

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 16 jaro 2017
zdarma

MAGAZINE



Obchodník
roku 2016

Nový zákaznický zážitek



**ZÍSKALI JSME
PRESTIŽNÍ
OCENĚNÍ**

DĚKUJEME ZA VAŠI PŘÍZEŇ



ROZHOVOR

Jaro je pro kuchaře
nejkrásnější období,
tvrdí „Kluk v akci“
ONDŘEJ SLANINA



PRÁZDNINY V ŘÍMĚ

Vyzkoušejte tři tipy
na nezapomenutelnou,
sladkou dovolenou





Darujte jedinečný chuťový zážitek, darujte balíček italských delikates

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia připravujeme **dárkové balíčky na míru**. Rádi vám poradíme s výběrem produktů a vytvoříme dárek se zaručeným úspěchem. Oslavy narozenin, svatby, plesy, večírky s přáteli, schůzky s obchodními partnery – to vše jsou příležitosti, na kterých s našimi dárkovými balíčky určitě uděláte radost.

Balíčky je vhodné objednat předem.



www.laformaggeria.cz

Foto Tomáš Škoda



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,
přinášíme vám jarní číslo našeho magazínu a věříme, že vám v něm nabídneme nápady, jak si naplno vychutnat jaro, období, kdy se opět můžeme těšit z čerstvé zeleniny a vychutnat si ji

třeba v kombinaci s čerstvými sýry či mnoha dalšími výrobky, které naleznete v našich prodejnách.

Rádi bychom se s vámi v tomto čísle podělili o radost, kterou prožíváme po nečekaném a mimořádném úspěchu v rámci ocenění Mastercard Obchodník roku 2016, kde koncept prodejen La Formaggeria Gran Moravia zvítězil v kategorii Nový zákaznický zážitek. Na stránkách věnovaných této události s námi můžete prožít den, který velice potěšil všechny spolupracovníky, kteří se na chodu našich prodejen podílejí. Těm všem a také vám, našim zákazníkům, patří poděkování za vaši přízeň.

Také v novém čísle magazínu samozřejmě najdete obvyklé rubriky s mnoha recepty, nápady na kombinace pokrmů, zajímavostmi a radami pro vaši kuchyni. Nechybí rozhovor s osobností vedený s šéfkuchařem Ondřejem Slaninou, který pro naše čtenáře připravil i několik speciálních receptů se sýrem Gran Moravia. A nevynecháme ani výpravu do historie sýrů a několik inspirací pro vaši cestu do Itálie, kde vám tentokrát nabízíme tři rozdílné itineráře, které stojí za vyzkoušení při návštěvě věčného města, Říma. Vezmeme vás ale i na neobvyklou cestu po stopách školení našich vedoucích a prodáváčů, kteří během intenzivního týdne návštěv u našich italských dodavatelů prohlubovali své znalosti o produktech, které vám v prodejnách nabízíme, a vybírali novinky, které v průběhu roku budete moci vyzkoušet i vy.

Doufáme, že vám toto číslo magazínu bude vítaným průvodcem jarními měsíci a že si budete moci i našim přispěním každý den pochutnat na zdravých a lahodných pokrmech.

Buon appetito!
Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 24. března 2017.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, m-ARK, iStockphoto, Peter Szamuhel.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality: ocenění Obchodník roku	4–5
Rozhovor s Ondřejem Slaninou	6–7
Tři speciální recepty Ondřeje Slaniny	8
Baby bonus	9
Tradiční primi piatti – risotto	10
Kombinujeme sýry – giuncata	11
Školíme se pro vás – fotoreportáž	12–13
Prostíráme: ochutnávka sýrů	14–15
Z historie: Sýry mezi válkami	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce – Verena dolce	17
Eccellenti Pittori Brazzale 2016	18–19
Škola vaření: cheesecake	20–21
Už jste vyzkoušeli naše speciality	22–23
Recepty se čtyřmi surovinami: gnocchi	24
Krok za krokem: mozzarella v těstíčku	25
Bezpečkové recepty	26
Finger food: piadina	27
Cestování: Řím	28–29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria Praha, M. Horákové	31



Slavíme velký úspěch
v soutěži Mastercard
Obchodník roku 2016 –
Nový zákaznický zážitek
4–5

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



Vyzkoušejte nekonečné
variace sladké i slané
pochoutky – dejte si
Cheesecake!
20–21

Něco dobrého na první
jarní výlety? Připravte si
s sebou do přírody rychle
a snadno piadinu
27





Slavíme úspěch v soutěži Mastercard Obchodník roku 2016

La Formaggeria Gran Moravia získala ocenění Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek. Vítězství je pro všechny, kdo se na chodu prodejen podílejí, skutečným svátkem.

Nečekaný úspěch konceptu řetězce La Formaggeria Gran Moravia v soutěži Mastercard Obchodník roku 2016 je neuvěřitelným výsledkem nadšení a pracovního nasazení všech pracovníků řetězce. Mezi finalisty soutěže byl náš koncept vybrán porotou odborníků, kteří ocenili originalitu nabídky a unikátnost formátu, který je pro všechna prodejní místa typický. Vítěze určila prostřednictvím hlasování porota 500 odborníků po živé prezentaci projektů tří finalistů (Globus, Lidl a La Formaggeria Gran Moravia) během konference

Retail Summit 2017 dne 31. ledna 2017 v Praze. Koncept našich prodejen zvítězil s 65 % hlasů. „Je to nečekaný a neuvěřitelný výsledek, který je plodem mimořádné práce a vášně našich 150 spolupracovníků, prodáváčů, vedoucích prodejen, kolegů z oddělení nákupu v Itálii i v České republice, ze sýrárny, z oddělení logistiky, ale také přízně našich zákazníků. Je to úspěch té nejlepší italské gastronomické kultury, kterou bravurně ovládli naši čeští přátelé,“ uvedl ihned po zisku ocenění Roberto Brazzale, prezident skupiny Brazzale a autor projektu

La Formaggeria Gran Moravia. „Zvítězila naše lidský rozměr nad tak trochu orwellovskou efektivitou ‚velkých dat‘ (big data). Je to pro nás o to větší čest, když víme, že jsme porazili dva skutečné kolosy, které do finále postoupily s vysoce hodnotnými projekty.“ Toto nečekané vítězství spolu se sympatiemi, které projektu vyjádřilo obecnstvo konference, přináší nejen velkou radost, ale je zároveň i potvrzením toho, jak je i v dnešních dnech pro zákazníka důležitý přímý kontakt s prodávacem, který dokáže poradit, poskytnout informace o všech produktech, které nabízí, a přidat i různé tipy na recepty či na způsob optimálního skladování. Díky tomuto bezprostřednímu kontaktu ale nedochází pouze k jednosměrnému přenosu informací, z pohledu prodávajícího jsou velmi cenné podněty získané přímo od zákazníka.



Právě proto můžeme vycházet neustále vstříc aktuálním požadavkům zákazníků a zlepšovat služby, které v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme. „Prostřednictvím těchto obchodů jsme chtěli v České republice obnovit tradici pultového prodeje s obsluhou, kde bychom nabízeli italské pokrmy pro každodenní stravování dle principu, že nakupování má být svátkem pro všechny. Češi jsou vzdělaní, pozorní a zvědaví a představují tak ideální klientelu. Naši prodáváci jsou skvělí a milují italskou kulinářskou tradici dokonce víc než my, a tak mohou předávat svou vášně a znalosti,“ vysvětluje dále Roberto Brazzale a přidává jednu zajímavost. Dodnes jeden z nejhezčích obchodů s potravinami v italském Miláně – Peck – byl koncem 19. století založen pražským uzenářem Františkem Peckem. Tehdy to byli Češi, kteří v Itálii vybudovali obchod s dokonalým servisem a péčí o zákazníky, nyní jako by se tato historie opakovala, jen jsou to Italové, kteří v Česku obnovují tradiční obchody založené na příjemné atmosféře, kvalitní obsluze a důvěře.

Výsledek prozrazuje i jiný zajímavý a zdánlivě překvapivý fakt. V době, kdy jsme zahlceni novými technologiemi, kdy se stále častěji hovoří o nákupu potravin přes internet nebo prostřednictvím chytrých telefonů a dalších komunikačních kanálů a aplikací, má zákazník stále větší potřebu vrátit se k tradičnímu způsobu nakupování založenému na vřelém a skutečném lidském kontaktu.

Naše hodnoty

Obsluha s maximální péčí, přímý kontakt se zákazníkem, výroby vlastní produkce z kontrolovaného řetězce, čerstvost výrobků, ingredience tradiční italské kuchyně pečlivě vybírané přímo u italských výrobců, informace a rady k nabízeným výrobkům, příjemné prostředí bez stresu, co nejlepší poměr kvality a ceny.



Zdroj fotografií: archiv Brazzale Moravia, Ogilvy, Blue events



Co je Mastercard Obchodník roku

Mastercard Obchodník roku je prestižní ocenění těch nejlepších obchodníků a obchodních řetězců na českém trhu z pohledu nabízených služeb či oblíbenosti u zákazníků. Soutěž má velkou mediální publicitu a respekt i mezi samotnými obchodníky. Zároveň nabízejí jakousi mapu maloobchodu, která může sloužit zákazníkům k lepší orientaci na trhu.

Jak je určen vítěz

Princip výběru vítěze kategorie Mastercard Obchodník roku 2016 – Nový zákaznický zážitek je tříkolový a je kombinací expertního názoru a volby profesionálů z odvětví obchodu. V prvním kole proběhne individuální nominace kandidátů ze strany členů expertního týmu a na základě hlasování jsou vybrány tři nominace s největším počtem hlasů (v tomto ročníku La Formaggeria Gran Moravia, Globus a Lidl). Finalisté představují krátkou prezentaci svého řešení na konferenci Retail Summit 2017 a o vítězi rozhoduje 500 odborníků, účastníků konference, prostřednictvím hlasování.



Obchodník roku 2016

Nový zákaznický zážitek





Ondřej Slanina: Sýry jsou nedílnou součástí mého jídelníčku

Pane Slanino, jak se těšíte na jaro?
Co vám v zimních měsících nejvíc chybělo?

Na jaro se samozřejmě moc těším. Komu by v zimě nechybělo teplo a slunce!

Je už příchod jara znát ve vaší kuchyni?
Určitě ano, jaro je pro kuchaře nejkrásnější období, protože nabízí úžasné svěží a čerstvé suroviny.

Na co nového a vyložené „jarního“ zvete labužníky do vaší Zámecké restaurace Chateau Svatý Havel v Praze, kde jste šéfkuchařem?
Hosté u nás určitě najdou svěží jarní degustační menu a samozřejmě i denní menu bude podřízeno svěžím surovinám.

V restauraci romantického záměčku působíte už téměř deset let, jak se za tu

dobu změnili vaši hosté, jejich chutě, přání a gastronomické znalosti?
Chutě našich hostů jsou celou dobu velmi pestré a náročné. A nás baví plnit jim jejich nejtajnější přání.

Vedete kurzy vaření, jste majitelem a lektorem školy vaření Hungry town. Mají Češi v posledních letech stále tak velký zájem o vzdělávání v této oblasti? Lepší se podle vás ve vaření, stolování a výběru surovin?
Zájem lidí o dobré jídlo se určitě zlepšuje, jelikož stoupá taky zájem o kurzy vaření všeho druhu.

Máte rád českou kuchyni? V čem podle vás stojí „pevně v kramflecích“ a v čem má naopak ještě rezervy ve srovnání s vyhlášenými světovými kuchyněmi se silnou tradicí, jako je například italská, francouzská, německá...?
Na českou kuchyni se stále nahlíží jako na těžkou kuchyni komplikovaných příprav s velmi těžkými přílohami. I to se ale mění a naše kuchyně se neustále odlehčuje. Bohužel asi nikdy nebude světový zájem o českou kuchyni takový, jako o ostatní zmíněné zahraniční kuchyně, což je škoda.

Je vám chuťově blízká italská kuchyně? Které italské jídlo byste si dal nejraději?
Italskou kuchyni mám rád pro její jednoduchost a čerstvost. Určitě miluji různé úpravy těstovin doplněné o pestré chutě čerstvých italských surovin.

Měl jste možnost dobře poznat Itálii nejen po stránce gastronomické, ale i její přírodní nebo historické krásy? Kde se vám líbilo nejvíc?
Mám rád části severního Alto Adige, ale stejně tak miluji jižní pobřeží Amálfi.

Co vám na Itálii přijde inspirující?
Pro mě je nejinspirativnější právě ta její lehkost a jednoduchost ve vaření.

Kde vy sám čerpáte inspiraci pro svou práci, pro nové postupy, recepty, kombinace?
Nejsilnější inspirací je pro mě zkoušení nových chutí během poznávání nových destinací.

Kdy jste pracovně nejšťastnější a v jakých situacích vám naopak tak zvané dochází dech a energie?



Nejsilnější jsem samozřejmě v kuchyni mých gastrozařízení, v obklopení spokojených hostů. Dech mi dochází u komplikovaných hostů s nesplnitelnými přáními.

Říkáte o sobě, že: „Neznáte slovo nejde, a proto občas se svým týmem dokážete nemožné.“ Je něco, co vám může zabránit dotáhnout dílo do úspěšného konce?
Asi jen lidská hloupost a neústupná arogance.

Jaký je váš tým?
Můj tým je jednoduše úžasný plný skvělých lidí, bez kterých si svou práci nedovedu představit.

Jste znamením lev a ti prý bývají vůdci a neradi se čemukoli přizpůsobují. Velíte v kuchyni pevnou rukou a s generálským gustem? Nebo jste ochoten diskutovat, přijmout radu a třeba se i podřídit, když je to třeba?
Myslím si o sobě, že jsem spíš ten druhý případ. Rád si nechám poradit a taky se u svých kolegů rád inspiroji.

Vášim koníčkem jsou rychlá auta. Zažijete v nich víc adrenalinu než v kuchyni ve chvíli největšího presu?
Je to úplně jiná forma adrenalinu, která se nedá srovnat, nicméně asi obě tyto formy potřebuji k životu.

Zklidnění stále nacházíte u golfu?
Golf jsem v minulém roce velmi omezil, přece jen je to sport velmi náročný na čas.

Spousta čtenářů vás zná jako kuchaře a moderátora velmi populární kulinařské televizní show Kluci v akci, jejíž první díl byl natočený už v roce 2005 a následovalo několik set dalších. Co vám tento zábavný a poučný TV pořad osobně dal a vzal? Jak na natáčení vzpomínáte?
Natáčení našeho pořadu mě stále baví, nabíjí a nutí k sebevzdělávání. Vzpomínky na natáčení jsou z téměř sta procent jen pozitivní. Pomohlo mi to poznat spoustu nového.

S jakou surovinou v kuchyni pracujete nejraději?
Asi nemám nic úplně nejoblíbenějšího, ale rád pracuji s rybami. Mám rád jejich nekomplikované a jemné chutě.

Jaké místo pro vás v kuchyni zaujímají sýry a na kterých si vy sám nejvíc pochutnáte?
Sýry jsou nedílnou součástí mého jídelníčku. Nedovedu si sice představit sýr k snídani, ale stejně tak si nedovedu představit večer bez sýru.

Co říkáte na sýr Gran Moravia?
Sýr Gran Moravia je jednoduše perfektní a vlastně ani jiný sýr parmazánového typu nepoužívám a nejm.

Pro čtenáře La Formaggeria Magazine jste připravil několik receptů ze sýrů, másla a dalších výrobků největší české sýrárny Brazzale Moravia. Znáte osobně tyto produkty a extra čerstvé mléčné výrobky, které si lidé mohou v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia koupit krátce poté, co se v litovelském podniku ručně vyrobí?
Samozřejmě tyto produkty znám a pravidelně i tyto prodejny navštěvuji a svou domácnost sýry z La Formaggeria Gran Moravia zásobuji.

Jak se vám se surovinami pracovalo a proč jste zvolil právě tyto recepty?
Miluji máslo, protože právě to dodá jídlům vždy úžasnou jemnost, ale musím říct, že i ostatní suroviny jsou fantastické.
Jaké jsou vaše nejbližší pracovní plány? Stojí před vámi letos velké výzvy?
V dubnu budu otvírat hotel v jižních Čechách v místě jako stvořeném pro relax a odpočinek a od května pak sít nových samoobslužných restaurací, která bude mít přesah i na Slovensko.

Na co se osobně nejvíc těšíte?
Těším se na spokojené hosty a samozřejmě na čas strávený se svým synem.



Ondřej Slanina
je dvaatřicetiletý profesionální kuchař, který studoval hotelnictví a gastronomii hotelu International. Je členem Pražského kulinařského týmu, s nímž mimo jiné získal například bronzovou medaili na kuchařské olympiádě v Erfurthu. Téměř deset let působí jako šéfkuchař zámecké restaurace Chateau Svatý Havel a vede také školu vaření. Veřejnosti je známý především z oblíbeného kulinařského pořadu Kluci v akci, který uvádí s kolegou Filipem Sajlerem.

Recepty Ondřeje Slaniny

ze surovin La Formaggeria Gran Moravia

Šéfkuchař Ondřej Slanina má produkty z prodejen La Formaggeria Gran Moravia v oblíbě a sám je často při vaření používá. Speciálně pro čtenáře La Formaggeria Magazine připravil tři recepty, v nichž hraje důležitou roli právě čerstvé litovelské máslo, sýr Gran Moravia a další speciality nabízené v našich prodejnách. Uvařte si chutná jídla z kvalitních surovin podle Ondřeje Slaniny:



B.M.L.T. sandwich

(Bacon, Moravia, Letuce, Tomato)

Suroviny (4 porce):

na 1 světlý domácí chléb: 500 g hladké mouky • 21 g kvasnic • 1 lžíce oleje • sůl
• vlažná voda dle potřeby
dále: 16 plátků slaniny • 4 masitá rajčata
• 8 listů např. ledového salátu • 4 plátky sýru Gran Moravia

Příprava:

Domácí chléb: Hladkou mouku přesijte do velké mísy, rozdrobte kvasnice, přidejte olivový olej a vlažnou vodu. Dobře rozmíchejte a osolte. Zpracované hutnější těsto připravte do hranaté formy vyložené pečícím papírem, přetáhněte potravinovou fólií a na teplém místě nechte kynout alespoň půl hodiny. Troubu předehřejte na 170 °C, odstraňte fólii, zkontrolujte, že těsto zdvojnásobilo svůj objem, tedy vykynulo, a vložte je do trouby. Pečte 70 minut. Upečený chléb nechte pomalu chladnout a nekrájejte dříve, než zcela vychladne. Mohl by se srazit. Plátky domácího chleba opečte na troše rozpuštěného litovelského másla, plátky slaniny vypečte v troubě nebo pánvi a nechte okapat od přebytečného tuku na papírové kuchyňské utěrce. Ihned skládejte

do sandwiche: dobře omytý a osušený salát, plátky zralých rajčat, vypečenou a ještě horkou slaninu, plátek sýru Gran Moravia. Pusťte se do jídla.

Pappardelle s ricottou a mladým špenátem

Suroviny (4 porce):

400 g čerstvých pappardellí • 20 ml olivového oleje E.V. • 200 g ricotty speciale • 20 g oloupaného česneku • 20 g čerstvé chilli papričky • 50 g litovelského másla • 0,2 g čerstvě nastrouhané citronové kůry • 100 ml vody, ve které se vařily těstoviny • 125 g baby špenátu (1 vanička) • sůl • pepř

Příprava:

Do osolené vroucí vody vložte čerstvé těstoviny a dobře rozmíchejte, vařte přibližně 2 minuty tak, aby byly „al dente“. Mezitím rozpalte pánev a přidejte dobrý olivový olej. Na mírném plameni restujte na plátky nakrájený česnek a na drobně nasekanou a semen zbavenou chilli papričku. Přidejte těstoviny rovnou z hrnce, podlijte vodou z těstovin, přidejte ricottu, strouhanou citronovou kůru, osolte a opepřete. Omáčku v těstovinách nechte krátce svařit, odstavte z ohně, přidejte čerstvé listy špenátu a máslo, které omáčku s těstovinami krásně spojí. Pokud je potřeba, dochutte ještě solí a pepřem, dozdobte listy špenátu, ricottou a trochou olivového oleje.



Toasty s kachními srdíčky v silné omáčce s hoblinami sýra Gran Moravia Riserva a čerstvou rukolou

Suroviny:

500 g očištěných kachních srdíček • 300 g cibule • 100 ml červeného vína • 200 ml zeleninového vývaru • sůl • pepř • mletý kmín • 50 ml slunečnicového oleje
1 světlý domácí chléb (příprava dle návodu v receptu na sandwich) • 50 g litovelského másla • 50 g hoblin sýru Gran Moravia Riserva • 50 g čerstvé rukoly • olivový olej E.V.

Světlý domácí chléb připravte stejným způsobem jako v receptu na sandwich.

Příprava:

Kachní srdíčka dobře očištěte od žilek, rozpulte a omyjte krevní sraženiny. Naopak tuk na vrchní části srdíček ponechte, je unikátním nositelem chuti a pro jídlo bude maximálně přínosný. Očištěnou cibuli nakrájejte najemno a dejte restovat do menšího hrnce na slunečnicovém oleji. Cibuli restujte do tmavě hněda, pokud se začne v některých místech připalovat, podlijte zeleninovým vývarem, dobře promíchejte a nechte odpařit, aby se restovala dál. Pokud je základ už dostatečně tmavý, přidejte srdíčka a dobře opečte, osolte, opepřete, přidejte kmín a zalijte připraveným vínem a zbytkem zeleninového vývaru nebo podlijte trochou vody. Srdíčka duste do měkka.

Plátky domácího chleba opečte po obou stranách na troše litovelského másla, pokladte srdíčky i s hustou cibulovou omáčkou, ve které se dusila, pohodte čerstvou rukolou, posypte hoblinami sýru Gran Moravia Riserva a zakápněte extra panenským olivovým olejem.



Společnost Brazzale Moravia a. s. připravila pro zaměstnance speciální Baby Bonus

Sýrárna Brazzale Moravia a.s. letos zavedla Baby Bonus – nový speciální bonus za každé dítě narozené kterémukoliv ze zaměstnanců. Příspěvek ve výši 25 000 korun bude vyplácen za každého narozeného potomka v době trvání pracovního poměru ve společnosti alespoň jednoho z rodičů.



Podmínkou čerpání nového bonusu je dovršení alespoň dvou let práce ve společnosti před či po narození dítěte, a to u jednoho z rodičů, otce či matky, ať už pracují v sýrárně v Litovli anebo v řetězci La Formaggeria Gran Moravia. U každého z následujících dětí bude mít zaměstnanec nárok na Baby Bonus po dovršení alespoň jednoho dalšího roku práce u společnosti. Prémie bude přiznána i v případech adopce.

Obdobný příspěvek zavedli italští majitelé také v mateřské firmě Brazzale SpA v Itálii.

„Touto iniciativou chceme nejen pomoci novým rodičům při ekonomických výdajích, ale zejména si přejeme, aby cítili, že máme radost, když se jim daří realizovat jejich životní plány, jež mají být vždy na prvním místě. Přejeme si, aby toto gesto bylo užitečné a aby se v budoucnu našim zaměstnancům narodilo tolik dětí, že bychom, miněno samozřejmě s nadsázkou, mohli tohoto kroku třeba i litovat. Chceme dát našim spolupracovníkům najevo, že s nimi sdílíme jejich rodičovské radosti,“ uvedl prezident skupiny Roberto Brazzale.



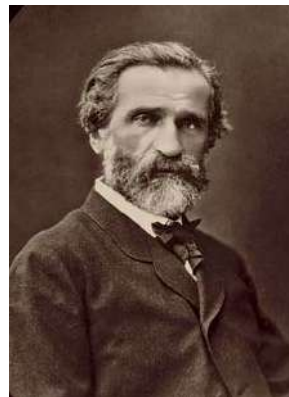
Tradiční primi piatti



Risotto Giuseppe Verdiho

Velký hudební skladatel Giuseppe Verdi byl milovníkem dobrého jídla, dokonce existuje jeden první chod věnovaný právě jemu. Postačí vám rýže, chřest a houby a hned máte večeri hodnou operní premiéry.

Vztah Verdiho k dobremu jídlu je vskutku srdeční záležitostí. Když se tento velký skladatel narodil, jeho otec Carlo Verdi vlastnil malou, ale prosperující hospůdku v Roncole, části obce Busseto ležící v provincii Parmy, ke které náležel i obchod s potravinami. Byl to tehdy běžný typ krámků, kde se dalo koupit úplně vše: od soli přes tabák,



večerech nikdy nechybělo. Verdiho láska k němu byla natolik známá, že se Henri-Paul Pellaprat, žák Augusta Escoffiera a zakladatel slavné francouzské kuchařské školy Cordon Bleu (1895), rozhodl věnovat Verdimu takový první chod, ve kterém byly použity suroviny typické pro oblast, odkud mistr pocházel. Skoro

jako by mu chtěl splatit jakýsi dluh, vždyť právě z Francie Verdiho vícekrát žádali o jeho risotto, které on sám s oblibou připravoval v kuchyni v Sant'Agatě, dnešní Verdiho vile. Verdiho přítel, libretista Giuseppe Giacosa, ji popisuje jako místo „pitoreskní ve své velikosti a proměnlivé ve svém vzhledu pantagruelistické alchymistické laboratoře“. Verdiho risotto je pokrm významných příležitostí hodný operního jeviště, i když jeho příprava je snadná. Dbejte však na pravidla, risotto totiž nepřipouští žádnou disharmonii.

Suroviny:

380 g rýže
100 g másla
80 g sušených hub
80 g špiček chřestu
80 g loupaných rajčat
50 ml čerstvé smetany
80 g prosciutto crudo di Parma
1,5l masového vývaru
100 g sýru Gran Moravia
půl cibule

Příprava:

Nasekejte cibuli najemno. Na tenké plátky nakrájejte prosciutto crudo di Parma a loupaná rajčata. Sušené houby namočte do trochy teplého vývaru, aby změkly, osušte je a nakrájejte na proužky. Jemně omyjte chřest a odkrojte špičky, povařte je ve vroucí vodě asi 5 minut. Nechte rozpustit 50 g másla a poduste na něm cibuli. Jakmile začne měnit barvu, přidejte rýži, zvýšte plamen a míchejte, až budou zrnka sklovitá. Toto trvá obvykle asi jednu minutu. Pak přidejte houby, prosciutto, rajčata a chřest. Vařte rýži za postupného přidávání horkého vývaru. V polovině vaření, asi po 10 minutách, přidejte smetanu. Když je rýže uvařená „al dente“, sejměte ji z plotny, přidejte zbývající máslo, strouhaný sýr Gran Moravia a pečlivě vše promíchejte, až bude risotto pěkně krémové. Podávejte horké.

Triky pro dokonalé risotto

- Rýže musí být uvařená al dente. Během vaření ji průběžně ochutnávejte, nevěřte pouze časům uvedeným na balení.
- Suroviny jsou zcela zásadní: nešetřete ani na množství ani na kvalitě.
- Pozor na závěrečné vmíchávání másla a sýru. Jde o důležitou fázi, která musí proběhnout až po sejmutí z plotny a kdy je třeba vše opravdu dobře promíchat.
- Cibuli restujte vždy na nízkém plameni. Dbejte, ať ji nespálíte, zničila by celé risotto.
- Pánev musí být středně velká s vysokým okrajem.
- Vývar musíte přilívat vždy vroucí, postupně po sběračkách.
- Nezapomeňte nikdy na lahev vína k risottu. V našem případě je vhodné plné červené.

Kombinujeme sýry

Giuncata, čerstvost v kuchyni

Nová spojení: tentokrát je řada na tomto čerstvém sýru s všestranným použitím, který je ve své základní verzi vhodný do sladkých i slaných receptů. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia giuncatu nabízíme také ve verzích s olivami a s rukolou, které jsou vhodné do slaných pokrmů. Nechte se inspirovat následujícími jednoduchými a rychlými recepty, které již na první pohled nabízejí klasické i neobvyklé kombinace. Vyzkoušejte proto i vy tyto hry chutí.

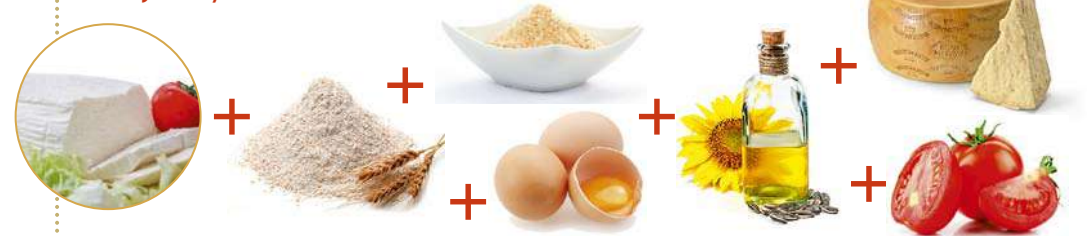
Salátové listy plněné giuncatou



giuncata + salát + strouhanka + česnek + kapary + bílé víno + olej

Kostičky giuncaty smíchejte se strouhankou a s nasekaným česnekem a kapary. Pomožte si vidličkou a dle libosti přidejte pepř nebo feferonku. Očistěte listy salátu a naneste na ně syrovou směs. Plněné salátové listy pak několik minut duste na pánvi vytřeném olivovým olejem, lehce je přitom přelijte trochou bílého vína.

Smažená giuncata s rajčaty



giuncata + mouka + strouhanka + vejce + olej + Gran Moravia + rajčata

Giuncatu nakrájejte na plátky o síle 1,5 cm a osušte je papírovou utěrkou. Poté je obalte v mouce ze všech stran, i z boků, následně v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance. Rozehřejte rostlinný olej a na středním žáru z obou stran osmažte dozlatova. Poté posypte nastrohaným sýrem Gran Moravia a podávejte s plátky čerstvých rajčat.

Těstovinový salát s giuncatou



giuncata + macaroni + rajčata v oleji + pinie + pesto + extra panenský olivový olej

Dejte vařit těstoviny. Mezitím nakrájejte 250 g giuncaty na malé kostičky a na tenké plátky nakrájejte asi půl skleničky rajčat naložených v oleji. Přidejte hrst piniových semínek a skleničku pestu a dochutěte olivovým olejem. Když jsou těstoviny uvařené, scedte je, zakapejte olivovým olejem a nechte vychladnout. Studené těstoviny ochutte omáčkou s giuncatou a podávejte. Můžete připravit i s horkými těstovinami jako teplý první chod.

Gnocchi s giuncatou



giuncata s rukolou + vejce + mouka + passata di pomodoro + olej + nastrohané pecorino

Nakrájejte na malé kostičky 210 g giuncaty s rukolou a rozmačkejte ji pomocí vidličky. Přidejte 50 g hladké mouky a 60 g semolinové mouky, jedno vejce a špetku soli. Energicky míchejte, až vám vznikne koule těsta. Zabalte ji do potravinové fólie a nechte asi deset minut odpočinout. Pak těsto nakrájejte na menší kousky a navlhčenými rukama vytvořte válečky silné jako prst. Nakrájejte je na 2centimetrové noky, které vidličkou lehce rozmáčknete. Vytvoříte tak záhyby, ve kterých se lépe zachytí omáčka. Noky vařte asi 1 minutu ve vroucí vodě, až vyplavou na povrch. Přelijte ohřátou rajčatovou passatou a trochou olivového oleje a posypte nastrohaným pecorinem.



Školíme se pro vás

V polovině února absolvovali vedoucí prodejen La Formaggeria Gran Moravia spolu s dalšími kolegy školení u italských dodavatelů a v italských závodech skupiny Brazzale, aby prohloubili své znalosti o italské gastronomii a konkrétních italských produktech, které nabízíme v našich prodejnách. Podívejte se s námi, co jsme se během intenzivního programu měli možnost dozvědět. Tyto i mnoho dalších informací předáváme všem svým kolegům, aby vám i oni dokázali poradit při nákupu v našich prodejnách.



Fratelli Beretta (Trezzo Sull'Adda)

Beretta je nejstarší rodinný podnik na výrobu uzenin v Itálii. V Beretta Academy jsme prošli školením o výrobě a správném krájení uzenin. Nadchla nás tu kvalita a jedinečnost sušené šunky Prosciutto di Carpegna DOP, která se na rozdíl od tradičních Prosciutto di Parma a Prosciutto San Daniele vyrábí v jednom jediném podniku v celé Itálii. Již brzy nabídneme tuto unikátní italskou šunku také zákazníkům našich prodejen.



F.lli Veroni fu Angelo SpA (Correggio)

Uhodnete, kolik kilogramů může vážit obrovská mortadella? V rodinném podniku Veroni dokážou vyrobit až 2500kilové kusy. My viděli menšího giganta, i tak to ale stálo za to. Místní odborník nám pak předvedl, jak krájet prosciutto crudo pouze nožem bez použití nářezového stroje, a poskytl celou řadu dalších tipů a rad.



IBIS (Busseto)

V Bussetu, rodné obci skladatele Giuseppe Verdiho, jsme měli možnost nahlédnout do výroby tradičních italských sušených salámů a italské mortadelly, otestovali jsme tu také prostředí sklepů, ve kterých zrají zdejší speciality.



Alimeco (Villasanta Monza Brianza)

Alimeco je nejen jedním z pouhých dvou výrobců slavného špeku Lardo d'Arnad DOP v Itálii, ale i výrobcem dalších masných specialit, včetně dušené šunky. A právě jejich výrobu prosciutto cotto jsme měli možnost detailně si prohlédnout ve všech fázích výroby od vykostění kůty po zabalení finálního výrobku. A jeden zdejší tip: Lardo d'Arnad skvěle chutná v kombinaci s květovým medem.



Vicenzi SpA (Verona)

Vicenzi je rodinným podnikem s dlouholetou tradicí, který své výrobky již několik let dodává do prodejen La

Formaggeria Gran Moravia. Zdejší listové těsto má neuvěřitelných 192 vrstev a my měli možnost podívat se na jeho výrobu. Vybrali jsme i nový výrobek, na který se můžete již brzy těšit – lahodné marcipánové Amaretti morbidí.



Brazzale spa (Zanè)

Víte, jak zkušený sýrař poznají kvalitu bochníku Gran Moravia, aniž by ho rozkrojili? Používají k tomu speciální kladívko a svůj léty vycvičený sluch. I my jsme si v sídle skupiny Brazzale v Zanè mohli vyzkoušet, jak kontrola kvality sýru pomocí tohoto kladívka probíhá. Prohlédli jsme si také zdejší moderní balicí linky v dokonale čistém prostředí připomínajícím vědeckou laboratoř, nevynechali jsme ani zdejší mláskárnu, jednu z největších v Itálii, kde Brazzale vyrábí různé typy másla ve všech formátech.



Brazzale spa (Monte di Malo)

V sýrárně skupiny Brazzale v Monte di Malo jsme se dopodrobna seznámili s výrobou pařených sýrů a sýrů provolone, které nabízíme v našich prodejnách. Obdivovali jsme třeba sílu paží zdejších sýrařů při výrobě 50kilových kusů Provolone stagionato, které letos představíme i našim zákazníkům v České republice.



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze (Breganze)

U tohoto výrobce kvalitních italských vín jsme objevovali a ladili ty nejlepší kombinace vín a sýrů. Rádi vám tak doporučíme k vínu Vespaiolo Frizzante sýr Verena dolce, další náš sýr Gran Moravia se lahodně snoubí s dezertním vínem Torcolato. Obě vína v průběhu roku nově najdete v našem sortimentu.

Esseoquattro (Carmignano di Brenta)

Důležitou součástí dokonalého servisu prodeje je také řádné zabalení krájených sýrů, uzenin či čerstvých baget. Italský výrobce obalů na potraviny nás proto seznámil s nejnovějšími trendy v balení.

Coelsanus (Sossano)

Během školení jsme navázali spolupráci s výrobcem nakládané zeleniny, firmou Coelsanus, která se vyznačuje vlastním pěstováním zeleniny a bazalky a jejich zpracováním do 24 hodin od sklizně. Na některé speciality tohoto dodavatele se můžete již brzy těšit i vy.



Villa degli Olmi (Altavilla Vicentina)

Nová červená vína jsme pro vás vybrali u výrobce z vicentinské oblasti. Na místní víno Appassimento je třeba nechat hrozny sušit asi dva týdny v dřevěných bedýnkách, teprve potom jsou připraveny k další fázi výroby. Výsledné plné víno se výtečně hodí ke zralějším sýrům, jako je třeba Provolone mandarone, ale i ke grilovanému masu či zvěřině.



Villa Tretti (Campodoro)

Villa Tretti je unikátním příkladem secesní architektury na benátském venkově. Od roku 1960 vlastní vilu rodina Brazzale, která na přiléhajících pozemcích vybudovala sýrárnu se skladem sýrů a chov vepřů na výrobu italského prosciutto crudo. Víte, že na rozdíl od ostatních evropských zemí, kde se vykrmují na cca 120 kg, se v Itálii vepří určení na výrobu prosciutto crudo vykrmují až na 160 či 170 kg?





Prostíráme: degustace sýrů

Rady a drobná pravidla, která z ochutnávky sýrů učiní příjemnou událost plnou radosti z objevování chutí těchto nenapodobitelných darů přírody.

Na jaře se na náš stůl postupně vrací čerstvá zelenina a spolu s ní také širší škála sýrů, zejména těch čerstvých a krátce zrajících, které si můžete vychutnávat společně s vašimi přáteli a blízkými. Uspořádejte pro ně speciální ochutnávku sýrů a prožijte příjemné chvíle, při nichž se vaši hosté budou moci s těmito mléčnými delikatesami blíže seznámit. Sýry servírujte s marmeládami, omáčkami, medem a ovocnými hořčicemi a překvapte tak všechny rafinovanými

kombinacemi chutí. Nabízíme vám deset základních doporučení, jak na to.

1 Sýry by měly být uspořádané na servírovacím prkénku ve „směru hodinových ručiček“ tak, abyste mohli degustaci začít měkkými sýry, pokračovat středně zralými a zakončit ochutnávku tvrdými dlouho zrajícími sýry. Abyste dokázali ocenit chuť všech sýrů, rozmístěte jich na prkénko nejméně 5: jeden měkký,

dva středně tvrdé a dva tvrdé. Chystáte-li ochutnávku plísňových sýrů, rozmístěte je od toho s nejméně výraznou chutí až po ten nejvýraznější. Vždy označte první sýr, od kterého se má začít.

2 Sýry, které servírujete, by měly mít pokojovou teplotu. Vyjměte je proto z ledničky asi jednu hodinu před tím, než je budete podávat. U mladých sýrů stačí 30 minut.

3 Před samotným servírováním sýrů z nich odkrojte kůrku (toto doporučení platí pouze pro sýry, u nichž se kůrka nekonzumuje).

4 Každý sýr musí být nakrájen určitým způsobem, aby si zachoval nejen svou chuť, ale také vzhled a tvar. Například Gran Moravia a další sýry grana jako Grana Padano a Parmigiano Reggiano se může krájet dvěma způsoby: buď se z většího kusu odlupují malé kousky nožičkem ve tvaru kapky, nebo se sýr speciální škrabkou krájí na hoblinky. Sýry typu Fontina se krájí na trojúhelníčky, ovčí a kozí sýry se krájí na plátky.

5 Na stůl připravte různé druhy nožů pro měkké, polotvrdé a tvrdé sýry.

Na ochutnávku připravte nejméně 5 druhů sýrů. Degustace by měla postupovat vždy od nejméně výrazného sýru k tomu s nejvýraznější chutí.



6 Výrazně aromatické či pikantní sýry servírujte každý s vlastním nožem.

7 Je rovněž užitečné mít k dispozici nůž ve tvaru lopatky, pomocí něhož můžete sýr při krájení přidržovat.

8 Dříve než se pustíte do ochutnávky, představte sýry svým spolustolovníkům. Hosty určitě potěší, když pro každého připravíte malé menu s krátkým popisem podávaných sýrů a jejich doporučenou kombinaci s medem, marmeládou apod. (pokud k sýrům podáváte víno, uveďte také vhodnou kombinaci s konkrétním vínem).

9 K sýrovému prkénku dejte malé misky s marmeládou či medem. Každou vybavte lžičkou a popisem jejího obsahu. Sýr je potravinou, ve které se téměř nenachází cukr, a tak se cukr obsažený v medu či marmeládě přirozeně pojí se sýrem a vytváří vyváženou harmonii chutí. Med a marmeláda se obecně hodí k výrazně aromatickým sýrům. Akátový med je vhodný také ke středně aromatickým sýrům. Naopak čerstvé sýry jsou aromatem medu „překryty“. Můžete rovněž nabídnout chuťově zajímavé omáčky, jako je italská hořčice „mostarda“ s černým pepřem k měkkým sýrům nebo třeba zálivka z olivového oleje a bylinek k sýrům typu Fontina nebo kozím sýrům.

Zajímavou alternativou je čerstvé sezonní ovoce (hrozny, hrušky, broskve, kiwi) spolu s měkkými sýry a naopak sušené ovoce (mandle, oříšky, pistácie, kaštiny) se sýry tvrdými. Pokud budete chtít, můžete také vyzkoušet řapíkatý celer (třeba s vyloupanými vlašskými ořechy), který se dobře hodí zejména k sýrům s modrou plísní, jako je gorgonzola. Nikdy nesmí chybět extra panenský olivový olej, mlýnek s pepřem a máslo.

10 Podávejte různé druhy pečiva (nejlépe domácího), nakrájeného na tenké plátky nebo malé houstičky servírované v hezkém košíčku, přidat můžete také kreky či grissini. Pro větší pohodlí hostů můžete každému připravit jeho vlastní košíček pečiva.



Kombinaci sýru Gran Moravia s medem milují dospělí i děti.

Lahodné kombinace

- **Gran Moravia** + fíková marmeláda, meruňková marmeláda, med s lanýžem
- **Verena dolce** + eukalyptový med, citronová marmeláda, zázvorová marmeláda
- **Caciotta** + jahodová marmeláda, višňová marmeláda
- **Gorgonzola** + akátový med, cibulová marmeláda, citrusová marmeláda
- **Provolone** + akátový med, marmeláda z červených rajčat
- **Taleggio** + slunečnicový med, hruškový kompot



Pár tipů navíc

- Již před nákupem si dobře naplánujte, podle jakého kritéria budete sýry pro ochutnávku vybírat. Ochutnávku můžete zaměřit výhradně na sýry kravské, nebo naopak ovčí či kozí. Můžete zvolit pokročilejší degustaci pouze jedné typologie sýrů ale s různou dobou zrání nebo můžete připravit ochutnávku zaměřenou na sýry z určitého regionu. Vždy se však řiďte hlavním pravidlem, kdy ochutnávka postupuje od nejméně výrazného sýru (obvykle to bývá ten nejmladší) po ten nejvýraznější (resp. ten nejzralejší).
- Pokud jsou mezi hosty také děti, nezapomeňte blízko sýru Gran Moravia připravit med. Právě tuto kombinaci mívají malí strávníci ve velké oblibě.
- Sýrové prkénko můžete doplnit salátem z nadrobno nakrájené čekanky, tenkých plátků zeleného jablka a hrušky, ředkviček, zrněk granátového jablka, avokáda či sýrové jarní cibulky, vždy s extra panenským olivovým olejem.
- Ideální je servírovat sýry na bílém keramickém prkénku či tácu, na kterém dobře vynikne barva sýrů. Vhodné a často používané je také stylové dřevěné prkénko. V takovém případě je ale dobré používat zvolené prkénko pouze na sýry, aby do sebe nemohlo natáhnout vůně jiných druhů pokrmů, které by degustaci narušily.
- Nezapomeňte stůl vybavit karafami s dostatkem čisté vody, kterou si hosté mohou „vyčistit“ ústa mezi jednotlivými druhy sýrů.

Jaké víno zvolit

Sýr musíme vždy podávat s kvalitním vínem, které umocní jeho chuť; čím je sýr pikantnější a s výraznější chutí, tím musí být plnější i víno.

K pikantním sýrům

Červené víno: Barolo, Bardolino, Lambrusco, Valpolicella, Barbaresco, Nero d'Avola

K měkkým jemným, málo slaným sýrům

podávejte dobře vychlazené suché bílé víno: Soave, Greccano, Chardonnay, Vermentino. Sáhnout můžete také po sklence růžového „Rosato“, např. Cerasuolo d'Abruzzo.



Sýry mezi válkami

Sýry jsou spojeny silným poutem s různými válečnými konflikty, ke kterým v průběhu staletí docházelo. V některých případech měly dokonce takové události zásadní vliv na vznik těchto mléčných výrobků.

Ve známém románu Jaroslava Haška odcizí dobrý voják Švejk během cesty po Maďarsku slepici, kterou najde u silnice, aby si na ní spolu s dalšími vojáky pochutnal. Rozčílí tím venkovana, kterému slepice patří a který ho pronásleduje a stěžuje si na krádež. Zoufalý Švejkův nadřízený nakonec slepici zaplatí a Švejk ji tak může i s dalšími kumpány sníst. Tato známá epizoda slavného románu po svém odhaluje jeden nevyvratitelný fakt: totiž že mezi válkami a stravováním je neuvěřitelně úzký vztah. Během každého konfliktu se jídlo stává hlavním problémem a zároveň strategickým prvkem. Navíc války během staletí měnily historii a osudy potravin. Existují jedinečné recepty, které vznikly právě za války díky fantazii a nutnosti dokázat se najíst ve chvíli, kdy bylo k dispozici jen velmi málo surovin a jen ve velmi omezeném množství. Vznikaly tak chudé polévky, do kterých se pro uvaření vývaru hodilo opravdu vše, dále jídla na bázi cibule, těstoviny a fazole nebo majonéza bez oleje, káva bez kávy a podobně.

Jeskyně, úkryty a razie

U sýrů platí výše uvedené dvojnásobně. V Itálii se jejich dlouhá historie úzce proplétá s dějinami konfliktů. Tamní rozlehlý venkov, stejně jako alpská údolí a neschůdné průsmyky, byly dějištěm vojenských tažení

a nájezdů, včetně těch nejznámějších. Je to třeba příklad tažení u Caporetta, o němž se říká, že dalo vzniknout tradici skladování sýrů ve víně. Venkované v oblasti Piavy v benátské provincii Treviso prý tehdy schovali sýr před rakousko-uherskými vojáky tak, že ho zahrabali do vinných listů. Ty byly totiž považovány za bezcenný a neužitečný materiál, který nebyl vojsky nijak zvlášť kontrolován. Sýr pro vojáky představoval velmi cennou potravinu zejména kvůli svému nenáročnému skladování, zvlášť pokud se jednalo o vyzrálý sýr. Pro vesničana pak bylo určitě lepší mít sýr, který bude sice špatný, ale i přesto výživný, a spolu s dalšími ingrediencemi mu dodá bílkoviny nezbytné k přežití, než riskovat, že mu k jídlu nezbyde nic. Jaké pak bylo sýrařovo překvapení, když se sýrové bochníky očistily od vinných listů a objevila se intenzivní fialová kůrka a charakteristická a dobrá chuť. Tak tento sýr vstoupil do italské sýrařské tradice. Podobný je příběh sýrů uschovávaných ve slámě nebo ovčího sýru „pecorino di fossa“. Ten byl chráněn před raziemi a nájezdy tak, že byl ukryván v podzemí v jeskyních z tufu nebo v dírách vytesaných do skal. Během měsíců, kdy byl „pohřben“ (fossa je italsky hrob, jáma) v jeskyních, sýr fermentoval a získával tak nezaměnitelnou pikantní chuť. I v jeho případě byl výsledek velkým

překvapením a dodnes zraje v jámách v oblastech Umbrie, Marche a Toskánska. Když půjdeme ještě dále do historie, zjistíme, že vojenské potyčky a konflikty v nížinách donutily pastevce stáhnout se k Apeninám, kde se rozvinulo intenzivní pastevectví, jemuž vděčíme za některé z nejlepších sýrů, jako je pecorino ze syrového mléka, které je během zrání masírováno olivovým olejem. Podobně to platí i pro typické alpské a předalpské sýry. V jejich případě bylo na počátku vyhnání Keltů z pádské nížiny Římany. Keltové ovládali umění srážení a skladování mléka za použití syřidla, a tak se do těchto horských oblastí dostala tradice letního pastevectví spojeného s výrobou sýrů. Vlivem první světové války, během níž se z náhorní roviny Asiaga v Benátsku stala frontová linie a jeviště jedněch z nejdramatičtějších válečných kapitol, se výroba sýrů rozšířila i do podhorních oblastí a nížiny. Proto se s těmito úžasnými sýry mohla seznámit celá Itálie a následně i celý svět. A to jsou jen některé příklady z tisíce příběhů, které bychom mohli na toto téma vyprávět.

Zrání v místech válek

Bohatá a rozmanitá produkce se z minulosti dochovala dodnes. Jakýkoliv sýr se během své historie setkal s nějakou bitvou, která změnila jeho příběh. Téměř vždy se přitom zrodilo něco nového. I dnes jsou místa, kudy prošla válka, spojena se sýry. Stává se, že sklady, bunkry a obecně vojenské stavby jsou využity ke zrání sýrů. Často jsou to totiž ideální místa z hlediska teploty, vlhkosti i větrání. Je to třeba případ krásné pevnůstky Valgrisenche v údolí Val d'Aosta, kde zraje sýr Fontina. Tento sklad je vytesán do skály ve výšce 1 865 m n. m. a byl vytvořen ze starého skladiště střelného prachu jednoho vojenského bunkru z dob francouzské revoluce.

Starý zrací sklad na sýr Fontina ve Valgrisenche, zdroj: Coop produttori latte e fontina.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Spaghetti ubriachi (Opilé špagety)

Suroviny (pro 4 osoby):

- 400 g spaghetti alla chitarra
- 100 g pórku
- 30 g másla
- muškátový oříšek
- 250 ml červeného vína (Barbera, Barolo, Chianti nebo Merlot)
- 5 g cukru
- sůl, pepř
- 70 g sýru Gran Moravia Riserva

Příprava:

Pórek očistěte a nakrájejte na tenká kolečka. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte pórek, nechte na středním plameni osmahnout a po pár minutách přelijte červeným vínem. Ochuťte cukrem, solí, pepřem a nastrohaným muškátovým oříškem a ještě několik minut vařte. Jakmile bude mít směs vhodnou konzistenci (ani příliš tekutou, ani příliš vysušenou), rozmixujte ji v mixéru do krému a ten přelijte zpět na pánev. Mezitím uvařte těstoviny al dente, ponechte si trochu vody z vaření těstovin. Těstoviny sceďte a s trochou vody z vaření je přendejte do pánve ke krému, krátce nechte na plotně povařit, poté sejměte z plotny, přidejte 50 g nastrohaného sýru Gran Moravia Riserva a dobře promíchejte. Zbývající sýr nakrájejte na hoblinky a ozdobte jimi těstoviny na talíři.



Pórková polévka s mascarpone a gorgonzolou



Suroviny (pro 4 osoby):

100 g gorgonzoly dolce nebo piccante • 1 stroužek česneku
• 1,5 l zeleninového vývaru • 30 g másla • 2 lžíce mascarpone
• 4 vlašské ořechy • 500 g brambor • 4 menší pórký • sůl • pepř

Příprava:

Oloupejte brambory, nakrájejte je na kostičky a vložte je do vody, aby nezoxidovaly. Pórký očistěte, odkrojte zelenou část a nakrájejte na tenká kolečka. V hrnci na másle osmahněte nakrájený česnek, přidejte pórek a dobře slité brambory a nechte 2–3 minuty restovat. Poté přidejte ohřátý zeleninový vývar a vařte asi 20 minut. Sundejte s plotny a vmíchejte mascarpone, osolte a opepřete a vše rozmixujte do hladkého krému. Rozdělte do talířů, do každé porce přidejte kostičky gorgonzoly a vlašské ořechy.

Pěna z mortadelly

Suroviny (pro 4 osoby):

300 g mortadelly • 100 g ricotty
• 20 g Gran Moravia • lžíce smetany

Příprava:

Mortadellu nakrájejte na kostičky, vložte ji do mixéru společně s ricottou a nastrouhaným sýrem Gran Moravia a rozmixujte v hladkou pěnu. Přidejte smetanu a opět rozmixujte. Pěnu můžete na pečivo natírat nožem nebo pomocí zdobícího sáčku vytvořit mortadellové „pusinky“.



Bramborový salát s gorgonzolou a pancettou



Suroviny (pro 4 osoby):

2 brambory • 80 g plátků pancetty • 100 g gorgonzoly
• 200 g listového salátu • svazek pažitky • extra panenský olivový olej • vinný ocet • sůl, pepř

Příprava:

Brambory uvařte ve slupce, oloupejte, nakrájejte na plátky, vložte do mísy a lehce zakapejte octem. Dobře omyjte salát a nechte okapat, pažitku nasekejte nadrobno, sýr gorgonzola nakrájejte na kousky. Na nepřilnavé pánvi osmahněte plátky pancetty dokřupava. Připravte si zálivku smícháním 4 lžic oleje, 1 lžice octa, špetky soli, pepře a pažitky. Natrhané listy salátu jemně vmíchejte k plátkům brambor a přelijte zálivkou. Přidejte křupavou pancettu a kousky gorgonzoly a ihned podávejte.

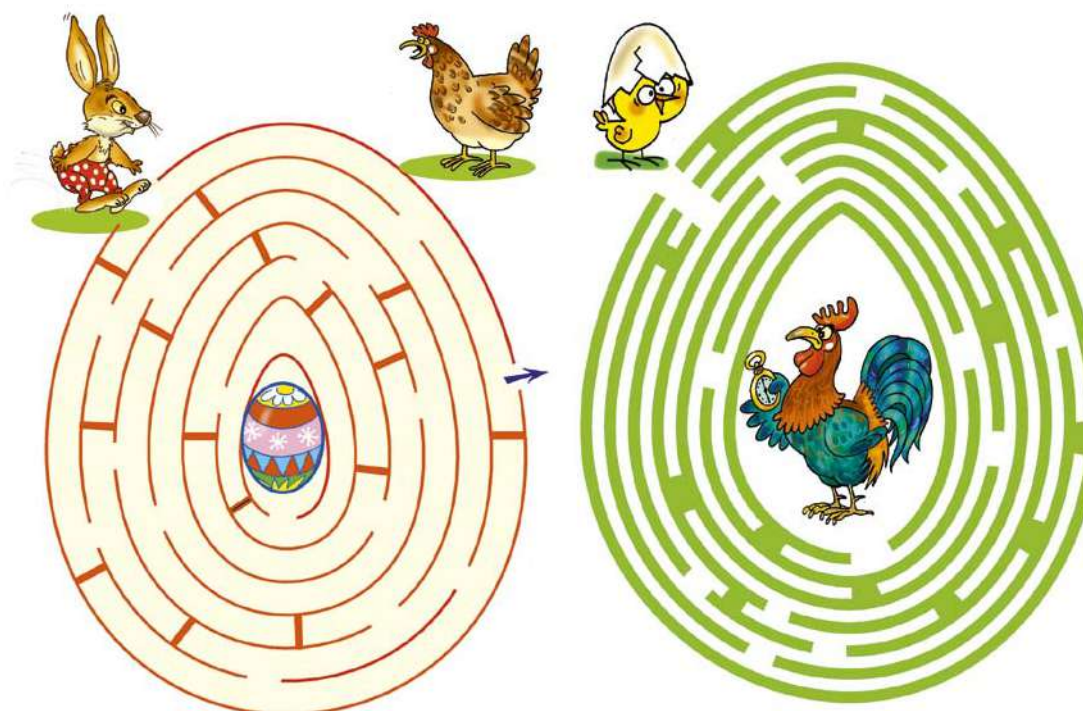
La FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů



Bludisté

Pomoz zajíčkovi a kuřátku najít správnou cestu do středu vajíčka





SPRING FLOWERS

JARNÍ KVĚTINY

Bledule – Snowflake
Pampeliška – Dandelion
Narcis – Daffodil
Tulipán – Tulip
Sněženka – Snowdrop
Krokus – Crocus
Fialka – Violet
Konvalinka – Lily of the valley
Sasanka – Anemone



Daffodil



Lily of the valley



Crocus



Snowdrop



Dandelion



Snowflake



Anemone



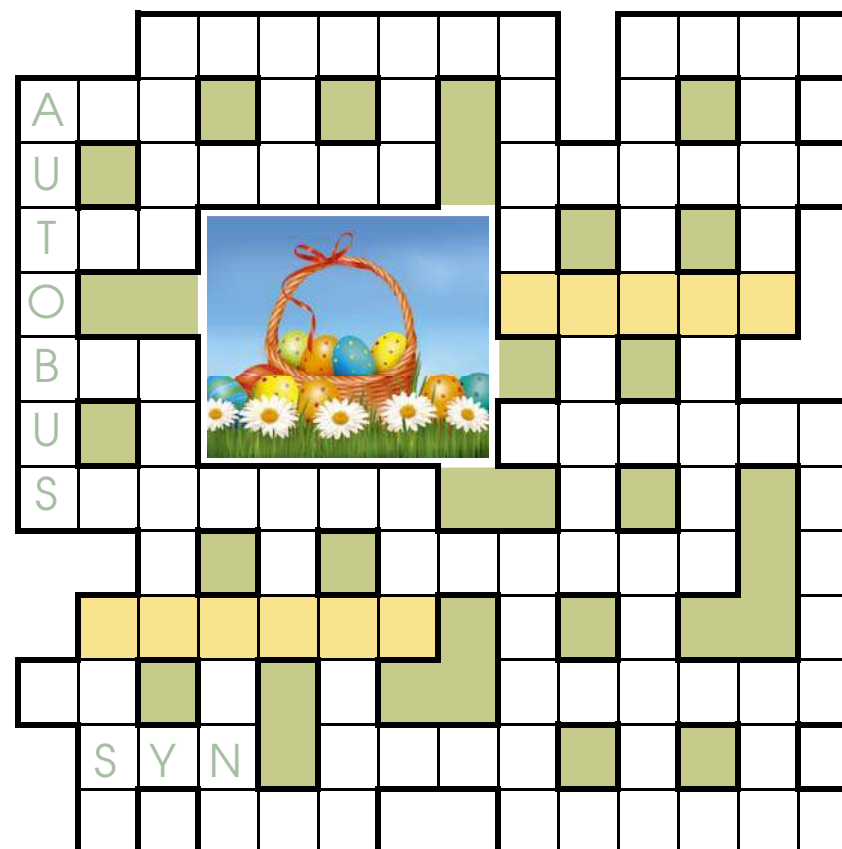
Violet



Tulip

KRIS-KROS

Jak se řekne italsky Veselé Velikonoce?



2místná
VR

3místná

ANO
BOD
EVA
ICQ
KOP
OKA
ROK
~~SYN~~
TŘI
ZIP

4místná

DORT
KOSI
MOŠT
PRST
SENO
UZDA

5místná

DCERA
HOLUB
KMOTR
MOKRO
NERVY
NUGÁT
SRPEK
ŠÍŘKA
ULITA
ZAJÍC

6místná

CITRON
LÉKAŘI
OBJEKT
RECEPT
VZKAZY

7místná

~~AUTOBUS~~
KOZOROH
SLEPICE

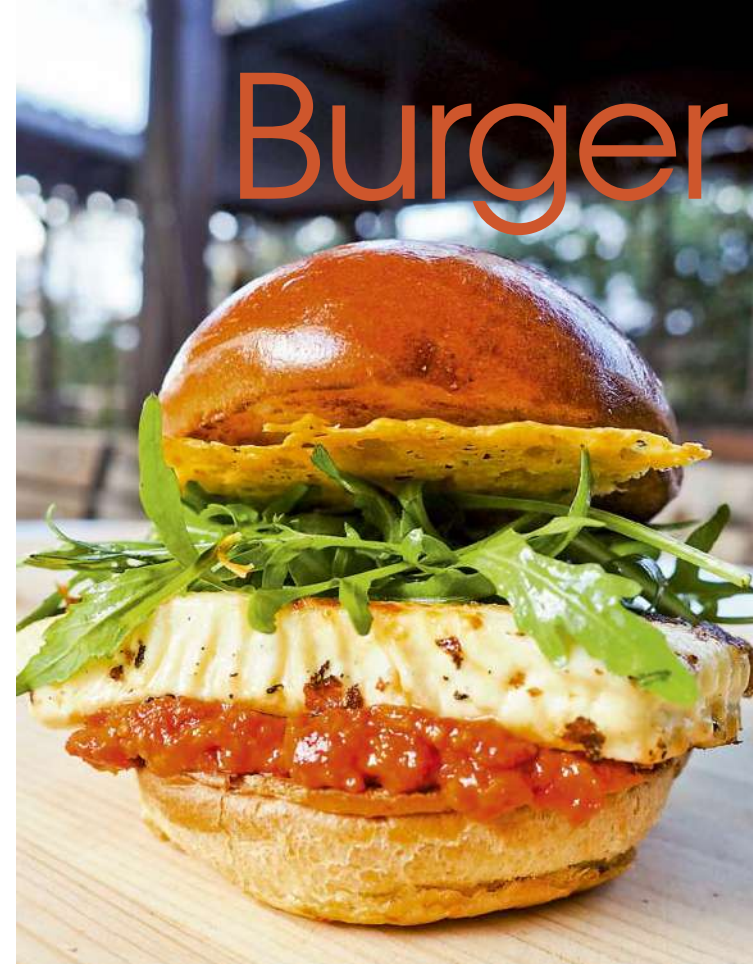
Tajenka: BUONA PASQUA





VYSTŘIHOVÁNKA

Vystřihni a postav si krabičku na vajíčko nebo pamlsky



Burger

s grilovanou
giuncatou
a chipsem
Gran Moravia

Suroviny (pro 4 osoby):

- 4 bulky • 4 asi 1 cm silné plátky sýru giuncata
- 60 g Gran Moravia • rukola • sůl, pepř • citron
- extra panenský olivový olej • rajčatové pesto rosso

Příprava:

Chips z Gran Moravia: troubu rozehejte na 180 stupňů. Plech vyložte pečicím papírem a nastrouhejte na něj na jemném struhadle 4 hromádky sýru Gran Moravia. Pečte 5–10 minut dozlatova. Nechte vychladnout. Bulky rozkrojte a z vnitřní strany opečte. Na spodní půlku rozetřete rajčatové pesto. Plátky giuncaty osušte papírovou utěrkou a na troše oleje na rozpálené nepřilnavé pánvi opečte z každé strany asi minutu. Rukolu pokapejte citro- nem a olivovým olejem. Na půlku s pestem položte plátek ohrilované giuncaty, na něj rukolu a nakonec chips z Gran Moravia. Přiklopte horní částí bulky a podávejte.

Cheesecake

s čokoládovými sušenkami

Suroviny:

- 195 g čokoládových sušenek (např. frollini)
- 75 g másla • 500 g mascarpone • 180 g tvarohu
- ¼ hrnku mléka • ½ hrnku smetany na šlehání (33%)
- 2 lžice zakysané smetany • 2 vejce • 1 a ½ lžice kukuřičného škrobu • 3 lžice arašídového másla • ½ hrnku cukru

Příprava:

Troubu rozehejte na 170 stupňů. Sušenky rozemelte, přidejte máslo a smíchejte. Směs vtlačte do dortové formy a dejte na 5 minut péct. Mezitím vyšlehejte mascarpone, tvaroh, mléko, šlehačku a smetanu. Pak přidejte 2 vejce a rozmixujte. Přidejte cukr a škrob a dobře zamíchejte, nakonec vmíchejte arašídové máslo. Směs nalijte na předpečený korpus a pečte 30 minut při 170 stupních. Po konci pečení troubu minimálně hodinu neotvírejte, cheesecake by při prudké změně teploty praskl. Po vyjmutí z trouby nechte zcela vychladnout, vložte do lednice a nechte uležet do následujícího dne. Koláč můžete vylepšit čokoládovou polevou připravenou ze 100 ml smetany zahříváné ve vodní lázni spolu se 100 g hořké čokolády, a dozdobit sušenkami použitými na korpus.





Risotto al prosecco

Suroviny (pro 4 osoby):

300 g rýže carnaroli 🏰 • 1 l zeleninového vývaru • 80 g másla 🏰 • 80 g Gran Moravia 🏰 + hoblínky na ozdobu • 500 ml italského prosecca 🏰 (zvolte variantu dry) • 1 cibulka

Příprava:

Na pánvi nechte rozpustit 50 g másla a přidejte k němu najemno nakrájenou cibulku. Restujte na mírném ohni do sklovata. Přidejte jednu naběračku vývaru a na vyšším plameni povařte. Přidejte rýži a nechte ji chvíli osmahnout, poté přelijte asi 250 ml prosecca. Jak se alkohol odpaří, přilijte naběračku vývaru a nechte dál vařit. Osolte. Vývar přilévejte tak, jak se bude postupně do rýže vstřebávat. Po zhruba 10 minutách přidejte zbývajících 250 ml prosecca. Když je rýže uvařená, vmíchejte do ní 30 g másla a nastrouhaný Gran Moravia, dle potřeby dosolte. Na talíři ozdobte hoblínkami sýru Gran Moravia.

Quiche se sýrem

Suroviny:

na korpus: 250 g mouky • 1 vejce • špetka soli • 110 g studeného másla 🏰 • 2 lžice máku • 2 lžice studené vody
na náplň: 200 g sýru Verena 🏰 • Gran Moravia 🏰 • 2 bílé cibule • 6 vajec • svazek petrželky • 500 ml smetany na šlehání

Příprava:

Do kuchyňského robota nasype mouku, přidejte máslo, sůl a mák a rozmixujte na drobenku. Přidejte vodu a smíchejte v pevné těsto. Zabalte do fólie a nechte několik hodin v lednici. Studené těsto vtlačte do koláčové formy, položte na něj pečicí papír a nasype fazole na zatížení. Pečte v troubě předehřáté na 200 stupňů 10 minut, poté odstraňte fazole a pečte dalších 5 minut. Nyní připravte náplň: nakrájejte cibuli a osmahněte ji na oleji. V míse smíchejte smetanu s vejci, osolte a opepřete. Nastrouhejte Verenu, nakrájejte petrželku. Na upečený korpus dejte osmaženou cibuli, petrželku a Verenu, zalijte smetanou s vejci a navrch nastrouhejte sýr Gran Moravia. Quiche pečte na 160 stupňů 45 minut do zlatova. Můžete podávat s rukolovým salátem.



Verena



Výrobek měsíce

Verena sladká jemnost mléka

Název sýra je poctou jednomu území – náhorní rovině Sette Comuni v Benátsku, kde předkové rodiny Brazzale po staletí vytvářeli vynikající sýry v horských salaších podle tradice předávané a zdokonalované v čase.

Verena je hora, jedna z nejhezčích v oblasti, bohatě porostlá jedlovými lesy, kde se na mytínách a planinách mezi narcisy, sedmikráskami a štedřenci otevírají pastviny určené pro chov dobytka. Podobné podmínky najdeme i v horském ekoudržitelném řetězci na Moravě, kde jsou ideální předpoklady pro produkci jemného mléka, ze kterého se vyrábí sýr Verena dolce: měkký sýr s krátkou dobou zrání, s harmo-

níckými oky, kulatou a jemnou chutí mléka a pastvin, která je typická pro horské sýry. Verena je ideální také pro přípravu sýrového fondu, které můžete použít k vařenému zelenině či ke kouskům masa. Fondue se výtečně hodí i na ravioly a vaječné těstoviny: pro toto použití jej lehce naředte vodou z vaření těstovin a přidejte oříšek másla a předem na pánvi opečené proužky italského specku.



Recept: sušenky z Vereny

Skvěle se hodí jako aperitiv společně s perlivými bílými víny. Smíchejte 250 g hladké mouky 00, jednu lžičku jedlé sody a pepř. Na pánvi na nízkém plameni rozpustíte 100 g másla, přidejte ho k mouce spolu s 250 g nastrouhané Vereny a špetkou soli. Rozšlehejte vejce a přidejte ho k těstu. Zpracovávejte tak dlouho, dokud nevznikne jednolitě těsto. Pokud je třeba, přidejte mléko nebo mouku. Těsto rozválejte na plát vysoký asi 1 cm a formičkou vykrájejte sušenky. Pečte na plechu vystlaném pečicím papírem při 180 stupních asi 10 až 12 minut.

Sladké & slané inspirace

Verena je měkký sýr, který se výborně rozpouští. Je proto vhodný také na vaření. Použijte malé zapékové misky a připravte brambory plněné Verenou, které jsou snadnou a elegantní pochoutkou, jež se servíruje za tepla v samostatných mističkách pro každého strávníka. Pro 4 osoby: rozšlehejte 3 vejce s 200 ml mléka a špetkou soli a pepře. Přidejte 700 g uvařených brambor nakrájených na kostičky, špetku muškátového oříšku, trochu olivového oleje a 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a vše jemně zamíchejte. Polovinou brambor naplňte 4 zapékové mističky. Sýr Verena nakrájejte na plátky a rozložte na brambory, navrch pak rozdělte zbývající brambory. Nakonec posypte strouhankou a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 40 minut pěkně do zlatova. Nechte trochu zchladnout a podávejte. Recept můžete obměnit použitím jiné zeleniny, jako je pórek, špenát, brokolice a čekanka.



Příprava fondu: vložte 250 g sýru Verena nakrájeného na kostičky do hrnce, přidejte 150 ml čerstvé smetany a trochu pepře a na nízkém plameni sýr postupně rozpouštějte. Na každý talíř nalijte dvě až tři lžice omáčky a podávejte. Sýr Verena vyzkoušejte také spolu s horkou polentou: nakrájejte sýr na kostičky a vmíchejte do polenty, dokud se nerozpustí. Podávejte spolu s houbami naloženými v oleji. Verena je ale také sladká. Pomocí mixéru nasekejte 150 g Vereny, přidejte 150 ml smetany a 80 g cukru a mixujte, až vznikne jednolitá směs. Připravte pohárky z čerstvým sezonním ovocem nakrájeným na malé kousky a překryjte dvěma lžicemi sladkého krému z Vereny. Ozdobte hoblínkami čokolády.

Kombinace

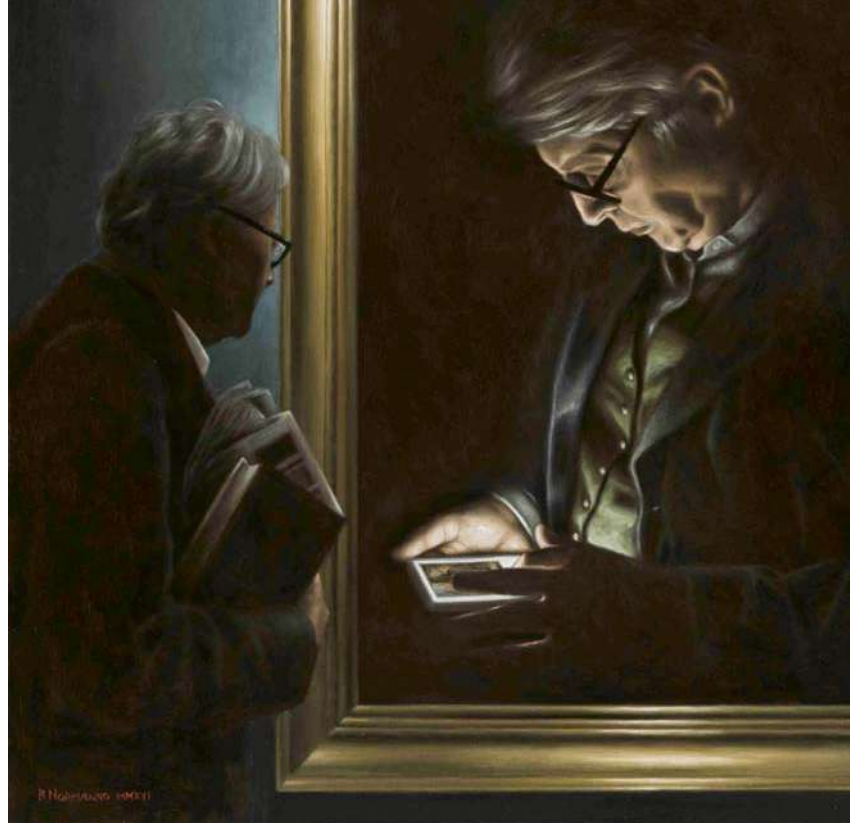
Sýr Verena se snoubí s lehkými bílými víny, včetně šumivých. Výtečný je spolu s medem a marmeládkami k sýrům.



Recepty do Kuchařky a Kroku za krokem pro vás připravili Peter se Zuzanou z Food Trucku Buceck, který najdete v Brně na Zelném trhu hned vedle La Formaggeria Gran Moravia. **Děkujeme.**

Facebook: www.facebook.com/buceckbrno

Instagram: www.instagram.com/buceckbrno



▲ **VÍTĚZ – ROCCO NORMANNO, NOI, VITTORIO SGARBI**

tu však nevychází z plamene svíčky, jak tomu bývalo u obrazů ze 17. století, ale ze zapnutého displeje chytrého telefonu. Postava Vittoria Sgarbiho, natočená k nám částečně zády, si na něm prohlíží velký obraz, zobrazující samotného Sgarbiho při prohlížení smartphonu. Na displeji telefonu pak opět můžeme zahlédnout stejný obraz, který vidíme i my. Normanno o svém obraze říká: „Portrét zachycuje Sgarbiho ve chvíli, kdy obdivuje Rembrandta, ale místo Rembrandta jsem umístil Vittoria zvětšeného v každodenním gestu při ovládání chytrého telefonu. Vittorio si zkrátka prohlíží Vittoria. Symbolizuje to, řečeno s nadsázkou, nekonečnou lásku, kterou sám k sobě cítí. Tento Vittorio je ztělesněním našich drobných vad, kdy trávíme hodiny uzavření sami do sebe pouze v dialogu s mobilem.“

3. ročník ceny Eccellenti Pittori Brazzale 2016

Ve středu 11. ledna 2017 byl vyhlášen vítěz již 3. ročníku ceny Eccellenti Pittori Brazzale, kterou od samého počátku podporuje skupina Brazzale. Nezávislá porota složená z italských i zahraničních zástupců různých odvětví vybrala jako „nejlepší italský obraz roku 2016“ dílo s názvem „Noi, Vittorio Sgarbi“ (My, Vittorio Sgarbi) od apulského malíře Rocco Normanno.

Uměleckou cenu Eccellenti Pittori Brazzale založil ve spolupráci se skupinou Brazzale významný italský kritik a novinář Camillo Langone, který je zároveň kurátorem webových stránek a celého projektu Eccellenti Pittori. O projektu, jehož cílem je podporovat a zviditelňovat současnou italskou malbu, sám Langone říká: „Eccellenti Pittori je domovem malby, jež vzniká a jež je výrazem skutečného, živého umění, domovem, který chce oslavovat talent italských malířů. V Itálii máme tak širokou nabídku úžasných malířských děl, která tu nebyla od šedesátých let. Je tu ale zároveň nízká

poptávka, z pohodlnosti raději klademe důraz na naši uměleckou minulost. A to je důvod, proč jsou naši současní malíři často nuceni pracovat v zahraničí, aby se mohli tvorbě plně věnovat.“ Autor vítězného obrazu třetího ročníku této ceny, Rocco Normanno, bývá kritikou označován za posledního z caravaggistů. Svědčí o tom i vítězný obraz, na kterém je v neocaravaggiovském duchu vyobrazen současný nejslavnější italský kritik umění, Vittorio Sgarbi. Právě způsob zachycení světla je tu silně (a s ironií) inspirován Caravaggiem. Záře, která projasňuje obličej postavy,

Na portrétu je Vittorio Sgarbi, ale jsme to i my ostatní v zadumání při rituálu, který je dnes vlastní všem.“



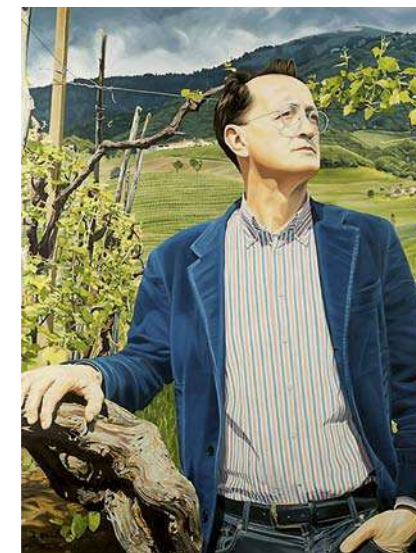
▲ **2. místo – Enrico Robusti, Ritratto di D.**



▲ **3. místo – Francesco De Prezzo, Null drapp**



▲ **Ester Grossi, Sense of doubt**



▲ **Manuel Pablo Pace, Exemplum virtutis: Paolo Bisol**

Eccellenti Pittori Brazzale má vskutku prestižní porotu, která není složená z řad odborníků na umění, ale z milovníků krásy. Mezi osobnostmi, které vybíraly ten nejvýznamnější obraz vytvořený v Itálii v průběhu roku 2016, najdeme zástupce kultury (Giuseppe Culicchia, Richard Millet, Aurelio Picca), žurnalistiky (Camilla Baresani), filozofie (Stefano Bonaga, Roger Scruton), architektury (Pier Carlo Bontemi), enogastronomie (Giancarlo Aneri), podnikatelské sféry

(Roberto Brazzale, Guido Martinetti), mecenášství a ekonomie (Corrado Beldi). Na samotné soutěžní obrazy jsou kladeny v zásadě dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí se jednat o dílo žijících umělců. Do klání jsou zařazeny obrazy bez ohledu na věk, styl či curriculum umělců, k účasti není třeba žádného zápisného. Vše je nastaveno tak, aby bylo možné získat co nejúplnější přehled o aktuální nejlepší malířské tvorbě.

