víkendu zhruba stovku nakupujících, převážně turistů. Výhodou prodávajících je dobrá znalost cizích jazyků, v nichž dokážou obsloužit, ať už je to angličtina nebo třeba ruština. Zákazníků podle vedoucí stále přibývá. „Chodí k nám také hodně mladých, kteří své chutě teprve objevují a snaží se zkoušet své první italské recepty,“ usmívá se Pavla Zuzáková, podle níž nakupující do krásné prodejny láká také blížící se období Vánoc. Důvodem, proč se do obchodu pravidelně vrací, je podle ní kvalita potravin a služeb. „Každý zákazník se rád vrací tam, kde byl spokojen a kde mu zachutnalo něco nového, co třeba jinde ani nesežene. Pro tyto stále zákazníky jsou velkým lákadlem speciální akce na jejich oblíbené potraviny a také zajímavé novinky, nyní například Cri Cri Gran Moravia,“ popisuje vedoucí, podle které je zjevné, že se český zákazník stále více zajímá o suroviny a hlavně se nebojí experimentovat v nových chutích. Mezi zákazníky prodejny ve Florentinu převažují ženy, které tu obvykle nakupují ověřené a rodinou oblíbené suroviny. „Muži nás většinou navštíví tehdy, když mají hlad anebo je honí mlsná,“ směje se Pavla Zuzáková. „Oblíbili si plněné panini jako rychlou svačinku a místo nějaké sladkosti si vezmou zákys, syrovátku anebo jogurt. Naši muži jsou rozhodně gurmáni, rádi u nás degustují a radí se ohledně přípravy jídla.“ Největší zájem je setrvale o chutné čerstvé máslo z litovelské sýrárny, které by podle

Pozvánka

► Tým prodejny v pražském Florentinu (zleva) Vladana Joseph, Martina Barillová, Pavla Zuzáková, Lenka Škrabalová, Ivana Hůlková a Anna Glombica zdraví čtenáře a své zákazníky.

Pavly Zuzákové nemělo chybět na žádném českém stole, v kuchyni či ve vánočním cukroví. Další pochoutkou, kterou si zákazníci nejčastěji vkládají do košíku, je extra tvrdý sýr Gran Moravia. Z italských specialit vyhledávají kvalitní uzeniny a také vína, obzvláště Prosecco. „Náš sortiment se samozřejmě stále rozšiřuje. Máme například nové ovčí aromatizované sýry anebo nodini, což je vlastně čerstvá mozzarella stočená ručně do uzlíků. Do nabídky jsme opět zahrnuli lanýžové produkty, které nepochybně patří do italské kuchyně, a nabízíme nové vynikající olivové oleje ve větším balení, které si zákazníci žádali. Rozšířili jsme i nabídku vín ze Sicílie. A osobně jsem velice ráda, že se i naše čerstvá výroba z litovelské sýrárny obohatila o několik novinek, například o citrusové příchutě našich jogurtů anebo mladý sýr Furfante, lahodný a krémový,“ popsala novinky vedoucí. Co by čtenářům na zimu doporučila z jejich sortimentu? „Mně osobně nikdy v lednici nechybí naše máslo, ricotta nebo tvaroh. A rozhodně by nikomu v italském jídelníčku neměla chybět sušená rajčata. Teď na zimu bych všem doporučovala teplou deku, dobré italské víno a talíř skvělých italských sýrů, které s otevřenou lahví skvěle lahodí. Abstinentsům mohu zase poradit krémovou italskou horkou čokoládu,“ přidává své tipy vedoucí prodejny, ve které zájemcům rádi na objednávku připraví sýrové a uzeninové talíře. Plánují také roznášku plněných baget do kanceláří, stačí jen zavolat na prodejnu a domluvit se.

Kolektiv prodejny přeje svým zákazníkům a čtenářům krásné Vánoce a šťastný vstup do roku 2017 a přidává jeden chutný, velmi jednoduchý recept:

CUKETOVÁ POLÉVKA

1 cuketa, 1 kelímeček ricotty (cca 250 g), kari, sůl a pepř, vývar

Cuketu nakrájíme na kostky, krátce osmahneme, zlehka zasypeme kari a promícháme. Zalijeme vývarem nebo vodou a vaříme do měkka. Ponorným mixérem pak rozmixujeme a přidáme ricottu, dochutíme solí a pepřem.

Dobrou chuť!

Prodejny

KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v řetězci specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Najdete zde bohatou nabídku čerstvých a zrajících sýrů z litovelské sýrárny a z Itálie, 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
tel.: 541 216 290

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

Trži Dvory 98
tel.: 585 152 362

OLOMOUČ

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
Roztylská 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
u našich webových
stránek
www.laformaggeria.cz



Jsmé také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz