

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

Zdraví rodiny je
pro mě vším, říká
DAVID PASTRŇÁK



JAK KOMBINOVAT

víno a jídlo
pro dokonalou
harmonii chutí



VELKÁ SOUTĚŽ!

Vyhrajte týden na lyžích
v italském Asiagu!



Obchodník
roku 2016

Nový zákaznický zážitek

Číslo **18** podzim 2017
zdarma



Speciální kolekce vánočních balíčků

Také tento rok pro vás připravujeme vánoční balíčky s našimi sýry a spoustou italských delikates.



Leonardo

Potěšte pod
stromčkem své
blízké a přátele
dárkem plným
chutí a vůní.



Michelangelo



Tiziano

Více informací již brzy
přímo v prodejnách a na
www.laformaggeria.cz.



Editorial

Milé čtenářky, milí
čtenáři,
po odpočinkovém letním
období prázdnin a dovo-
lených jsme tu s novým
číslem našeho časopisu,
kterým bychom vám
chtěli zpříjemnit nad-
cházející podzimní měsí-
ce a nabídnout inspirace,

jak si toto stále chladnější období roku naplno gurmánsky užít. S velkým potěšením vás v tomto čísle informujeme o nových sýrech z litovelské sýrárny Brazzale Moravia – Tre Corti a Il Salatò, které jsou výsledkem naší snahy nabízet zákazníkům prodejen La Formaggeria Gran Moravia stále něco nového a zároveň reagovat na jejich podněty a přání. Radost nám udělalo nejen kladné přijetí novinek u našich zákazníků, ale také úspěch sýru Tre Corti v rámci přehlídky mléčných výrobků na Mlékárenském dni v Přibyslavi. Velmi si ceníme také uznání, které nám zákazníci vyjádřili prostřednictvím průzkumu realizovaného společností KPMG, jenž se zaměřil na zákaznickou zkušenost a kde La Formaggeria Gran Moravia obsadila 4. místo hned za třemi bankovními institucemi.

Opět ale vedle informací o aktuálním dění ve skupině Brazzale na následujících stranách nechybí celá řada receptů a tipů, jak si co nejlépe vychutnat potraviny, které vám v obchodech nabízíme. Dozvíte se třeba, jaké nepostradatelné pomocníky byste měli mít ve vaší kuchyni stále po ruce, co připravit pro nedělní rodinnou snídani nebo jaké víno k jakému pokrmu zvolit, abyste si naplno užili harmonii jejich chutí. Na víno se podrobněji podíváme také v rubrice o cestování, kde vás zveme na vinnou stezku Prosecca, a nechybí ani pozvání k účasti v naší tradiční soutěži o týden na lyžích, jejíž výherci mohou poznávat krásy zimní krajiny oblasti Asiago, míst, odkud pochází rodina Brazzale.

Tak tedy hodně štěstí a dobrou chuť!

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 25. září 2017.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, m-ARK, iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Davidem Pastrňákem	6–7
Finger food: pečeme z listového těsta	8
Kombinujeme sýry – Verena	9
Nepostradatelní spojenci v kuchyni	10–11
Soutěž Monte Verena	12
S dětmi v kuchyni – italské polpette	13
Prostíráme: víkendová rodinná snídaně	14–15
Chvála máslu	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
Výrobek měsíce – Taleggio Brazzale DOP	17
Škola vaření: těstoviny expres	18–19
Víno a jídlo – pro dokonalou harmonii	20–21
Už jste vyzkoušeli? Na váš vánoční stůl	22–23
Recepty se čtyřmi ingrediencemi	24
Krok za krokem: podzimní lasagne s dýní	25
Bezlepkové recepty z našich surovin	26
Věděli jste, že	27
Cestujeme: Vinná stezka Prosecca	28–29
Zeptali jsme se zákazníků	30
La Formaggeria Litovel, Tři Dvory	31



La Formaggeria
Gran Moravia
na vrcholu žebříčku
Fair Play
4

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

A–D



PODZIMNÍ RECEPTY
Sladké a slané inspirace
pro chladnější dny
I–IV

Poznejte malebné kopce
vinné stezky Prosecca
28–29



Představujeme novinky řady „Primo z naší sýrárny“



Tre Corti

Tre Corti (v překladu Tři Dvory) je tvrdý sýr vyrobený v litovelské sýrárně Brazzale Moravia dle vlastní originální receptury z kravského plnotučného mléka. Při výrobě mají zásadní roli kvalita použitého mléka a také zručnost a zkušenost sýraře, neboť většina výrobního procesu probíhá ručně. Bochníky sýru mají typický kulatý tvar, chuť a barva závisí na stupni zrání. Sýry s tříměsíční dobou zrání jsou měkčí, mají již výraznější chuť a světlou až slámově žlutou barvu. Čím je sýr starší, tím je jeho chuť pikantnější,

barva tmavší a vůně výraznější. Výtečný je jako stolní sýr k vínu, vhodný je ale i do sýrových fondue či zapékaných pokrmů. Servírujte ho společně s marmeládkami k sýrům, s italským speckem či prosciutto crudo. Sýr Tre Corti zabodoval na přehlídce mléčných výrobků v rámci tradičního Mlékárenského dne v Příbyslavi, kde v kategorii Přírodní sýry zrající obsadil 2. místo.



Il Salatò

Další novinkou z litovelské sýrárny je sýr balkánského typu Il Salatò. Jedná se o měkký sýr s typickou slanou chutí a bílou barvou vyrobený v naší sýrárně ručně z kvalitního kravského mléka. Výtečný je do zeleninových salátů, zejména tradičního šopského, ale také samotný s olivami

a chlebem, do zapékaných pokrmů, například k plnění grilovaných paprik, vynikající je také k nakládání.

Tip: Vyzkoušejte Il Salatò naložený v oleji: omyjte jednu čerstvou feferonku, dobře ji osušte a nakrájejte ji na tenká kolečka. Opláchněte několik snítek kopru a jeden bobkový list a osušte je papírovou utěrkou. 300 g sýru Il Salatò nakrájejte na kostičky. Do vysterilizované sklenice vložte bobkový list a pak střídavě vrstvu sýru, vrstvu feferonky a kopr. Nakonec zalijte extra panenským olivovým olejem tak, aby byly všechny suroviny zcela ponořeny, zavěte sklenici a dejte do lednice uležet ideálně alespoň týden.



Gran Moravia partnerem 51. ročníku Asiagofestivalu

Hudební festival Asiagofestival, který se koná v malebném městečku Benátska – Asiagu, v srpnu vkročil do šesté dekády své existence. Již 51. ročník tohoto hudebního svátku, jehož partnerem je značka Gran Moravia, nabídl během osmi odpolední a večerů řadu koncertů v provedení mladých regionálních hudebníků, renomovaných pěveckých sborů i mezinárodně uznávaných umělců. Jak je na Asiagofestivalu již tradicí, zúčastnil se jej také český umělec. Letos jím byl varhanní mistr Karel Martínek, který kromě skladeb Bachových, Viernových, Alaiňových a Dupřových do programu koncertu zařadil také skladby vlastní a u obecnstva se dočkal velkých ovací.



La Formaggeria Gran Moravia na vrcholu žebříčku KPMG „Fair play – 100 nejlepších zákaznických zkušeností v Česku 2017“

La Formaggeria Gran Moravia dosáhla významného ocenění u českých zákazníků. Vyplyvá to ze žebříčku sestaveného renomovanou poradenskou společností KPMG. Ta v rámci výzkumu zaměřeného na zákaznickou zkušenost vyzpovídala na 5 000 respondentů, kteří hodnotili 220 značek vybraných zejména na základě jejich dostupnosti na českém trhu. Zákaznická zkušenost byla hodnocena vlastní metodou KPMG Nunwood. Na základě výsledků průzkumu byl sestaven žebříček 100 TOP značek, ve kterém se La Formaggeria Gran Moravia umístila na celkovém 4. místě a jako 1. mezi nebankovními společnostmi. Průzkum KPMG mimo jiné ukázal, že český zákazník věnuje stále větší pozornost tomu, zda společnosti umí uspokojit jeho očekávání a vyhovět jeho požadavkům a potřebám. Dle něho si Češi u značek nejvíce váží důvěryhodnosti a fair play. Český zákazník zůstává i nadále velmi citlivý na cenu, v poslední době se ale mění to, jak ji vnímá. Cena samotná pro něj přestává být klíčovým parametrem, spíše se začíná více zajímat o celkovou hodnotu tvořenou více faktory: kromě ceny je to kvalita zboží a služeb, dále důvěra a pocit rovnocenného partnerství. Úspěch v tomto žebříčku nás velmi těší a velké poděkování patří všem zaměstnancům řetězce La Formaggeria Gran Moravia, pro něž je nejen odměnou, ale také velkou motivací do jejich další práce, jejímž cílem je šířit tím nejlepším možným způsobem italskou gastronomickou kulturu v České republice.



Liberecká La Formaggeria Gran Moravia podporuje akci „Do práce na kole“

Liberecká prodejna La Formaggeria Gran Moravia podpořila již druhým rokem akci „Do práce na kole“ a počátkem června odměnila u liberecké radnice tři nejlepší týmy balíčky plnými našich specialit. Podpora tohoto druhu aktivit nás velmi těší!



Brněnská La Formaggeria Gran Moravia v italské televizi Verde a Nordest

V létě zavítal do naší prodejny v Brně na Zelném trhu štáb italské televize Verde a Nordest, který na Moravě natáčel pořad o ekoudržitelném řetězci Gran Moravia. Kromě prodejny filmaři natáčeli také výrobu v litovelské sýrárně, mléčné farmy a moravskou krajinu, navštívili také olomoucký chrám sv. Mořice. Celý pořad můžete zhlédnout na webu: www.brazzale.com/filiera-ecosostenibile-verde-nordest.



David Pastrňák: Zdraví mé rodiny je pro mě vším

Davide, jak jste si užil léto?

Letos jsem si ho užil maximálně, začátkem léta v červnu jsem byl na pár dní ve Švédsku za kamarády ze Södertälje a pak jsme společně jeli k chorvatskému moři na ostrov Hvar. S bráchou jsme si ještě zajeli do Anglie na fotbal, z toho mám neskutečný zážitek!

Jak vzpomínáte na Peking, kde jste letos v červenci předával své zkušenosti malým čínským hokejistům?

Ano, v Pekingu jsem byl tak trochu za práci, jezdím tam propagovat hokej čínským dětem, což je opravdu zajímavé :-). Byl jsem v Číně už vloni, takže letos podruhé, ale bohužel Velkou čínskou zeď



David hrál v Havířově hokeji už od tří let. V šestnácti se vydal nabírat zkušenosti do Švédska.

jsem ani tentokrát nestihl. Byli jsme ještě v Šanghaji, takže to bylo náročné a času se nedostávalo. Snad tam ale některý rok vezmu mámu a společně Velkou čínskou zeď navštívíme :-)

Stihl jste si v létě užít své rodiny?

V České republice jsem byl letos déle než loni, takže jsem si rodinu užil. Nejvíce času jsem trávil s mámou, brácha je totiž pracovně na farmě v Anglii se svou holčkou Klárkou a s kamarády. Je to takový náš farmář :-)

Stal jste se letos v jedenadvaceti letech vítězem ankety Zlatá hokejka, kde jste na pomyslném trůnu vystřídal skoro o čtvrt století starší hokejovou ikonu Jaromíra Jágra. Jak vnímáte toto ocenění s několikaměsíčním odstupem?

Určitě si tohoto ocenění vážím a moc za něj všem děkuji. Odstup neodstup, je to stále ve mně...

David s maminkou a starším bratrem Jakubem.



Na vyhlášení Zlaté hokejky doprovázela Davida maminka. „Ať je stále takový, jaký je,“ znělo její přání synovi, který se stal nejmladším vítězem této soutěže.

Kde máte vystavenou cenu – Zlatou hokejku, kterou bylo při předávání kvůli váze těžké vůbec jen udržet?

Je to tak, že tato zhruba 25kilová cena je putovní. Doma mám jen malou skleněnou, někde mámou uloženou.

Maminka vás od malička v hokeji podporovala. Bylo pro Vás zadostiučiněním získat Zlatou hokejku i pro ni? Ano, bez rodiny bych tohle všechno nedokázal!!

Sám jste prohlásil, že jste mladý hráč, který potřebuje ještě zesílit a pořád na sobě musí makat. Jak velkou roli má při vašem tréninku a hokejové přípravě strava?

Makám na sobě stále, celé léto. Strava je pestrá, jím, co mám rád a co potřebuji.

A co vám nejvíc chutná?

Kuře s rýží od mámy, to mám moc rád, ale je toho určitě víc. Co mámy uvaří, je vždy dobré, zvlášť po dlouhé době v USA.

Vařil jste někdy i vy mamince?

Já a vařit?! Tak to se omlouvám, snad někdy se pokusím...

Považujete se tedy za toho, kdo tak zvané připálí i čaj?

Nejsem úplný antitalent na vaření, třeba ve Švédsku jsem si musel vařit a dokonce jsem zvládl i palačinky, ale to už je celkem dávno.

Vaše maminka pracuje v jedné z prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Chutnají vám čerstvé mléčné výrobky z litovelské sýrárny Brazzale Moravia a italské speciality, které se zde nabízejí?

Ano, něco už jsem vyzkoušel, protože jsem masožrout, dám si rád třeba nějakou tu italskou uzeninku a klobásky. Někdy piju brusinkovou Syrovátku a výborné jsou ranní snídaně od mámy – litovelský tvaroh, jogurt, ovoce...

Láká vás italská kuchyně?

Nejsem úplně těstovinový typ, ale Itálie není jen o těstovinách... Mám rád různé speciality a nebráním se novým chutím.

Měl jste možnost poznat blíže Itálii?

V Itálii jsem ještě nebyl a to bych měl napravit. Máma přemýšlela o dovolené, třeba mě předběhne...

Po úspěšné sezoně jste si udělal radost a pořídil si luxusní auto. Stihl jste si zajezdit?

Toto auto bylo jedno z mých přání, které jsem si mohl splnit, krásný zážitek. Nebyla to ovšem koupě, pouze zapůjčení na léto. Vůz už jsem vrátil :-). Sice jsem si ho moc neužil, protože jsem byl pořád někde pryč, přesto mám radost, že jsem si to mohl dovolit.

Máte čas věnovat se při vrcholovém hokeji i nějakým dalším koníčkům?

Jakákoliv sportovní aktivita je můj koníček, ať už je to hokej, in-line brusle, tenis, golf, fotbal, hokejbal, zkrátka všechno si rád zahraji.

Jaké jsou vaše plány pro zbytek roku?

Snad jen ty hokejové, už se těším.

Vaše nejbližší meta?

Přeji si hlavně, ať jsme zdraví, já a moje rodina. Takle meta je pro mě vším.



Za tým Boston Bruins v NHL hraje David od roku 2014.



David Pastrňák

(*25. 5. 1996)

je český hokejový útočník momentálně hrající v týmu Boston Bruins v americké NHL. V červnu roku 2014 byl draftován již v prvním kole draftu jako 25. celkově týmem Boston Bruins a svých prvních dvou branek v NHL se dočkal v lednu 2015. Je jedním z nejlepších českých hokejistů. V uplynulé sezoně v základní části NHL nasbíral 70 bodů za 34 branek a 36 asistencí ze 75 utkání. Byl tak nejlepším střelcem i nejproduktivnějším hráčem mezi Čechy v NHL. Už v roce 2015 ovládl kategorii Junior v anketě Zlatá hokejka, letos anketu Zlatá hokejka vyhrál a stal se tak ve svých jedenadvaceti letech nejmladším vítězem této soutěže. David Pastrňák pochází z Havířova, je mladším ze dvou synů Marcely Ziembové a Milana Pastrňáka.

Drobná listová potěšení

Listové těsto je ideálním základem pro jednohubky, malé pizzy i slané koláčky. Je lahodné, neodolatelné a hlavně se s ním velmi dobře pracuje.

Mouka, voda, máslo a dlouhá příprava – takový je základ pro výrobu dokonalého listového těsta, které bude po upečení křupavé a bude krásně listovat díky vzduchu, který vstřebalo během své dlouhé přípravy. Domácí výroba listového těsta vyžaduje jak trpělivost, tak i velkou zkušenost. Naštěstí jde ale o výrobek, který lze zakoupit již hotový, často i v kvalitnější verzi, než jaká by se podařila doma. Mějte proto vždy jedno balení listového těsta v zásobě, určitě se bude hodit. Máte nečekanou návštěvu? Večeři pro ni pohodlně zachrání právě listové těsto, s jehož pomocí

během chvilky připravíte pizzu, plněnou kapsu, slané koláče či skvělé předkrmy pro příjemný večer s přáteli. Listové těsto můžete samozřejmě i zamrazit a mít ho tak pořád po ruce. Je vskutku tím nejlepším pomocníkem pro přípravu rychlých a chutných finger food. Nechte se inspirovat našimi námety a využijte je i jako startovací můstek pro vytváření vlastních variací. Doba pečení se může měnit v závislosti na způsobu přípravy i na druhu listového těsta, proto platí, že je třeba pečeni hlídat a péci tak dlouho, dokud nebude těsto pěkně zlatavé.

Malé pizzy & slané mini radosti

Jedno listové těsto, spousta ingrediencí a fantazie. Příprava slaných listových taštiček je opravdu jednoduchá a během chvilky vytvoříte klasiku mezi italskými aperitivy a předkrmy. Možností, čím je ochutit, je nekonečné množství. Použit lze olivy, sušená rajčata, sýry, salámy, šunku nakrájenou na kostičky, ančovičky, tuňáka a kapary, olivové paté, klobásku, kostičky mortadelly, různé druhy pesta. Těsto nakrájejte na čtverce a na ně nakladte vámi zvolené ingredience. Taštičky zavřete a dobře k sobě přitiskněte kraje. V případě klobásek můžete těsto kolem nich obtočit a pak ruličky nakrájet na kolečka. Můžete vytvořit i listové „bonbónky“, kdy těsto nakrájíte na obdélníky, naplníte, uzavřete a na obou koncích zatočíte jako obal od karamelů. Ať už zvolíte ten či onen způsob, vždy před pečením těsto potřete lehce rozšlehaným bílkem a poté pečte na 190 stupňů asi 10–15 minut. Pokud se rozhodnete připravit mini pizzy, vykrájejte z listového těsta kolečka, potřete je rajčatovou passatou, přidejte kostičky mozzarely nebo kousky ančoviček, kapku extra panenského olivového oleje a opět pečte při 190 stupních dozlatova.

Sladké a slané mini croissanty

Listové těsto se dokonale hodí na přípravu mini croissantů. Rozkrájejte ho na trojúhelníky se základnou 8 cm. Do jejich středu položte kopeček náplně, ať už sladké či slané, dle vašich preferencí. V prvním případě může jít o marmeládu či nocciolatu, u slané verze použijte sýry a uzeninu. Vynikající jsou například kombinace straccchino a prosciutto crudo, plátky Gran Moravia a dušená šunka, salám a provolone, ale také tuňák a cherry rajčátka nebo kapary, gorgonzola a kostičky hrušky, pancetta a olivová pasta a podobně. Zarolujte je do tvaru croissantů, potřete lehce vyšlehaným bílkem a posypte mákem, sezamem či jinými semínky. Pečte v troubě při 180 stupních asi 12 minut. Připravené a ještě neupečené croissanty si můžete i zamrazit a kdykoliv je z mrazáku vytáhnout a po rozmrazení upéct.



Sýroví šneci

Nastrouhejte váš oblíbený sýr: skvěle se hodí Gran Moravia, pecorino, provolone, vyzrálé asiago nebo ricotta na strouhání. Použít můžete ale i měkké sýry (například gorgonzolu) nakrájené na malé tenké plátky. Listové těsto posypte připraveným sýrem, zarolujte, rolku nakrájejte na kolečka silná cca 1,5 cm a pečte při 180 stupních asi 15 minut nebo dozlatova. Podávejte teplé či za studena.

Kolečka s kozím sýrem a jablky

Z těsta vykrájejte osm koleček. Vyšlehejte jedno vejce se dvěma lžicemi mléka a potřete jím vykrájená kolečka. Pečte při 180 stupních asi 10 minut. Nakrájejte na velmi tenké plátky jedno jablko, na každé listové kolečko položte jeden plátek, posypte cukrem a muškátovým oříškem a navrch položte kousek zralého kozího sýru a oříšek másla. Dejte na několik minut do trouby na gril, aby se sýr a máslo pěkně rozpustily.

Slané twistery

Těsto rozdělte ideálně na čtyři kusy a posypte je loupánými mandlemi, pepřem či feferonkou, kapary a ančovičkami. Nakrájejte je na proužky a ty šikmo zatočte. Pečte při 180 stupních asi 8 minut.

Kombinujeme sýry

Verena, mléčná chuť v každém plátku

V novém díle rubriky věnované rychlým a jednoduchým receptům s našimi sýry v obvyklých i méně tradičních kombinacích tentokrát hraje prim sýr Verena, vynikající nejen samotný, ale také k všestrannému využití ve vaší kuchyni. Snoubí se s lehkými bílými víny, vynikající je také s vínem Prosecco.

Bruschetta s Verenou

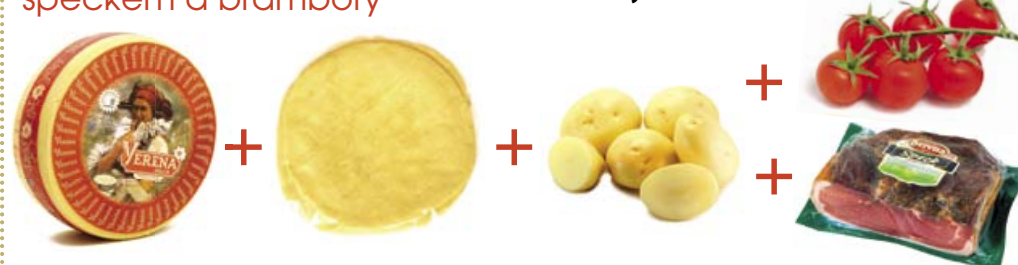
plátky chleba + Verena + nakládaná rajčata + hroznové víno + ančovičky



Plátky chleba opečte v troubě. Obložte je několika okapanými nakládanými rajčaty, ančovičkami a hrozný překrojenými napůl, přidejte sýr Verena nakrájený na kostičky a dejte zapéct do trouby na 4 minuty při 180 stupních. Pokapejte extra panenským olivovým olejem a podávejte horké.

Pizza s Verenou, speckem a brambory

těsto na pizzu + Verena + speck + cherry rajčátka + vařené brambory



Nakrájejte rajčátka na čtvrtiny a rozložte je na těsto na pizzu. Dále přidejte uvařené brambory nakrájené na tenké plátky a Verenu nakrájenou na kostičky. Pečte v troubě při 220 stupních dle instrukcí na obalu korpusu. Na závěr přidejte plátky italského specku.

Cuketové špízy s Verenou

Verena + malé cukety + sezamová semínka + petrželka + citron



Nakrájejte dvě cukety na podélné tenké plátky, rozložte je na talíř a zakapejte šťávou z jednoho citronu, trochou olivového oleje, osolte a opepřete a nechte marinovat. Mezitím opražte sezamová semínka. Další dvě cukety nakrájejte na kostičky a orestujte je na olivovém oleji spolu se stroužkem česneku. Ochutte čerstvou petrželkou, osolte a opepřete. Nyní osušte marinované plátky cukety, zarolujte a napichujte střídavě s kostičkami Vereny na špízové jehly. Posypte opraženými sezamovými semínky a podávejte společně s restovanou cuketou.

Těstoviny s Verenou a pistáciemi

krátké těstoviny + Verena + mouka + máslo + mléko + pistácie



V hrnci rozpustěte lžici másla, přidejte lžici mouky a na nízkém žáru nechte chvíli povařit. Přidejte 1,5 dl mléka a za stálého míchání vařte do zhoustnutí. Nakonec přidejte 400 g Vereny nakrájené na kostičky a bešamel dochutěte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Mezitím uvařte těstoviny, vodou z vaření těstovin můžete případně naředit bešamel. Slité těstoviny smíchejte s bešamelem, servírujte posypané nasekanými pistáciemi a zalité trochou olivového oleje.

Nepostradatelní

Jsou ingredience, které by v žádné kuchyni neměly nikdy chybět; některé ve spíži, jiné v lednici, vždy ale po ruce k mnoha způsobům využití. Následující desítku byste měli mít stále ve spíži.

1 Ančovičky v oleji



K čemu slouží: Jsou jednak ingrediencí, jednak jídlem jako takovým. Připravte třeba námořnickou omáčku na těstoviny – přidejte dvě ančovičky na pánev k osmaženému česneku, až poté přidejte rajčata a bylinky. Výborný je také opečený chléb s máslem a ančovičkami.

Jak skladovat: Po otevření balení skladujte v lednici, dbejte na to, aby byly ančovičky ponořeny v oleji, v případě nutnosti olej dolijte.

Tip: Kousek ančovičky zvýrazní chuť mnoha pokrmů: přidejte hned na začátku vaření, ančovička se po chvíli zcela rozpustí. Nezapomeňte ale na to, že poté stačí pokrm osolit méně než obvykle.

2 Rajčatový protlak



K čemu slouží: Je základem pro dodání barvy, chutě a plnosti všem receptům. Nepostradatelný do ragú, do masových pokrmů s dlouhou tepelnou úpravou, jako je dušené maso či guláš, a do risotta.

Jak skladovat: Po otevření skladujte v lednici.

Tip: Přidejte lžičku do polévek a do zeleninových krémů, zlepší jejich konzistenci a lépe propojí všechny ingredience.

3 Ocet balsamico



K čemu slouží: Jako koření spolu s extra panenským olivovým olejem k vaření i čerstvé zelenině, k rybám a masu. Použijte redukci z balsamika k ozdobení talířů, pokrmy budou vypadat jako od šéfkuchaře.

Jak skladovat: Chraňte před přímým slunečním světlem a uchovávejte uzavřené originálním víčkem.

Tip: Vyzkoušejte na zmrzlíně nebo na čerstvém ovoci, například melounu či jahodách.

4 Kapary



K čemu slouží: K dochucení zeleninových pokrmů, ryb, plátků masa, pizzy a focacci. Ideální v omáčce rozmixované s černými olivami a extra panenským olivovým olejem, kterou můžete použít na chleba nebo těstoviny.

Jak skladovat: Po otevření skladujte v lednici v originální sklenici a v původním nálevu nebo soli.

Tip: Pár kapar vylepší rajčatový i listový salát.



5 Sušená rajčata

K čemu slouží: Po celou zimu uchovávají vůni a chuť rajčat uzrálých na italském slunci. Jsou vynikající s olejem a česnekem na bruschettě, hodí se do omelety, obohatí masové pokrmy.

Sušená rajčata před použitím dobře opláchněte, pokud se vám zdají příliš slaná, krátce je namočte do vody s trochou octa.

Jak skladovat: V dobře uzavřeném sáčku na suchém místě, chráněné před světlem a vzduchem.

Nápad navíc: Připravte si těstoviny s omáčkou ze sušených rajčat nakrájených na malé kousky, namočených rozinek, kaparů, čerstvých cherry rajčátek a několika piniových semínek.

spojenci I.



8 Piniová semínka

K čemu slouží: Používají se k přípravě lahodných omáček rozmixované spolu s olejem nebo se vmíchají do zmrzlého másla a použijí k ochucení masa, ryb či zeleniny. Nasekané pinie jsou originální posypkou na ryby i zeleninu. Skvělé také ve sladkých receptech.

Jak skladovat: V dobře uzavřené dóze chráněné před světlem a teplem.

Nápad navíc: Nasekané pinie smíchané s ricottou, medem, hoblíčkami čokolády a šlehačkou jsou lákavým dezertem i výtečnou náplní do koláčů.

6 Olivy



K čemu slouží: Jsou vynikající podávané jako předkrm nebo jednohubka, používají se k dochucení těstovin, pizzy a focacci nebo k vylepšení rybích pokrmů i klasických přírodních plátků masa.

Jak skladovat: Po otevření v lednici, v původním balení a v původním nálevu.

Nápad navíc: S cibulí, čekankou a ančovičkami jsou nejen dobrým druhým chodem, ale také lahodnou oblohou na focacciu.

7 Extra panenský olivový olej

(v italštině zkráceně „olio EVO“)

K čemu slouží: K dochucení jakéhokoliv pokrmu, jak za syrova, tak do smažení. Existují také ochucené olivové oleje, např. lanýžový, který je výtečný k dochucení zeleniny i masa.

Jak skladovat:

Oleji nedělá dobře světlo, proto je třeba chránit ho před přímým sluncem a skladovat při stálé teplotě.

Tip: Na ochucení salátu: do oleje přidejte několik kapek octa, bylinky či koření dle libosti (včetně pálivých), na špičku nože mleté hořčice. Vše rozmíchejte vidličkou a použijte jako dresink na salát.



9 Šafrán



K čemu slouží: Používá se k dochucení a ke zbarvení prvních i druhých chodů, zejména risott, ale i těstovin nebo rybích pokrmů. Použití: stačí šafrán rozmíchat v troše vývaru nebo teplé vody a přidat ho ke konci vaření.

Jak skladovat: Po otevření je třeba sáček skladovat na suchém místě a spotřebovat co nejrychleji, jinak začne ztrácet aroma.

Nápad navíc: Připravte si omáčku na gnocchi: šafrán rozmíchejte v troše vlažné vody, přidejte dvě lžíce smetany na vaření a prosciutto crudo natrhané na drobné kousky, krátce prohřejte na pánvi a poté přidejte uvažené gnocchi a promíchejte.

10 Chilli paprička, čili peperoncino

K čemu slouží:

Dodá pikantní chuť jakémukoliv pokrmu od předkrmů po sladké dezerty. Lze ji použít opravdu v jakémkoliv receptu dle chuti každého.

Jak skladovat: V uzavřené sklenici na suchém místě, chráňte před teplem.

Nápad navíc: Špagety aglio olio peperoncino, rychlá a mimořádně chutná klasika. Stačí v dostatečném množství oleje osmažit česnek s chilli papričkou a do pánve přidat slité těstoviny.



V dalším čísle:

10 nepostradatelných spojenců ve vaší lednici
Gran Moravia, ricotta, máslo, jogurt, mléko, kostičky pancetty, bílé víno, vejce, gnocchi, pesto

VELKÁ SOUTĚŽ ZIMA 2018

la FORMAGGERIA & ASIAGONEVE Village

Zúčastněte se naší soutěže v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a **VYHRAJTE 1 Z 10 TÝDENNÍCH POBYTŮ PRO DVĚ OSOBY ČI PRO RODINU NA HORÁCH V ITÁLII.** Více informací ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a na webu. www.laformaggeria.com



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



www.asiagoneve.com
www.laformaggeria.com

SKI INCLUSIVE >>

- ✓ Hotel s polopenzí
 - ✓ Ski pass
 - ✓ Lyžařská a snowboardingová škola
 - ✓ Miniclub a Animace
- NOVÉ PŘÍSPĚVEK NA DOPRAVU**



Italské polpette

Stejně jako v minulém čísle i tentokrát jsme mysleli na vaše malé pomocníky v kuchyni a přinášíme námět na recept, kde budou moci vaši šikulové pořádně přiložit ruku k dílu. Pustíme se s nimi totiž do přípravy cuketových polpette.