Vítězové ceny Eccellenti Pittori Brazzale

2014: „Quum Memoranda“, autor Giovanni Gasparro (*1983)

2015: „Venezia Stabat Mater“, autor Tommaso Ottieri (*1971)

2016: „Noi, Vittorio Sgarbi“, autor Rocco Normanno (*1974)



▲ **Guido Bisagni, Il disturbo del nero**



▲ **Marta Sesana, Ritratto di famiglia in interno**



▲ **Pietro Capogrosso, Senza tempo**



Cheesecake: nekonečné kombinace

Velké nebo jako mini porce, výtečné jako slaný či sladký pokrm. Tisíc verzí jediného receptu, který je jednoduchý a jen s několika ingrediencemi, a který je na rozdíl od obecně rozšířeného mínění součástí tradiční italské kuchyně.

Podle jména jde o americký moučník. Nebo přesněji ve své nejklasičtější variantě je to dort z New Yorku a je symbolem tohoto velkoměsta podobně jako Socha svobody. Coffee&cheesecake je obvyklou objednávkou v USA stejně jako v Itálii cappuccino a brioche. A přesto, jak už to bývá s mnoha pokrmy

„s hvězdami a pruhy“, tento sýrový dort má kořeny hluboko v evropské tradici a v italské kuchyni. Jen obtížně lze říci, kde a kdy přesně vznikl. Jeho stopy nacházíme již ve spisech ze starověkého Řecka, kde se hovoří o moučníku připravovaném z čerstvého sýru a medu. Díky jeho regeneračním vlastnostem se jím

stravovali už antičtí sportovci. Také v římských dobách se připravoval dort plněný sýrem, medem a bobkovým listem. V provincii Pavie je dort ze sýru robiola jedním z tamních nejstarších typických moučníků. Dvě hlavní části, snadná příprava, nekonečné kombinace: sýrový dort je spíše než receptem určitou filozofií. Je jednoduchý a používá tím nejlepším způsobem to, co je právě k dispozici, a to i bez pečení. Můžeme si snadno domyslet, že každé lidské společenství, které disponovalo mléčnými výrobky, tím či oním způsobem využívalo umění přípravy sýrových dortů. Tento druh moučníku, jenž je vynikající i ve slaných verzích, se skládá ze dvou hlavních částí: spodní vrstvy pevného těsta připraveného ze sušenek nebo krekrů, které jsou rozemleté a smíchané s máslem, a horní vrstvy sýrového krému. Tato druhá vrstva může být obohacena ovocem nebo jinými polevami.

Miniporce a plum cake, dokonalost na stole

Pokud chcete sýrové dorty servírovat originálněji, připravte je v samostatných porcích přímo do menších skleniček, ve kterých je necháte také v ledničce. K tomuto účelu se výborně hodí skleněné poháry stejně dobře jako průhledné i barevné zavařovací skleničky. Skleničky můžete ozdobit ještě sametovou stuhou. Pokud chcete na závěr večere podávat elegantní moučník, použijte na přípravu dortu formu na plum cake, ze které můžete vykrájet obdélníkové či čtvercové kousky sýrového dortu.



Sladké recepty....

Základ: 180 g rozemletých sušenek smíchejte se 100 g rozpuštěného másla a vložte do dortové formy o průměru asi 24 cm vystlané pečicím papírem. Těsto musí být do formy dobře vtlačeno a musí odpočívat v ledničce alespoň během přípravy krému.

Jednoduchý studený krém

Do studené vody namočte želatinu. Vyšlehejte 250 ml smetany na šlehání, přidejte 500 g měkkého sýru (mascarpone nebo ricotta), 150 g cukru, trochu vanilky a želatinu. Míchejte, dokud vám nevznikne krém. Krém naneste na sušenkové těsto a nechte několik hodin v ledničce.

Se smetanou a rozpuštěnou čokoládou

250 g mascarpone smíchejte s 250 g ricotty, přidejte 120 g cukru a špetku soli a vše dobře promíchejte, pak vmíchejte ještě dvě vejce. Na nízkém žáru rozpusťte 70 g čokolády spolu s 20 g smetany, nechte chvíli zchladnout a ještě vlažné přidejte ke krému. Krém naneste na základní těsto a pečte v troubě rozehráté na 180 stupňů asi 50 minut. Nechte vychladnout a poté dejte do ledničky alespoň na dvě hodiny. Podávejte s čerstvou šlehačkou.

S ovocem a ricottou

Ovoce, například jablka, broskve nebo hrušky, nakrájejte na kostičky a vložte je do hrnce plného vody, povařte společně se lžicí cukru do změknutí (poznáte po píchnutí vidličkou). Ovoce slijte a nechte vychladnout. Smíchejte 350 g ricotty se 150 g cukru do hladkého krému. Vyšlehejte 250 ml smetany a šlehačku jemně vmíchejte do ricottového krému. V kastrůlku rozpustte želatinu a přidejte ji do krému. Nakonec vmíchejte ovoce a směs naneste na základní těsto. Nechte v ledničce přes noc rozležet.



Bohatší verzi sladkého sýrového dortu je slavnostní dort zdobený šlehačkou a hoblíčkami čokolády.

Ještě mlsnější variace

Pokud chcete připravit ještě bohatší verzi sladkého sýrového dortu, nebojte se popustit uzdu fantazii. Dort můžete dochutit kousky ovoce, čokoládou, karamellem nebo marmeládou. Důležité je, abyste dort takto zdobili až v momentě, kdy je vychlazený a pevný, a zvolili jen rozumné množství, které nepřekryje chuť sýrového krému.

- Na přípravu sladkého základního těsta použijte rozdrobené čokoládové sušenky místo sušenek klasických.
- Dort přelijte rozpuštěnou čokoládou.
- Smíchejte v misce lesní plody, cukr a trochu citronové šťávy a nechte odpočinout, poté naneste na dort.
- Dort ozdobte kousky tří druhů čokolády: bílé, mléčné a hořké nebo všechny tři čokolády rozpustte v trošce smetany a tímto krémem ozdobte dort.
- Dort ozdobte nasekanými suchými plody, jako jsou ořechy, oříšky a pistácie.
- Do základního těsta přidejte namleté oříšky nebo ořechy: zabrání tomu, aby těsto po zakrytí krémem příliš změklo.

... a ty slané

Základ: nahrubo rozdrobte 150 g grissin nebo krekrů a smíchejte je s 80 g rozpuštěného vychlazeného másla. Směs vtlačte do pečicím papírem vystlané dortové formy o průměru 24 cm a dejte do ledničky.

Gran Moravia a restovaná cuketa

Na pánvi rozpalte olej spolu s česnekem a několika lístky máty a orestujte na něm cuketu nakrájenou na tenké plátky, osolte a opepřete. Rozehřejte 50 ml smetany, sejměte ji z plotny a rozpusťte v ní želatinu. Nechte vychladnout a přidejte ji k 250 g ricotty a 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia, osolte, opepřete a dobře promíchejte, až vznikne hladká směs. Vzniklý krém naneste na základní těsto, překryjte orestovanou cuketou a nechte v ledničce alespoň čtyři hodiny odpočívat. Podávejte ochucené několika kapkami octu balsamico. Vhodné víno: Prosecco nebo Spumante prosecco

Mortadella a pistácie

Ke 300 g ricotty přidejte 100 g mortadelly nakrájené na kostičky a 100 g mascarpone a míchejte, dokud nevznikne krém. Rozehřejte 50 ml smetany, sundejte z plotny a rozpusťte v ní želatinu. Tu přidejte do krému. Krém osolte a opepřete a naneste ho na základní těsto. Dejte do ledničky alespoň na 4 hodiny. Nakonec ozdobte tenkou vrstvou pistáciového pesta a podávejte. Vhodné víno: Lambrusco

Gorgonzola a ořechy

Natrhajte želatinu a rozehejte ji ve 120 ml smetany. Smíchejte 200 g gorgonzoly dolce s 200 g ricotty, přidejte smetanu, sůl a pepř a krém naneste na základní těsto. Nechte v ledničce alespoň 4 hodiny, poté posypte nasekanými vlašskými ořechy a podávejte. Můžete servírovat společně s italskou mostardou (ovocnou hořčicí). Vhodné víno: Fontella Frascati Superiore DOC



Ricotta je častou součástí sladkých i slaných krémů v cheesecake

Už jste vyzkoušeli?



Čokoládová velikonoční vejce

V Itálii jsou čokoládová vejce s překvapením velmi oblíbená. Najdete je ve všech velikostech od malých po vskutku obrovská, z kvalitní mléčné i hořké čokolády, vždy zavinutá do pestrobarevných obalů a ukrývající nějakou drobnost. Spolu s tradičním pečivem Colomba (v překladu „holubice“) jsou symbolem italských Velikonoc. A na jejich oblíbě u Italů neubírá ani fakt, že prapůvod velikonočních čokoládových vajec je třeba hledat zřejmě ve Francii, na dvoře krále Ludvíka XIV. ve Versailles. Právě cukráři krále Slunce s tímto nápadem údajně přišli jako první.

Výrobce: Castelvvedere Aldo a Baiocchi
Giuseppe e Figli, Itálie
Balení: 25, 120 a 180 g

Karamel a Jablko se skořicí: nové příchutě jogurtů La Formaggeria

Jarní novinkou produktové řady Přímo z naší sýrárny jsou jogurty s příchutí Karamel a s příchutí Jablko se skořicí. Stejně jako ostatní jogurty La Formaggeria i tyto novinky se vyrábí v litovelské sýrárně z mléka té nejvyšší kvality a jsou plněny do stylových skleniček, v nichž jogurty také zrají.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s., Balení 180 g



Ověčí sýry SIFOR

Výrobce ovčích sýrů Si.For. zůstává věrný sicilské sýrařské tradici a velmi dbá na kvalitu a výslednou chuť a vůni výrobků. Svá výrobní zařízení má rozmístěná hned v několika částech Sicílie podle konkrétního druhu sýru, neboť právě mikroklima a složení pastvin dané oblasti dodávají těmto ovčím sýrům ty nejdůležitější rysy. Zákazníkům našich prodejen nabízíme ochucené ovčí sýry tohoto výrobce v praktickém 300 g balení. Vybrat můžete ze sýrů s lanýžem, s pistáciemi a se sušenými rajčaty.

Výrobce: Si.for. srl, Itálie,
Balení: 300 g



Připravujeme pro vás nabídku kvalitních výrobků na grilování. Více informací již brzy přímo v našich prodejnách.

Salsiccia fresca Mamma Tina

Salsiccia je tradiční italská klobáska vyrobená ze syrového vepřového masa, která je rozšířená zejména v severnějších částech Itálie. Před konzumací je třeba ji tepelně upravit, skvěle se hodí zejména ke grilování, je ale také součástí řady tradičních italských receptů, jako je například risotto alla monzese s klobáskou salsiccia, bílým vínem a strouhaným sýrem Gran Moravia, výtečná je také do těstovin či na pizzu.

Dodavatel: Inalca food & Beverage srl, Itálie
Balení: cca 200 g



Už jste vyzkoušeli?

Cri Cri Gran Moravia ve 40g balení

Na přání zákazníků nabízíme křupavé Cri Cri Gran Moravia nově také ve větším, 40gramovém balení. Tyto pečené kousky sýru Gran Moravia jistě oceníte nejen v pohodlí domova při posezení u sklenky vína, ale také jako výtečnou svačinku a oživení pikniku při prvních jarních výletech s rodinou do přírody. Nejen že dodají vám i vašim dětem potřebnou energii, ale zároveň zajistí přísun vápníku a bílkovin důležitých pro regeneraci svalů.

Výrobce: Skupina Brazzale
Balení: 40 g



Chlazené těstoviny Bertagni

Bertagni jsou specialisté na chlazené plněné těstoviny s citem pro kvalitu. Firma bývá označována za nejstaršího výrobce tortellini na světě s historií sahající až do roku 1882, kdy s jejich výrobou začal Luigi Bertagni v Boloni, vlasti tortellini. A jaký je recept této rodiny na kvalitu? Jsou to gastronomické zkušenosti, nekompromisnost při výběru surovin, dokonalá příprava těsta ve tvarech a tloušťce, které nechají vyniknout chuti náplně. Kvalitu těstovin Bertagni můžete nově vyzkoušet i vy. Vyberte si v nabídce La Formaggeria Gran Moravia z následujících druhů: Tortellini al prosciutto crudo di Parma, Ravioli al formaggio di capra e pomodoro secchi in pasta verde, Triangoli porcini e tartufo a chlazené tagliatelle v hnízdech.

Výrobce: Bertagni 1882 spa, Itálie, Balení: 250 a 300 g

Recepty se čtyřmi ingrediencemi



Gnocchi čili noky

Italské gnocchi jsou další kategorií prvních chodů, která neodmyslitelně patří k italské kulinářské tradici. Jednotlivé italské regiony mají své vlastní typické knedlíčky připravované různými způsoby: známé jsou například „canederli“ v Trentinu, knödeln v Alto Adige, gnocchi vařené v páře ve Friuli Venezia Giulia, gnocchi alla bava v Piemontu či gnocchi alla romana v Lazio.

V našich receptech používáme klasické bramborové noky, tedy „gnocchi di patate“, které najdete také v sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Co se týká množství na jednu porci, obvykle se pro dospělé osobu uvádí cca 220–250 gramů, pro děti asi 180 gramů noků. Suroviny v následujících receptech jsou uvedeny v množství pro 4 osoby.

Gnocchi al gorgonzola

100 ml smetany na vaření • 20 g másla 🍴
• 200 g gorgonzoly dolce 🍴 • sýr Gran Moravia na posypání 🍴

Na mírném plameni zahřejte smetanu s máslem, přidejte gorgonzolu nakrájenou na kostičky a nechte rozpustit. Do omáčky přisypte gnocchi Patamora, promíchejte a nechte asi minutku v omáčce povařit. Podávejte posypané sýrem Gran Moravia. Ozdobit můžete tenkými proužky osmažených pancetty.

Gnocchi burro, salvia e prosciutto cotto

50 g másla 🍴 • 3 stroužky česneku
• 250 g prosciutto cotto 🍴 • 2 snítky šalvěje

Na pánvi na másle orestujte česnek, šalvěj a šunku prosciutto nakrájenou na kostičky. Smíchejte s uvařenými gnocchi a ihned podávejte. I tuto variantu můžete dochutit sýrem Gran Moravia.

Gnocchi al Taleggio

100 g sýru Taleggio 🍴
• 2 snítky tymiánu • lžice mléka 🍴
• sýr Gran Moravia na posypání 🍴

Do nepřilnavé pánve vložte sýr taleggio nakrájený na kostičky, lístečky tymiánu, přidejte lžici mléka a na velmi nízkém žáru nechte sýr rozpustit. Přidejte trochu nastrouhaného muškátového oříšku a přisypte gnocchi Patamora, promíchejte a nechte minutku

Víte, že...

- Gnocchi Patamora, které nabízíme v La Formaggeria Gran Moravia, jsou vyrobené výhradně z čerstvých brambor vařených ve slupce v páře. Díky tomu si uchovávají všechny své nutriční hodnoty a skvělou chuť brambor.
- Jsou bez konzervantů, barviv a bramborového škrobu.
- Vaří se necelou 1 minutu, jsou tak skvělým rychlým obědem či večeří. Pokud je připravujete s omáčkou, uvaříte je přímo v horké omáčce.



na plotně povařit. Podávejte bohatě posypané sýrem Gran Moravia.

Gnocchi con pomodoro e caciotta

300 g rajčatové dužiny (polpa) 🍴
• 3 stroužky česneku • 4 snítky bazalky
• 100 g sýru caciotta fresca 🍴

Rajčatovou dužinu osolte, opepřete (můžete přidat i pár kapek olivového oleje) a pár minut povařte spolu s celými stroužky česneku. Poté česnek vyjměte. Do omáčky vsypte gnocchi Patamora a nechte minutku povařit, poté přidejte na kousky natrhanou bazalku a sýr caciotta nakrájený na kostičky. Vše dobře promíchejte a podávejte.

Gnocchi con radicchio e speck

3 hlavičky červené čekanky • 5 tenkých plátků italského specku 🍴 • 3 lžice nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍴 • 3 lžice olivového oleje 🍴

Na rozehrátém olivovém oleji krátce orestujte čekanku, přidejte speck nakrájený na kousky a gnocchi Patamora a nechte ještě velmi krátce povařit na rozpálené plotně. Osolte, opepřete, posypte sýrem Gran Moravia a podávejte.

Mozzarella v těstíčku Gran Moravia s rajčatovou omáčkou

Suroviny (pro 4 osoby):

2 balení mozzarella ciliegine 🍴 • 1 rajčatová passata 🍴
• 30 g Gran Moravia 🍴 • 150 ml perlivé minerální vody • 1 svazek bazalky • několik stroužků česneku • sůl, pepř • 200 g hladké mouky
• 2 lžice olivového oleje 🍴 • slunečnicový olej na smažení • 1 vajíčko

Příprava:

1. Na pánev nalijte dvě lžice olivového oleje a přidejte několik stroužků česneku vcelku. Na středním žáru smažte asi 5 minut.



2. Přilijte rajčatovou passatu.



3. Osolte, opepřete, přidejte špetku cukru a nechte vařit asi 10 minut.



4. Poté plotnu vypněte a přidejte půl svazku omytých a natrhaných bazalky.



5. Těstíčko připravte smícháním mouky, minerálky, vajíčka, nastrouhaného sýru Gran Moravia a druhé poloviny najemno nasekané bazalky. Osolte a opepřete.



6. Metličkou vypracujte těsto o hustotě podobné těstu na palačinky.



7. Pomocí kuchyňské pinzety jednotlivé kuličky mozzarely namočte do těstíčka a smažte v rozpáleném oleji 2–3 minuty dozlatova.



Podávejte společně s rajčatovou omáčkou.

Dobrou chuť!
Buon appetito!

Mozzarella ciliegine

Mozzarella ciliegine, tedy v překladu třešničky mozzarely, patří mezi čerstvé pařené sýry. V litovelské sýrárně ji pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia sýraři vyrábí tradičním řemeslným způsobem z kvalitního moravského mléka.



Náš tip:

Pro přípravu tohoto receptu můžete místo mozzarely použít také jiné sýry. Výborně se hodí například Verena dolce, Asiago Il Bisachese nebo litovelská caciotta. Tyto sýry nakrájejte na kostičky a dále postupujte stejně jako u mozzarely. Nezapomeňte osmažené kuličky nechat vždy okapat na papírové utěrce, která do sebe nasákne přebytečný olej.





Bezlepkové recepty z našich surovin

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme mnoho výrobků, na kterých si mohou pochutnat také osoby s intolerancí lepku, a proto ani v tomto čísle nezapomínáme na inspirace právě pro ně. Kromě sýrů a jiných mléčných výrobků, které jsou přirozeně bezlepkové, u nás najdete také bezlepkové italské uzeniny, těstoviny, kvalitní italskou rýži a mnoho dalších italských specialit, na kterých si mohou pochutnat všichni, kteří se ze zdravotních důvodů musí lepku vyhýbat. Vyzkoušejte některý z následujících receptů a užijte si výtečnou italskou kuchyni.

Insalata di riso

Suroviny (pro 4 osoby):

- 280 g rýže
- 120 g provolone piccante
- 160 g mortadelly nebo prosciutto cotto
- 100 g naložených sušených rajčat
- 60 g kaparů
- 8 listů salátu
- 1 svazek petrželky
- extra panenský olivový olej
- sůl
- pepř



Příprava:

Uvařte rýži v dostatečném množství osolené vody, pak ji přelítím studené vody zchladte a nechte dobře okapat. Rýži přendejte do mísy a zakapejte olivovým olejem. Na malé kostičky nakrájejte mortadellu a provolone a přidejte je k rýži spolu se sušenými rajčaty nakrájenými na menší kousky a s kapary. Okořeňte nejmenno nasekanou petrželkou a pepřem a uložte do chladu. 4 mísky vystelte předem omytými a osušenými listy salátu a vložte do nich rýžový salát.



Těstovinový salát s tuňákem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 360 g bezlepkových těstovin
- 240 g cherry rajčátek
- 160 g mozzarely ciliegine
- 3 hrsti oliv
- 400 g okapaného tuňáka v oleji
- extra panenský olivový olej
- 2 lžičky kaparů
- sůl
- bazalka nebo oregano

Příprava:

V dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny, sceďte a propláchněte studenou vodou. Zakapejte olivovým olejem. Cherry rajčátka rozkrojte napůl, přidejte třeshinky mozzarely, tuňáka, olivy, promíchejte a přidejte k těstovinám. Kapary rozdrťte spolu s bylinkami, naředte olivovým olejem a přidejte k těstovinám. Uchovejte v chladu až do chvíle servírování.

Ricottové pohárky Amarettino

Suroviny:

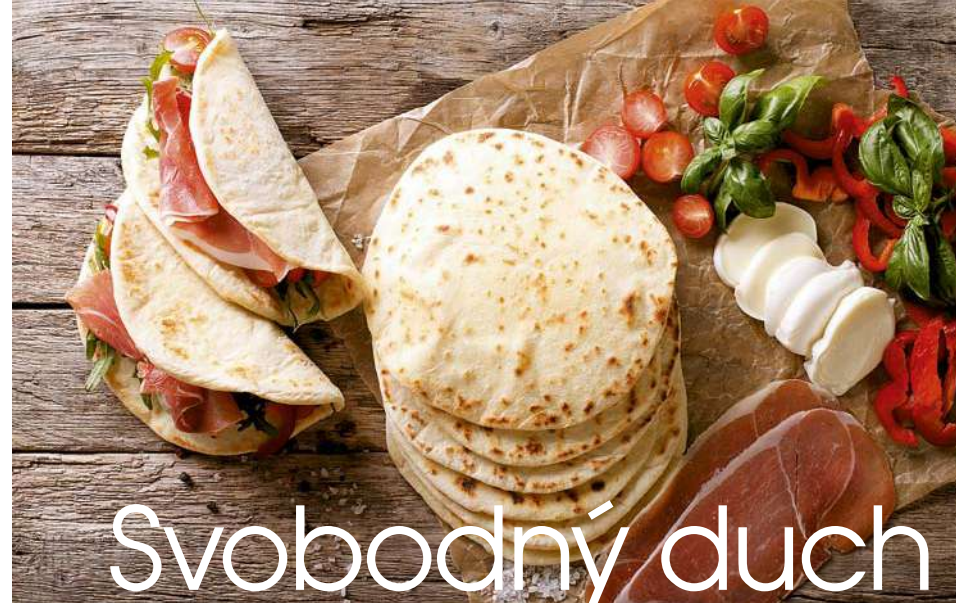
- ricotta speciale
- javorový sirup
- amarettino Vicenzi

Příprava:

Ricottu vyšlehejte s javorovým sirupem (množství sirupu dle vaší chuti). Na dno pohárku položte jednu vrstvu amarettinek Vicenzi, zakryjte ricottovým krémem, navrch ještě ozdobte 4–5 kousky amarettinek a dejte do ledničky alespoň na 3 hodiny rozležet. Před podáváním ještě zlehka pohárky přelijte javorovým sirupem.



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Svobodný duch

Piadina je skvělá také jako chutný předkrm, který můžete jíst rukama, tedy finger food. Můžete ji rozpéct v troubě nebo ohřát na pánvi, ochutit ji jemnými krémy či naplnit něčím dobrým.

Jednoduchý pokrm prostého původu, považovaný v regionu Emilia Romagna, kde vznikl, za druh chleba, jenž se pro své snadné a rychlé použití dokonale hodí k přípravě lahodných chuťovek finger food k aperitivu nebo k večeři, to je piadina. Tyto rychlé recepty jistě využijete na první jarní výlety spojené s příchodem hezkého počasí nebo k přípravě oběda do zaměstnání. Podle konkrétního receptu se piadina buď ohřeje předem anebo se dá těsně před tím, než ji budete podávat, rozpéct do trouby spolu se všemi ingrediencemi. Přinášíme vám tři odlišné způsoby, jak piadinu připravit jako finger food: s omáčkami, plněnou či obloženou.



Finger piadina ve třech provedeních

S pěnou a omáčkami

Před přípravou tohoto receptu nechte nejdříve piadinu potřenou olejem a rozmarýnem rozpéct pár minut v rozehřáté troubě. Poté ji rozkrájejte na trojúhelníčky a podávejte je společně s pěnou či omáčkami.

• Paté ze šunky a zelených oliv

Najemno nakrájejte 200 g prosciutto cotto a vmíchejte do něj 50 g ricotty, 50 g mascarpone, dále 80 g čerstvé smetany a 20 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nakonec osolte a opepřete a nechte hodinu odpočinout



se 100 g ricotty, 50 g másla, stejným množstvím čerstvé smetany, trochou pepře a pár kapkami octa balsamico. Poté, co dobře smícháte všechny suroviny, přidejte 30 g nadrobno nasekaných pistácií a lžící strouhaného sýru Gran Moravia, pěnu nechte odpočinout několik hodin v ledniče. Před podáváním ozdobte ještě trochou nakrájených pistácií.

Závitky

Příprava těchto finger závitků z piadiny je velice snadná: nejdříve naplníte piadinu vším, co vás napadne a na co máte chuť. Může to být něco krémového jako třeba měkký sýr nebo také různé omáčky, zralější sýry, salámy, maso nakrájené na tenké plátky nebo nudličky,

Finger food

čerstvá zelenina nebo zelenina naložená v oleji. Nyní piadinu důkladně a pevně zatočte a rozkrájejte ji šikmým řezem na čtyři kousky. Při podávání je můžete svázat stébly pažitky nebo je obalit do barevných ubrousků a pak je rozmístit do různých nádob nebo je rozdělit do skleniček a vytvořit samostatné porce pro každého spolustolovníka. Piadinu rozehríváme samostatně předem, pokud se mají přísady konzumovat za studena, pokud však chcete nechat rozpéct sýr, vložte ji již naplněnou a stočenou na pár minut do trouby.

Tipy na kombinace:

- Provolone piccante, prosciutto arrosto, rajčata naložená v oleji a ligurské pesto
- Prosciutto crudo, mozzarella, čerstvý salát, cibulky a artyčoky naložené v octu, Salsa dell'ammiraglio (admirálova omáčka)
- Nahrubo nastrohaný sýr pecorino, salám cacciatore, grilované lilky, roztíratelný kozí sýr (Cuor di capra)
- Carpaccio z bresaoly, hoblinky sýru Gran Moravia, rukola, pepř, panenský olivový olej, redukce z octu balsamico

Rafinované oblohy

• Mozzarella bufala a nakládaná rajčata

Nakrájejte piadinu na čtverečky a opražte je na pánvi na extra panenském olivovém oleji se stroužkem česneku. Každý kousek ozdobte sušeným rajčetem naloženým v oleji a dobře okapanou kostičkou mozzarely.

• Zkaramelizovaná cibulka a sýr pecorino

Nahrubo nastrohejte zhruba 100 g sýru pecorino stagionato. Oloupejte a nakrájejte na kolečka cibuli, ideálně červenou. Na pánvi na mírném plameni nechte kolečka změkhnout spolu se třemi lžicemi oleje, dvěma lžicemi vody a jedním bobkovým listem, solí a pepřem, trvá to asi 15 minut. Kdyby cibule začala vysychat, přidejte trochu vody. Přilijte 100 ml červeného octa a dvě lžice třtinového cukru. Nechte zkaramelizovat na středním plameni po dobu zhruba tři minuty, dokud se omáčka nezredukuje. Dochuťte solí a pepřem. Nakonec nechte piadinu rozehrát na pánvi, rozkrájejte ji na čtverečky, na každý dejte jednu lžici zkaramelizované cibule a dozdobte sýrem.



Cestujeme po Itálii

Prázdniny v Římě: tři itineráře



Věčné město, které hostí Vatikánský stát, je jedinečné svou historií a památkami slavnými po celém světě. A také svým „sladkým životem“, la dolce vita. Má své kulinářské speciality a vynikající vína. Zde jsou tři nápady na nezapomenutelnou dovolenou.

Odjakživa se říká, že pro návštěvu Říma jeden život nestačí. Italské hlavní město, „Urbe“, je místem, kde se nachází nejvyšší počet uměleckých a architektonických děl na světě. Je ale i městem tisíce duší. Existuje vatikánský Řím, světový symbol křesťanství a sídlo papeže. Existuje politický Řím s vládními paláci a sídly parlamentu, nádhernými budovami v centru města. Existuje ale také Řím kinematografie s filmovými studii v Cinecittà, které si bezpochyby zaslouží návštěvu, a s ulicí Via Vittorio Veneto s jejím

„sladkým životem“, který zachytil Federico Fellini ve stejnojmenném filmu. Na plátně ulici představil s jejími lokály, charakteristickými postavami i nočním životem končícím až při prvních záblescích úsvitu. Je tu také lidový Řím tvořený tradicemi, typickými hospůdkami, římským dialektem „romanesco“ a specifickým způsobem pohledu na život. A je tu také antický Řím s hradbami a archeologickými památkami. Takto bychom mohli pokračovat donekonečna. Vyprávět o Římu úplně vše není zkrátka možné, lze ho pouze pozorovat

vlastními očima. Nabízíme vám na začátek tři itineráře za památkami, které nelze vynechat, i za místy méně obvyklými.