Budete potřebovat:

1 střední cuketu, 1 balení ricotty speciale, 60 g strouhaného sýru Gran Moravia, 1 vejce, strouhanku na zahuštění a obalení, sůl, bylinky dle chuti

Jak na to:

Nejprve oloupejte cuketu, rozkrojte ji podélně a zbavte případných semínek. Poté cuketu nastrouhejte – větší děti si s touto fází poradí samy, menším dětem raději se strouháním pomozte. Do mísy k nastrouhané cuketě přidejte ricottu, vejce, trochu soli a bylinky. Bylinky předem vyberte s dětmi, ideálně pokud si mohou samy čerstvé bylinky nastříhat přímo na zahrádce nebo v květináči. Přidejte také trochu strouhanky a nastrouhaného sýru Gran Moravia a nechte děti, ať se pustí do ručního promíchávání a spojování všech surovin. Postupně jim do mísy přispěvujte další strouhanku a nastrouhaný sýr tak, jak to bude třeba. Výsledné těsto by nemělo být příliš řídké ani příliš husté, měly by z něho

jít v ruce vyválet kuličky. Připravte dětem plech vystlaný pečicím papírem a hluboký talíř se strouhankou na obalování. Děti teď tvoří z těsta kuličky – polpette, které obalí ve strouhance a kladou na plech. Polpette dejte péct do trouby rozpálené na 200 °C na 25–30 minut, pečte dozlatova. Polpette můžete také usmažit v dostatečném množství rozpáleného oleje, pro děti je ale určitě zdravější variantou pečení v troubě. Upečené a vychladlé polpette mohou děti naskládat do pestrobarevných papírových formiček na muffiny, ozdobit párátky s veselými obrázky a pochutnat si na nich s kamarády. Mohou ale posloužit také jako chutná a netradiční svačinka do školy.



S dětmi v kuchyni

Polpette jsou nedílnou součástí italské kuchyně. Jsou to vlastně kuličky vytvořené z těsta smíchaného z různých ingrediencí, které se pak smaží nebo pečou v troubě. Často se dělají v masové verzi z mletého masa, je ale řada receptů bezmasých, kde můžete využít třeba zeleninu z vaší zahrádky, oblíbená je také verze s rýží nebo cizrnou. Do těsta na polpette můžete přimíchat v podstatě cokoliv, proto je to oblíbený recept, když nevíte co se zbýtky, které vám zůstaly z přípravy jiných pokrmů. Pro děti, které s velkou oblibou něco hnětou a tvoří, jsou polpette skvělou příležitostí, jak se plně realizovat. Navíc jsou způsobem, jak naservírovat zeleninu i těm malým strávníkům, kteří ji v oblibě právě nemají. Pro naše polpette jsme zvolili jako základní suroviny cuketu a ricottu. Tak s chutí do toho.

Nespočet variant

Jinou oblíbenou a často připravovanou variantou jsou polpette se špenátem a ricottou – stačí, když místo cukety použijete čerstvé a krátce považené listy špenátu. Rýžové polpette jsou zase skvělým řešením, jak využít zbylou uvařenou rýži – smíchejte ji s vejcem, bylinkami, strouhankou, nastrouhaným sýrem a mozzarellou nakrájenou na drobné kostičky. Na další verzi – cizrnové polpette – budete potřebovat uvařenou cizrnu, kterou nejprve rozmixujete a pak k ní přimíchejte ostatní suroviny; k cizrně se výtečně hodí sýr pecorino. Pokud chcete připravit masové polpette, připravte si mleté hovězí, strouhanku, vejce, sýr Gran Moravia a provolone, bylinky a sůl a postupujte stejně jako u bezmasých variant.



Prostíráme: nedělní rodinná snídane

Okamžiky, během kterých si můžeme užít společný začátek dne v příjemně pomalém tempu obklopeni spoustou dobrot, kdy je povolen i nějaký ten stravovací prohřešek.

Rituál na úvod dne, když se celá rodina sejde u stolu překypujícího delikatesami připravenými právě pro tuto příležitost, může být způsobem, jak si připomínat pohodu letních prázdnin a dovolené, a příležitostí pro naplánování nedělního programu. Pohodovému rozjezdu víkendového dne napomáhají i pozvolna se zkracující a stále chladnější podzimní dny, kdy si rádi dosyta užijeme pohodlí domova. S rituálem nedělní pozdní snídane-oběda začali Američané. Ano, jde o jejich pověstný „brunch“, zvyk, který se dnes rozšířil už opravdu do celého světa v obměnách odrážejících lokální chutě i tradiční recepty jednotlivých kuchyní.

Dobroty, kterým neodoláte

SLADKÉ

Čokoládové máslo

Smíchejte změkklé máslo s nocciolatou v krém. Vynikající je k naplnění croissantů z listového těsta (viz strana 8 finger food), k namazání na krekry, sušenky, chleba, toust či buchtu. Krém můžete obohatit i směsí nasekaného sušeného ovoce, ořechů a mandlí.

Sušenky a čajové pečivo

Teplé mléko, ať už s kávou či bez, a máslové, čokoládové či smetanové sušenky – tak jednoduchá je dobrota, která projasní i mlžná podzimní rána. Nemluvě o ještě teplejších sušenkách posypaných moučkovým cukrem. A jak na ně? Smíchejte 130 g změkklého másla se 75 g cukru, až vznikne krém. Přidejte postupně dvě vejce a míchejte. Poté přidejte 90 g medu, 250 g hladké mouky, 120 g bramborového škrobu, špetku vanilky a špetku soli, lžičku kypřicího prášku a 100 ml tmavého piva. Zpracovávejte tak dlouho, dokud nedosáhnete krémového těsta. Dejte ho do cukrářského sáčku a na plechu vyloženém pečicím papírem vytvořte malé pusinky dostatečně daleko od sebe. Pečte asi 15 minut při 190 stupních.

Jogurty – přírodní, s ovocem ...

Jogurt je lehká, dobrá a zdravá potravina. To ale neznamená, že by to nemohla být skutečná lahůdka. Připravte na stůl nejrůznější ingredience, které do jogurtu vmíchejte: sezonní ovoce nakrájené na malé kousky, sušené ovoce, med, marmelády, koření, jako je zázvor či skořice, hoblínky čokolády, sirupy. Med se například výtečně snoubí s lesním ovocem či vlašskými ořechy,

Brunch: základní pravidla

Základních pravidel je jen několik: nedělní snídane má pamatovat na jídla sladká i slaná, aby si vybral opravdu každý, a aby zároveň posloužila jako rovnocenná náhrada oběda. Ze stejného důvodu je dobré uchystat jak jídla studená, tak jídla teplá. Mezi nápoji by neměly chybět čaj, káva, horká čokoláda, mléko a ovocné šťávy. Nepostradatelná je mísa s různými druhy pečiva včetně tyčinek grissin, krekrů a podobně. Uprostřed stolu by měla být vždy k dispozici kostka másla s vhodným nožem na mazání, které využijete jak ke sladkým tak ke slaným pokrmům (viz str. 16 věnovaná máslu). Velký prostor vyhraďte na stole marmeládám, mnozí členové rodiny si rádi pochutnají na klasickém a jednoduchém chlebu s marmeládou. Nezapomeňte ani na bohatou nabídku sýrů a uzenin, které včas vyjměte z ledničky. Vše pak doplňte sezonním ovocem a zeleninou, které předem dobře omyjete a vhodně nakrájíte. A konečně nezapomeňte připravit z mléka, ovoce a bylinek či koření lahodné frappé či dnes tolik populární a osvěžující smoothie.



hruška naopak s čokoládou. Dokonale se hodí také cereálie a rozdrobené sušenky.



Palačinky

Příprava: v míse vyšlehejte tři vejce, přidejte 130 g přesáté hladké mouky, špetku soli a 100 ml mléka. Dobře promíchejte, poté přidejte dalších 200 ml mléka a 20 g rozpuštěného, nikoli ale horkého másla. Zakryjte fólií a nechte těsto odpočívat asi hodinu. Palačinky smažte na pánvi vytřené máslem. Pokud chcete připravit speciální palačinky, zkuste je obarvit. Stačí, když v mléce rozpustíte na špičku lžičky šafránu nebo muškátového oříšku nebo můžete použít celozrnnou či kukuřičnou mouku.

...a co na ně

Chut' a fantazie jsou v tomto jediná radci: palačinky můžete ochutit opravdu širokou škálou ingrediencí a poté je buď překlápnout napůl nebo zarolovat, případně je vyskládat na sebe podobně jako lasagne a naplnit je ve vrstvách. Máte-li rádi sladké, neodolatel-ná bude varianta s nocciolatou a hoblínkami másla nebo s pomerančovou marmeládou. Další výborná verze počítá s ovocem, čerstvým sýrem a rozpuštěnou čokoládou, jiná zase s máslem a různými sirupy, třeba javorovým. Dáváte-li přednost slaným palačinkám, naplňte je ricottou se špenátem, houbami a sýry, gorgonzolou s mascarpone, bylinkovým máslem a lososem nebo pestem s mozzarellou či burratou. Ve všech případech dejte naplněné palačinky na pár minut do trouby na gril, aby se ingredience pěkně rozpustily.

Sladké gnocchi

Uvařte bramborové gnocchi v dostatečném množství osolené vody a hned jak vyplavou nahoru, je vyjměte. Mezitím v hrnci rozpustíte 100 g másla. Uvařené gnocchi přelijte rozpustěným máslem, posypte cukrem a skořicí.

SLANÉ

Vejce a omelety

Vejce, to je klasika pro nastartování energeticky náročného dne. Podávat je můžete ve všech úpravách: natvrdo, naměkko, míchaná se sýrem či smažená s kostičkami pancetty. Skvěle je doplní černá káva a celozrnný chléb s máslem i plátky pancetty osmažené na pánvi. Můžete z nich připravit omelety a servírovat nakrájené na trojúhelníčky společně se zeleninou, sýry či chlebem. Vyzkoušejte i omelety obohacené dalšími surovinami: jednou variantou může být třeba omeleta s vařenými a na kostičky nakrájenými brambory a cibulí, jinou zase omeleta se čtyřmi druhy sýrů nebo s cuketou a speckem, ještě další pak se stracchinem a prosciutto crudo nebo se scamorzou a rajčátky.

Focaccia

Velkou nedělní snídani můžete snadno doplnit také pizzou a focacciou. Mějte po ruce korpus na pizzu, díky němuž připravíte během pár minut výbornou focacciu: zakapejte těsto dostatečným množstvím extra panenského olivového oleje, posypte rozmarýnem a trochou soli a upečte dle instrukcí na obalu. Můžete přidat rajčátka, buď čerstvá nebo naložená v oleji, a lehce je k těstu přitlačit. Úspěch bude mít určitě také ligurská pizza provoněná mořem: orestujte na oleji dvě nebo tři cibule, dva stroužky česneku a trochu nasekané petrželky. Vymažte zapékač mísu a dejte do ní těsto na pizzu. Na ně rozložte orestovanou cibuli, šest ančoviček, 40 g kapar a hrst černých oliv nakrájených na kousky. Zakapejte olejem a dejte péci na 220 stupňů asi 15 minut.



Tousty

Klasikou je toust s prosciutto cotto a sýrem Verena vylepšený nakládanou zeleninou nebo sušenými rajčátky. Pro výraznější chuť použijte plátky Gran Moravia nebo mladé pecorino společně s prosciutto crudo. Ve všech případech má být toust servírován hezky za tepla a s rozpuštěným sýrem. Překvapit rodinu můžete ještě mlsnější verzí: naplněný toust k sobě dobře přitiskněte a obalte ho nejprve ve vejíčku a pak ve strouhance, toto ještě jednou opakujte a pak smažte dozlatova na pánvi nebo opečte v troubě při 180 stupních asi 15 minut.



Chvála máslu

Jemné sametové
potěšení,
lahodná, snadno
použitelná
potravina vhodná
do jakéhokoliv
pokrmu, to je
máslo.

vlastnosti spotřebuje dokonce tolik, že je ho na trhu nedostatek a všichni se o něj doslova přetahují. Francouzští cukráři se bojí, že ho nebudou mít v zimě dostatek na přípravu slavných croissantů, v Itálii panuje jistá obava ohledně výroby tradičních vánočních panettone a pandoro, které se mají vyrábět striktně z másla. A právě to byl důvod, proč si La Formaggeria Gran Moravia zajistila v dostatečném předstihu dodávky tradičního máslového panettone od známé cukrářské firmy Borsari z italské Verony, a na měsíc listopad připravuje také ochutnávky této vánoční laskominy.

Zapište si do diáře

Na tři dny poznávání a ochutnávek panettone Borsari v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia se můžete těšit počátkem listopadu. Sledujte náš Facebook, kde budeme informovat o přesných termínech a místech.



Bez másla to není ono

Máslo není pouhá přísada do potravin, ale skutečná potravina, perfektní v jakémkoliv části dne. Ráno namazané na chleba spolu s marmeládou, na oběd v paninu společně s prosciutto cotto a kapary, k večeři s těstovinami a sýrem Gran Moravia. Kouzlo másla spočívá zkrátka v tom, že je vynikající samotné, dokonale se hodí do sladkých pokrmů a podtrhuje chuť těch slaných. Všechny pokrmy zjemňuje a v kuchyni ho tak skutečně nelze nahradit. Bez másla nevytvoříte pravé krémové italské risotto, italskou kotletu „alla milanese“ ani máslové sušenky. A co takový plátek z lososa na chlebu namazaném čerstvým máslem nebo talíř těstovin se šalvějovým máslem? Žádný z těchto receptů by nebyl tak úžasný a chuťově plný, kdyby v něm nebylo ono bílé zlato. Ostatně i podle výživových specialitů nám máslo prospívá: je velmi dobře stravitelné a je jednou z mála potravin, které jsou přirozeně bohaté na cenný vitamin D i na vitamin A.

Chléb, máslo a ...

Největší klasikou je chléb, máslo a marmeláda, snídaně všedních dní i líných



nedělních rán, kdy si můžeme užít klidu a začít tak den plný odpočinku. Nesmíme zapomenout na chléb, máslo a cukr krystal, jednu z nejtradičnějších svačinek italských dětí. Výtečné je k namazání na chleba také křupavé máslo připravené smícháním másla s najemno nasekaným sušeným ovocem či ořechy. A co slané variace? V Itálii tradiční chléb, máslo a ančovičky, který můžete doplnit plátkem Gran Moravia, je neodolatelnou kombinací, která se podává striktně se svěžím bílým vínem. Vyzkoušeli jste někdy rozkrojit čerstvou housku, namazat máslem a obložit ji jemným a na tenko nakrájeným prosciutto crudo, lehce poprášeným pepřem? Výtečné je také spojení s italským speckem, kdy můžete pokrm vylepšit i tím, že změkklé máslo smícháte s bylinkami.



Karamelový popkorn se slaným máslem

Originální recept na přípravu skvělého snacku, který si zamilují nejen děti, ale i dospělí: na nepřilnavé pánvi rozehejte 20 g cukru, dejte pozor, abyste ho nespálili. Přidejte oříšek másla a špetku soli a míchejte, dokud se vše dobře nerozpustí a cukr nezačne karamelizovat. V tuto chvíli nezbývá, než přidat na pánev hrst předem rozpukaného popkornu a dobře zamíchat, aby se popkorn karamellem dobře obalil. Takto postupujte stále dokola, dokud nebudete mít obalený všechny popkorn, který potřebujete. Nechte vždy oschnout na papírové utěrce.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Cizrnový salát s ricottou

Suroviny:

- 1 plechovka cizrny
- 100g ricotty
- 2 malé cibule
- chilli koření
- svazek petrželky
- 1 citron
- extra panenský olivový olej
- sůl, pepř

Příprava:

Ricottu zpracujte pomocí vidličky s trochou chilli koření a nadrobno nakrájenou cibulí. Do mísy přesypte slitou cizrnu, přidejte ricottu, ochuťte olivovým olejem, šťávou z citronu, solí a pepřem. Promíchejte a posypte nasekanou čerstvou petrželkou. Před podáváním nechte alespoň hodinu uležet v chladu.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Máslo je jednoduše úžasná věc. Je chutné, výživově bohaté, zkrátka nenahraditelné. Je vrcholem absolutního potěšení, trumfem v kuchyních šéfkuchařů i v prostých domácích receptech. Dobré máslo k sobě nepotřebuje nic než plátek čerstvého chleba. Právě při tomto jednoduchém způsobu konzumace vynikne bohatá škála jeho chutí a vůní. Vždyť máslo představuje tu nejušlechtilější část mléka, koncentraci toho nejlepšího, v níž vyniknou všechny organoleptické odstíny této cenné potraviny. Nemá nic společného například s margarínem či jinými rostlinnými ochucovadly, které mají nevýraznou chuť a nemají tolik kulinářských a nutričních kvalit jako máslo vznikající prostým oddělením smetany od mléka. Ostatně z pouhého porovnání etiket je jasné, že máslo je tím nejpřirozenějším, co existuje. V dnešní době se ho pro jeho jedinečné





Půlměsíčky „panzerotti“ se šunkou a sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):
 300 g hladké mouky • 40 g másla 🍳
 • 100 ml vlažné vody • 3 vejce
 • 100 g prosciutto crudo 🍳
 • mozzarella 🍳 • 20 g Gran Moravia 🍳
 • olej na smažení • sůl, pepř

Příprava:

Do mísy přesejte mouku, přidejte dva žloutky, máslo nakrájené na malé kousky, špetku soli a pepř. Postupně přilévajte vlažnou vodu a zpracovávejte, až vznikne hladké a pružné těsto. Těsto zabalte do fólie a dejte na půl hodiny do lednice. Mezitím si připravte náplň: šunku a mozzarellu nakrájejte na drobné kousky a promíchejte. Přidejte nastrouhaný sýr Gran Moravia, osolte a opepřete. Nakonec vmíchejte jedno celé vejce a dejte zatím do lednice. Těsto rozdělte na dva či tři bochánky a rozválejte je na plát vysoký asi 3 mm a široký cca 12 cm. Nyní vezměte náplň ze sýru a šunky a naneste ji v hromádkách na jednu polovinu

rozválených pruhů těsta. Mezi hromádkami ponechte asi 2 cm místa. Lehce rozšlehejte bílek a potřete jím druhou polovinu těsta, kterou pak přiklopte na část s náplní. Prsty stlačte obě poloviny těsta k sobě v místech kolem náplně. Pomocí vykrajovátka pak vykrajujte půlměsíčky s náplní. Postup opakujte, dokud nepoužijete všechno těsto. Do vysoké pánve dejte rozehrát dostatečné množství oleje a osmažte půlměsíčky dozlatova z obou stran. Osmažené panzerotti pokládejte na papírovou utěrku, abyste je zbavili přebytečného oleje.

Zapečené tagliatelle se sýrem scamorza

Suroviny pro 4 osoby:

300g těstovin tagliatelle 🍳 • 300g rajčatové passaty 🍳 • 200g cherry rajčátek • 2 stroužky česneku • 2 cibule • bazalka • oregano • 220g sýru scamorza (affumicata) 🍳 • 60g Gran Moravia 🍳
 • sůl, pepř, extra panenský olivový olej 🍳

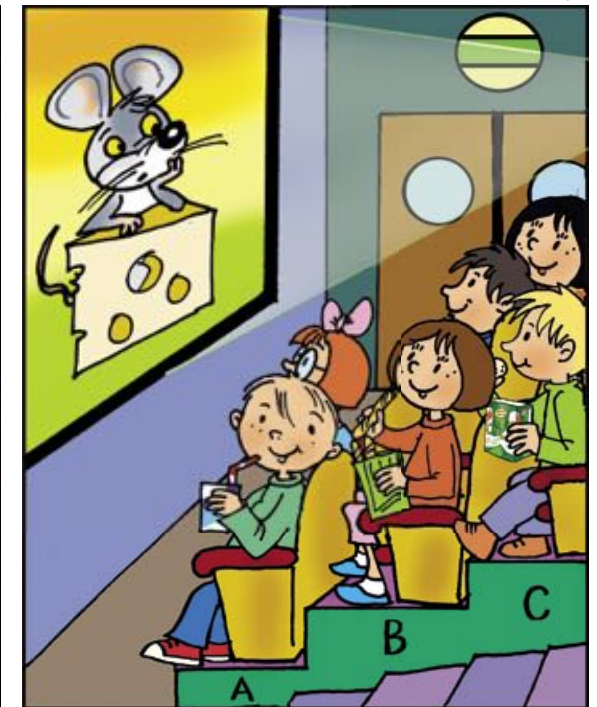
Příprava:

Nejprve si připravte omáčku: Na oleji osmahněte cibuli s najemno nasekaným česnekem, přidejte rajčatovou passatu a bazalku, osolte a opepřete a vařte 20 minut. Cherry rajčátka nakrájejte na čtvrtinky a orestujte je na oleji spolu s oreganem. Scamorzu nakrájejte na malé kostičky a smíchejte ji v míse s nastrouhaným Gran Moravia. Těstoviny uvařte al dente a přidejte je na pánev k omáčce. Do zapékací mísy dejte nejprve vrstvu těstovin s omáčkou, na ni orestovaná rajčátka a na ně hrst sýru. V tomto vrstvení pokračujte do vyčerpání surovin. Dejte zapéct do trouby na 200 stupňů na cca 10–15 minut.

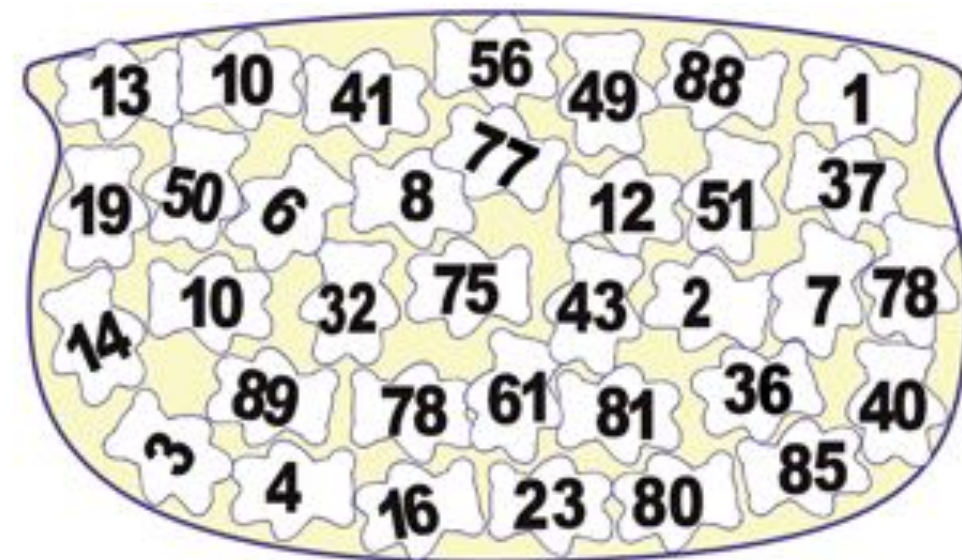


la FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů



Sudá a lichá čísla



V míse jsou gumoví medvídci, obarvi zelenou pastelkou ty, kteří jsou označeni sudými čísly a červenou pastelkou ty s lichými čísly.





Tato záložka patří:

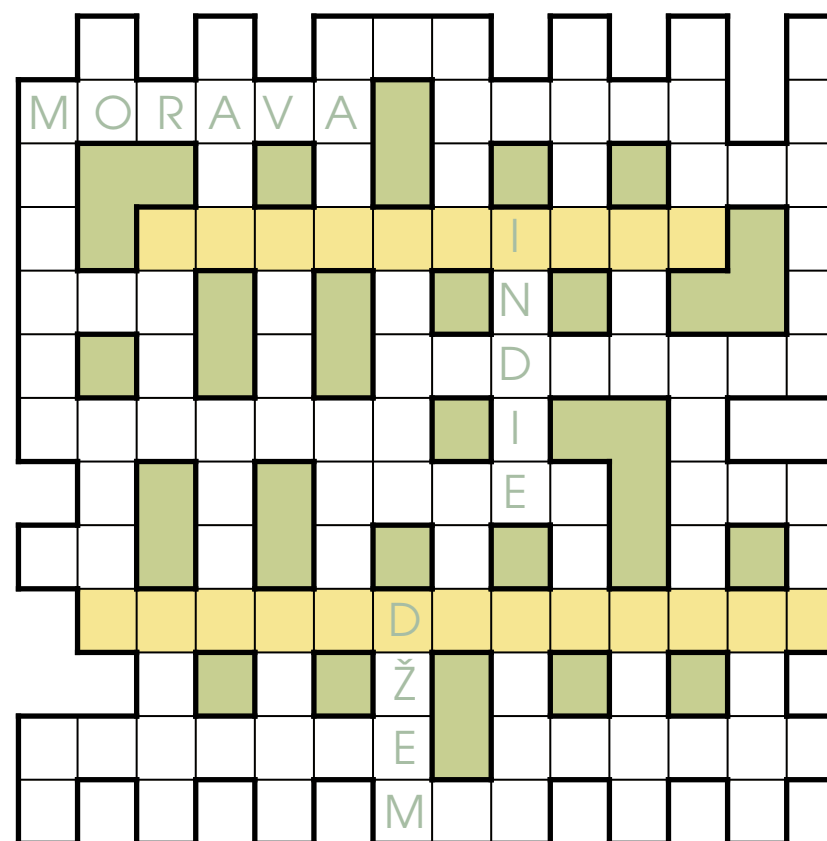


Tato záložka patří:



KRIS-KROS

Jak se jmenuje knížka o italském neposedném klukovi z pera Carla Collodiho?



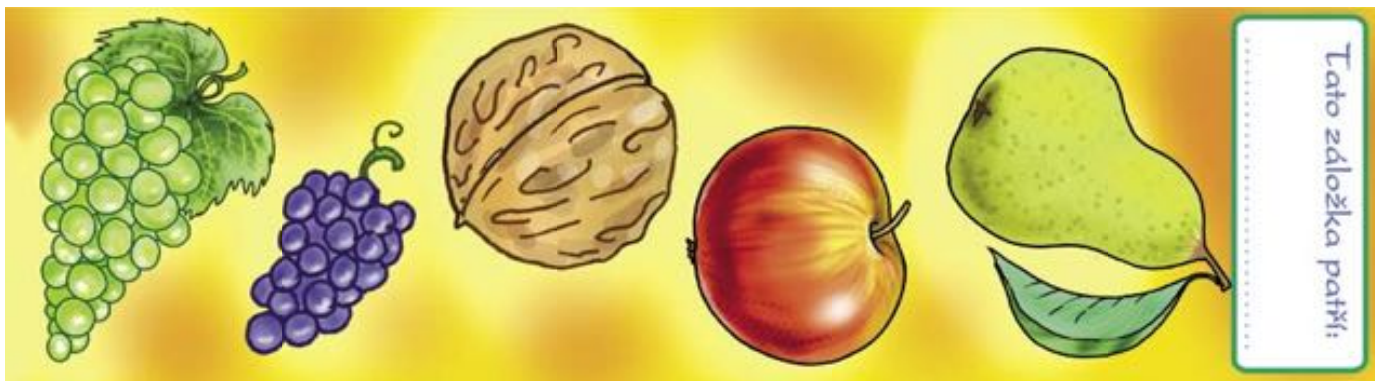
- | | |
|-----------------|-------------------|
| 2místná | SLIB |
| EJ | SLUCH |
| CHO | TAXI |
| PÁ | UZEL |
| | VŘÍT |
| | ŽLAB |
| 3místná | |
| DVA | 5místná |
| HAD | CELER |
| JAS | DESET |
| JIŽ | INDIE |
| MOL | LÍČKO |
| PSÍ | ORSEJ |
| SÝR | |
| SUP | 6místná |
| VĚK | ELIXÍR |
| | MLÁDEŽ |
| 4místná | MORAVA |
| DŽEM | NADPIS |
| JARO | |
| LOGO | 7místná |
| NOHA | ENERGIE |
| NŮŠE | ŽOUŽELE |
| OČKO | |
| OHEŇ | 8místná |
| OVÁD | LEDAKDOS |
| PAPU | |
| RAGÚ | |

Tajenka: PINOCCHIOVA DOBRORUŽSTVI





Tato záložka patří:



Tato záložka patří:

Co všechno se vyrábí z mléka

Spoj čarou láhev mléka s produkty, které se z mléka vyrábí.



Topinky „crostini“ s ricottou, ančovičkami a hruškou

Suroviny (na 20 topinek):

- 20 plátků toustového chleba • 400 g ricotty
- 3 hrušky • 1 malé balení ančoviček
- 60 g rozinek • několik snítek rozmarýnu a šalvěje
- extra panenský olivový olej • sůl, pepř

Příprava:

Na pánvi rozpalte olej spolu s rozmarýnem a šalvějí a postupně na něm opečte toustový chléb dozlatova. Rozinky dejte namáčet do vlažné vody. Oloupejte hrušky, zbavte je jádřince a nakrájejte na kostičky. V míse ve vodní lázni smíchejte ricottu s dobře okapanými ančovičkami (ponechte si několik ančoviček stranou na ozdobení) a kostičkami hrušky a osolte. Ricottovým krémem potřete topinky, lehce opepřete, ozdobte kouskem ančovičky, dobře okapanými rozinkami a rozmarýnem.

Risotto

Suroviny pro 4 osoby:

- 320 g rýže carnaroli
- 1 větší cibule
- olivový olej • máslo • zeleninový vývar • 100 g sýru caciotta
- 1 hruška
- hrst vlašských ořechů • nastrouhaný Gran Moravia na posypání

Příprava:

Na pánvi rozehejte olej a máslo v poměru 1:1 a osmahněte na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Přidejte část nahrubo nasekaných vlašských ořechů a rýži a nechte ji krátce zesklivatět. Poté postupně přilévejte horký vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Chvilu před koncem vaření přidejte hrušku nakrájenou na malé kousky. Nakonec přidejte kostičky sýru caciotta a míchejte, dokud se sýr nerozpustí. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia a zbylými ořechy.

s caciottou, ořechy a hruškou



Parmigiana di zucca

Dýňová parmigiana



Suroviny (pro 4–6 osob):
800 g dýně Hokkaido
500 g bešamelu (recept na straně 25)
400 g mozzarely 🍷
100 g nastrouhaného sýru Tre Corti 🍷
olivový olej 🍷
sůl, pepř

Příprava:

Dýňi oloupejte, rozkrojte na čtvrtiny, odstraňte semínka a nakrájejte na tenké plátky. Mozzarellu také nakrájejte na tenké plátky. Pečící formu vytřete olivovým olejem, na dno dejte vrstvu dýně, lehce osolte a zalijte částí bešamelu. Další vrstvu tvoří plátky mozzarely opět zalité trochou bešamelu. Pak následuje opět vrstva dýně. Ve vrstvení pokračujte do vyčerpání surovin, horní vrstvu by měla tvořit mozzarella posypaná nastrouhaným sýrem Tre Corti. Lehce přelijte olejem, osolte, opepřete a dejte péci do trouby předehřáté na 180 stupňů asi na 25–30 minut.

Ricottová bábovka

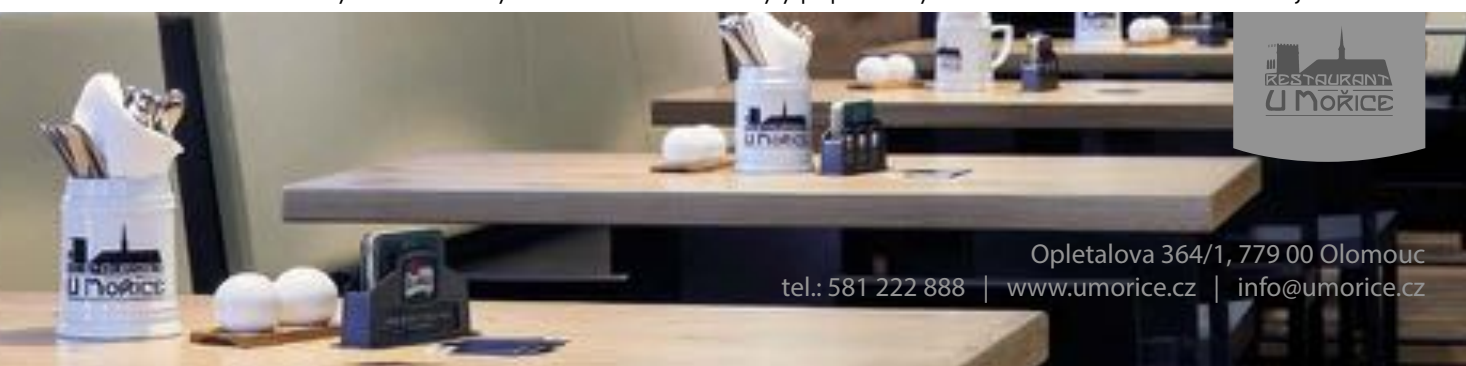
Suroviny:
400 g ricotty 🍷 • 350 g cukru • 300 g hladké mouky
+ na vysypání • 100 g másla + na vymazání 🍷
• 150 g mléka 🍷 • 1 balení sušeného droždí • 1 chemicky
neošetřený citron • moučkový cukr na posypání

Příprava:

Rozpusťte máslo a nechte je vychladnout. V míse rozšlehejte ricottu spolu s cukrem a nastrouhanou kůrou z jednoho citronu, pak postupně a střídavě přidávejte prosátou mouku s droždím a máslo s mlékem, až vznikne kompaktní krémové těsto. Formu vymažte máslem a vysypte moukou a nalijte do ní těsto. Pečte v předehřáté troubě při 180 stupních asi 40–45 minut, dokud nebude bábovka dobře upečená. Bábovku nechte částečně vychladnout, pak ji vyklepnete z formy a poprašte moučkovým cukrem.



Pokrmý do Kuchařky a Kroku za krokem byly připraveny v Restaurantu U Mořice. Děkujeme.



Opletalova 364/1, 779 00 Olomouc
tel.: 581 222 888 | www.umorice.cz | info@umorice.cz



▲ Sýr Taleggio dop, který zakoupíte v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, můžete využít při přípravě nejrůznějších pokrmů. Ideální je například k zapékání s těstovinami nebo v paninech.

Taleggio

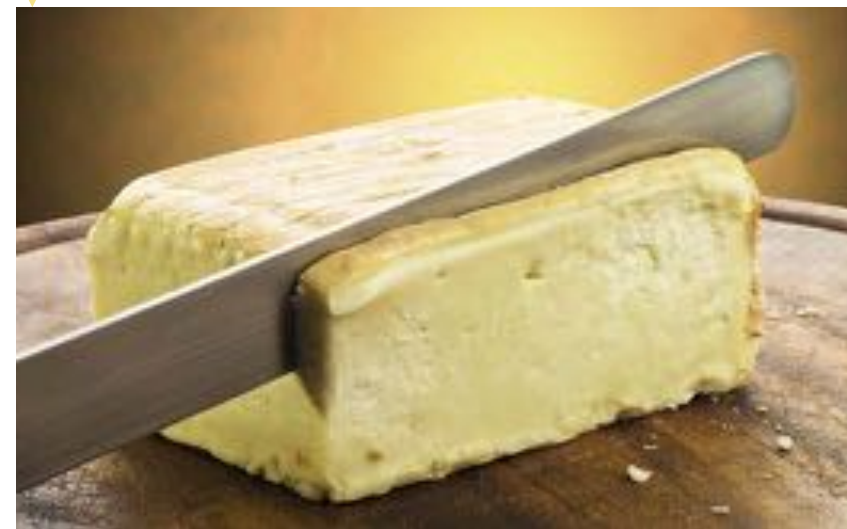
Dobrota z jeskyně

Taleggio vzniklo ve stejnojmenném údolí Val Taleggio, které sice nepatří k těm nejznámějším, i tak je ale malebným místem obklopeným horami, s mnoha skrytými a pohádkovými zákoutími, vodopády a potoky.

Právě zde kdysi obyvatelé vyráběli z mléka, které přebývalo, tento sýr a uchovávali ho až do zimy uskladněný v tradičních přírodních jeskyních, které existují dodnes a v některých případech se stále ještě pro tento účel používají. Během zrání se kůrka sýru potírá vodou se solí, aby se podpořil optimální průběh zrání. V kuchyni má

taleggio širokou škálu využití. Je to dáno jeho konzistencí, tím, jak snadno se rozpouští a také jeho nezaměnitelnou a velmi výraznou chutí. Při zapékání se pěkně barví do hněda a pokrmy s ním jsou pak vskutku efektní. Výborný je například na pizze nebo v zapékaných těstovinách, v paninech a hamburgerech, po kterých se budete skutečně olizovat.

▼ Taleggio bývá díky procesu zrání pod kůrkou měkčí a krémovější.



Výrobek měsíce

Jak servírovat

Taleggio je vynikajícím doplněním druhých chodů nebo jen tak samotné na úplný závěr jídla. Krájí se nožem s hladkým ostřím, kterým na sýr jemně tlačíme, abychom plátek nerozmáčkli. Kůrka není jedlá, ale není třeba ji odkrajoval příliš silný kus a riskovat, že spolu s ní odkrojíte i lahodnou krémovou část sýra hned pod kůrkou. Pokud to konzistence konkrétního kusu sýru umožní, lze kůrku nožem pouze seškrabat. Chut sýru můžete zdůraznit i tak, že nakrájené plátky zakapete extra panenským olivovým olejem a posypete pepřem. Pokud jej servírujete na závěr jídla, doplňte ho plátky jablka či hrušky nebo marmeládami k sýrům. Obecně platí, že je dobré jej vyjmout z lednice asi půl hodiny před podáváním, aby tak mohly ještě více vyniknout jeho chuť a vůně.

Rady k nákupu a skladování

Kůrka taleggia, pro kterou je charakteristická žlutavá až naružovělá barva a povrch místy pokrytý plísní coby důsledek zrání, je pro uchování chutě a vůně sýru zcela zásadní. Někdy je pod kůrkou sýr měkčí a krémovější: je to běžný důsledek zrání, které probíhá jak na povrchu tak uvnitř. Taleggio skladujte v lednici v původním obalu, v němž byl zakoupen. Celý nerozkrojený bochník vydrží v lednici pohodlně i několik týdnů.

Krémy, pěny a fondue

Jednoduché gurmánské lahůdky s mnohostranným využitím. Taleggio se velmi dobře hodí k výrobě krémů a fondue, které můžete podávat se všemi druhy masa a vylepšit jimi i samotný biftek. Krém z taleggia je výborný do předkrmů k namazání na topinku či plátky chleba, výtečný je také k ochucení dlouhých i krátkých těstovin, přidat ho můžete do krémových polévek, do risotta společně s kostičkami hrušky, do omelety nebo na palačinky.

Příprava krému: nakrájejte na malé kousky 300 g taleggia a rozpustěte je za stálého míchání ve 300 ml mléka. Ke konci vaření přidejte 70 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a trochu pepře. Chcete-li krém podávat za studena, nechte ho v lednici ztuhnout. Naopak fondue podávejte vždy horké, je výborné třeba k polentě nebo k houbám. Připravte ho rozpustěním 200 g taleggia v půl litru smetany na vaření. A nakonec sýrová pěna, která je vhodná jako doplněk k předkrmům: rozpustěte 200 g taleggia ve 100 ml mléka. Nechte vychladnout asi půl hodiny v lednici. Vyšlehejte 200 ml smetany na šlehání, sýrový krém po vyjmutí z lednice promíchejte a opatrně do něho vmíchejte šlehačku. Pěnu můžete naplnit do cukrářského sáčku a ozdobit ji jakýmkoliv pokrm či topinkou.



Expres těstoviny, mnoho chutí za pár minut

10 receptů, které připravíte do 15 minut. Jsou praktické a dobré zároveň, vychutnat je můžete doma i venku. Krátké či dlouhé, vaječné či bezvaječné, semolinové či nikoli, samotné či plněné – nezáleží na tom, jaký druh těstovin máte nejraději, z následujících expres receptů si určitě vyberete. Těstoviny, zejména ty krátké či plněné, jsou ideální i jako oběd do krabičky do práce. Na osobu počítejte asi 80g těstovin, recepty jsou uváděné pro 4 osoby. Uvažte si zástěru a vzhůru k plotně.

Úžasná desítka

1 Špagety s tuňákem, česnekem a chilli

Zatímco se vaří špagety, připravte si omáčku: Nejsemno nasekejte česnek, smíchejte ho s extra panenským olivovým olejem, trochou chilli a několika nasekanými listy petrželky. Nechte na pánvi osmahnout a poté k ní přidejte uvařené špagety a promíchejte. Sundejte z plotny a přidejte 300 g tuňáka, extra panenský olivový olej, sůl, pepř a trochu nastrouhané citronové kůry.



2 Gratinované tagliatelle se šunkou a mascarpone

Zatímco se vaří tagliatelle, opražte na oříšku másla 120 g šunky prosciutto cotto nakrájené na proužky, pak přidejte uvařené těstoviny, lžici vody z vaření těstovin a promíchejte. Posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a špetkou skořice. Rozmíchejte dvě lžice mascarpone se dvěma lžicemi vody z vaření těstovin. Do zapékací mísy dejte těstoviny, ochuťte hoblíčkami másla a rozmíchaným mascarpone a dalším nastrouhaným sýrem a dejte na dvě minuty do trouby na gril.

3 Fusilli se sušenými rajčaty

Dejte vařit těstoviny. Do vlažné vody dejte namáčet 50 g sušených rajčat. Po vyjmutí je rozmixujte se třemi lžicemi vlažné vody. Pokud použijete sušená rajčata naložená v oleji, nejprve je nechte dobře okapat a až poté rozmixujte s vlažnou vodou. Vzniklou omáčku dejte do pánve, přidejte 200 g provolone a 30 g másla a nakonec přidejte uvařené těstoviny. Vše pořádně promíchejte a nakonec posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

4 Maccaroni na pivu s pancettou

Na extra panenském olivovém oleji osmahněte dva stroužky česneku, 300 g pancetty na kostičky. Přidejte jedno balení rajčatové passaty s bazalkou, lžičku rajčatového protlaku, sůl a pepř a zalijte 1,5 dl tmavého piva. Na silnějším žáru nechte pivo odpařit, poté do omáčky vsypte uvařené těstoviny a podávejte zakapané olivovým olejem a posypané starším pecorinem.



5 Tortelloni plněné ricottou se salámem

Nakrájejte na kostičky 250 g salámu či klobásky zbavené střívkem a na troše oleje osmahněte dozlatova. Poté přidejte trochu másla, lístek šalvěje a nakonec tortelloni plněné ricottou, které jste mezitím uvařili. Posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

6 Linguine s pestem a s rajčatovo-piniovou omáčkou

Dejte vařit těstoviny, trochou vody z vaření lehce naředte pesto. Opražte 50 g nasekaných piniových oříšků spolu s trochou olivového oleje a jedním stroužkem česneku. Česnek poté vyjměte a pinie rozmixujte spolu s několika rajčaty naloženými v oleji.



Uvařené těstoviny ochuťte pestem, směsí nastrouhaného sýru Gran Moravia a pecorina a každou porci doplňte ještě lžičkou rajčatovo-piniové omáčky.

7 Strozzapreti s omáčkou z mortadelly

Dejte vařit těstoviny. Nakrájejte nejsemno jednu šalotku a 150 g mortadelly. Šalotku osmahněte na pánvi se lžicí olivového oleje, přidejte mortadellu a nechte prolnout chutě. Přidejte jednu konzervu loupaných rajčat nakrájených na malé kousky a několik minut vařte, přidejte 250 ml smetany. Uvařené a slité těstoviny přidejte na pánev a pořádně s omáčkou promíchejte. Servírujte horké.

8 Tortellini in brodo

Tortellini ve vývaru jsou autentickým jídlem do nepohody, které vás zahřeje v prvních deštivých podzimních dnech. Přiveďte k varu dobrý masový vývar, vsypte do něj tortellini a vařte, dokud nevyplavou. Vývar můžete provonět jedním hřebíčkem nebo špetkou kurkumy. Vývar podávejte posypaný nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

9 Špagety s citronem a černými olivami

Dejte vařit špagety. Nakrájejte na půlky dvě lžice černých oliv. Nastrouhejte kůru z jednoho chemicky neošetřeného citronu, poté z citronu vymačkejte šťávu. K ní přidejte šest lžic extra panenského olivového oleje, špetku soli a pepře a důkladně promíchejte. Slijte uvařené špagety, ochuťte je citronovou zálivkou a přidejte olivy. Nakonec posypte nastrouhanou citronovou kůrou a hoblíčkami pecorina.

10 Festoni se 4 sýry a šafránem

Dejte vařit těstoviny. Do pánve dejte 250 g mascarpone, 60 g stracchina nebo

jiného měkkého sýru, 100 g gorgonzoly dolce a 80 g fontiny nakrájené na kostičky, na mírném žáru nechte sýry rozpustit. Krém zjemněte trochou vody z vaření těstovin, do které jste předtím vmíchali sáček šafránu, a osolte. Do uvařených a slitých těstovin vmíchejte krém, přidejte ještě trochu vody z vaření těstovin, pepř a nastrouhaný sýr Gran Moravia a podávejte.

Zlatá pravidla

- Nevylévejte vodu z vaření těstovin: je důležitá pro zjemnění omáček a pro to, aby těstoviny nebyly příliš vysušené.
- Pokud máte málo času, zvolte malé tvary těstovin, které se vaří kratší dobu. V každém případě těstoviny před slitím vždy ochutnejte.
- Používejte vždy velké hrnce. Dejte vařit 1,2 litru vody na každých 100 g těstovin: těstoviny se potřebují hýbat, aby se co nejlépe uvařily.
- Nezapomeňte na sůl, kterou můžete přidat buď na začátku, nebo až když začne voda vřít. Použijte cca 10 g soli na každých 100 g těstovin (ale jen v případě, kdy použijete více než 1 litr vody na 100 g těstovin).
- Těstoviny vsypte do vody, až když opravdu vře.
- Po slití těstoviny ihned ochuťte, třeba jen trochou oleje, jinak se k sobě nenávratně přilepí.
- Když používáte dlouhé těstoviny, jako špagety, postavte je do středu hrnce a poté pusťte, aby se rozevřely do vějíře. Počkejte, až trochu povolí a teprve poté opatrně míchejte, dokud se neponoří celé do vody.

Bílé, nebo červené?

Při volbě správného vína k jednotlivým receptům se řiďte hlavní ingrediencí: pokud má jemnou chuť nebo se jedná o rybu, budou lepší bílá vína, v případě salámů, masa nebo obecně výrazných omáček budou lepší vína červená.



Připravujete hostinu pro rodinu či přátele a přemýšlíte, jaké víno zvolit, aby si hosté na večeři opravdu pochutnali. Víno a jídlo by společně měly vytvářet harmonii chutí. Jak jí ale dosáhnout?

Víno a jídlo: pro dokonalou harmonii I.

Správná kombinace podávaných jídel a vín je základem úspěchu, je však také oříškem, se kterým si mnohdy nevíme rady. Chybně zvolené víno může zničit celkový dojem z rafinovaného pokrmu, jehož přípravě jste věnovali mnoho času a úsilí, naopak vhodně vybrané víno zážitek z jídla ještě umocní. Existuje celá řada více či méně složitých metod vypracovaných degustátory a sommeliery na základě různých hodnotících kritérií a parametrů, my se však podíváme na několik jednoduchých základních pravidel, která je dobré mít na paměti. Nalezení optimálních kombinací konkrétních vín s konkrétními pokrmy vaší kuchyně je dohodružstvím, do kterého se pak s chutí můžete pustit sami. Vždyť chutě jsou natolik subjektivní, že záleží opravdu na každém, jaká kombinace mu nakonec bude vyhovovat nejvíce.

PÁR OBECNÝCH ZÁSAD:

- **Čím složitější je pokrm, tím plnější má být víno:** Chuťově komplexní pokrm podávejte se stejně plným, starším vínem. Víno by ale nemělo přehlušit chuť jídla. Naopak lehký a jemný pokrm se snoubí se svěžimi mladými víny.
- **Vsadte na stejný původ.** Italové často volí kombinace vycházející z regionálních produktů – k tradičnímu lokálnímu receptu či sýru podávají místní víno a vytvářejí tak soulad vůní a chutí daného teritoria.
- **Co chod, to jiné víno.** Obvykle se ke každému chodu nalévá jiné víno. Začíná se mladšími víny a končí těmi staršími, nejprve se podávají vína lehká, až poté vína robustnější, vína bílá se podávají dříve než vína červená, postupuje se od vín vychlazených po vína podávaná při pokojové teplotě. Doporučuje se podávat nejprve vína suchá, až poté vína sladší, začínat s víny jednoduššími a končit těmi prestižnějšími. Mějte vždy na paměti, že potěšení našich chuťových buněk by mělo postupně gradovat, proto by se vám při ochutnání dalšího vína nemělo stýskat po vínu předchozím.

- **Říďte se ročním obdobím.** V zimě připravujeme vydatnější a tučnější jídla, v létě naopak jídla lehčí. Z toho je jasné, že vína hodící se k sytějšímu pokrmu, například Barolo, budeme pít spíše v zimě a v létě sáhneme častěji po láhvi svěžšího bílého vína.
 - **Věnujte pozornost teplotě servírování.** Obvykle je na etiketě vína tato teplota napsána. Pokud ale taková informace chybí, pamatujte, že bílé víno by se nikdy nemělo podávat vychlazené na méně než 5 °C, červené by pak nemělo nikdy přesáhnout 20 °C. Teplota vína by se měla vždy řídit také jeho stářím: čím starší je víno, tím vyšší by měla být teplota servírování. Obecně se lze držet následující stupnice:
- | | |
|---------|---|
| červené | mladé 13–15 °C, strukturované 15–17 °C, starší 16–18 °C, archivní 18 °C |
| růžové | 9–10 °C |
| bílé | suché a perlivé 8–10 °C komplexní 10–12 °C sladké dezertní 7–9 °C Prosecco 6–8 °C |

Víno a jídlo – na co pamatovat

- Pokud plánujete uvařit **kořeněný pokrm**, zvolte **víno s vyšším obsahem alkoholu** a cukru, jako je Primitivo či Amarone.
- **K tučným a mastným jídlům** se hodí **vína s výraznější kyselinkou nebo taninem**, která ústa „vyčistí“ a vy si tak můžete vychutnat každé sousto naplno. Příjemné je například Chianti Classico nebo Sangiovese.
- **K rybám se více hodí vína bílá**, neztracujte ale ani některá **červená**. Tradičně se k rybím pokrmům podává Soave, Chardonnay či Verdicchio, z červených vín můžete zvolit jemnější Bardolino nebo Grignolino.
- **Ke sladkým jídlům volte vždy sladké víno.** Dorty, koláče, dezerty k sobě potřebují sladká šumivá vína, muškát nebo sladká dezertní vína. Dejte pozor, aby víno nebylo méně sladké než dezert, jinak vám bude připadat nevýrazné.



- Chystáte-li **kyselejší pokrm**, jako jsou těstoviny s rajčaty nebo kuře s citronovou šťávou, zvolte i **víno s výraznější kyselinkou**. V opačném případě vám bude připadat vedle jídla nevýrazné a slabé.
- **Bílé víno k bílému masu.** Bílá, dobře strukturovaná vína s grácií obstojí v kombinaci s králičím masem či pečeným drůbežím.
- Nezapomeňte na **růžové víno**, které se dobře hodí k tučnějším rybám, bílému masu nebo salámům, ale také k těstovinám, risottu či zvěřině.



Pár lahodných tipů

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| k jednohubkám | suché šumivé |
| k syrové zelenině | jemné bílé s lehkou vůní |
| k prosciutto crudo | lehké růžové |
| k zeleninové polévce | lehké růžové |
| k omeletám | výrazné růžové |
| k risottu se salsicciou | mladé červené perlivé |
| k těstovinám s rajčatovou omáčkou | suché bílé |
| k telecímu masu | lehké mladé červené |
| ke grilovanému červenému masu | výrazné středně staré červené |
| k pečeným moučnickům | sladké dezertní |
| k sušenému ovoci | aromatické nebo dezertní červené |



Víno a jídlo

Základní přiřazení

- **Suchá bílá vína, mladá, lehká, s nižším obsahem alkoholu:** k aperitivu, chuťově jemným předkrmům, risottu, lehkým polévkám, rybím pokrmům.
- **Suchá bílá vína, aromatická, s intenzivnější vůní a vyšším obsahem alkoholu:** k aperitivu, předkrmům, polévkám a lehkým omáčkám, grilované rybě, drůbeži, vejším.
- **Růžová vína:** k tučnějším předkrmům, polévkám a omáčkám z masa, jako je ragú, k pečené rybě, bílému masu.
- **Lehká červená vína:** k prvním chodům s masovou omáčkou, pečenému bílému masu, grilovanému masu.
- **Plná červená vína:** k výrazným pokrmům, dušenému masu, zvěřině, pečením z červeného masa.
- **Sladká nebo dezertní vína:** k moučnickům, dezertům, velmi zralým sýrům, sýrům s modrou plísní.
- **Šumivá vína brut, sec a demi-sec:** k aperitivu, k chuťově jemným předkrmům, lze je podávat ke všem chodům.
- **Šumivá vína sladká (moscato nebo Asti spumante):** k moučnickům na závěr hostiny.

Na pokračování se můžete těšit hned v příštím čísle, kde se zaměříme na dokonalé spojení vín a sýrů.



Už jste vyzkoušeli?

Pro vaši sváteční tabuli

Vánoční svátky jsou obdobím, kdy se necháváme dobrotami doslova hýčkat a dopřáváme si lahůdky, které si ve shonu všedních dní nemáme čas patřičně vychutnat. Nechte se inspirovat a vyzkoušejte některou z následujících specialit, které určitě zpestří vaši vánoční tabuli a vašim hostům poskytnou nevšední gastronomický zážitek.



Speciality Villa Reale

Sladké, jemné a výjimečné, přesně takové jsou krémy „Dolcezza di Pistacchio“ a „Dolcezza Ricotta e cioccolato“ sicilské značky Villa Reale. Pistáciový krém je jedním z hlavních představitelů té nejvyšší sicilské cukrářské tradice, můžete ho přidat do tiramisu a připravit tak rafinovanou variantu klasického italského dezertu, nebo na krém brulée i do jiných dezertů, které oživí opravdu ve velkém stylu. Vynikající je také k namazání na sušenky či k přípravě pěny k ozdobení čokoládových pralinek. Ricotto-čokoládový krém je vhodný k dochucení dezertů a koláčů, výtečný je k plnění šátečků z listového těsta nebo jako součást luxusní snídaně k namazání na čerstvě opečený toust nebo na křupavé máslové croissanty. Z produktové řady Villa Reale Supreme u nás můžete vyzkoušet i slané speciality: Pesto alla Trapanese, sicilskou specialitu se sušenými rajčaty, mandlemi, červeným česnekem a feferonkou, kterou využijete jako omáčku na krátké těstoviny i jako paté na bruschetty či jednohubky, a dvě paté, „Tonno e arancia“ z tuňáka a pomeranče a „Peperoni con mandorle di Noto“ z paprik a mandlí z Noto, obě výtečná na bruschetty i na přípravu luxusních předkrmů.



Salamino con Gran Moravia

Exkluzivně pro La Formaggeria Gran Moravia vyrábí italská firma Bortolotti salámeček se sýrem Gran Moravia. Tato specialita je vyrobena z čerstvého vepřového masa a obsahuje 5 % sýru Gran Moravia. Sýr je do masa vmíchán ve větších kusech, proto je již na první pohled v salámku patrný a také jeho chuť je výrazná. Salámky zrají ve zracích sklepích vyhloubených v kopci ležícím hned za výrobnou Bortolotti v severoitalské provincii Bergamo. Právě díky charakteru tohoto prostředí s nevyčerpatelnou zásobou kyslíku mají salámky tohoto výrobce svou jedinečnou kvalitu. Krájí se na silnější plátky tak, aby se kolečka dala postavit na hranu. Vychutnat si ho můžete samotný nebo v kombinaci se sýry, olivami, čerstvou zeleninou i ovocem. Podávejte k němu plnější červené víno, jako je Montepulciano, Primitivo, Nero d'Avola či Lambrusco.



Lambrusco Ariola

Kvalitní italské Lambrusco by na vánočním stole určitě nemělo chybět. Angiol D'Or a Calicella z vinařství Ariola se vyrábí z vinné odrůdy Lambrusco Maestri pěstované na vinicích v kopcích, které se zvedají v okolí Pádské nížiny v provincii Parma. Ve vinařství Ariola se

snoubí tradice s moderními technologiemi a přístupy jak v pěstování vína, tak i v jeho zpracování. Kvalitu vín Ariola potvrzují četná národní i mezinárodní ocenění. Právě Lambrusco Angiol D'Or se může pochlubit zlatou medailí „Gold Award 2017“ z japonské přehlídky vín Sakura Japan International Wine Competition. Tato plná červená vína s intenzivním ovocným buketem se snoubí s déle zrajícími a chuťově výraznějšími sýry, jako jsou Parmigiano Reggiano, Gran Moravia či Provolone Mandarone. Podávat je můžete k salámkům, Angiol D'Or, které je výraznější než lehčí Calicella, se hodí také k prvním či druhým chodům, zejména k vařenému masu.

Víno Torcolato



Víno Torcolato od výrobce Cantina Beato Bartolomeo da Breganze se vyrábí z vinné odrůdy Vespaiolo, unikátní odrůdy typické pro oblast Breganze. Hrozny na jeho výrobu se nejprve suší, aby se zvýšil obsah cukru. V lednu se pak lisováním usušených hroznů získá malé množství moštu (ze 100 kg čerstvých

hroznů se nakonec získá pouhých 25 litrů moštu). Po fermentaci a odkažení se víno školí nejméně 18 měsíců v dubových sudech, odkud se pak stáčí do lahví. Torcolato má příjemně vyváženou sladkou chuť a intenzivní buket s tóny medu a akátových květů. Podle Italů jde o „un dolce che non stanca“, tedy sladkost, která neunaví. Vynikající je jako dezertní víno k moučnickům, ideální třeba k vánočnímu cukroví, rafinovaně lahodná je jeho kombinace se sýrem Gran Moravia.

Už jste vyzkoušeli?



Lanýžové speciality

V sortimentu našich prodejen najdete celou řadu výrobků s lanýžem, které dodají vaši sváteční tabuli nádech výjimečnosti. Při přípravě slavnostního menu můžete pokrmy vylepšit lanýžovým olejem či lanýžovým máslem, k pečivu podávat toskánskou paštiku s lanýžem nebo krém s bílým lanýžem a sýrem Parmigiano Reggiano, v němž se harmonicky snoubí chuť lanýže s chutí sýru. I proto je tento krém výtečný také k dochucení těstovin, risotta či masa. K ochucení těstovin můžete použít i pesto genovesé s bílým lanýžem nebo nastrouhaný či na hoblinky nakrájený letní lanýž. Ten před použitím nejprve vyjměte ze skleničky a nechte na plátýnku dobře oschnout, poté jej můžete použít nakrájený na plátky či na hoblinky zcela dle libosti k dochucení jakéhokoliv receptu.



Panettone Borsari

Borsari je slavný výrobce moučníků z Verony, který ve svém oboru působí již více než sto let. Dbá na tradiční řemeslnou výrobu a prvotřídní kvalitu surovin, staví na zkušenostech, autenticitě a vášni, i proto jsou jeho produkty tak jedinečné. Vánoční panettone vyrábí dle staré a prověřené receptury výhradně z másla a dalších kvalitních surovin, díky čemuž patří tento tradiční sváteční moučník značce Borsari ke špičce na italském trhu. V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia tento rok nabídneme hned několik druhů panettone Borsari. Nebude chybět klasické panettone, nově ale představíme také panettone s krémem z limoncella. Stejně jako každý rok i letos nabídneme také mini panettone a to nejen v klasické variantě, ale také s pistáciemi, s mlékem a smetanou, s čokoládovým krémem a s kousky čokolády.

Tip pro velké mlsouny: nakrájené kousky panettone posypte moučkovým cukrem, dejte zahrát do trouby na program gril a servírujte například se šlehačkou, s vanilkovou zmrzlinou, s rozpuštěnou čokoládou nebo s hruškami povařenými ve víně.





Torta salate

„Torta salate“ jsou slané dorty, které můžete naplnit zcela dle fantazie nebo podle toho, co máte zrovna po ruce.

Jejich základem je křehké těsto, které připravíte tak, že v robotu či mixéru smícháte 250 g hladké mouky se 125 g studeného másla nakrájeného na kostičky. Do vzniklé sypké směsi pak za stálého chodu mixéru postupně po troškách přiléváte studenou vodu, až vznikne kompaktní těsto. To ještě krátce propracujete rukama, zabalte do fólie a dejte na 40 minut do lednice. Uvedené těsto je vhodné pro kulatou formu o průměru 24 cm. Těsto samozřejmě můžete koupit již hotové a urychlit tak celou přípravu.

Se sýrem Verena, brambory a cibulí

150 g sýru Verena • 500 g brambor • 250 g červené cibule • 5 středně velkých vajec

Nahrubo nastrouhejte 60 g Vereny, zbytek nakrájejte na kostičky a ponechte stranou. Oloupejte brambory, 200 g jich nakrájejte na kostičky a 300 g na tenké plátky. Nakrájejte cibule na kolečka a restujte je v pánvi na oleji na mírném žáru asi 2 minuty, přisypte lžičku cukru a restujte další 2 minuty. Poté přilijte 4 lžíce vody a brambory nakrájené na kostičky a nechte vařit stále na mírném žáru asi 15 minut, osolte a opepřete, dle potřeby přidejte vodu. Po uvaření nechte náplň vychladnout. Vyšlehejte v míse vejce a přidejte k nim sýr nakrájený na kostičky, poté vmíchejte vychladlou cibuli

s brambory. Vyválejte těsto, vyložte jím vymazanou a moukou vysypanou formu, těsto na několika místech propíchněte vidličkou a nalijte na ně náplň. Zakryjte bramborami nakrájenými na plátky, posypte nastrouhaným sýrem a pečte v troubě předehřáté na 200 °C 35–40 minut.

Torta salata caprese

3 balení mozzarely • rajčata • bazalkové pesto • oregáno

Těsto vyválejte, dejte do vymazané a vysypané formy, položte na něj pečicí papír a nasypte na papír fazole, dejte péct na 180 °C asi na 30 minut, pak odstraňte fazole a pečte dalších asi 10 minut. Mezitím nakrájejte rajčata a mozzarellu na plátky. Upečené těsto nechte vychladnout, poté je potřete bazalkovým pestem a naskládejte na něj střídavě rajčata a mozzarellu, posypte oreganem a podávejte. Před servírováním můžete dát na pár minut do trouby pod gril, aby se sýr rozpustil.

S cuketou, pancettou a sýrem provolone

600 g malých cuket • 160 g pancetta na kostičky • 4 vejce • 120 g sýru provolone dolce

Cukety očistěte a nakrájejte na kolečka. Na pánvi rozpalte olej a na cibulce na něm

orestujte pancettu. Pak přidejte nakrájenou cuketu, osolte, opepřete, zakryjte pokličkou a nechte vařit asi 10 minut. Občas zamíchejte. Poté nechte vychladnout. Vyválejte těsto, vyložte jím vymazanou a moukou vysypanou formu, těsto na několika místech propíchněte vidličkou a rovnoměrně na něj rozložte uvařenou cuketu. V misce vyšlehejte vejce a přelijte jimi cuketu. Nakonec nakrájejte na kostičky sýr provolone a posypte jimi cuketu. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 minut dozlatova.

Se dvěma sýry, lilkem a sušenými rajčaty

400 g lilku • 250 g sýru scamorza • 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • 100 g sušených rajčat naložených v oleji

Lilky omyjte, nakrájejte na kolečka a dejte asi na 10 minut do trouby, aby změkla. Sýr scamorza nakrájejte na plátky a sušená rajčata na malé kousky. Vyválejte těsto, vyložte jím vymazanou a moukou vysypanou formu, těsto na několika místech propíchněte vidličkou a rovnoměrně na něj rozložte nejprve polovinu lilku. Osolte, opepřete a na lilek rozložte polovinu sušených rajčat. Posypte polovinou nastrouhaného sýru Gran Moravia a zakryjte polovinou plátků scamorzy. Postup zopakujte s druhou polovinou ingrediencí. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 30–35 minut dozlatova.

S pórkem, prosciutto cotto a sýrem Furfante

2 menší pórk • 200 g prosciutto cotto • 300 g sýru Furfante • 4 vejce

Pórek očistěte a nakrájejte na kolečka. Prosciutto cotto a sýr Furfante nakrájejte na kostičky a smíchejte s pórkem. V misce rozšlehejte vejce, osolte, opepřete a přidejte k pórkové směsi, dobře promíchejte. Vyválejte těsto, vyložte jím vymazanou a moukou vysypanou formu, těsto na několika místech propíchněte vidličkou a rovnoměrně je vyplňte pórkovou náplní. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 minut dozlatova. Navrch můžete posypat strouhaným sýrem Gran Moravia.



Podzimní lasagne s dýní

Suroviny: 500 g lasagne • 1 kg očištěné a semínkové zbavené dýně • 2 stroužky česneku • zeleninový vývar • extra panenský olivový olej • několik snítek rozmarýnu • 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • sůl, pepř; na bešamel: 50 g másla • 50 g hladké mouky • 2 dcl mléka • 50 g strouhaného sýru Gran Moravia • muškátový oříšek

Příprava:

1. Očištěnou a semínkové zbavenou dýni nakrájejte na asi centimetrové kostičky
2. Opláchněte rozmarýn, nasekejte ho najemno.
3. Na nepřilnavé pánvi osmahněte na oleji česnek, přidejte nasekaný rozmarýn a krátce osmahněte. Poté česnek vyjměte.



4. Do pánve přilijte jednu naběračku zeleninového vývaru, nechte krátce provonět rozmarýnem a přidejte kostičky dýně.



5. Připravte si bešamel: v hrnci rozpusťte máslo, za stálého míchání přidejte mouku a lehce orestujte. Přilijte vlažné mléko, opět za stálého míchání, aby se nevytvořily hrudky, jemně provařte a před sejmutím z plotny přidejte špetku nastrouhaného muškátového oříšku. Do hotového bešamelu vmíchejte nastrouhaný sýr Gran Moravia.



7. Na bešamel rozložte lasagne a zakryjte je opět bešamelem.



8. Nyní přidejte vrstvu dýně. Na dýni rozložte lasagne, tentokrát ale ve směru napříč oproti první vrstvě, na ně bešamel a pak dýni. Takto pokračujte dále do vyčerpání surovin. Poslední vrstvu by měla tvořit dýně.



9. Nakonec posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a dejte péci do trouby rozpalené na 180 stupňů na cca 20 minut.





Bezlepkové recepty z našich surovin

Ani v tomto čísle nezapomínáme na recepty a inspirace, na kterých si mohou pochutnat také osoby s intolerancí lepku. Vaříme opět z mnoha ingrediencí ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia. Kromě sýrů a jiných mléčných výrobků, které jsou přirozeně bezlepkové, jde zejména o bezlepkové italské uzeniny, těstoviny, kvalitní italskou rýži a mnoho dalších italských specialit, na kterých si mohou pochutnat všichni, kdo se ze zdravotních důvodů musí vyhýbat lepku. Vyzkoušejte některý z následujících receptů a užijte si výtečnou italskou kuchyni.

Podzimní závitky Furfante s pancettou

Suroviny (pro 4 osoby): 8 plátků pancetty 🍳 • 1 hruška • 150 g sýru Furfante 🍳 • lžíce cukru



Příprava:

Rozkrojte hrušku, vyjměte jádrínek, nakrájejte ji na malé měsíčky a nechte je zkaramelizovat na pánvi s cukrem. Sýr Furfante nakrájejte na malé kousky (jak sýr, tak hruška se pak musí vejít do plátku pancetty). Na pracovní desku rozložte plátky pancetty, na každý umístěte kousek sýru a kousek karamelizované hrušky, pancettu zarolujte a upevněte párátkem. Závitky dejte zapéct do trouby při 180 °C na 5–10 minut. Podávejte horké nebo vlažné.

Těstoviny se salsicciou a rajčaty

Suroviny (pro 4 osoby): 400 g bezlepkových těstovin 🍳 • 600 ml rajčatové passaty 🍳 • 300 g salsiccia Mamma Tina 🍳 • jedna malá cibule • chilli koření 🍳 • 4 lžíce olivového oleje 🍳 • sýr Tre Corti na posypání 🍳 • bazalka, oregano • sůl 🍳



Příprava:

Dejte vařit těstoviny. Cibuli nakrájejte na jemno a orestujte ji na středním žáru na oleji, poté k ní přidejte rajčatovou passatu a nechte vařit 5 minut. Pak přidejte salsicciu zbavenou střívkem a rozkrájenou na malé kousky, dobře zamíchejte, přidejte chilli a oregano a nechte vařit dalších 10 minut. Na závěr vaření osolte a přidejte bazalku. Do omáčky vsypte uvažené a slité těstoviny, důkladně promíchejte a podávejte posypané sýrem Tre Corti.

Risotto ai quattro formaggi

Suroviny (pro 4 osoby): 40 g másla 🍳 • 1 středně velká cibule • 350 g rýže arborio 🍳 • 1 l zeleninového vývaru • 200 ml suchého bílého vína 🍳 • 50 g sýru gorgonzola 🍳 • 50 g sýru taleggio 🍳 • 50 g sýru fontina 🍳 • 50 g sýru Gran Moravia 🍳 • sůl 🍳, pepř • 2 lžíce nasekané petrželky

Příprava:

Na pánvi se silným dnem rozpustíte máslo. Nejmenno nakrájejte cibuli a osmahněte ji na másle, poté přidejte rýži, chvíli ji za stálého míchání pražte do sklovata. Zalijte bílým vínem a vařte, dokud se neodpaří alkohol. Stále míchejte. Do rýže přidejte naběračku horkého



vývaru a vařte, dle potřeby přilévejte vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat, často míchejte. Když je rýže uvařená (po asi 20 minutách), sundejte pánev z plotny a vmíchejte všechny sýry nakrájené na malé kousky či nastrouhané. Osolte dle chuti. Na talíři ozdobte čerstvou petrželkou a ještě trochou nastrouhaného sýru Gran Moravia. Podávejte horké.

Sýrová omeleta

Suroviny (pro 4 osoby): 4 vejce • 2 lžíce nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍳 • 100 g pancetty na kostičky 🍳 • 100 g sýru Verena na kostičky 🍳 • 4 lžíce mléka 🍳 • oříšek másla 🍳 • mangold • 1 stroužek česneku • sůl 🍳, pepř

Příprava:

Povařte mangold a pak ho dejte na pánev spolu se stroužkem česneku, oříškem másla a kostičkami pancetty. Vyšlehejte vejce, přidejte mléko, nastrouhaný sýr Gran Moravia, kostičky Vereny, osolte a opepřete. Vaječnou směs přidejte na pánev k mangoldu a vařte zakryté pokličkou na nízkém žáru. Když je omeleta zespoda osmažená dozlatova, otočte ji a dodělejte i z druhé strany. Mangold můžete nahradit špenátem, pórkem nebo jinou vhodnou zeleninou.



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Věděli jste, že...

Nový díl rubriky věnované zajímavostem a tématům zpracovaným na základě podnětů vás, našich čtenářů, tentokrát přináší informace pouze ze světa mléčných výrobků. Tak tedy, věděli jste, ...?

Jak je to s obsahem laktózy v mléčných výrobcích?

Laktóza je z chemického hlediska disacharid, který vzniká spojením galaktózy a glukózy. Bývá také nazývána mléčným cukrem. Lidé s intolerancí laktózy mají nedostatek laktázy, enzymu, jehož úkolem je rozštěpit v tenkém střevě mléčný „dvojcukr“ laktózu na vstřebatelné jednoduché cukry glukózu a galaktózu. Pokud k tomuto procesu nedojde, nerozštěpená laktóza v trávicím traktu způsobuje zdravotní obtíže. Neznámená to ale, že by se takoví lidé museli nutně vzdát mléčných výrobků úplně. Řada sýrů a zakysaných výrobků je totiž díky způsobu výroby bez laktózy nebo ji obsahuje jen malé množství, které často dobře snášejí i osoby s tímto druhem intolerance. Samozřejmě vždy záleží na stupni intolerance každého jednotlivce a na doporučeních jeho ošetřujícího lékaře. V sýrech je laktóza štěpena mléčnými bakteriemi již během procesu zrání, proto mnoho sýrů, dlouho zrající obzvláště, neobsahuje prakticky žádný mléčný cukr, ostatní druhy sýra často obsahují jen velmi malé množství a bývají dobře snášeny. U zakysaných mléčných výrobků (zákysy, jogurty) se díky bakteriím mléčného kvašení obsah laktózy sníží o 20–50 %. Nezapomeňme také na to, že mléčné výrobky lidské tělo podstatným způsobem zásobují biologicky vysoce kvalitními bílkovinami a vápníkem, proto by, pokud je to ze zdravotního hlediska jen trochu možné, neměly v jídelníčku chybět.

Obsah laktózy u výrobků z litovelské sýrárny dle aktuálních rozborů:

Výrobek	% laktózy	Výrobek	% laktózy
Gran Moravia	<0,01	Tvaroh	2,71
Tre Corti	<0,01	Zákys ochucený	3,6
Mozzarella	0,01	Ricotta	3,61
Il Salatò	0,14	Zákys	3,9
Caciotta	<0,4	Syrovátka ochucená	4,1
Furfante	<0,4	Jogurt bílý	4,3
Giuncata	0,6	Syrovátka přírodní	5,2
máslo	0,7	Jogurt ochucený	5,7



Dlouho zrající sýr Gran Moravia je bez laktózy podobně jako novinka z litovelské sýrárny, sýr Tre Corti.

Jaký je rozdíl mezi zákysem, kefirem a podmáslím?

Všechny tyto výrobky patří do skupiny fermentovaných nebo-li zakysaných mléčných výrobků, které jsou lehce stravitelné a pozitivně ovlivňují složení střevní mikroflóry, čímž pomáhají zvyšovat obranyschopnost organismu. Liší se zejména druhem použité mlékařské kultury a dále také tučností. **Kysané podmáslí:** vyrábí se z podmáslí, vedlejšího produktu, který zůstane po výrobě másla. Zakysává se mezofilní aromatickou smetanovou kulturou.

Zákys: vzniká fermentací mléka mezofilní smetanovou kulturou.

Na rozdíl od kysaného podmáslí se vyrábí z mléka.

Kefír: pro výrobu kefiru se používá zákyš připravený z kefirových zrn nebo kefirové kultury, jehož mikroflóra se skládá z několika druhů kvasinek.



Mléčné výrobky jsou zdrojem biologicky vysoce kvalitních bílkovin a vápníku, proto by v naší stravě neměly chybět.

Jazykový koutek – malá lekce výslovnosti

Tre Corti [tre kórti]
scamorza [skamórza]
dolce formaggio [dóľce formaddžo]
taleggio [taledážo]
stracchino [strakkino]
focaccia [fokačča]
carciofi [karčófi]
capperi [kappery]

(pozn.: zdvojené souhlásky vyslovujeme s drobným zakoktnutím)



Neváhejte a napište nám na adresu redakce@laformaggeria.cz vaše dotazy k sýrům i ostatním italským specialitám, které v našich obchodech nabízíme. Ty nejzajímavější zařadíme do této rubriky.



Pohádkový itinerář, který spojuje Conegliano a Valdobbiadene v Benátsku, dvě hlavní města vína Prosecco, kde dílo člověka dotvořilo krajinu charakterizovanou hustými vinicemi a mírnými svahy.



Malebné kopce vinné stezky Prosecca

Sto dvacet dech beroucích kilometrů v benátské provincii Treviso, které se klikatí, stoupají do strmých svahů, noří se mezi vinice a šplhají podél kopců vedoucích z Conegliana do Valdobbiadene – to je vinná stezka Prosecca, unikátní trasa nabízející enogastronomické a kulturní zážitky. Návštěvníka vede nekonečnými vinicemi, městečky a krajinou, jež dýchá starobylou vůní zdejší země, krajinou s osobitými zákoutími nesmírné krásy s kostelíky a kapličkami, jezery a vodopády. Během cesty navštívíme vinné sklípky i typické restaurace a hospůdky, a pochutnáme si na místních pokrmech doprovázených, jak jinak, lahví Prosecca. Cestu po stopách Prosecca je

třeba podniknout v klidu, abyste se mohli nechat unášet pohádkovým rytmem, barvami a krajinou, která neustále překvapuje a za každým ohybem cesty nabízí malebné vesničky a stavby ztracené ve vinicích.

VINNÁ STEZKA PROSECCA

je okruh, který začíná a končí v Coneglianu v provincii Treviso. Itinerář nás zavede na řadu míst spojených s vínem a uměním, za poznáním krajinných krás i historických památek.

1. Conegliano a hrad Castello San Salvatore

Naše putování začíná v Coneglianu prohlídkou šlechtických paláců a úchvatných fresek na průčelí coneglianského domu, v jehož pozadí se tyčí zdejší hrad. Právě pod hradem, u Enologického institutu Cerletti, vinná stezka začíná. Conegliano je mimo jiné rodištěm jednoho z největších benátských krajinářů Cima da Conegliano, a právě ve zdejším domě najdeme jednu z jeho nejdůležitějších maleb Madonu s Ježíškem z roku 1492. Vydáme se směrem na Treviso a zastavíme se v Suseganě, již vévodí hrad Castello San Salvatore, grandiózní stavba hrabat Collalto budovaná od roku 1245. Majestátní systém jeho opevnění je jedním z nejrozsáhlejších v celé Itálii. Odtud pokračujeme po silnici vinoucí se oblastí, která kandiduje na zápis na seznam památek UNESCO.

Zastávka v Suseganě, návštěva dvou vinařství

Jejich láhve Prosecca jsou nedílnou součástí sortimentu vín v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. A právě v městečku, kterému dominuje hrad San Salvatore, je možné se s výrobou seznámit blíže.

ASTORIA LOUNGE STORE

Na úpatí kopců, v historickém srdci vinné stezky, je Astoria Lounge Wines Store, showroom vinařství Astoria otevřený od pondělí do soboty. V jeho interiéru se odehrávají výstavy a degustace a je možné navštívit nový vinný sklep se svozovým centrem a přípravou vína z vybraných hroznů, z nichž vzniká tento prestižní mok. Asi o kilometr dál, na statku Tenuta Val de Brun v obci Refrontolo, si pak můžeme prohlédnout úchvatný dům v koloniálním stylu z konce 19. století, odkud je výhled na Benátské Předalpi.

VINICE ANERI V PODNIKU EDEN

Podnik se nachází na území patřícím historicky ke statkům hrabat Collalto, s rozlohou asi 50 hektarů, ze kterých je 17 pokryto vinicemi. Hospodaří na půdě, kterou v jižní části pokrývají vinice s hrozny pro výrobu Prosecca a na zbývajících ploše se rozkládají pastviny a staleté dubové lesy. Pěstování Prosecca Aneri probíhá způsobem zdokonaleným dlouhou tradicí, jehož výsledkem je výrobek s jemnou vůní a harmonickou chutí.

2. Přes kopce z Collabrigo do Col San Martino

Další putování nás zavede do městečka Collabrigo, odkud jsou podmanivé výhledy na okolní kopcovitou krajinu s vinicemi a lesy. Pokračujeme do San Pietro di Felletto s nádherným románským kostelem z 12. století, jedním z nejstarších a nejvýznamnějších v této oblasti, jehož trojlodí zdobí půvabné fresky. Na další cestě se můžeme zastavit v Molinetto della Croda z počátku 17. století, kde je dodnes dochován velký mlýn. Projedeme Farra di Soligo a dorazíme do Col San Martino se středověkými věžemi Torri di Credazzo a uměleckým dražbákem – kostelíkem San Vigilio, metou příjemné a krátké procházky.

3. Colbertaldo, Cartizze a Valdobbiadene

Následující úsek do Colbertalda nabízí oku cestovatele z velké části ještě neporušenou krajinu s malými kuželovitými kopci často posetými starými „casere“, stavbami, v nichž vesničané uskladovali a stále uskládají seno a nářadí. Pokračujeme do srdce této oblasti, Cartizze, odkud pochází stejnojmenné šumivé víno. Na další cestě můžeme malebná stavení a vesničky, jako je třeba Rolle s nezapomenutelnými výhledy, až dorazíme do Valdobbiadene. Hlavní náměstí tu obklopují pěkné neoklasicistní budovy, v historickém jádru stojí kostelík San Gregorio ze 17. století.



Jak se vydat Vinnou stezkou Prosecca.



4. Opatství, hrady a jezera. Do Serravalle a Vittorio Veneto

Z Valdobbiadene pokračujeme do Folliny, kde navštívíme cisterciácké opatství s klášterem, křížovou chodbou a bazilikou. Opatství Follina, původem z 12. století, je skutečný architektonický poklad, národní památka dýchající tajuplnou a okouzlující atmosférou. Je také jedním z nejčastěji fotografovaných míst celé oblasti Prosecca. Od něho pak vystoupáme k imponantnímu hradu Castello dei Brandolini, který vévodí městečku Cison di Valmarino. Máte-li čas a chuť, můžete se vydat na zdejší Mlýnskou stezku vedoucí podél potoka Rujo kolem mlýnů, napajedel a pozůstatků starých prádel. Údolím pak dojedeme do Revine Lago se dvěma jezery a nakonec do města Vittorio Veneto, které je jedním z nejzajímavějších míst provincie Treviso. Toto „město vítězství“ spojuje svůj název s vítězstvím nad Rakusy a koncem první světové války, jíž je věnováno muzeum v lokalitě Ceneda. Návštěvníky tu ale láká zejména centrum Serravalle s historickými paláci a poutním kostelem sv. Augusta, které je od roku 1866 částí města Vittorio Veneto. Bylo to jedno z nejdůležitějších center Benátské republiky ve vnitrozemí, a jsou pro něj typické starobylé uličky, náměstí a budovy v benátském stylu, pyšnit se může i uměleckými díly vysoké hodnoty. Svůj půvab Serravalle odhaluje zejména večer a za soumraku, nevynechejte proto večerní procházku zakončenou v některé z typických zdejších restaurací.



Víno Prosecco

Prosecco, italské víno par excellence, může být DOC a DOCG: první se vyrábí téměř v celém Benátsku a ve Friuli-Venezia Giulia, to druhé, které má přírůstek Superiore, pouze v některých oblastech kolem Trevisa v části Benátska, kudy se vine Vinná stezka Prosecca. V obou případech se jedná o bílé víno získané z cenných hroznů odrůdy Glera s přídavkem malého množství dalších stejně cenných odrůd této oblasti. Barva vína je typicky slámová, vůně jemná s elegantním květinovým buketem, chuť je svěží, harmonická, s ovocnými tóny.

Jak kombinovat

Prosecco je ideální víno k aperitivu a k předkrmům, ze sýrů se má rádo zejména s tvrdými dlouhozrajícími sýry, jako je Gran Moravia. Snoubí se velmi dobře s prvními chody s jemnou chutí, s rybami, mořskými plody a bílým masem. Podává se vždy vychlazené na teplotu 6–8°C.

Jak skladovat

Láhve skladujeme položené na chladném a suchém místě, víno pijeme mladé. Pokud vám zbude trocha vína na dně, skvěle ji využijete v kuchyni do risotta, smažených jídel, na podlití dušeného masa či rybích pokrmů.



Ptáme se zákazníků

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se zákazníků v prodejně v Litovli-Třech Dvorech:



Martin Diener
Brodek u Přerova

Které výrobky z litovelské prodejny vám nejvíc chutnají?
Hlavně máslo a sýr Gran Moravia.

Kupujete i jiné produkty?
Tak si kupuji sýry Verenu a Provolone.

Daroval jste někdy sýrový balíček?

Jistě, hlavně na Vánoce nebo když je nějaká podobná příležitost.

Jak vám vyhovuje zdejší personál?

Je příjemný, usměvavý. Je ten nejlepší, co může být.

Zajímáte se o čerstvost potravin?

Já nakupuji výhradně v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, takže mám jistotu, že produkty jsou čerstvé a kvalitní.



Kateřina Kargerová
Litovel

Co zde v prodejně nakupujete?

Do prodejny si vždycky jezdím pro dárkové balíčky, které dávám na Vánoce.

Vám samotné udělat sýrový dárek radost?

To jistě ano, protože sýry z litovelské sýrárny miluji.

Který vám chutná nejvíc?

Sýr Gran Moravia. A taky mám ráda zdejší syrovátku.

Používáte některý ze sýrů i při vaření?

Nejlepší je Gran Moravia na špagetách.

Vyhovuje vám prodejna?

Interiér je nádherný a taky personál je moc příjemný. Jsou to profesionálové, kteří dokážou poradit.



Jarda Přikryl
Brodek u Přerova

Nakupujete ve zdejší prodejně poprvé?
Ano, jsem tu poprvé.

Jak jste obchod objevil?

Díky kamarádovi, který tu má bratra. Jeli jsme se sem projet na kole a už tu nakupuji.

Co jste si vybral?

Některé produkty z litovelské sýrárny jsem už zkoušel. Dnes jsem si koupil Verenu, kterou chci ochutnat.

Líbí se vám prodejna?

Určitě, budu ji k nákupu doporučovat. Personál je šikovný a usměvavý.



Martin Pavlík
Litovel

Jak dlouho nakupujete v litovelské prodejně?
Chodíme sem nakupovat od té doby, co

je otevřená, takže už asi tři roky.

Zavítáte sem často?

Pravidelně každých čtrnáct dní.

Máte v ruce plnou tašku. Co si dnes z prodejny odnášíte?

Nakoupil jsem převážně sýry. Koupil jsem zdejší Verenu, to je sýr, který u nás v rodině chutná nejvíc. A taky jsem vzal dlouhozrající Gran Moravia, prosciutto a nějaké pečivo.

Kdo u vás v rodině z nakoupených surovin připravuje jídlo?

Něco manželka, něco já. Většinou kupujeme právě sýry, které se do jídel nebo na ně jen nastrohají.

Líbí se vám atmosféra v prodejně?

Ano. Obsluha je ochotná, nabídne všechno, co mají dobrého.

Nechal jste si tu někdy z produktů připravit dárkový balíček?

Vedle této prodejny máme firmu a právě do ní jsme nechali dělat dárkové balíčky, které měly ohlas. Takže jsem to rád doporučil dál a vím, že další dvě nebo tři firmy si tu také nechaly udělat podobné balíčky.

Jan Antalec
Havířov

Znáte už dlouho tuto prodejnu?

Jsem tady poprvé.

Jak jste se o ní dozvěděl?

Kolega mi říkal, že tu mají výborné máslo. Jezdím kolem, když jezu z Prahy, tak jsem se tu zastavil, abych máslo koupil a ochutnal. Vyhovuje mi, že to mám po cestě a nemusím zajíždět někam do centra a řešit parkování.

Koupil jste i něco jiného?

Dnes jen máslo. Ale výrobky litovelské sýrárny kupuji i jinde, takže vím, že příště si je koupím tady.

Nakupovalo se vám tu příjemně?

Ano, personál byl úplně super.

Jak často jíte sýry?

Každý den nebo minimálně obden.

Sledujete u nakupovaných produktů jejich čerstvost?

Ano, většinou se na tyto údaje dívám.

Udělal by vám radost nějaký dárkový balíček specialit, který tu nabízíte?

Jako dárek je to skvělé.



LITOVEL-TŘI DVORY

La Formaggeria Gran Moravia

Veselá a příjemná atmosféra, osobní přístup a téměř domácí pocit vezme za srdce každého zákazníka, který nakupuje v rozlohou menší, ale plně vybavené a specialitami překypující prodejně v Litovli-Třech Dvorech.

Prodejna, která je už čtvrtým rokem součástí řetězce prodejen La Formaggeria Gran Moravia, přímo přiléhá k největší sýrárně v České republice, jež má své působiště v srdci úrodné Hané. Jejimi zákazníky jsou nejen lidé z blízkého okolí a vzdálenějších míst Olomouckého kraje, ale také sýraři, kteří ve stejném objektu, jen pár metrů odtud, ručně vyrábějí sýr Gran Moravia, máslo, mozzarellu, ricottu a další sýrové speciality z čerstvého českého a moravského mléka té nejvyšší kvality. Nejvíce zákazníků přijíždí do litovelské prodejny obvykle ve čtvrtek. „Máme velký nákupní košík oproti jiným prodejnám La Formaggeria Gran Moravia. Když lidé přijedou sem k nám do polí, jak já s oblibou říkám, chtějí většinou udělat velký nákup. Je to tu prostě jinak. Zákazníci nenakupují při procházce nebo při cestě okolo, jako je to u prodejen v centrech měst, ale přijedou sem cíleně. Mají s sebou obvykle dlouhý nákupní seznam, nakupují i pro své příbuzné a známé nebo si dělají zásoby toho, co jim chutná a co chtějí mít v kuchyni,“ říká vedoucí Magda Lakomá, která prodejnu šéfuje od jejího otevření. V týmu má dvě šikovné kolegyně, které ve stále dobré náladě obsluhují příchozí. Nejčastěji na nákupním lístku figuruje litovelské čerstvé máslo. „Je to opravdu oblíbené. Lidé si je berou po desetikilových blocích, ale vezmou si třeba i padesát kilogramů našeho másla,“ popisuje

vedoucí. Místní obyvatelé si podle ní vybrali zpočátku hlavně to, co znali. „Oblíbený byl především dlouhozrající sýr Gran Moravia, pak ale začali objevovat i jiné dobroty, například gorgonzolu a ricottu a další produkty, které v českém jídelníčku nebyly až tak známé,“ říká Magda Lakomá s tím, že do prodejny si pro speciality jezdí lidé až ze Šumperska a Rýmařovska. „Obvykle přijíždějí na nákupy v párech anebo celé rodiny. Našimi zákazníky jsou ale samozřejmě i místní, kteří řeší, co zajímavého dát na talíř a jaké mají suroviny složení. Naučili se chodit pro čerstvé sýrové speciality, které jejich rodině zachutnaly,“ dodává vedoucí. Podle ní je na zákaznících znát, že se v poslední době daleko víc zajímají o čerstvost a složení potravin. „Máme tu nakupující, kteří chodí pravidelně a vyměňují si s námi recepty. Zkoušíme vařit podle nich a oni podle nás. Pořád s kolegyněmi zkoušíme nové recepty a něco nového vymyslíme. Je to naše srdeční záležitost. V zákaznících máme zpětnou vazbu a zároveň zdroj dalších nápadů. Je zřejmé, že se dnes lidé snaží z vaření a jídla udělat opravdový zážitek,“ popisuje své zkušenosti Magda Lakomá. Prodejna kromě sýrů, mléčných výrobků, italských uzenin, těstovin a dalších specialit nabízí také chutné regionální pečivo. Zájem roste zejména o italské uzeniny, které v litovelské prodejně nabízejí každý

Pozvánka

Na zákazníky se v litovelské prodejně těší Petra Vychodilová, Pavlína Veiserová a Magda Lakomá.

den čerstvě nakrájené na tenké plátky tak, jak se to dělá v Itálii. Zákazníci si mohou vybrat z prosciutto cotto, italského specku či italských salámů. Tým se ve svém oboru stále vzdělává. „Pracuji v naší společnosti sedm let a pořád mám pocit, že je co se učit. Nedávno jsem spolu s dalšími vedoucími absolvovala školení v Itálii. Je nádherné vidět naživo, kde se produkty v Itálii vyrábí, jak se krájí, balí, poznat lidi, kteří na tom pracují... Vrátila jsem se s velkou dávkou informací, které doteď zpracovávám, abych je mohla předávat kolegyním a samozřejmě našim zákazníkům,“ říká vedoucí. Vybrat ty správné kolegy do týmu podle ní není jednoduché. Měl by to být pracovitý a nadšený člověk, který umí vařit, je šikovný a zároveň dokáže vše výborně podat a vysvětlit nakupujícím. „Tým, který tu mám, je super. Jsem s holkami natolik spokojená a mám s nimi takový vztah, že ráda nechávám vyniknout jejich osobitost, aby působila na zákazníky. Každý nakupující totiž vyžaduje něco jiného a díky tomu, že každá kolegyně dá do své práce kousek sebe, vrací se sem rádi všichni zákazníci. Vycítí, že je v pracovním kolektivu pohoda a nakupují tu rádi,“ říká Magda Lakomá, která zákazníky do prodejny srdečně zve. Přijet si mohou třeba pro krásný dárkový koš, který zaručeně udělá radost a který vám tu připraví skutečně na míru. „Zve-me je do Litovle nejen na výborné máslo, ale i na všechny ostatní chutné produkty. Rádi a dobře je tu obslužíme a poradíme, jak vše co nejlépe zpracovat,“ dodává vedoucí 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

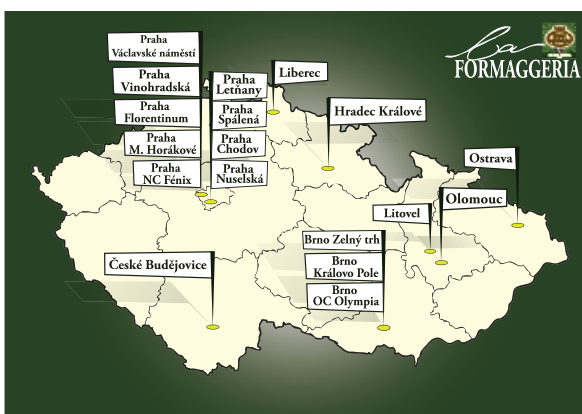
PRAHA 9

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