10 ZASTAVENÍ PO STOPÁCH KINEMATOGRAFIE

Mezi stovkami filmů natočených v Římě jsou některé nepřekonatelné a slavné po celém světě. Takové jsou bezpochyby Prázdniny v Římě, film, který ukázal antický Řím s památkami jedinečné historické hodnoty. Princezna Anna (Audrey Hepburn) se v něm zamiluje do novináře (Gregory Peck) i do samotného města a během romantického útěku v sedle Lambretty objevuje magické kouzlo římských památek. Společně s Gregory Peckem navštíví místa, která jsou nepřehlédnutelná. Zde jsou některá z nich v deseti zastaveních:

Koloseum



Je nejvýraznější a nejslavnější památkou. Tento amfiteátr Flaviů, známý více jako Koloseum, byl slavnostně otevřen císařem Titem v roce 80 n. l. a pojme až 70 000 diváků. Ve starověkém Římě se právě zde odehrávaly souboje gladiátorů na život a na smrt.

Náměstí svatého Petra

Při cestě do Říma nelze opomenout Vatikán a okolní ulice, které představují papežský Řím. Obrovské náměstí, symbol křesťanství, je obklopeno grandiózní kolonádou z travertinu, která je dílem Gian Lorenza Berniniho. Skládá se z 284 sloupů a 88 pilířů. Ve středu náměstí se tyčí egyptský obelisk dovezený do Říma Kaligulou. Bazilika, která byla postavena v roce 320 n. l., byla poté během staletí upravována za přispění velkých renesančních umělců, jako byli Bramante, Raffaello, Antonio da Sangallo. Svatý Petr je ale považován za mistrovské dílo Michelangela – právě jemu vděčí

za majestátní kupoly. Překypuje mistrovskými mozaikovými a sochařskými díly, hlavní lodi dominuje impozantní barokní baldachýn z bronzu a vzácného mramoru, opět dílo Gian Lorenza Berniniho. V jedné z kaplí baziliky se nachází Michelangelova Pieta.

Vatikánská muzea

Ve Vatikánských muzeích můžete obdivovat jednu z nejdůležitějších uměleckých sbírek na světě. Nezapomeňte si prohlédnout fresky v tzv. Raffaelových pokojích a v Sixtinské kapli, které jsou mimořádnou ukázkou italské renesance z rukou Raffaella Sanzia a Michelangela Buonarrotiho.

Fori Imperiali

Ulice Via dei Fori imperiali prochází archeologickým srdcem města a vede k pozůstatkům římského fóra, které bylo centrem politického a náboženského života starověkého Říma. Je to skutečné muzeum pod širým nebem a autentický archeologický poklad.

Fontána di Trevi

K její slávě přispěla právě scéna z Felliniho filmu Sladký život. Je největší a nejslavnější římskou fontánou. Její inspirací byl příběh boha moře Neptuna a zdobí ji sochy a reliéfy vystupující z útesu z travertinu, který klesá do jejího bazénu. Je zvykem vhodit do fontány minci, abyste podle legendy měli jistotu, že se do Říma vrátíte.

Španělské náměstí

Na tomto slavném náměstí najdete grandiózní schodiště stoupající ke kostelu Trinità dei Monti, mistrovské dílo architekta Francesca De Sanctise z 18. století, postavené z travertinu. Je přehlídkou ramp, zábradlí a schodů, které se rozpojují a opět sbíhají. Nedávno bylo schodiště restaurováno.

Pantheon

Pohanský chrám, úchvatná stavba z roku 37 př. n. l., má kruhový tvar zastřešený největší kupolí, jaká i dnes na světě existuje.



Jeho návštěva je podmanivá: světlo proniká dovnitř kruhovým otvorem v centru kupole a ozařuje velký prostor, kde jsou uloženy mimo jiné ostatky malíře Raffaella Sanzia. Po návštěvě Pantheonu si nezapomeňte v jednom z barů na náměstí dát cappuccino.

Andělský hrad

Po starobylém mostě ozdobeném sochami andělů se dostanete k hradu, který byl po staletí pevností ochraňující papežský stát. Mezi ochozy hradu se odehrávají také finální scény Pucciniho melodramatu Tosca.

Palazzo Barberini

Hostí Národní galerii starého umění s takovými díly jako jsou „La Fornarina“ od Raffaella Sanzia, Judita a Holofernus od Caravaggia či Zvěstování od Filippa Lippiho. Je tu také čtverhranné schodiště od Gian Lorenza Berniniho, které kontrastuje s dalším, oválným schodištěm od Francesca Borrominiho.

Ulice Margutta

Bývá nazývána čtvrtí cizinců. Právě zde, v ulici uměleckých dílen, bydleli umělci z celého světa. Atmosféra ulice, stejně jako její obchůdky jsou jedinečné a činí z ní jednu z nejslavnějších uměleckých ulic světa.

5 PARKŮ

Villa Torlonia

co je třeba vidět: La Casina delle Civette, stavba podobná domu z pohádky

Villa Doria Pamphili

co je třeba vidět: vodní hříčky na jezeře Belvedere s fontánou Giglio

Villa Sciarra

co je třeba vidět: panoráma Říma z věžičky terasy Casino Barberini, stavby zdobené sochami ze 16. století.

Villa Borghese



co je třeba vidět: díla v galerii Borghese. Nevynechejte ani projíždku lodkou po jezeře.

Villa Ada

co je třeba vidět: velký anglický park, který byl lovištěm rodiny Savoia.



5 TAJNÝCH MÍST

Borrominiho chodba v tajné zahradě v Galerii Spada

Malá chodba, která díky optické iluzi vypadá naopak jako velmi dlouhá. Barokní dílo Francesca Borrominiho z roku 1653.

Vodní hodiny na Pinciu

Spouští se vodou, která vyvěrá z fontány, o níž se hodiny opírají. Ve středu jsou průhledné, aby byl vidět jejich vnitřní mechanismus.

Plochá kupole kostela Sv. Ignáce

Kupole, která při vstupu do kostela působí impozantním dojmem, při pohledu ze středu hlavní lodě odhalí svou plochost. Je to způsobeno efektem iluzivní fresky (trompe l'oeil), již je vyzdobena.

Krypta kapucínů

Jedna z nejhezčích kostnic se nachází v kostele Santa Maria della Concezione u Kapucínů.

Čtvrť Coppedè

Neuvěřitelná architektura 18 paláců a 27 domků a vilek, které jsou všechny ozdobené věžičkami, oblouky, sochami a lampami z kovaného železa.



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 v ulici Milady Horákové:



Rudolf Kostka
Praha

Co jste dnes v prodejně nakoupil?

Sýr gorgonzolu, prosciutto a sušená rajčata. Chodím sem nakupovat několikrát do měsíce, mám to kousek. Personál je tu navíc

milý a nápomocný, a to oceňuji.

Co si uvaříte ze zakoupených produktů?

Zítra budu dělat rizoto – právě se sušenými rajčaty a sýrem Gran Moravia.

Potěšil by vás sýr jako dárek?

To určitě, ocenil bych gorgonzolu nebo jakýkoliv jiný měkký sýr. Potěšily by mě ale i bezlepkové produkty, které tady v prodejně také nabízejí. Ocenil bych do budoucna ještě širší výběr.



Zuzana Koříšková
Praha

Jaký nákup si dnes z prodejny odnášíte?

Dneska jsem nakoupila mozzarellu, mortadelu, prosciutto crudo a gorgonzolu s mascarpone, protože to je takový speciální

sýr, který nikde jinde v Praze neseženete. A personál je tu navíc super.

Máte nějaký oblíbený sýrový recept?

Oblíbený sýrový recept nemám. Všechny tyto sýry mám na talířek, na zobání.

Měla byste radost, kdybyste dostala sýr darem?

Sýr mě vždy potěší, nezávisle na situaci.

Například moje kamarádka mi vždy přinese sýr, protože ví, jakou radost mi udělá. Sýr u mě uspěje pokaždé.

Heidi Koelle

Praha



Jste tu dnes poprvé?

To ne, chodím sem tak jednou za měsíc, bydlím kousek odtud, tak se to nabízí. V Praze jsem viděla i další prodejny, ale chodím do této na Letné. Miluji sýr a ceny mi přijdou dobré. Dnes si třeba odnáším produkty na pozdní oběd.

Máte nějaký oblíbený sýrový recept?

Určitě ano, nejraději mám sýrové kombinace spolu s těstovinami a také saláty se sýry. Něco mě napadne také vždy, když zajdu sem a prohlédnu si sortiment. Pokaždé narazím na něco nového.

Navštívila jste někdy Itálii?

Ano, vlastně jsem v Itálii byla minulý týden. Strávila jsem tam jeden den a moc si to užila. Dala jsem si tam samozřejmě tradiční těstoviny.



Miloslava Fousková
Praha

Pro co jste si dnes do prodejny přišla?

Pro speck, mortadelu a dva ovčí sýry.

Já sem chodím mimořádně, hlavně když máme nějakou rodinnou akci nebo pro radost. Dnes mám právě chuť si udělat radost.

Jste vyznavačka zdravé kuchyně?

Jsem především vyznavačka české kuchyně, ale těstoviny, třeba špagety, nikdy neodmítnu. Chodím sem také pro rajčatový protlak, který je s těstovinami naprosto perfektní.

Potěšil by vás sýr jako dárek?

A víte, že ano? Několikrát jsem dokonce obdarovala sýrem druhé. Ne nadarmo se říká, že má člověk dělat radost tím, co by jeho samotného potěšilo.

Lenka Krpatová

Praha



Co jste dnes nakoupili?

Máme nakoupený Gran Moravia a další sýry, krekry, ty máme moc rádi, a passatu – přeplávaná rajčata. Chodíme sem tak jednou za čtrnáct dní.

Máte nějaké oblíbené recepty z místních produktů?

Dnes uděláme rajskou polévku a Gran Moravia přidáváme většinou do salátů a do těstovin. Uvaříme těstoviny, přidáme houby a slaninu a posypeme to dlouhozrajícím sýrem.

Vyznáváte zdravou kuchyni?

Určitě ano. My navíc nemůžeme laktózu, takže se sem vracíme pro sýr Gran Moravia, který nám vyhovuje, protože je bezlaktózový.



ULICE MILADY HORÁKOVÉ
PRAHA

La Formaggeria Gran Moravia

Trojice mladých mužů a jedna žena tvoří usměvavý a profesionální personál pražské prodejny La Formaggeria Gran Moravia v ulici Milady Horákové, která se pro své návštěvníky otevřela před necelými třemi roky. Denně si zde zákazníci s doporučením, radami a ochotou prodávajících vybírají z čerstvých mléčných výrobků, rozličných druhů sýrů, vynikajících italských uzenin a dalších kvalitních specialit.

Zákazníků stále přibývá a do prodejny se rádi vrací. „Myslím, že je to i proto, že se pořád snažíme zavádět novinky, zejména výrobky, které u nás nejsou tolik běžné. Naši prodáváci jsou schopni poradit, jak konkrétní produkt upravit v kuchyni, a při výběru nových specialit pracujeme se zpětnou vazbou od našich zákazníků,“ říká vedoucí prodejny Jan Bojanovský. „Hodně se dnes řeší čerstvost a kvalita výrobků. A naši zákazníci vědí, že ta u nás vždy byla a je na prvním místě,“ dodává sympatický vedoucí.

Profesionalita, zkušenost a odbornost personálu podle něj hraje důležitou roli. „Na odborné znalosti personálu kladu velký důraz. Využíváme internet, odbornou literaturu i osobní zkušenosti. Máme možnost navštěvovat naši sýrárnu v Litovli a vidět výrobu našich produktů anebo získávat zkušenosti při exkurzích v italských závodech skupiny Brazzale. Tam si můžeme rozšířit znalosti o italských produktech, které nabízíme v naší prodejně,“ popisuje vedoucí, podle něhož je nejdůležitější být k zákazníkovi milý a vstřícný a vždy



Pozvánka

Na zákazníky se v prodejně v ulici M. Horákové těší Jan Bojanovský, Ondřej Česák, Michaela Nesládková a Petr Koranda.

mu pomoci s výběrem produktů tak, aby z prodejny odcházel spokojený. „Moc rád zmíním svoje zkušenosti s konkrétním produktem a s jeho úpravou nebo jeho použitím v receptu. To zákazníci pokaždé velmi ocení a nás to potěší.“

Zákazníci jsou podle zkušeností personálu stále zvědavější a více přístupní experimentům. „Lidé se opravdu zajímají, ptají se mnohem častěji na složení produktu, čím je dána jeho trvanlivost, jaký je jeho původ a podobně. Také se dnes stále více řeší používání surovin, které mají vliv na životní prostředí,“ přibližuje Jan Bojanovský. Většinu ze zákazníků podle něj tvoří ženy. Zhruba pět procent jsou mezi nakupujícími zastoupeni také cizinci. V nákupních koších všech příchozích končí jak čerstvé výrobky z litovelské sýrárny, tak nejrůznější italské produkty. „Nejvíce jde na odbyt náš tvaroh, ricotta a mozzarella, sýr Gran Moravia a trvale je velmi oblíbené naše máslo. Z italských surovin si lidé často vybírají ovčí a kozi sýry,“ popisuje vedoucí.

Prodejna La Formaggeria Gran Moravia v ulici Milady Horákové se také snaží intenzivně spolupracovat s většími odběrateli nejen v blízkém okolí, ale i ve větších vzdálenostech. „Zatím se nám to daří a je pro nás moc důležité, že se naše výrobky ještě i jinou formou dostanou k zákazníkovi. Například ricotta do plněných těstovin, naše máslo do dortů a zákusků, mozzarella do pizzerie. Můžeme tak ještě víc přispět k tomu, o čem se dnes hodně hovoří, a to je čerstvost a kvalita jídla,“ doplňuje Jan Bojanovský. A co ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia chutná samotnému vedoucímu? „Čerstvé výrobky z naší výroby, sýr Gran Moravia Riserva, což je vyzrálejší varianta sýru Gran Moravia, také ricotta, mozzarella nodini a naše novinka z Gran Moravia – krupavý snack Cri Cri, na tom mám velkou závislost,“ uzavírá s úsměvem vedoucí prodejny, který ve své práci věří tomu, že „když se chce, jde všechno, a kde je vůle, je i cesta. Práci mezi lidmi mám moc rád, a když je okolo výborné jídlo, jako to naše, není co řešit!“

Prodejny

KDYŽ dobře nakoupit, tak...

...v řetězci specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Najdete zde bohatou nabídku čerstvých a zrajících sýrů z České republiky, Itálie a Francie, široký sortiment italských vín, krájených uzenin, omáček, těstovin a dalších italských specialit. Přijďte a nechte se inspirovat. Ochutnávky a gurmánské tipy jsou u nás samozřejmostí.



BRNO

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836

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

Tři Dvory 98
tel.: 585 152 362

OLOMOUC

Horní náměstí 8
tel.: 585 242 931

OSTRAVA

Puchmajerova 3
tel.: 596 112 981

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
na našich webových
stránkách
www.laformaggeria.cz.



Jsmé také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz