La FORMAGGERIA MAGAZINE

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 19
zima 2017
zdarma

JINDŘICH ŠTREIT
O fotografii, jídle, domově a dálkách

PESTO
Vyzkoušejte mnoho verzí této proslulé omáčky

RECEPTY PRO VÁS
Vsaďte na lahodné tipy, které ozdobí nejen sváteční stůl

GRAN MORAVIA
ITALSKÁ SÝRÁRNA
LITOVEL

Brazzale

mastercard
Obchodník roku 2016

Nový zákaznický zážitek

la FORMAGGERIA GRAN MORAVIA Brazzale dal 1784

Dárkové poukazy

Chcete vašim blízkým či přátelům věnovat praktický dárek, který se nikdy neztratí?

Vyzkoušejte dárkové poukazy La Formaggeria Gran Moravia, které nabízíme ve třech variantách – 300 Kč, 500 Kč a 1000 Kč.

Obdarovaní si tak u nás mohou vybrat kvalitní produkty zcela dle vlastního gusta a k maximální spokojenosti.

Poukazy lze uplatnit v kterékoliv prodejně La Formaggeria Gran Moravia, jejich platnost není časově nijak omezená.

Brno • České Budějovice • Hradec Králové • Liberec • Litovel • Olomouc • Ostrava • Praha

www.laformaggeria.cz

Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

již popáté vám nabízíme náš časopis v předvánočním období a přejeme vám klidné prožití vánočních svátků. Za těch několik let se La Formaggeria Magazine rozrostl z původních 20 stran až na dnešních 40, prošel různými obsahovými proměnami, jeho hlavní cíl ale zůstává stále stejný – poskytnout vám, našim zákazníkům, co nejvíce užitečných informací o sýrech a italské gastronomii, nabídnout řadu tipů a rad, jak ve vaší kuchyni využít tradiční italské ingredience, a zejména inspirovat vás množstvím receptů, včetně těch, které můžete připravovat společně s vašimi dětmi.

Důležitým faktorem při tvorbě jednotlivých čísel jsou vaše dotazy a náměty, na jejichž základě začleňujeme do obsahu magazínu takový druh informací, které vás nejvíce zajímají, a tak vedle rubrik, které jsou v La Formaggeria Magazínu stálicemi, vznikají rubriky nové, kterými chceme vyjít vstříc vašim potřebám.

Příští číslo bude tak trochu jubilejní, dvacáté, a my samozřejmě bilancujeme a přemýšlíme nad tím, co nového vám v magazínech v roce 2018 nabídneme. Máte-li nápady či náměty na to, co byste si na našich stránkách chtěli přečíst, neváhejte a pište nám na e-mailovou adresu redakce@laformaggeria.cz, na vaše dopisy se budeme těšit.

Přejeme vám příjemné chvíle strávené při četbě následujících stran a zejména klidné a chutné prožití nadcházejících svátků a vše dobré v novém roce vám i vašim blízkým.

Srdečně

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 4. prosince 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 Jindřichem Štreitem 6–8
Finger food: Focaccia 9
Nepostradatelní spojenci II. 10–11
Tradiční primi piatti 12–13
Kombinujeme: Víno a jídlo II. 14–15
Z historie sýrů 16
Kuchařka . . . . . I–IV
Dětské stránky . . . . . A–D
Výrobek měsíce – Tre Corti 17
Škola vaření: Lanýž 18–19
Prostíráme: svatý Valentýn 20
S dětmi v kuchyni: plněné grissini 21
Už jste vyzkoušeli naše speciality 22–23
Recepty se 4 ingrediencemi: Ricotta 24
Krok za krokem: hovězí závitky 25
Bezlepkové recepty z našich surovin 26
Věděli jste, že… 27
Cestujeme: italské svahy na lyžích 28–29
Zeptali jsme se zákazníků 30
La Formaggeria Praha-Chodov 31

Víno a sýry – kombinace pro dokonalou harmonii chutí
14–15

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

Poznejte lanýž – vzácný dar lesů a vyhledávanou specialitu
18–19

Užijte si na lyžích a běžkách svahy a pláně italských Alp
28–29

Ocenění Česká chuťovka pro novinky z naší sýrárny

Novinky z naší sýrárny uspěly v soutěži „Česká chuťovka“. Jogurt vanilka a sýry Tre Corti a Il SalatΩ zaujaly odbornou dospělou porotu a získaly cenu Česká chuťovka, jogurt karamel zase chutnal dětské porotě, která mu udělila ocenění Dětská chuťovka. Značku „Česká chuťovka“ uděluje vždy na podzim hodnotitelská komise nezávislých odborníků. Odbornými garanty soutěže jsou Vysoká škola chemicko-technologická v Praze a VOŠES, SPŠPT a SOŠPV. Nejdůležitějším kritériem, jsou vynikající chuťové parametry výrobku, samozřejmým předpokladem je jeho vysoká kvalita.

Slavnostní benefiční koncert v Olomouci

V úterý 7. listopadu se v nádherných prostorách Arcibiskupského paláce v Olomouci konal tradiční benefiční koncert sponzorovaný společností Brazzale Moravia, který pořádá sdružení Přátelé Velehradu ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým. Výtěžek koncertu byl jako každý rok věnován na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě. Program v provedení německého smyčcového kvarteta Delian Quartett a sólisty, italského violoncellisty Claudia Pasceriho, nabídl klasická díla Johanna Sebastiana Bacha a Franze Schuberta a výběr z děl Bohuslava Martinů. Bravurní přednes mladých, ale na mezinárodním poli již uznávaných hudebníků, sklidil u publika zasloužené ovace. Koncert je pravidelnou součástí česko-italských kulturních výměn podporovaných skupinou Brazzale.

Známe vítěze Velké zimní soutěže

S radostí jsme vyhlásili vítěze naší Velké zimní soutěže o 10 týdnů na lyžích v Itálii a přejeme jim, aby si pobyt na Monte Verena se svými blízkými užili co nejlépe.

Cena Caseus Veneti 2017 pro Provolone DOP Brazzale

Sýry Brazzale Provolone Valpadana DOP Piccante i Dolce zvítězily ve svých kategoriích v sýrařské soutěži Caseus Veneti 2017, která se konala na konci září v majestátních prostorách Villa Simes-Contarini nedaleko italské Padovy. Ty nejlepší sýry Benátska tu hodnotí komise odborníků – degustátorů, kteří sem dorazí z různých koutů Itálie. Caseus Veneti veřejnosti umožňuje objevovat plody tamního sýrařského umění, které představuje významnou součást nehmotného dědictví benátské kultury. Pro sýraře skupiny Brazzale, kteří oceněné sýry Provolone Valpadana vyrábí v italském závodě skupiny v městě Monte di Malo, je ocenění velkou odměnou. Oceňte i vy kvalitu sýru Provolone Valpadana DOP Piccante, který od podzimu nabízíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

Good Energy Award pro Brazzale SpA

Italská mateřská společnost litovelské sýrárny, společnost Brazzale SpA, získala v Miláně cenu Good Energy Award, která je udělována pod záštitou univerzity Politecnico v Miláně, Univerzity v Trentu, CERNu a CNR. Ocenění je důležitým uznáním firemní politiky šetrného chování k životnímu prostředí, která se soustředí mimo jiné na optimalizaci spotřeby elektrické energie, na výrobu obnovitelných energií a na šetrné zacházení s vodou. Ocenění si skupina Brazzale velmi váží, díky patří všem kolegům, kteří se na optimalizaci spotřeb energií podílejí.

Studenti středních škol z italského Thiene a Conegliano opět na Moravě

Sýrárna Brazzale Moravia po roce opět hostila maturitní ročníky z italských zemědělských škol „Ceccato“ z Thiene a „Cerletti“ z města Conegliano. Studenti tu absolvovali bohatý program, během něhož navštívili prodejny La Formaggeria Gran Moravia, litovelskou sýrárnu i její dodavatele mléka, a prohlédli si řadu významných historických památek, včetně Arcibiskupského paláce v Olomouci, kde se zúčastnili slavnostního benefičního koncertu. Přejeme jim hodně zdaru při maturitních zkouškách!

Skupina Brazzale na veletrhu Anuga, Německo

V říjnu se v německém Kolíně nad Rýnem konal jeden z nejvýznamnějších potravinářských veletrhů letošního roku – Anuga. Na tak významné akci skupina Brazzale nemohla se svými sýry chybět a ve svém stánku je úspěšně představila celé řadě obchodníků. Zejména sýr Gran Moravia, ale i další sýry vlastní produkce pak prezentovala i na dalších podzimních veletrzích – Fine Food Australia v Sydney a FHC China 2017 v Šanghaji.

fine food AUSTRALIA

21st FHC CHINA 2017 SHANGHAI

Ocenění za dlouholetou práci pro zaměstnance Brazzale SpA

Zaměstnanec italské mateřské společnosti Brazzale SpA, pan Rocco Sicilia, získal od Obchodní komory ve Vicenze ocenění za jeho dlouholetou práci „Fedeltà al Lavoro 2017“. Na toto ocenění jej navrhla samotná společnost Brazzale SpA, u které pracoval více než 37 let jako máslař a která si jeho práce velmi váží.
„Nic netěší víc než věrnost spolupracovníků. Jako malý chlapec jsem během letních prázdnin pracoval s Roccem v máslárně, mám ho rád a musím říci, že mne mrzí, že jde do důchodu. Zkusím mu navrhnout, aby zůstal ještě nějaký ten rok!,“ říká Roberto Brazzale.

Foto Vladimíra Dvořáková, 2017

Jindřich Štreit:
Přeji si, aby to, co dělám, mělo smysl

Pane profesore, jako čestný předseda odborné poroty soutěže Yolo Awards jste na podzim v Olomouci vybíral tři nejlepší z 25 úspěšných fotografií pořízených mobilním telefonem. Jaké byly vaše dojmy?
Přiznám se, že když jsem byl osloven, abych se stal předsedou poroty, trochu jsem se obával o úroveň fotografií. Musím ale říci, že byla dobrá. Sešlo se přes šest set snímků a bylo z čeho vybírat. Soutěžní téma znělo Pohyb a my se s porotou shodli na jednom krásném snímku – Plavkyně, které skáčou z můstku do vody. Vítězná fotografie má nádech dvacátých let, je opravdu pěkná. Její autorkou je šestnáctiletá dívka ze Slovenska. Během roku jsem však také v mnoha jiných porotách fotografických soutěží.

Potvrdilo se tedy, že i mobilem je možné udělat dobrou fotografii?
Mobil dnes hodně vítězí. Technika šla dopředu, takže i fotografie jsou kvalitní. Výhodou je, že každý člověk, který má mobil, může fotografovat. Život přináší neuvěřitelné situace. Nemůžeme být všude. Fotografie s mobilem respektuji. Sám však mobilem nefotografuji. To ponechávám druhým (smích).

Podle vás je dobrým fotografem ten, kdo cítí situaci, má fantazii a umí myslet o sekundu rychleji…
To je moc důležité, protože realita se dá zachytit různě. Někdo vybere drastické momenty a situace, které nejsou pro fotografované lichotivé. Takové fotografie já osobně nemám moc rád, přesto i takové mají právo na život. Hledám spíše to pozitivní. Mnozí říkají, že mé fotografie jsou hodně smutné. Jsou ze života. Snažím se o humanistický podtext. To je moje krédo.

Prohlásil jste, že k tomu, aby se člověk stal dobrým fotografem, jsou potřebné životní zkušenosti. Vy sám jste zkušenosti sbíral dlouhé roky. Může dvaceti nebo třicetiletý člověk být dobrým dokumentárním fotografem?
Myslím si, že záleží hlavně na tom, co prožije. Jestliže od mládí žije ve válce a pohybuje se v situacích, které jsou na pokraji života a smrti, je jeho zkušenost tak silná, že jiný ji nemá ani v šedesáti. Nezáleží tolik na věku, jako na prostředí, v němž člověk žije, s čím se setkává a kam ho život směřuje. Je to podobné, ať už jde o fotografy, básníky, malíře nebo hudebníky. Tvoříme ze zkušeností, které jsme prožili. Ty nás inspirují k další tvorbě.

Jak se vám pracuje se studenty Institutu tvůrčí fotografie Slezské univerzity v Opavě?
Na své studenty nedám dopustit. Tato škola je prestižní a jedna z nejlepších v České republice. Hlásí se hodně zájemců. Přijímáme téměř jednoho z deseti. Mezi přijatými jsou většinou lidé s určitými životními zkušenostmi a velikým zájmem o studium. To je pro pedagoga obrovská devíza. Jste na stejné lodi.

Vernisáž výstavy Kde domov můj v Ostravě, 2017

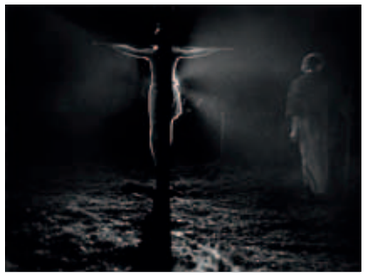


Foto Jindřich Štreit

Který typ fotografie je jim blízký?
V dnešní době je oblíbený trend fotografovat vlastní intimitu. Mladí lidé ve svých pracích neřeší problémy společnosti, tak jako naše generace. Řeší své problémy a mnohdy je pro ně fotografie terapií. To je samozřejmě zajímavé. Myslím si však, že umělec by měl akceptovat i své okolí. A který typ je studentům blízký? Záleží na jednotlivcích. Každý je jiný a vybere si podle naturelu, zda se bude věnovat dokumentu, konceptu, krajině, portrétu nebo aktu.

Spousta lidí vás žádá o názor na jejich práci. Jak moc jste v hodnocení otevřený?
Snažím se být upřímný a otevřený, pochopit, poradit a naznačit cestu. I zde hrají roli životní zkušenosti.

V jaké fázi je váš fotografický cyklus Kde domov můj? Pracoval jste na něm několik let, vystavoval jste jej v různých městech. Stále ještě fotografujete toto téma?
Na tomto projektu jsem začal intenzivně pracovat v Olomouci a pak jsem jej rozšiřoval na další města. Spolupracoval jsem s Charitou, potom s Armádou spásy. Fotografoval jsem ve Svitavách, v Českých Budějovicích, Táboře, ve Šternberku, Ostravě, Krnově, Šumperku, v Praze, Přerově a v dalších městech. Vznikla kniha, která dostala dvě prestižní ceny. Jedna byla ve středoevropském měřítku – Nejkrásnější fotografická publikace a v České republice byla oceněna jako Nejkrásnější kniha roku.

Tím jste projekt ukončil?
Ne tak úplně. Udělal jsem vloni výstavu v Bratislavě a tamní zástupci Armády spásy projevili velký zájem o to, abych pracoval také na Slovensku. Projekt pokračuje, i když na jiné bázi.

Na festivalu Smetanova Litomyšl 2017

Jaká je nyní vaše cesta?
Kromě fotografování se také věnuji přípravě výstav výtvarného umění. V Bruntále jsem zahájil výstavu Hry a sny. Je to mimořádná výstava s díly šedesáti nejznámějších českých a slovenských umělců. Vychází mi několik knih, které jsem ilustroval. Dotáčí se film, na kterém už tři roky spolupracuji s paní režisérkou Libuší Rudinskou.

Fotografoval jste na Sibiři, v Čečně, Ingušsku, na pobřeží Černého moře, v Japonsku, Číně, Německu, Francii, Rusku, Moldávii, Polsku a spoustě jiných zemí. Jaké to je, budovat si důvěru u lidí, kteří mluví jiným jazykem a žijí jinak?
Je to daleko těžší, než při fotografování u nás. Vždy je to však práce velmi intenzivní a velmi zajímavá. Jazykovou bariéru mi pomáhá překonat tlumočník, který je se mnou.

Měl jste možnost poznat blíže také Itálii?
V Itálii jsem fotografoval. Byl jsem pozván ke spolupráci na velmi zajímavém projektu režisérem, který natáčel film o jezuitském knězi kardinálu Tomáši Špidlíkovi, který žil ve Vatikánu. Díky tomu jsem se dostal do úžasných míst – papežských rezidencí, hvězdárny papeže, archivů. Mohl jsem si sáhnout na dokumenty, které jsou tam uloženy. Byla to tehdy krásná cesta a velké poznání Říma.

V čem jsou podle vás lidé z různých koutů světa nejvíc rozdílní a naopak podobní?
Lidé jsou v podstatě všichni stejní. Máme stejné touhy, radosti, smutky a lásky. V každém národě je ale samozřejmě jiná povahová vlastnost, která převažuje. Řekl bych, že všude jsou lidé velmi zajímaví. Záleží na vašem přístupu. Do jaké míry se jim otevřete vy, otevřou se vám oni.

Prof. Mgr. Jindřich Štreit, dr. h. c.

Český dokumentární fotograf a pedagog, který se zaměřuje na život na venkově a obyvatele českých vesnic. Jeho fotografie jsou zastoupeny ve sbírkách Muzea moderního umění v New Yorku, Victoria & Albert Museum v Londýně, Národní galerie umění ve Washingtonu, Muzea fotografie v Tokiu a dalších věhlasných institucí. Fotografie představil na více než 1300 samostatných výstavách a zúčastnil se řady skupinových výstav doma i v zahraničí. Jeho hlavním tématem je vesnice, ale ve své tvorbě se věnoval i těžké práci v továrnách a mnoha sociálním tématům o drogově závislých, handicapovaných, nevidomých, starých lidech, cizincích, kuřácích, lidech bez domova. Hodně se také věnuje sakrálním tématům. V roce 2006 mu bylo uděleno ocenění Medaile za zásluhy I. třídy při příležitosti státního svátku vzniku samostatného Československa. V září 2009 byl prezidentem Václavem Klausem jmenován profesorem pro obor volné a užité umění. Je mimo jiné nositelem Ceny Olomouckého kraje za přínos v oblasti kultury (2008), získal titul Osobnost české fotografie (2007), v roce 2014 mu Vysoká škola výtvarných umění v Bratislavě udělila čestný doktorát (dr. h. c.) jako jedinému fotografu v Česku a na Slovensku. Letos získal cenu primátora jako uznání za prokazatelný přínos v oblasti občanské společnosti a demokracie v Olomouci. Vyučuje dokumentární fotografii na Institutu tvůrčí fotografie FPF Slezské univerzity v Opavě. Od roku 1971 je ženatý s manželkou Agnes, dcera Monika, vynikající flétnistka, žije v Portugalsku.

Foto: Vladimír Meletzký

S vnukem Danečkem u moře v Portugalsku 2016, foto Monika Štreitová-Duarte

Bydlíte na Bruntálsku, v Sovinci, který považujete za svůj domov. Nezlákala vás Olomouc ani Praha. Nikdy jste nezatoužil žít v zahraničí?
Nikdy mě to nenapadlo. Měl jsem velké problémy s režimem v době před revolucí, ale ani tehdy jsem neuvažoval o emigraci. Jsem asi konzervativní a po otci jsem zdědil vlastenecké cítění.

Z cyklu Jsme ze stejné planety, v sýrárně Brazzale Moravia, foto Jindřich Štreit

Říká se, že krásný obraz je potrava pro oči. Bez skutečného jídla by ale člověk nebyl živ. Máte rád jídlo?
Jídlo mám opravdu rád a umím si ho vychutnat. Když pobývám v zahraničí, užívám si ho. Zajímají mne místní speciality. V cizině je zvykem pozvat hosta a připravit dobré jídlo. Jsou hrdi na své jídlo, na svou zemi. To tady není tolik ve zvyku. Jídlo tam začíná a končí sýrem (smích).

Jak vám chutnají sýry?
Já sýry miluji. Opravdu hodně. Nejím skoro nic jiného, než sýry na mnoho způsobů.

Ochutnal jste i dlouhozrající Gran Moravia?
No jistě, že ano. Je výborný. Já v litovelské sýrárně, kde tento sýr vzniká, před pár roky také fotografoval. Byly to snímky do souboru Jsme ze stejné planety. V něm jsem dokumentoval cizince žijící a pracující v Česku. Ve skladu, kde dozrávají bochníky Gran Moravia, jsem udělal fotografii tehdejšího technického ředitele Gianprimo Cremaschini. Byl jsem v litovelské sýrárně několikrát a moc jsem si to užíval. Itálii proslavilo několik druhů sýra, které jsou známé po celém světě. Mám radost z toho, že se tyto úžasné sýry vyrábějí i v Česku.

Co si nejraději dáte z české kuchyně?
Jsem naprosto nevybíravý. Chutná mi všechno, co sám nemusím vařit (smích).

Nebaví vás to?
Jako kluka mne vaření bavilo, ale to byla spíše jen záliba. Otec uvažoval o tom, že mne dá vyučit kuchařem. Občas si něco uvařím. Nejčastěji jsou to vajíčka s různými přidanými ingrediencemi a množstvím různých sýrů.

Vaše dcera žije v Portugalsku. Také fotografuje?
Monika fotografuje, ale má to jen jako zálibu. Bydlí v Aveiru, nedaleko Porta. Učí na vysoké škole v Evoře a v Portu a přitom koncertuje. Je vynikající světová flétnistka. Koncertuje v Japonsku, Anglii, Francii a mnoha dalších zemích. Hraje klasiku, ale hlavně se zaměřuje na současnou hudbu. Mnozí hudební skladatelé píší speciálně pro ni.

Z vernisáže v Řecku s velvyslancem, 2017

Vídáte se často?
Jak to jen jde. Monika letos měla v Česku a na Slovensku osm koncertů. Tady hraje za doprovodu varhan. Ve světě koncertuje s klavírem nebo kytarou.

Spolupracujete v poslední době s nadací Malý Noe…
Vloni mě požádali, zda bych věnoval své fotografie do aukce. Tak tomu bylo i letos. Fotografie se prodaly za spoustu peněz, které nadace použije pro děti, kterým pomáhá zlepšit životní situaci nebo je podporuje ve vzdělání.

Máte už v hlavě nějaký nový projekt?
O tom bych zatím nerad mluvil, abych to nezakřikl. Ať budu fotografovat cokoli, mým cílem je oslovit člověka a dát mu určitou naději. Přeji si, aby to, co dělám, mělo smysl.

Jsou dny, kdy fotoaparát nevytáhnete?
To přináší život. Snažím se fotografovat v cyklech s konkrétním tématem.

Jste neuvěřitelně aktivní a činorodý člověk. Dokázal byste prolenošit den?
To si nedovedu představit. Asi to musí být příjemné (smích). Celý život jsem takto pracoval. Pro mě je všechno radostí. Tak žila moje maminka.

Blíží se konec roku, kdy každý bilancuje a přeje si do nového roku. Co si přejete vy?
Nejdůležitější přání je zdraví. Jsem šťastný člověk.

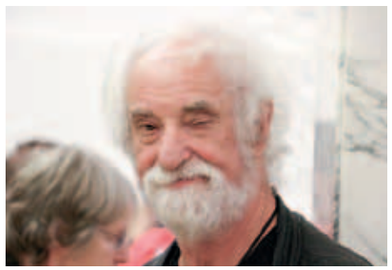


Foto Andrej Trebatický

pokrm cestovatelů

Je oblíbená, rafinovaná a jí se zásadně rukama. Skvělá nejen na výlet, ale také jako předkrm na sváteční stůl.

Z focacci se finger food nestává, focaccia vlastně finger food od samého počátku je. Je to tradiční pokrm rybářů a cestovatelů, který se konzumuje zásadně rukama ve chvílích odpočinku, čekání, přestávek v příjemném stínu během dlouhých dní u moře i při výstupech v horách. Je velmi oblíbená, navíc má noblesní historii: v renesanci se podávala na svatbách společně s poháry vína. Italský region, který se z gastronomického hlediska s focacciou ztotožňuje, je Ligurie, oblast od pradávna spojená s mořem a velkými obchodními cestami, kde je focaccia každodenním chlebem jak pro rybáře v janovském přístavu, tak pro hosty v luxusních hotelech. Existuje celá škála druhů: klasická focaccia z Janova, focaccia se sýrem, s olivami, s rajčátky, s cibulí nebo focaccia plněná. Její využití je spíše otázkou nápaditosti a kreativity než nějakého většího úsilí. Lahodná, křupavá a teplá focaccia, která ale výtečně chutná i za studena, je dokonalým hlavním aktérem, který čeká už jen na ty pravé spoluhráče. Přinášíme několik chutných inspirací na tradiční i kreativnější předkrmy.

Kornouty se základní focaccciou...

Ohřejte focacciu, nakrájejte ji na proužky a podávejte v papírových kornoutech spolu se sklenkou dobře vychlazeného prosecca.

... nebo s pestem z pancetty
100 g tenkých plátků pancetty arrotolata nakrájejte na malé kousky. Pancettu rozmixujte do krémové konzistence. Přimíchejte dvě lžíce nastrouhaného sýru Gran Moravia a natřete na horkou focacciu. Nakrájejte na proužky a podávejte v kornoutu.

Plněné kostky

... s mozzarellou di bufala a ančovičkami
Horkou focacciu rozkrojte podélně napůl (dejte pozor, aby se nezlomila) a pak ji naplňte buvolí mozzarellou a ančovičkami nakládanými v oleji. Nakrájejte na kostky a podávejte.

... máslo, česnek a majonéza
Smíchejte 50 g změklého másla, 1 stroužek rozetřeného česneku, lžičku petrželky, 100 g majonézy a sůl. Focacciu rozkrojte podélně napůl, na jednu polovinu natřete krém a přiklopte druhou polovinou. Celou ji zabalte do staniolu a dejte rozpéct do trouby rozehřáté na 180 stupňů asi na 10 minut. Podávejte nakrájenou na kostky.

... se zeleninou
2 lilky nakrájejte na kostičky a dejte je vařit na pánev na extra panenský olivový olej. Po asi 15 minutách přidejte 60 g černých vypeckovaných oliv rozkrojených napůl, 60 g nadrobno nakrájených sušených rajčat, 30 g piniových semínek, sůl, pepř a špetku feferonky. Vařte, dokud nebude lilek měkký. Na konci vaření přidejte 80 g sýru scamorza affumicata nakrájeného na kostičky, hotovou směsí posypte focacciu, nakrájejte ji na kostky a podávejte.

Sýrová focaccia ve skle

Do mixéru dejte 500 g měkkého kozího sýru nebo nastrouhaného pecorina podle toho, který sýr máte raději, a rozmixujte spolu se 300 ml čerstvé smetany do hladké, jemné pěny. Přendejte ji do dózy, posypte mletou paprikou a nechte odpočívat v lednici asi 2 hodiny. Focacciu nakrájejte na kostičky a na troše oleje je opečte na pánvi, aby byly okraje pěkně křupavé. Skleněné pohárky naplňte sýrovou pěnou a ozdobte křupavými kostičkami focaccii.

Nepostradatelní spojenci II.

Některé ingredience v kuchyni nesmí nikdy chybět. Jsou nenahraditelnými spojenci při přípravě jakéhokoliv receptu. Nabízíme druhý díl věnovaný tentokrát velké desítce ingrediencí, které byste měli mít stále ve vaší ledničce.

1 Gran Moravia

K čemu slouží: Použití sýru Gran Moravia je opravdu mnohostranné. Lze ho použít: 1. samotný, ať už na závěr oběda či večeře nebo jako svačinku; 2. nastrouhaný nebo ve formě hoblinek na posypání celé řady zejména prvních chodů; 3. jako ingredience do nejrůznějších receptů: omelet, slaných dortů, plněných těstovin, masových kuliček.

Jak skladovat: Obecně má tento sýr dlouhou trvanlivost, pokud se dodržují dvě základní pravidla: udržování vhodného stupně vlhkosti tak, aby se sýr příliš nevysušoval, a ochrana před ostatními potravinami, zejména těmi se silným aroma, které by Gran Moravia mohl natáhnout. Proto je dobré sýr po otevření originálního obalu uložit do plastové nebo skleněné dózy s víkem nebo ho zabalit do voskovaného papíru.

Tip: Gran Moravia v balení Mini Snack je dokonalou svačinkou, kterou můžete dětem přibalit do školy i na výlet, bez problémů vydrží několik hodin mimo lednici.

2 Ricotta

K čemu slouží: Tento velmi čerstvý nezrající sýr se svěží chutí mléka můžete použít jak za studena, tak k tepelné úpravě. Je základní surovinou pro přípravu mnoha náplní, sladkých i slaných dortů a dezertů nebo obalovaných nočků, tzv. polpette.

Jak skladovat: Vždy v ledničce, nejlépe v uzavřené dóze. Spotřebujte ji během několika dní od zakoupení. Čerstvá je nejlepší ve studené kuchyni. Pokud ji máte již pár dní otevřenou, můžete ji použít v receptech s tepelnou úpravou.

Nápad navíc: Lahodný a velmi rychlý dezert: smíchejte ricottu s cukrem, čokoládovými hoblinkami, rozdrobenými sušenkami, šlehačkou a špetkou šafránu, krém servírujte v pohárcích spolu s ovocem.

3 Jogurt

K čemu slouží: Jogurt představuje dokonalou snídani a dopolední či odpolední svačinku. Jogurt La Formaggeria je bohatý na mlékárenské kultury, je lehký, bez konzervantů a chuťově velmi dobrý. Bílý jogurt lze použít v kuchyni díky jeho nakyslé chuti a typické konzistenci při přípravě omáček, náplní a lehkých dortů nebo jogurtových dezertů.

Jak skladovat: V jeho originálním balení. Pokud jogurt po otevření nestihnete spotřebovat celý, je třeba ho řádně uzavřít víčkem nebo přetáhnout potravinovou fólií a poté velmi brzy zkonzumovat.

Nápad navíc: Přidejte lžíci jogurtu do zeleninových krémů přímo na talíři při servírování.

4 Pesto

K čemu slouží: K ochucení těstovin, k natření na chleba a bruschettu, na pizzu, focacciu, k dochucení polévek.

Jak skladovat: Po otevření uchovávejte skleničku dobře uzavřenou v lednici, pokud je třeba, dolijte olej, aby bylo pesto zcela zakryto.

Tip: Do klasické bramborové kaše přidejte několik lžic pesta, vytvoříte tak chutnou a originální přílohu.

5 Kostičky pancetty

K čemu slouží: Dodá chuť, snadno se používá a je nezbytná při přípravě různých těstovin: alla carbonara, na pivě, s gorgonzolou nebo s rajčaty. Velmi snadno chuťově obohatí omelety, slané dorty, palačinky, pizzy a focacci, míchaná vajíčka, zapékané těstoviny, risotto, gratinovanou zeleninu, polévky.

Jak skladovat: Vždy ji mějte v ledničce a ponechejte ji v originálním obalu nebo v hermeticky uzavřené dóze.

Nápad navíc: Pro zimní večery – krémové polévky budou ještě lepší, když na talíř přidáte kostičky pancetty dokřupava opečené na pánvi na troše oleje.

6 Máslo

K čemu slouží: Namazané na chlebu, použité v řadě receptů na dorty a jiné sladkosti – máslo má nejen všestranné využití, ale je zároveň cennou přírodní potravinou, s celou řadou důležitých vlastností. V kuchyni bez něho nepřipravíte takřka nic. Třeba jen malý oříšek másla vmíchaný na samém konci vaření každý pokrm chuťově zvýrazní.

Jak skladovat: V dobře uzavřené dóze na máslo. Pokud je dobře chráněno, vydrží dobré i několik týdnů.

Tip: Ochucené máslo: zpracujte máslo se solí, pepřem či bylinkami dle vašich preferencí nebo s kapary či orestovanou šalotkou. Ochucené máslo zabalte ve tvaru válečku do potravinové fólie a dejte ztuhnout do ledničky. Použijte nakrájené na kolečka.

7 Vejce

K čemu slouží: Samotné jako výživný druhý chod nebo do náplní, pro zahuštění nekonečného množství sladkých i slaných receptů, pro přípravu omelet a palačinek.

Jak skladovat: Vejce mohou být uskladněna i mimo lednici na chladném a suchém místě. Vždy je uložte do uzavřené dózy (nebo do speciální přihrádky v lednici), protože skořápka velmi snadno nasává cizí vůně a pachy.

Tip: Vejce připravujte na pánvi vždy na másle, můžete i na ochuceném, které jim dodá lehkou oříškovou chuť a pomáhá tvorbě křupavých okrajů. Vejce přidávejte až ve chvíli, kdy je máslo rozpuštěné.

9 Bílé víno

K čemu slouží: Bílé víno pokrmům při vaření dodává aroma, chuť, vůni a krémovost. Volte vždy kvalitní víno a použijte je k marinování pokrmů před vařením, k dodání lehké kyselosti chystanému pokrmu, k odlehčení zejména masových receptů, při přípravě risotta, ryb smažených na pánvi, různých pečení a mletého masa a restované zeleniny.

Jak skladovat: Vždy v lednici uzavřené špuntem. Pro vaření ho můžete využívat až do chvíle, než začne octovatět (po velmi dlouhé době). Stačí přivonět k lahvi: dokud voní po víně, je k vaření dokonalé.

Tip: Když používáte víno k vaření, zvolte stejné víno také k rozlévání k jídlu nebo alespoň víno s podobnými vlastnostmi.

8 Bramborové gnocchi

K čemu slouží: Mějte je vždy v lednici, je to první chod s velmi rychlou přípravou, který mají rádi všichni, a lze ho připravit ve slaných i sladkých verzích.

Jak skladovat: V originálním balení. Po otevření je ponechte v původním obale, velmi dobře uzavřete a spotřebujte během několika dní.

Nápad navíc: Gnocchi můžete také zamrazit přímo v jejich originálním balení. Poté je při vaření vsypte do vroucí vody ještě zmrazené.

10 Mléko

K čemu slouží: Jako nápoj či ingredience na vaření, k dochucení čaje, kávy či na přípravu ochucených nápojů, například horké čokolády.

Jak skladovat: Čerstvé mléko vždy v ledničce, po otevření spotřebujte během pár dní. Druh balení a typologii mléka volte vždy dle vašich konkrétních potřeb.

Tip: Lahodný mléčný dezert: na mírném žáru svařte litr mléka se 300 g cukru, trochou vanilky a půl lžičkou jedlé sody. Míchejte, dokud nezačne bublat, poté vařte na mírném žáru asi hodinu za průběžného míchání, až bude mít oříškovou barvu a pěnovou konzistenci. Přelijte do pohárků a uchovávejte v lednici. Před podáváním nechte chvíli temperovat při pokojové teplotě, aby zvláčněl. Vynikající je k namazání, třeba na chléb s máslem, nebo k dortům či zmrzlině.

Itálie a její pesta

Nejproslulejším pestem je pesto genovese (janovské pesto). Z tradice typické pro města u Středozemního moře, kde se v hmoždíři drtily aromatické byliny, zelenina a suché či skořápkové plody, postupně vznikala v jednotlivých italských regionech celá řada druhů pesta.

Pesto je perfektní a rychlou omáčkou k ochucení nezapomenutelných těstovin. Bylo by však značně zjednodušující domnívat se, že tím přínos pesta v kuchyni končí. Tato omáčka pocházející z přímořských oblastí je autentickou pokladnicí středomořských vůní a chutí a lze ji uplatnit při přípravě nejrůznějších lahodných pokrmů studené i teplé kuchyně. O jejím původu se vedou nekonečné spory. Počátek tradice drcení bylinek, suchých plodů a různých druhů zeleniny spolu s extra panenským olivovým olejem, solí a pepřem v mramorovém hmoždíři si nárokuje italská Ligurie i francouzská Provence, v níž pesto nazývají „pistou". A právě mezi těmito dvěma sousedními regiony ležícími u přilehlých moří – Středozemního moře ve Francii a Ligurského moře v Itálii – vzniklo pesto genovese, prapředek všech druhů pesta. Ne náhodou se stalo základem kuchyně právě v této části středomořského pobřeží, pro kterou je příznačný výskyt nejrůznějších druhů aromatických bylin, křehkých rostlin, které zde díky mořskému vánku a teplému mírnému slunci rostou i planě. Jedná se o saturejku, oregano, rozmarýn, tymián a především bazalku. Vlivem moře a zvláštního mikroklimatu se tu daří skořápkovým plodům, které zde dorůstají spíše do menších rozměrů a nabývají velice lahodné chuti.

V pestu se tak snoubí vše, co zdejší půda odjakživa člověku dává – jeho základem nemůže být nic jiného než extra panenský olivový olej získaný z vyšlechtěných odrůd olivovníků, které v těchto oblastech rostou, například z odrůdy Taggiasca, a strouhaný sýr. Tradičně se k přípravě pesta používal mramorový hmoždíř a dřevěný tlouk, pomocí nichž se jednotlivé ingredience spojily v hladkou omáčku, která si uchová i ty nejjemnější chutě. V současné době lze přípravu urychlit a zjednodušit použitím tyčového mixéru, přičemž je třeba dbát na to, abychom jeho část s noži nechali před použitím přibližně na 20 minut v mrazničce. Tím se zamezí tomu, aby zahřívající se čepele mixéru „neuvařily" dané ingredience, omáčka by pak nemusela být tak voňavá a mohla by trochu zhořknout. Možnosti receptů a kombinací jsou samozřejmě téměř neomezené. K výrobě lahodných pest se hodí všechny bylinky i celá řada různých druhů zeleniny, ať už čerstvé, sušené či vařené. Obecným pravidlem je, že byste měli použít olej, skořápkové plody, jako jsou piniová semínka, mandle či vlašské ořechy, a sýr, a to buď chuťově výrazný sýr, jako je pecorino romano či Gran Moravia, nebo jemnější sýr, jako je stracchino či ricotta, záleží na vaší chuti a receptu. V každém případě musí být pesto jemné a ingredience dobře promíchané.

Typickou surovinou pro přípravu pesta je bazalka. Před použitím je vhodné ji pouze otřít.

Recepty

KLASICKÁ A AROMATICKÁ PESTA

Pesto genovese

Rozmixujte v mixéru 50 g lístků bazalky (lístky otřete mokrým hadříkem, neomývejte je pod tekoucí vodou, to by je mohlo zničit), jeden stroužek česneku, 20 g piniových semínek, 70 g strouhaného sýru Gran Moravia, 30 g strouhaného sýru pecorino romano a špetku hrubé soli a postupně přidávejte 100 ml extra panenského olivového oleje, dokud se nevytvoří krémová směs. Vynikajícím oživením je přidání bílého lanýže.

Pesto ze skořápkových plodů

Toto pesto vytvoříte ze 400 g jednoho nebo více druhů libovolných skořápkových plodů, jako jsou piniová semínka, vlašské ořechy, lískové oříšky, mandle či pistácie. Plody rozmixujte a přidávejte stroužek česneku, čtyři lžíce strouhaného sýru Gran Moravia a čtyři lžíce extra panenského olivového oleje, aby byla omáčka dobře roztíratelná a krémová. Chcete-li, aby mělo pesto jemnější a čerstvější chuť, nasekejte mandle se stejnými ingrediencemi a navrch přidejte několik kapek citronové šťávy. Tyto omáčky budou ještě krémovější a budou se lépe roztírat, přidáte-li několik lžic čerstvé ricotty. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem.

Pesto alla trapanese

Rozmixujte v mixéru 50 g lístků bazalky, 250 g čerstvých nakrájených a dobře okapaných rajčat (nebo 100 g sušených rajčat), 50 g loupaných mandlí, stroužek česneku a dvě lžíce strouhaného pecorina a podle potřeby osolte a opepřete.

Italské špagety s pestem z hrášku, máty a pistácií.

Pesto z černých oliv

Nakrájejte na kousky 300 g černých oliv a rozmixujte spolu se třemi lžícemi extra panenského olivového oleje, stroužkem česneku, 50 g piniových semínek, 50 g kaparů, solí a pepřem. Nejlépe chutná spolu s rajčatovou omáčkou na těstovinách nebo na pizze.

ZELENINOVÁ PESTA

Špenát a pecorino

Rozmixujte 300 g křehkých syrových – nejlépe mladých – listů špenátu a 50 g piniových semínek jemně opražených na pánvi, 100 g strouhaného pecorina a šest jader vlašských ořechů. Provoňte pepřem a muškátovým oříškem a dochuťte solí. Postupně přimíchávejte olej, dokud nevznikne homogenní, dostatečně tekutá omáčka.

Artyčoky v oleji

Rozmixujte tyčovým mixérem půl balení artyčoků nakládaných v oleji (můžete použít i cibulky) spolu se čtyřmi lžícemi extra panenského olivového oleje, dvěma lžícemi vlašských ořechů a 4 lžícemi piniových semínek, stroužkem česneku, lžičkou nastrouhané citronové kůry, dvěma lžícemi citronové šťávy, několika lístky petržele a podle potřeby dochuťte feferonkou a solí.

Grilovaná zelenina

Připravte si zhruba 350 g různých druhů grilované zeleniny (lilek, papriky, cukety, mrkev), můžete použít i nakládanou grilovanou zeleninu, a rozmixujte ji spolu s jedním stroužkem česneku, čtyřmi lžícemi loupaných mandlí, čtyřmi lžícemi vlašských ořechů, čtyřmi lžícemi extra panenského olivového oleje, nastrouhanou kůrou z půlky citronu a podle potřeby dochuťte solí a pepřem.

Jak pesto používat v kuchyni

Pesto je perfektní omáčkou k dlouhým těstovinám, jako jsou špagety, ale také linguine, tagliatelle, bucatini apod. Chcete-li udělat krátké těstoviny, výborné jsou paccheri a fusilli. V každém případě platí, že pokud připravujete těstoviny s pestem, je dobré omáčku zjemnit několika lžícemi vody, ve které se těstoviny vařily. Díky tomu nebude jídlo tak suché. Pesto se hodí i k přípravě lasagní. Po uvaření stačí plátky těstovin ochutit pestem a kostičkami vařených brambor, vydatně posypat sýrem Gran Moravia a pokrýt vrstvou bešamelu. Tento postup opakujte, dokud vám zbývají těstoviny, přičemž poslední vrstvu bude tvořit pesto s bešamelem. Ozdobte několika piniovými semínky. Vložte do trouby předehřáté na 200 °C a pečte přibližně 30 minut. Všechny varianty pesta jsou vynikající i v panini, kam můžete přidat také italský salám, speck, prosciutto cotto i crudo, tuňáka či zeleninu. Lze jej použít na pizze spolu s rajčatovou omáčkou, kdy tomuto základu dodá výraznější chuť, nebo je také možné samotným pestem potřít teplou focacciu. Znamenitou jednohubkou pro podvečerní pohoštění nebo k doplnění předkrmu tvořeného italskými sýry a salámy jsou tři druhy pest podávané s grissinami, na proužky nakrájenou piadinou a teplou focacciou a se sklenkou Prosecca. Jako omáčka se pesto perfektně hodí i k masu a pečené rybě nebo ke grilované zelenině, jako je cuketa nebo lilek, ale i k bramborům, výborné je i v pyré. Chcete-li dodat polévkám a zeleninovým pyré nádech rafinovanosti, přidejte do nich lžíci pesta a dochuťte troškou extra panenského olivového oleje.

Pravidla pro bezchybné skladování

- Prvním a nejdůležitějším pravidlem bezchybného skladování všech druhů pesta je zajistit, aby bylo pesto zalito vrstvou extra panenského olivového oleje.
- Doporučuje se dát pesto ihned po vyrobení do skleniček s uzavíratelným víčkem.
- Pesto skladujte v chladničce, a to po dobu přibližně tří dnů od jeho přípravy. I koupené pesto, jehož trvanlivost je před prvním otevřením delší, musí být po otevření spotřebováno do několika dnů.
- Pesto můžete zamrazit v neprodyšně uzavřených dózách vhodných pro použití v mrazáku nebo v obyčejných plastových nádobkách.

V minulém čísle jsme vám nabídli několik inspirací, jak si co nejlépe vychutnat spojení vína a jídla. Tentokrát se při kombinování zaměříme speciálně na sýry, zejména na ty, které pro vás vyrábíme v litovelské sýrárně Brazzale Moravia i v sýrárně skupiny Brazzale v Itálii.

Víno a jídlo:
pro dokonalou harmonii II.

Hlavní roli tak budou hrát Gran Moravia, různé druhy provolone, caciotty a Vereny, nezapomeneme ale ani na další sýry, které jsou nedílnou součástí sortimentu našich prodejen.

Víno a sýry – dokonalé spojenectví

Mají toho mnoho společného. Vycházejí z čistě přírodní suroviny (hrozny, mléko), následně procházejí zpracováním (kvašení, zasýření), oba zrají a stárnou různými způsoby dle dané typologie. Existují různé druhy mléka, stejně jako existují různé odrůdy vína. Jsou vína a sýry, které je třeba konzumovat mladé, jiné se naopak musí nechat dozrát. Paralel je mezi nimi opravdu mnoho a proto mohou vytvářet i dokonalá spojenectví.

U sýrů je to podobné jako u jídla obecně. I u nich je dobré mít na paměti několik základních pravidel, vždy ale nakonec záleží na subjektivních pocitech a nalezení těch pravých kombinací je pak zejména výsledkem individuálního zkoušení a ochutnávání. Na co bychom ale měli při hledání optimálních dvojic pamatovat?

Obecně platí, že čím starší a zralejší je sýr, tím plnější a strukturovanější vyžaduje víno. Víno i sýr by měly být chuťově podobně silně výrazné, aby chuťové vjemy z vína nepřekryly chuť sýru a naopak. Víno a sýr by se měly harmonicky doplňovat.

- Čerstvé mladé sýry, které mají obvykle méně výraznou a často spíše nasládlou chuť, se snoubí s mladými suchými bílými a růžovými víny, která jsou lehká a příjemně svěží.
- K polotvrdým nezralým a středně zralým sýrům se hodí středně plná, svěží bílá či mladá červená vína.
- Tvrdé a dlouho zrající sýry si rozumí se suchými červenými víny, které se vyznačují intenzivní a dlouho přetrvávající chutí. Příjemně překvapí také spojení se sladkými bílými víny.
- Sýry pikantní jsou ideální v kombinaci s tzv. víny k meditaci, což jsou vína sladká s vyšším obsahem alkoholu, jako je Marsala, Portské a podobně.
- Při kombinování vín a sýrů je třeba přihlédnout k tomu, jak výrazné jsou sýry aromatické. Sýry s bohatým aroma, jako jsou sýry dlouho zrající nebo sýry ze salaší, kde se krávy pasou na loukách, vyžadují plná vína s intenzivní chutí.
- Sýry zrající ve vínu či vinných slupkách si nejlépe rozumí s takovým druhem vína, které bylo použito při jejich výrobě.
- K sýrům s bílou plísní nikdy nepodávejte bílé víno.
- Pokud servírujete čerstvé sýry ochucené kořením či bylinkami a zakapané extra panenským olivovým olejem (může to být třeba mozzarella di bufala s oreganem nebo čerstvý kozí sýr s pepřem), zvolte víno s výraznějším buketem a déle přetrvávajícím aroma než v případě stejných, ale neochucených sýrů.
- Mladé pařené sýry, jako jsou scamorza či provolone, se snoubí se suchými, středně plnými víny s květinovou vůní. Pokud zvolíte uzenou variantu těchto sýrů, jako je scamorza affumicata, vhodná jsou starší vína s intenzivnějším buketem.

Ke tvrdým a dlouhozrajícím sýrům se hodí suchá červená vína s intenzivní chutí.

Naše kombinace:

Gran Moravia	Prosecco Treviso DOC, Prosecco Millesimato Astoria, Prosecco Aneri Valdobbiadene-Conegliano, Barbera D´Asti DOCG Superiore, Vespaiolo Frizzante Breganze, Lambrusco Angiol D´Or Ariola, Lambrusco Calicella Ariola
Verena dolce	Il Bianco di Ciccio Zaccagnini, Soave Torre del Falasco
Verena Mezzano	Chianti Fontella DOCG, Montepulciano d´Abbruzzo DOC Zaccagnini, Bardolino Torre del Falasco, Vino rosso Veneto Appassimento, Pinot Grigio IGT Zaccagnini
Verena Stravecchio	Valpolicella Ripasso Superiore, Icona Cabernet Sauvignon DOC, Barbera D´Asti DOCG Superiore, Cabernet Sauvignon Breganze, Lambrusco Angiol D´Or Ariola, Lambrusco Calicella Ariola
Caciotta fresca	Chardonnay Torre del Falasco, Suade Sauvignon Blanc Astoria
Caciotta pepata	Primitivo Salento
Caciotta diavoletto	Primitivo Salento
Provolone piccante	Nero d´Avola
Taleggio	Montepulciano D´Abruzzo DOC Zaccagnini, Bardolino Torre del Falasco, Vino rosso Veneto Appassimento
Scamorza	Sangiovese di Puglia IGT
Asiago pressato	Il Bianco di Ciccio Zaccagnini, Soave Torre del Falasco, Grillo Settesoli
Gorgonzola dolce	Torcolato Riserva Breganze
Gorgonzola piccante	Torcolato Riserva Breganze
Montasio	Chianti Fontella DOCG
Pecorino tharros dolce	Orvieto Fontella DOC, Cerasuolo d´Abruzzo DOC
Pecorino romano	Orvieto Fontella DOC, Cerasuolo d´Abruzzo DOC
Caprottino fresco	Orvieto Fontella DOC
Caprottino stagionato	Frascati Superiore Fontella DOC, Primitivo Salento, Lambrusco Angiol D´Or Ariola, Lambrusco Calicella Ariola

Degustační menu

Pokud připravujete pohoštění, kde budou hrát sýry prim, vhodná volba vín bude naprosto stěžejní. Ochutnávku můžete zahájit čerstvým měkkým sýrem s jemnou chutí, který se snoubí s lehkým bílým vínem, a pokračovat postupně s chuťově stále výraznějšími sýry v kombinaci se stále plnějšími víny. I při této degustaci bychom měli pamatovat na to, že je vhodné postupovat od bílých vín k červeným, po červeném vínu bychom se již k bílému neměli vracet. Naplánujte proto s tímto ohledem také pořadí sýrů podávané při degustaci.

Sýr a jeho původ v mytologii

Kozy, nymfy a mladí zamilovaní. Dále poezie, traktáty a sbírky receptů. A také trochu vědy. Vše o vzniku této drahocenné potraviny.

Polyfémus…

…potom si sedl a dojil své ovce a mečící kozy, všechno, jak se sluší a patří, konal, a vpustil pod každou mládě. Polovic bílého mléka si ihned na tvaroh srazil, uhnětl sedlinu z něho a vložil ji v pletené koše, polovic však si ponechal v nádobách, aby si z něho nabírat mohl a pít, i aby mu k večeři bylo.
Odysseia, zpěv devátý

Vznik sýru a sýrařského umění se ztrácí v temnotě věků. Nejstarším dokladem popisujícím jednotlivé fáze zpracování sýru je basreliéf z dob sumerské civilizace, na němž jsou vyobrazeni kněží a mistři sýraři při dojení a který pochází až ze 3. tisíciletí př. n. l. Vzhledem ke starobylému a z mnoha důvodů záhadnému původu se zdálo, že sýr spadl z nebe jako opravdový dar od bohů. Ostatně tak se o něm vypráví v řecké mytologii.

Na počátku byla koza

Na začátku mýtu byla koza Amaltheia, která svým mlékem krmila malého Dia zachráněného ze spárů jeho otce Krona. Chlapec byl vychován na Krétě v jeskyni na hoře Ida pod ochranou Korybantů, kteří pláč božského dítěte přehlušovali rachotem bronzových mečů a kopí. Z rohu kojící kozy poté vznikl roh hojnosti, symbol bohatství.
Používání mléka je tak stejně staré jako samotný počátek věků – Kronos přestal jíst vlastní děti a člověk mohl začít poznávat svět a vládnout mu.

…poté se objevila statečná nymfa

Kyréné byla sličná princezna, dcera Hypsea, krále Lapithů. Své dny netrávila lenošením v přepychovém paláci, ale starala se o otcovy ovce, které hlídala a brala na pastvu. Jednoho dne však stádo, které se nic netušíc pase na louce, napadne zuřivý lev. Kyréné se s ním dá do boje a zažene jej, čímž stádo zachrání. Zdálky této scéně přihlíží bůh Apollón, který se do této překrásné a statečné dívky v tu ránu zamiluje. Podle mezi olympskými bohy značně rozšířeného zvyku ji unese, vezme si ji za ženu a věnuje jí zem, která ponese název Kyrenaika.
Z Kyréné se stane nesmrtelná nymfa. Apollónovi porodí syna Aristaia, jehož naučí technikám a řemeslům potřebným pro práci s půdou a zvířaty: zemědělství, včelařství, pastevectví i zpracování mléka a olivového oleje.

…a zamilovaný mladík

Tento idylický bukolický výjev však najednou naruší poryv vášně. Aristaios se zamiluje do Eurydiky, která ale miluje Orfea, a proto ho odmítne. Aristaios se s tím nedokáže smířit a pronásleduje ji po lesích. Eurydika se mu zoufale snaží utéct, a tak si nevšimne jedovatého hada, následkem jehož uštknutí zemře. Bohové a nymfy oplakávají s Orfeem její smrt a přísahají pomstu. Aby unikl pomstě bohů, musí Aristaios bloudit po souši i po moři. Lidem, které na své pouti potkává, předává své znalosti. Tak se podle mýtu rozšíří sýrařské umění po celém Středomoří – do Řecka, Turecka, na italské pobřeží, na Sicílii i na Sardinii.

Od mýtu k poezii

Homér v Iliadě vypráví o zvláštním nápoji na bázi vína, medu, ječné mouky a kozího sýru. Byly mu přisuzovány zvláštní schopnosti. Lékař Machaón a starý Nestor jím hasili žízeň po návratu z bitvy (Ilias, zpěv druhý). Obdobnou směs podala kouzelnice Kirké Odysseovi a jeho druhům (Odyssea, zpěv desátý).
Zásadní význam má však především setkání s pastýřem Polyfémem, který patřil k národu Kyklopů žijícímu na Sicílii (Odyssea, zpěv devátý). Homér dopodrobna popisuje, jak obr připravuje sýr, a už předtím si Odysseus se svými druhy uvnitř jeskyně všiml určitých zásad, podle nichž byl dobytek chován, což je pro tu dobu jistou známkou pokroku:

Na lískách plno sýra a v chlévech se tísnila spousta jehňat, jakož i kůzlat, vše porůznu pozavíráno: zvlášť byl nejstarší chov, zvlášť střední a zvlášť byla zase jehňátka pozdní. A ze všech tam nádob žinčice tekla, stejně z dojaček pěkných, jak z putýnek, do kterých dojil.
Odysseia, zpěv devátý

A konečně se na scéně objevuje věda

Filozofové, lékaři a vědci po sobě zanechali popisy výrobních postupů (Aristoteles, 4. stol. př. n. l.), ódy na výživové vlastnosti (Hippokratés, 5. stol. př. n. l.) i recepty (sicilský básník Archestrato, 4. stol. př. n. l.). Podle Aristotela je základem sýrařského umění použití mléka, které není příliš tučné a nejspíše je částečně odtučněné. Cato (3.–2. stol. př. n. l.) ve své bohaté sbírce receptů hovoří o sýru jako o důležité ingredienci, kterou je možné přidat k nejrůznějším pokrmům. Varro (116–27 př. n. l.) věnuje celou knihu chovu dobytka (kniha druhá). Mezi syřidly rostlinného původu autor zmiňuje kromě šťávy z fíků i ocet (je to poprvé, co se o něm někdo zmiňuje). Mimo jiné vypráví, že „z tohoto důvodu pastýři pěstovali fíkovník blízko chrámu bohyně Ruminy, v němž se namísto vína a dvouletých koz obětovalo mléko a kojená jehňata". Co se týče nasolování, mínil, že je „lepší k němu používat kamennou sůl, a nikoli mořskou sůl".
Zmínky o sýru nalezneme i v dílech Columelly, Virgilia, Plinia staršího a středověkých mnichů a lékařů. Už v té době – a je tomu tak dodnes – zavdaly vědecké a technické poznatky podnět k regulaci a kodifikaci jeho zpracování. Ani v současnosti se však nejedná o suchopárné poznatky, poezie se zdaleka ještě nevytratila. A nesmíme zapomenout na to, že tento poutavý příběh měl přímo božský původ.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Mortadella plněná ricottovým krémem

Suroviny (pro 4 osoby):
100 g ricotty • 4 nepříliš tenké plátky mortadelly • 4 vlašské ořechy • 1 paprika • sůl • pepř • tymián • mletý mák

Příprava:
Důkladně omyjte papriku, rozkrojte, odstraňte semínka a nakrájejte na drobné kousky. V misce vidličkou promíchejte ricottu, přidejte k ní nakrájenou papriku, nasekané ořechy, sůl a pepř a důkladně rozmíchejte. Každý plátek mortadelly rozkrojte na čtvrtiny. Na špičku každé čtvrtiny plátku naneste ricottový krém a zarolujte. Upevněte párátkem a dejte na půl hodiny do lednice. Podávejte ozdobené snítkou tymiánu a namletým mákem.

Těstoviny Paglia e Fieno se šunkou a sýrem

Suroviny (pro 4 osoby): 360 g těstovin „Paglia e Fieno“ • 2 plátky prosciutto crudo nakrájené nahrubo • 30 g másla • 1 balení smetany na vaření • nastrouhaný Gran Moravia • sůl

Příprava:
Uvařte těstoviny v dostatečném množství vody. Ve větší pánvi rozpusťte máslo, osmahněte na něm šunku nakrájenou na nudličky, přidejte smetanu. Osolte a vařte 2 minuty. Slijte těstoviny uvařené al dente a smíchejte je s omáčkou v pánvi. Podávejte bohatě zdobené hoblinkami sýru Gran Moravia.

Brambory tuňákem a plněné jáhlami, sýrem Fontal

Suroviny:
5 větších brambor • 100 g jáhel • 1 balení tuňáka v oleji • 1 cibule • 80 g sýru Fontal • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:
Brambory uvařte v dostatečném množství vody téměř doměkka a poté je nechte vychladnout. Také jáhly uvařte a nechte vychladnout. Vychladlé brambory nechte ve slupce, rozkrojte podélně napůl a vydlabejte dužinu, kterou si ponechte stranou. Cibuli, tuňáka a sýr spolu krátce rozmixujte, směs poté smíchejte s jáhlami, osolte a opepřete a náplní naplňte vydlabané půlky brambor. Plněné brambory vložte do zapékací mísy, přelijte olivovým olejem a dejte na 20 minut zapéct do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Podávejte teplé, můžete ozdobit čerstvou pažitkou.

La FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů

Zapiš si svůj nejoblíbenější vánoční recept

Vánoční recept

suroviny: _____

_____

_____

postup: _____

_____

_____

_____

_____

_____

Vánoční recept

suroviny: _____

_____

_____

postup: _____

_____

_____

_____

_____

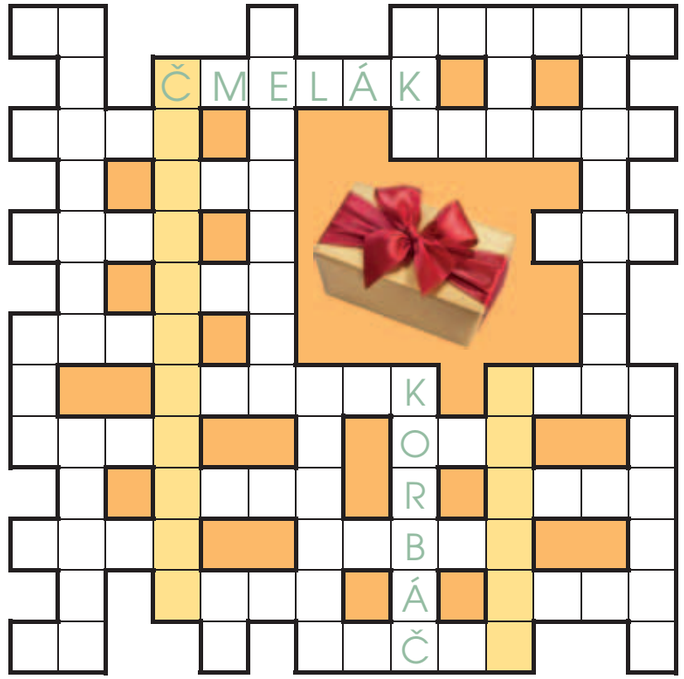
_____

Omalovánky

CHRISTMAS

KRIS-KROS

Kdo nosí dětem v Itálii dárky na Tři krále?



2místná
OK
PC
UF

3místná
DEN
DUB
OČI
OJE
OKO
RET
RÝM

4místná
BLÍN
BRAK
DÍTĚ
EURO
FÍKY
IGLÚ
NOHA
OTEC
RÁNO
ZIMA

5místná
HUBKA
LETEC
ŘÍČKA

6místná
~~ČMELÁK~~
JAKPAK
~~KORBÁČ~~
KRYSAŘ
OHRADA
OSTROV
PAÚHOŘ

7místná
KLIKÁNÍ

8místná
DVOJČATA
HEŘMÁNEK

Tajenka: ČARODĚJNICE BEFANA

Vystřihovánka

Vystřihni a postav si svou vlastní prodejnu
La Formaggeria Gran Moravia

Risotto con salsiccia

Suroviny (pro 4 osoby):
320 g rýže arborio • 200 g salsiccia Mamma Tina • 60 g másla • 100 ml bílého suchého vína • 1 l masového vývaru • 1 cibule • Gran Moravia na posypání

Příprava:
Cibuli nakrájejte najemno. Na pánvi se silnějším dnem rozpusťte 40 g másla a osmahněte na něm cibuli a salsicciu nakrájenou na malé kousky. Přidejte rýži a za stálého míchání nechte zesklovatět, poté přelijte vínem, nechte ho odpařit, zalijte naběračkou masového vývaru. Osolte a nechte vařit, postupně přidávejte vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Když je rýže uvařená, sundejte pánev z plotny a vmíchejte zbytek másla. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Muffiny s fíky a prosciuttem

Suroviny:
200 g hladké mouky • 100 g olivového oleje • 100 ml mléka • 2 celá vejce • 80 g prosciutto crudo • 10 fíků (můžete nahradit 3 hruškami) • 80 g nastrouhaného sýru pecorino romano • 6 g kypřicího prášku • sůl • pepř

Příprava:
V míse vyšlehejte vejce s mlékem a olejem. Poté vmíchejte přesátou mouku a kypřicí prášek, následně prosciutto crudo a fíky nebo hrušku nakrájené na malé kousky. Na závěr vmíchejte nastrouhané pecorino, osolte a opepřete a vzniklým těstem naplňte formičky na muffiny. Pečte při 180 stupních asi 40 minut.

Makové tagliatelle
s Gran Moravia a šalvějí

Suroviny (pro 4 osoby):
320 g těstovin tagliatelle • 50 g máku • 90 g másla • 60 g Gran Moravia • snítka šalvěje • 1 stroužek česneku • sůl

Příprava:
Dejte vařit těstoviny. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte stroužek česneku, šalvěj a mák. Posléze stroužek česneku vyjměte. Uvařené těstoviny sceďte a vložte na pánev k ostatním přísadám. Pokud je to nutné, přidejte naběračku vody z vaření těstovin. Nechte krátce prohřát, aby se chutě pěkně propojily, a poté podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Mrkvové cukroví

Suroviny:
200 g hladké mouky • 150 g másla • 20 g namletých mandlí • 2 středně velké mrkve • 70 g cukru • půl lžičky mletého zázvoru • trocha vanilky • půl lžičky kypřicího prášku

Příprava:
Máslo nechte při pokojové teplotě změknout a poté ho vyšlehejte s cukrem a vanilkou. Přidejte mouku, kypřicí prášek, zázvor a najemno nastrouhané mrkve. Vypracujte vláčné těsto a nechte je několik hodin odležet v ledničce. Poté těsto vyválejte na asi půl centimetru vysoký plát a formičkami vykrájejte různé tvary. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 15 minut. Cukroví můžete poprášit moučkovým cukrem, potřít rozpuštěnou čokoládou nebo slepit marmeládou.

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

Tre Corti
Jednoduše výtečný

V sýru Tre Corti se přirozeně pojí vše podstatné: vysoce kvalitní moravské mléko a umění mistra sýraře. Právě na těchto dvou pilířích je založena lahodná chuť tohoto nového sýru, jehož bochníčky mají typický kulatý tvar a na povrchu vtisknuté žebrování od forem, ve kterých je sýr tvarován. Chuť, která je u mladšího sýru jemnější, s postupným zráním získává na pikantnosti a je výsledkem zkušenosti sýrařů z litovelské sýrárny.

Rady pro nákup a skladování
Sýr Tre Corti je déle zrající sýr, který v průběhu zrání mění barvu od velmi světlé k intenzivnější slámově žluté, také jeho chuť a vůně tímto procesem získávají na intenzitě. Do prodejen jsou z litovelské sýrárny dodávány bochníky zralé nejméně 14 týdnů. Doma ho skladujte v lednici zabalený ve voskovaném papíru, v němž byl zakoupen, použít můžete i hermeticky uzavíratelné dózy. Tre Corti je stejně jako všechny přírodní sýry bohatý na mléčné kultury, je tedy živý a stále se vyvíjí. Jde o ryzí sýr vyrobený z čerstvého mléka a bohatý na nutriční látky s tradičním způsobem zrání, proto se na kůrce během zracího procesu vytváří plíseň. Ta ale nijak neovlivňuje kvalitu výrobku, tvorba plísní je totiž přirozenou součástí zracího procesu. Stačí ji před konzumací jednoduše odkrojit a sýr si naplno vychutnat.

Jak servírovat
Tre Corti je dokonalým stolním sýrem, který jíme jak samotný, tak podávaný společně s ovocnými či zeleninovými marmeládkami, tzv. confetture, nebo s medem. Výtečný je s medem, vlašskými ořechy a obecně se sušenými plody, ale také s hruškami ve spojení se sklenkou plného červeného vína. Obecně se sýr Tre Corti dobře snoubí s červenými i bílými víny s komplexní chutí a se středním obsahem alkoholu.

U plotny s Tre Corti

Fondue a bramborový nákyp se sýrem: potěšení pro chladné zimní večery.
V tomto ročním období je sýr Tre Corti dokonalým pomocníkem při přípravě vydatných pokrmů, které uspokojí touhu po výživově bohatých jídlech, tak typickou pro zimní měsíce. **Fondue** je pro tento účel naprosto dokonalé, a to i proto, že jej lze připravit jako večeři s přáteli, při níž vládne pohoda a odpočinek. Jeho příprava je jednoduchá, navíc máte jídlo na stole ani ne do hodinky. Nejprve nastrouhejte asi 400 g sýru Tre Corti, dejte ho do misky s trochou mléka, aby změkl, a nechte odpočívat v lednici, ideálně alespoň pár hodin. Ve vysoké pánvi rozpusťte 40 g másla a přidejte sýr společně s mlékem, ve kterém byl namočen. Vařte na nízkém žáru a za stálého míchání, dokud se sýr nerozpustí. Přidejte postupně čtyři žloutky, další přidávejte vždy až poté, co se ten předchozí do sýru zcela vmíchá. Pak už můžete fondue podávat. Pěkně teplé ho udržíte pomocí sady na fondue se stolním hořákem. Ve fondue můžete namáčet topinky, opečené kousky chleba, kousky masa, kousky polenty nebo vařenou zeleninu. Všechny tyto ingredience podávejte v samostatných mističkách, které na stůl rozmístěte tak, aby nádoba s fondue byla v jejich středu, v dosahu každého hosta. Pro opravdové labužníky: na fondue nastrouhejte před podáváním trochu lanýže.

Příprava bramborového nákypu se sýrem: Uvařte 800 g brambor, nakrájejte je na kousky a ochuťte olejem, solí, pepřem, muškátovým oříškem a 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nakrájejte 300 g sýru Tre Corti na kostičky. Polovinu brambor vsypte do formy vytřené olejem, na ni pak dejte vrstvu sýru Tre Corti a zakryjte druhou polovinou brambor. Vyšlehejte 3 vejce a 200 ml mléka, osolte a opepřete a nalijte na brambory ve formě. Na závěr posypte dalšími 40 gramy nastrouhaného sýru Gran Moravia a dostatečným množstvím strouhanky. Pečte při 180 stupních asi 40 minut, dokud nebude nákyp upečený dozlatova.

Lanýž
vzácný dar lesů

Tato houba, která roste pod zemí, je velmi ceněnou a vyhledávanou specialitou s intenzivním aroma a jedinečnou a dlouho přetrvávající chutí. Její používání je velmi snadné.

Podle legendy má vzácný lanýž původ v místech u kmene dubu, kam Jupiter seslal jeden ze svých blesků. Záhadný plod země rostoucí pod stromy na těžko dostupných strmých místech v zemině v úkrytech mezi kořeny prakticky není možné pěstovat a jen velmi obtížně se hledá. Na našich stolech by tento ušlechtilý plod chyběl, nebýt jedné zcela zásadní postavy: hledače lanýžů, který se v italštině nazývá „trifolao“, a který křižuje lesem a sbírá lanýže v doprovodu svého věrného psa. Lanýž se hledá čichem a k tomu jsou právě psi ideální pomocníci. Také divočáci, kteří jsou po lanýži lační, jsou jeho velmi schopnými hledači, i když dnes už se k hledání nepoužívají, protože je mnohem složitější je vycvičit, zejména k tomu, aby nalezený lanýž sami hned nesnědli. Právě aktivitou zvířat, která ryjí v zemi při jeho hledání, se šíří spóry pro vznik nové generace lanýžů.

MENU

Předkrm: Slané sušenky Gran Moravia s prosciutto crudo a krémem z bílého lanýže

Smíchejte 200 g hladké mouky, 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 80 g studeného másla nakrájeného na kostičky, 2 lžíce bílého vína, špetku soli, trochu černého namletého pepře a půl lžičky cukru. Rychle promíchejte, až vznikne kompaktní těsto, které nechte v ledničce asi hodinu odpočívat. Poté z těsta vytvořte malé kuličky, zlehka je zmáčkněte a dejte na plech vystlaný pečicím papírem. Nechte v ledničce odpočívat další půlhodinu, poté pečte asi 20 minut při teplotě 150 stupňů. Pomocí krému z bílého lanýže a parmigiano reggiano k sobě slepte vždy dvě kolečka a servírujte s šunkou prosciutto crudo.

První chody
Dýňové risotto s lanýžem

Na nízkém žáru nechte na másle zesklovatět nakrájenou cibuli, po asi 10 minutách přidejte očištěnou dýni nakrájenou na kostičky a nechte několik minut vařit. Přidejte naběračku teplého zeleninového vývaru a vařte asi 20 minut. Je-li to nutné, přidávejte postupně vývar, dokud nebude dýně uvařená. V tu chvíli na oleji orestujte 360 g rýže carnaroli a zalijte sklenkou bílého vína. Přidejte dýni s cibulí a vařte asi 18–20 minut, postupně přidávejte teplý vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Na závěr do risotta vmíchejte 80 g másla a 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Podávejte horké posypané nastrouhaným černým lanýžem.

Vaječné těstoviny s máslem a černým lanýžem

Jedná se o asi nejproslulejší a nejtypičtější pokrm, který se s lanýžem připravuje, velmi jednoduchý a jednoduše dokonalý. Zatímco se vaří těstoviny, rozpusťte na pánvi 150 g másla. Přidejte trochu vody z vaření těstovin, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, špetku muškátového oříšku a pepř a stále míchejte, dokud se sýr dobře nerozpustí. Uvařené a slité těstoviny přesypte do pánve k omáčce, dobře promíchejte a posypte nastrouhaným černým lanýžem. Stejným způsobem můžete ochutit také gnocchi.

Dokonalé spojení: vejce a lanýž

Posypte dostatečným množstvím nastrouhaného lanýže míchaná vajíčka připravená na másle, okamžitě tak máte připravený nezapomenutelný pokrm. Jako přílohu můžete podávat chřest, pokud je zrovna jeho sezona, nebo vařené brambory zakápnuté lanýžovým olejem.

Druhé chody
Zapečené houby s vajíčkem, lanýžem a Gran Moravia

Sušené houby nechte namočené asi půl hodiny ve vlažné vodě. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte stroužek česneku a okapané houby a vařte asi pět minut. Poté je dejte na dno pečicí formy, na ně rozklepněte vejce (na každou osobu jedno), posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a nastrouhaným lanýžem, přidejte několik plátků másla a dejte zapéct na tři minuty do trouby rozehřáté na 200 stupňů, dokud se sýr nerozpustí a vaječný bílek neztuhne. Servírujte horké posypané ještě trochou nastrouhaného lanýže. Pokrm můžete připravit také v malých zapékacích mističkách samostatně pro každou osobu.

Výborně chutná steak dochucený hoblinkami lanýže.

S masem: hovězí plátek s lanýžem a ořechy

Hovězí plátky vyklepané natenko obalte v mouce. Na pánvi rozpusťte máslo a přidejte stejné množství oleje. V této směsi pak krátce osmahněte plátky z obou stran, přelijte bílým vínem a ještě několik minut vařte. Na talíři ochuťte lanýžovým olejem a nasekanými vlašskými ořechy a podávejte s vařenými brambory ochucenými lanýžovým máslem.

Co pít: plná červená vína, např. Montepulciano nebo červená vína z Piemontu, např. Barbera d´Asti DOCG.

K ochucení: lanýžový olej a máslo

Lanýžové máslo

Použijte ho k rafinovanému ochucení masa: na konci vaření přidejte jeden plátek másla přímo na pánev a podávejte hned, jak se máslo rozpustí. Skvěle se hodí ke klasické přírodní kotletě, k bifteku, vařenému masu i pečeni. Výborné je ale i k rybám, zejména k těm smaženým na pánvi nebo pečeným. Když připravujete vajíčka, použijte také kousek lanýžového másla, které je lahodně ochutí. Zkuste třeba vaječnou omeletu obloženou prosciutto cotto a plátky Gran Moravia a vylepšenou několika hoblinkami lanýžového másla. Výtečné je také při přípravě toustů: mezi horké plátky chleba vložte ještě před podáváním malý kousek lanýžového másla.

Lanýžový olej

Používá se za studena, nikoli při tepelné úpravě. Vynikající je k ochucení samotné rýže – jen pár sekund stačí, abyste tímto trikem šéfkuchařů vykouzlili z obyčejného pokrmu rafinovaný a chutný první chod. Stejně tak se hodí k ochucení vařené zeleniny, zejména té s jemnou chutí, jako jsou brambory, mrkev, cukety, artyčoky, špenát či mangold. Vyzkoušet ho můžete také s čerstvými sýry, jako je mozzarella di bufala, nebo jako koření na pizzu. K ochucení pokrmů, které obsahují: houby, ořechy a obecně skořápkové plody, salsicciu, artyčoky.

Topinky „crostini“

Lanýžové máslo nebo krémy a teplý chléb jsou více než dostačující pro přípravu delikátních předkrmů a jednohubek. Zvolte váš oblíbený druh chleba, dobře jej ohřejte a podávejte nakrájený na větší kostky, na které se bude máslo dobře natírat. Pořádná dávka lanýžového másla na chlebu spolu se sklenkou červeného vína bude ideální předehrou pro topinky s lanýžem třeba v podobě krému s bílým lanýžem a parmigiano reggiano nebo jako pesto s lanýžem či klasický krém crostino toscano tartufato. Ve všech případech můžete podávat společně s chuťově výraznými uzeninami jako je speck, prosciutto crudo, salámy, např. soppressa vicentina. Tyto krémy využijete také pro přípravu neobvyklých panin a hamburgerů, kterým dodají výraznější chuť a intenzivní vůni.

Informační karta lanýže

- **Typologie:** Lanýže patří do rodiny hub s podzemní plodnicí, rostou pod zemí a existuje jich mnoho druhů. Hlavní jsou: bílý lanýž, který je nejcennější a často proto bývá připodobňován ke kaviáru, černý lanýž, lanýž scorzone známý též jako letní černý lanýž.
- **Původ:** Převážně Piemont, Lombardie, Emilia Romagna, Toskánsko, Umbrie a Marche, i když lanýž roste tak trochu ve všech regionech Itálie, která je jeho největším výrobcem na světě.
- **Sezóna**: Celý rok; ten nejvzácnější – bílý lanýž – se sbírá na podzim.
- **Kde roste:** Každý druh lanýže preferuje jiný druh půdy, více či méně vápenaté, a také rostliny, blízko kterých roste nejsnáze, obvykle však vždy v nižších či středních výškách do asi 700 m n. m., v lesích nebo podél břehů řek. Obecně mají lanýže tendenci růst v blízkosti kořenů dubů a dubů dřináků, ze kterých si berou výživu. Lanýž roste spontánně, pokusy o jeho pěstování jsou doposud pouze ve fázi experimentů. Zejména v letech, kdy je jejich sběr nízký, ať už z důvodů klimatu či jiných přírodních podmínek, se jeho cena může vyšplhat skutečně velmi vysoko, zejména u bílého lanýže.
- **Jak se kupuje:** Čerstvý volně prodávaný lanýž se prodává prakticky pouze v oblastech, kde se i sbírá. V obchodech je nabízen v mnoha podobách: od celého lanýže ve skleničce, který je určen ke strouhání a použití v rozmanitých receptech, přes krémy s lanýžem určené na natírání, až po ochucující ingredience, zejména lanýžový olej a máslo. Tyto dva posledně jmenované jsou velmi praktické a lze je použít při jakékoliv příležitosti. Mějte však na paměti, že jejich chuť více vynikne při použití za studena nebo při jen velmi krátkých tepelných úpravách.

Romantická tabule na sv. Valentýna

Bělostné barvy, křišťál a červené doplňky, atmosféra, která učaruje všem zamilovaným. Vytříbené menu pro večeři ve dvou i pro větší oslavu, na které nesmí chybět bublinky.

Odstíny bílé, křišťál, sklo a porůznu rozmístěné červené detaily, včetně okvětních lístků růží rozsetých mezi talíři a sklenkami. Samozřejmě nesmějí chybět svíčky: nejlépe ty čajové, vložené do nenápadných svícnů, které vytvoří potřebnou atmosféru, i klasické dlouhé svíčky naaranžované do elegantních svícnů a umístěné v blízkosti spolustolovníků. S pomocí aranžovací hmoty, nebo ještě lépe přímo od floristy, můžete vytvořit srdce z růžiček, které ozdobí střed stolu a poslouží jako velmi romantický dárek. Ubrousky můžete převázat látkovými květinami a předkrmy servírovat na bílém porcelánu ve tvaru srdce. Jednoduše připravte tabuli ve znamení bílé barvy a vytříbeného a smyslného menu. Taková příjemná kombinace okouzlí všechny zamilované. Jakmile doladíte veškeré detaily, nadejde čas zapálit svíčky a prozářit sváteční večer.

Na úvod: aperitiv

Každá slavnostní večeře začíná přípitkem a malým občerstvením, kdy opadne stres z celého dne a je možné si vychutnat předkrmy představující prolog k večeři a důvěrnému povídání.

Chipsy z brambor, řepy a tuřínu podávané s vychlazeným sektem

Nastrouhejte na jemné plátky 150 g z každé zeleniny. Plátky vyskládejte jeden vedle druhého na plech vystlaný pečicím papírem. Potřete je trochou oleje a zlehka osolte. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C. Po 20 minutách plátky otočte a pečte dalších 10 minut. Nechejte vychladnout a podávejte s dobře vychlazeným Proseccem.

Menu

Srdíčka z listového těsta s pěnou z gorgonzoly, krevety a mořské plody, slaný cheesecake, plátky pecorina s fíky zapečené v troubě a přelité medem ochuceným šafránem, talíře obložené sýry a uzeninou nebo carpaccio s olejem, lanýžem a sýrem Gran Moravia – zvolte ty nejlákavější předkrmy, vytříbené finger food, a sladěte je s tím správným, pečlivě vybraným vínem. Bílé se hodí k rybám, jemné zelenině nebo k bílému masu, červené tělnaté víno je znamenité k italským salámům, sýrům a slaným dortům. Nejlepší je zvolit více druhů předkrmů, aby vznikl prostor k rozhovorům mezi stolovníky, a následně jen jedno hlavní jídlo, ať už půjde o první či druhý chod. Skvělé je například risotto s čekankou a fondue z Vereny nebo špagety s šafránovým krémem a křupavým prosciuttem crudo. Znamenitá je také panenka na houbách s máslovou omáčkou, slaný dort s taleggiem a černou kapustou či kořeněné dušené maso podávané s vařenými bramborami a pastou ze sušených rajčat.

Sladká tečka na závěr

Podle tradice nesmí na den sv. Valentýna nikdy chybět čokoláda. Lepší než dort je podávat malé chuťovky, lahodné romantické bonbony a plněné čokoládové pralinky ve tvaru srdce, které jsou opravdovou klasikou dne zamilovaných.

Tip: čokoládovo-karamelové řezy se slaným máslem

Utřete 15 g másla se špetkou soli. V mixéru ušlehejte 100 g změklého másla, 100 g arašídového másla, 60 g medu, 30 g prosátého kakaa a špetku soli. Jakmile bude směs dobře spojená, vlijte ji do formy o rozměrech 20 x 20 cm vyložené potravinovou fólií a vložte na 30 minut do mrazáku. Mezitím v kastrůlku rozpusťte 200 g cukru tak, aby měl pěknou zlatavě karamelovou barvu. Přilijte 150 ml ohřáté smetany, rychle zamíchejte a přidejte slané máslo. Sejměte kastrůlek z ohně a přelijte směs do misky, ve které ji nechte vychladnout, poté ji nalijte na základ, který jste si nechali vychladit v mrazáku. Dejte na dalších 30 minut do chladu, následně vyjměte z formy, nakrájejte na čtverečky a podávejte s Proseccem.

S dětmi v kuchyni

V zimním období se kvůli počasí držíme mnohem více v teple našich domovů, a tak máme častěji příležitost zasednout s dětmi u stolních her nebo společně zhlédnout nějakou pěknou pohádku. A jak známo, děti (ale i dospělí) v takových chvílích rády něco uzobávají. Máme pro ně proto recept, který si budou moci připravit úplně samy a všem se pochlubit lahodným výsledkem – rafinovanými křupavými tyčinkami. Na silvestrovský večer je mohou připravit ve větším množství pro všechny hosty, kteří spolu s vámi oslaví příchod nového roku a dětem jejich kuchařský um určitě jaksepatří pochválí.

Slavnostní plněné grissini

Budete potřebovat:

listové těsto, ingredience na naplnění: italský speck, prosciutto crudo, nastrouhaný sýr Gran Moravia, nastrouhaný sýr provolone piccante, rajčatový protlak, různé měkčí sýry nakrájené na úzké plátky: mozzarella, caciotta, furfante, scamorza, různá pesta, zejména pesto genovese

Jak na to:

Nejprve s dětmi vyválejte listové těsto. Nechte je pomocí příborového nože nakrájet těsto na proužky široké asi 4–5 cm. Nechte děti, aby na jednotlivé proužky rozložily ingredience: část grissin mohou připravit s uzeninami, část s nastrouhaným sýrem, část mohou potřít rajčatovým protlakem a obložit plátky měkčích sýrů, jako je mozzarella, caciotta, furfante, scamorza. Vynikající budou také grissini potřené janovským pestem a posypané nadrobno nasekanými piniemi či ořechy. Poté je třeba každý proužek přeložit podélně napůl, zatočit do tvaru spirálek, přemístit na plech vystlaný pečicím papírem a potřít rozšlehaným vejcem. Tyčinky se pečou při 180 stupních asi 15 minut.

Pro mlsné jazýčky

Grissini mohou děti připravit také ve sladkých variacích, které budou určitě velmi žádané. Proužky listového těsta je možné potřít nocciolatou, povidly, marmeládou či medem a posypat nasekanými ořechy, lískovými oříšky, mandlemi či mákem. Takto potřené proužky se opět podélně překlopí, zatočí a pečou při 180 stupních 10–15 minut.

Jednodušší varianta

Rozválené těsto nakrájejte na proužky široké tři centimetry a dlouhé deset centimetrů, v polovině každý proužek přetočte, aby vznikl takový motýlek, potřete rozšlehaným vejcem a posypte různými semínky: mákem, sezamem, slunečnicovými semínky a podobně, použít můžete také nastrouhaný sýr Gran Moravia. Pečte při 180 stupních asi 10 minut, při pečení hlídejte, abyste tyčinky nespálili, v případě potřeby vyjměte z trouby dříve.

Novinky Přímo z naší sýrárny

Naše produktová řada „Přímo z naší sýrárny“ se na podzim opět obohatila, nových příchutí se totiž dočkaly rodiny jogurtů a syrovátkových nápojů. Velký ohlas zaznamenal nový jogurt čoko višeň, který tak úspěšně doplnil zimní nabídku našich jogurtů aktuálně zahrnujících vedle neochucené varianty také příchutě vanilka, karamel, jablko se skořicí a borůvku. V syrovátkové řadě můžete nově vyzkoušet netradiční a velmi zajímavou příchuť aloe, která v chladných měsících doplnila tradiční brusinku a mango-maracuja.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s.; balení: 180 g jogurty, 1 l syrovátkové nápoje

Nakládané speciality Coelsanus

Už jste vyzkoušeli nakládanou zeleninu od italského výrobce Coelsanus? V La Formaggeria Gran Moravia nabízíme v oleji nakládané pečené cibulky, papriky, artyčoky, cukety, lilky a nakládaná polosušená rajčata, která vás příjemně překvapí svou jemnou sladkou chutí. Využití těchto specialit ve vaší kuchyni je vskutku mnohostranné: s jejich pomocí můžete připravit lahodné předkrmy, jednohubky, bruschetty, použít je můžete jako přílohu k hlavním chodům nebo k ochucení zeleninových salátů, risotta či těstovin. Kvalita výrobků Coelsanus je zaručena zpracováním zeleniny do 24 hodin od její sklizně a řadou certifikátů kvality.

Balení: 0,330 g a 0,340 g; výrobce: Coelsanus, Itálie

Salámky Renzini

Renzini je rodinný podnik úzce provázaný s teritoriem regionu Umbrie. K výrobě používá maso z vepřů chovaných v blízkosti podniku v okruhu do 10 km. Vepři jsou chováni ve velkých halách, kde mají dostatek prostoru pro přirozený pohyb, část jich je chována přímo ve volné přírodě v oplocených prostranstvích přímo v umbrijských lesích. V La Formaggeria Gran Moravia nabízíme dva druhy salámků tohoto výrobce: „Bacco“ s vínem Primitivo a „Sublime“ s letním lanýžem (obsahuje 2 % lanýže). Vzhledem k odlišným chutím se k salámkům hodí také odlišná vína. Bacco je vynikající s vínem Primitivo, které je použito už při jeho výrobě, naopak lanýžový „Sublime“ se snoubí se suchými bílými víny.

Balení: 0,225 g; výrobce: Renzini SpA, Itálie

Nový rok
s výrobky regionu Benátsko

Na rok 2018 pro zákazníky našich prodejen připravujeme tematické měsíce zaměřené na produkty z vybraných italských regionů. Jako první představíme v únoru výrobky z regionu Benátsko, odkud pochází rodina Brazzale. Vedle výrobků, které jsou již stálicemi v sortimentu našich prodejen, budete moci vyzkoušet také několik novinek, například benátské sýry Verena Stravecchio a Monte Veronese či tamní klasickou uzeninu „soppressa vicentina“, o které se dočtete více v rubrice Cestování.

Sýry z Benátska

V severní části provincie Verona, v oblasti mezi kopci Monti Lessini a Monte Baldo vzniká benátský sýr **Monte Veronese** nesoucí označení DOP. Vyrábí se v několika variantách, které se liší použitým mlékem (plnotučné či částečně odstředěné) a dobou zrání, která se může pohybovat v řádu několika desítek dní až 12 měsíců. Kromě něho představíme našim zákazníkům také sýr Verena Stravecchio, který vyrábí skupina Brazzale v Itálii společně se sýrem **Verena Mezzano**. Na rozdíl od druhého jmenovaného zraje sýr **Stravecchio**, jak jeho název napovídá (v překladu extra starý) mnohem déle, minimálně 24 měsíců. Proto, aby byl tak dlouhý proces zrání úspěšný a výsledný sýr se vyznačoval všemi pro něho typickými vlastnostmi, jsou rozhodující jak kvalita použitého mléka, tak řemeslný um a znalosti těch nejlepších mistrů benátské sýrařské školy. Díky šťastnému spojení těchto dvou faktorů vzniká sýr s jedinečnou pikantní chutí a výraznou vůní, který si dokonale vychutnáte s plným červeným vínem.

Vína z Benátska

Při představování jednotlivých regionů nesmí chybět samozřejmě vína. Benátský region bude zastoupený červeným vínem **Vino Rosso Veneto „Appassimento“** a bílým **Soave Torre del Falasco**. Víno Appassimento se vyrábí z vinných odrůd pěstovaných na vinicích v provincii Verony a vyznačuje se sytě červenou barvou a příjemně kořeněnou, kulatou chutí. Snoubí se se zralejšími sýry, například s Provolone Piccante DOP či se sýrem Tre Corti, servírovat jej můžete také ke grilovanému masu, ke kachně a k různým pikantním pokrmům. Suché bílé víno Soave se vyrábí z odrůdy Garganega typické právě pro oblast Benátska. Vyznačuje se slámově žlutou barvou a chutí s tóny jablka a kručinky a příjemnou harmonickou kyselinkou. Podávat jej můžete k zeleninovým polévkám, těstovinám a lasagním, ze sýrů se lahodně doplňuje s Gran Moravia i sýrem Verena dolce.

Recepty se čtyřmi ingrediencemi

Kde ricotta hraje prim

Krémové zeleninové polévky jsou ideálním spojencem do chladných zimních dní. Nejenže zahřejí a zasytí, ale navíc svou širokou škálou chutí i barev rozjasní každou zimní tabuli.

My jsme pro vás vyzkoušeli varianty s takovými druhy zeleniny, které jsou i v zimních měsících snadno k sehnání. Pro ještě lahodnější krémovou polévku místo vody použijte zeleninový či masový vývar, v obou případech bude výsledek prvotřídní. Při servírování pak nezapomeňte polévku ozdobit kromě ingrediencí uvedených v receptech také hoblinkami sýru Gran Moravia.

Dýňová klasika

1 středně velká dýně Hokkaido • 1–2 menší brambory • 150 g ricotty • pancetta

Vydlabanou dýni Hokkaido nakrájenou na kostičky orestujte na oleji, poté zalijte horkou vodou, přidejte 1–2 menší brambory a vařte do změknutí. Poté vše i s ricottou rozmixujte, osolte a opepřete. Ozdobte dozlatova osmahnutou pancettou a opraženými dýňovými semínky.

Hráškové pohlazení

250 g brambor • 250 g mraženého hrášku • 100 g ricotty • oříšek másla

Oloupejte brambory a nakrájejte na kostičky, orestujte je na pánvi na oříšku másla, pak přidejte hrášek a zalijte horkou vodou. Vařte asi půl hodiny. Sundejte z plotny, rozmixujte společně s ricottou. Osolte a opepřete. Podávejte zakapané extra panenským olivovým olejem a posypané pepřem.

Rajčatová s piniemi

700 g rajčatové passaty • 80 g ricotty • bazalka • piniová semínka

Na oleji orestujte jeden stroužek česneku, zalijte velkou sklenicí rajčatové passaty a přidejte stejné množství vody. Osolte, opepřete a nechte asi 10 minut provařit.

Ricottu pomocí vidličky smíchejte s natrhanou bazalkou a trochou soli a pepře. Polévku nalijte na talíře a do každého přidejte dva ricottové kopečky vytvořené pomocí dvou lžic z ricottového krému. Posypte opraženými piniemi a podávejte.

Mrkvová s ořechy

500 g mrkve • 1 cibule • 100 g ricotty • hrst vlašských ořechů

Očištěnou mrkev nakrájejte na kolečka. Na oleji osmahněte najemno nakrájenou cibuli, přidejte mrkev a bylinky dle chuti (tymián, majoránku, šafrán, chilli koření) a několik minut povařte. Poté zalijte vývarem, osolte, opepřete a vařte asi půl hodiny. Když je mrkev měkká, sundejte z plotny a rozmixujte spolu s ricottou. Podávejte posypané nasekanými vlašskými ořechy.

Květáková s mandlemi

1 velký květák • 1 brambor • 100 g ricotty • mandle

Odkrájejte květákové růžičky od stonku a dobře je omyjte. Brambor oloupejte a nakrájejte na kostičky. Na oleji osmahněte

stroužek česneku a přidejte k němu květákové růžičky a kostičky brambor. Nechte pár minut orestovat a poté zalijte vývarem a osolte. Vařte 20–25 minut, až bude zelenina měkká. Sundejte z plotny a rozmixujte společně s ricottou, dle chuti dosolte. Podávejte s opečenými kostičkami chleba, nasekanými mandlemi a kuličkami růžového pepře.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Hovězí závitky s artyčoky a prosciutto crudo

Krok za krokem

Suroviny (pro 4 osoby):
8 plátků hovězího masa (zadní nebo falešná svíčková) • 8 nakládaných artyčoků • 8 plátků prosciutto crudo • stroužek česneku • sýr Gran Moravia • bílé víno • extra panenský olivový olej • rozmarýn • sůl • pepř

Příprava:

1. Hovězí plátky naklepejte na tenko.

2. Na maso položte plátek šunky a jeden artyčok.

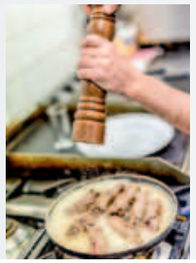
3. Posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a přidejte snítku rozmarýnu

4. Zatočte a závitek upevněte provázkem.

5. V nepřilnavé pánvi rozpalte olej a osmahněte na něm stroužek česneku a poté jej vyjměte.

6. Přidejte závitky a osmahněte je rychle ze všech stran.

7. Přelijte bílým vínem, osolte, opepřete a nechte dusit do měkka zakryté pokličkou.



8. Podávejte přelité sósem z vaření a můžete dozdobit hoblinkami sýru Gran Moravia.

Dobrou chuť!
Buon appetito!

Bezlepkové recepty z našich surovin

V tomto díle rubriky s bezlepkovými recepty vám nabízíme pokrmy, které jsou svým složením ideální pro chladné zimní dny. Jsou chutné, výživné a jednoduše rafinované, zároveň vám, jak věříme, budou inspirací, jak využít řadu ingrediencí ze sortimentu našich prodejen, které jsou vhodné pro osoby s intolerancí lepku. Tak tedy vyhrňme si rukávy a s chutí k plotnám.

Těstoviny se salsicciou a čekankou

Suroviny (pro 4 osoby): 320 g bezlepkových těstovin • 200 g salsiccia Mamma Tina • 100 g ricotta speciale • 1 čekanka • stroužek česneku • ½ sklenice suchého bílého vína • extra panenský olivový olej • sůl, pepř

Příprava:

Z čekanky odstraňte vnější listy, poté ji dobře omyjte a nakrájejte na proužky. Salsicciu nakrájenou na malé kousky orestujte na oleji, přidejte oloupaný stroužek česneku a na vyšším žáru nechte osmahnout. Poté přidejte čekanku, krátce povařte a přelijte vínem. Vařte dalších deset minut. Mezitím uvařte těstoviny. Scezené těstoviny přidejte na pánev spolu s trochou vody z vaření těstovin. Krátce ještě vše povařte na pánvi, poté sundejte z plotny, opepřete a vmíchejte ricottu.

Barevná polentová kolečka

Suroviny: polenta • polosušená rajčata v oleji • sýr Il SalatΩ • čerstvá bazalka • plátky italského specku • gorgonzola • hruška • pesto genovese • vlašské ořechy • mozzarella

Příprava:

Nejprve si připravte základ, tedy polentu. Použít můžete instantní polentu, chlazenou již hotovou polentu nebo si můžete polentu uvařit z hrubé kukuřičné mouky. Hotové těsto pomocí potravinové fólie vytvarujte do válečku o průměru 6–7 cm a dejte alespoň na osm hodin do lednice. Poté těsto nakrájejte na kolečka vysoká asi centimetr a na několik minut je dejte na plechu vystlaném pečicím papírem opéct do dobře rozpálené trouby. Hned poté je ochuťte v následujících třech variacích:

1. polosušená rajčata + kostičky sýru Il SalatΩ + bazalka;
2. tenké plátky hrušky + gorgonzola + speck;
3. pesto + mozzarella natrhaná na malé kousky + vlašský ořech.

Cizrnový salát

Suroviny (pro 4 osoby): 2 konzervy sterilované cizrny • hrst polosušených naložených rajčat • 1 lžíce kaparů • 150 g sýru Tre Corti • hlávka libovolného salátu • hrst pinií • extra panenský olivový olej • ocet balsamico • jemná hořčice • sůl • pepř

Příprava:

Salát důkladně omyjte, osušte a natrhejte na menší kousky. Cizrnu slijte a přidejte k salátu. Polosušená rajčata nakrájejte na malé kousky, sýr Tre Corti na kostičky, kapary lehce rozmáčkněte a vše přidejte do salátu. Nyní si připravte zálivku: smíchejte hořčici s olejem a octem v poměru dle vaší chuti, osolte, opepřete a dobře rozmíchejte. Zálivku vmíchejte do salátu, na závěr posypte piniovými semínky.

Rýžový koláč s ricottou

Suroviny: 200 g rýže carnaroli • 1 l mléka • 200 g cukru • 3 vejce • 200 g ricotta speciale • půl sáčku kypřicího prášku • vanilka • máslo • kokos na vysypání formy

Příprava:

Rýži uvařte v mléce. Uvařenou rýži s mlékem přendejte do mísy a nechte vychladnout. Poté vmíchejte vejce, cukr, kypřicí prášek, trochu vanilky a ricottu a vše dobře rozmíchejte. Koláčovou formu vymažte máslem a vysypte strouhaným kokosem, nalijte do ní těsto a pečte na 180 stupňů asi 45 minut.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Věděli jste, že...

Nabízíme další díl zajímavostí a informací ze světa italské gastronomie, v němž se tentokrát blíže podíváme na dvě potraviny, které jsou dnes už nedílnou součástí snad každé české kuchyně: olivový olej a těstoviny. Tak tedy, věděli jste...

... proč může být kvalitní olivový olej nahořklý?

Kromě toho, že má olivový olej vysoký obsah mono nenasycených mastných kyselin – nejvíce kyseliny olejové (cca 65–75 %), obsahuje také velké množství tzv. polyfenolů, antioxidantů, které působí proti volným radikálům v těle a mimo jiné chrání olej před žluknutím. Tyto polyfenoly mají hořkou a štiplavou chuť, proto pokud jsou olivové oleje přirozeně hořké a štiplavé (samozřejmě nesmí jít o hořkost a štiplavost vadnou), znamená to, že obsahují velké množství těchto zdraví prospěšných látek. Postupem času se polyfenoly (a tedy i hořkost a štiplavost) z oleje vytrácí. Chuť olejů proto bude na jaře přirozeně jemnější než v listopadu hned po sklizni, kdy může být velmi výrazná.

... co je to acidita olivového oleje?

Acidita uvádí v procentech podíl tzv. volných mastných kyselin v celkovém objemu oleje a platí, že čím nižší má olej aciditu, tím je kvalitnější. Volné mastné kyseliny totiž v oleji vznikají při naťuknutí oliv např. špatným nebo dlouhým skladováním, mechanickou sklizní atd. Podle hodnoty acidity pak dělíme olivové oleje na:

< 0,8 % extra panenský olivový olej
> 0,8 % panenský olej
> 2 % nepoživatelný

Chybí vám tu některé informace? Neváhejte a dejte nám vědět, rádi je zařadíme do některého z dalších čísel. Pište na redakce@laformaggeria.cz.

... podle čeho poznáme kvalitní těstoviny?

Těstoviny jsou součástí jídelníčku snad každého z nás. Jaké jsou ale hlavní znaky, podle kterých se můžeme při výběru těstovin řídit? Kvalitní bezvaječné těstoviny by měly být vyrobeny ze semoliny – tzv. tvrdé pšenice – a vody. Kvalita výrobku samozřejmě závisí na kvalitě suroviny a na použitých výrobních technologiích. V tomto ohledu je určující barva zrna, kterou však spotřebitel ve chvíli nákupu nemá možnost přímo ověřit. Na co se ale zaměřit může, je obsah bílkovin a vzhled výsledného výrobku. Obsah bílkovin je vždy uveden v tabulce nutričních hodnot a platí, že čím více, tím lépe, ty lepší mají více než 13 gramů. A na co si dát pozor při kontrole vzhledu? Kvalitní těstoviny by neměly vykazovat bílé tečky, praskliny, spáleniny, vzduchové bublinky, a jen ve velmi omezené míře mohou obsahovat tmavé skvrnky. Barva má být světlá a povrch drsný, aby se na nich lépe zachytila omáčka. Tato hrubá struktura vzniká díky tažení těsta na bronzových profilech (na italských obalech bývá označeno „al bronzo") a pomalému sušení (tedy „lenta lavorazione"). V případě výroby na teflonových profilech jsou naopak těstoviny hladké s barvou více do žluta. V obou případech by zbarvení mělo být po celém povrchu co nejednotnější. Po uvaření by těstoviny neměly být slizké a měly by si zachovat svou původní barvu, být pružné a objem by měly zvýšit dvou až trojnásobně. Voda by po jejich vaření měla zůstat téměř čirá, jen s minimálním zakalením.

Jazykový koutek – malá lekce výslovnosti

tagliatelle [taljatelle]
aceto balsamico [ačéto balzámiko]
formaggio stagionato [formaddžo stadžonáto]
formaggio stravecchio [formaddžo stravekkio]
formaggio mezzano [formaddžo medzáno]
pomodori secchi [pomodóry sekky]
speck [spek]

(pozn.: zdvojené souhlásky vyslovujeme s drobným zakoktnutím)

Pět ideálních cílů (a jeden navíc) pro milovníky alpského a běžeckého lyžování v Itálii. Podmanivé itineráře do známých i méně známých údolí, ve společnosti dobrého jídla a původních alpských tradic.

Na lyžích

po sněhobílých svazích a nekonečných pláních

Nekonečné ticho sněhobílých plání, majestátní výhledy, běžecké okruhy, sjezdovky, turistické chaty a bukové, jehličnaté a březové lesy zahalené kouzelnou sněhovou peřinou. Údolí, která se každý večer rozzáří spoustou světel odrážejících se od bílého hávu, kdy se každá vesnice i město zdají být živými jesličkami – takové obrázky doprovázejí lyžaře, kteří se vydají do italských středisek v celé řadě alpských a apeninských údolí, kde se mohou věnovat běžeckému a alpskému lyžování, skialpinismu a sněžnicím. Poznejte pět itinerářů na severu Itálie a jeden navíc v Abruzzu, které se posléze v létě mění v ráj pro milovníky horských kol.

1. Náhorní rovina Altopiano di Asiago a skiareál Monte Verena (Benátsko)

Ráj běžeckého lyžování, kde je i celá řada sjezdovek, to je Altopiano di Asiago, země mnoha legend a křižovatka dějin, zároveň ale také místo s nádhernou přírodou a vynikající gastronomií a jedna z největších náhorních plošin Evropy. Elegantní a nevelké městečko Asiago je hlavním městem oblasti Altopiano dei Sette Comuni, která byla po staletí nezávislým územím s vlastní dominantou – horou Verena. Monte Verena 2000 je název zdejšího lyžařského střediska, které nabízí sjezdovky všech obtížností pro začínající i náročné lyžaře. V přilehlé rozsáhlé prosluněné kotlině je pak pro milovníky běžeckého lyžování připraveno na 500 km tratí, kde se odehrávají významné mezinárodní soutěže a kde trénuje řada italských reprezentantů.

Noční pohled na zimní romantické Asiago

Ochutnejte: soppressa s polentou s houbami

2. Auronzo, Misurina a Lorenzago: Cadore (Dolomity, Benátsko)

Jezero Misurina, Tre Cime di Lavaredo, masiv Sorapiss, Antelao a hora Cridola: to je jen několik z těch nejhezčích míst oblasti Cadore ve Východních Dolomitech. Lyžování v této oblasti je snem všech milovníků zimních sportů kvůli podmanivé kráse hor Monti Pallidi, které jsou součástí dědictví UNESCO, kvalitě zdejších zařízení a srdečné pohostinnosti místních obyvatel, která se tu často dědí v rodinných podnicích z generace na generaci. Skiareál Dolomiti Superski, který se skládá z 12 lokalit ležících v Alto Adige, Benátsku a Trentinu, nabízí 1200 km vyznačených sjezdovek a 1177 km běžeckých tratí. Speciální pozornost si zaslouží areál Auronzo – Misurina – Lorenzago s okruhy od 7 do 52 km, na kterých trénovali sportovci proslulí po celém světě.

Ochutnejte: casunziei – ravioli ve tvaru půlměsíce naplněné červenou řepou a brambory a podávané s omáčkou z másla a uzené ricotty z Cadore.

3. Val D´Ayas (Val D´Aosta)

V údolí Aosta s jeho hrady, starými vesničkami tamní národnostní skupiny Walserů a vrcholy, které se tyčí do výše nad 4000 metrů, na úpatí masivu Monte Rosa leží údolí Val D´Ayas. Jeho krajina je tak rozmanitá, že je v tomto ohledu zcela unikátní: ledovce a příkré skalní stěny lemují zelené plochy, louky a mírně se svažující pastviny. Antagnod, Brusson, Champoluc a Colle di Joux ve skiareálu Monterosa Ski jsou lokality, kde si v zimě můžete vybírat z nespočtu značených sjezdovek i úchvatných tras mimo ty značené a z celé řady běžeckých tratí. Skiareál s celkovou délkou 154 km sjezdovek a 114 km běžkařských tratí propojuje tři alpská údolí, Champorcher, Ayas a Gressoney. Během pobytu si nezapomeňte prohlédnout *sabot* – typické, ručně zdobené dřeváky, které se v malém provedení dají pořídit také jako suvenýr.

Ochutnejte: zuppa di castagne – polévka připravená s mlékem a rýží

4. Alpe Devero (Piemont)

V údolí, kam zatím nemíří velký nápor zimních turistů i díky tomu, že tam ještě před pár lety chyběla dopravní infrastruktura, v oblasti jezer a skalních vrcholů, se nachází Alpe Devero. Jde o ideální oblast pro běžkaře a milovníky sněžnic, kterou tvoří několik sousedících náhorních plošin s elegantními vrcholky zvláštních a pro tuto část Alp neobvyklých tvarů. Přírodní park, ve kterém jsou rozesety tradiční domky a horské chaty, nabízí milovníkům ticha pobyt na samotě v atmosféře typické pro hory v zimě. Díky příznivé pozici tu sníh leží až do dubna a nabízí využití pro všechny lyžařské disciplíny. Skiareál Alpe Devero Ski tvoří 9 km značených sjezdovek s velkým množstvím přírodního sněhu a oblasti pro bezpečný free ride a jízdu mimo značené sjezdovky.

Ochutnejte: gnocchi all´Ossolana s dýní, kaštany, houbami a sýrem z pastvin

5. Národní park Stelvio (Lombardie)

Také v Alta Valtellina je mnoho míst pro perfektní lyžování a nejen to. Pokud dáváte přednost klasickému skiareálu s jeho veselým zmatkem, horskými chatami a nekonečnými sjezdovkami, zvolte Bormio nebo Livigno. V srdci národního parku Stelvio, který patří do skiresortu Alta Valtellina, pak leží Santa Cateruba Valfurva, tradiční cíl těch, kteří dávají přednost klidnějšímu lyžování, včetně běžek, v náruči nádherných a impozantních hor, kterým vévodí Gran Zebrù. Jedná se o lyžařskou lokalitu známou především pro kvalitu svých tratí, ze kterých 35 km tvoří sjezdovky a 15 km běžkařské okruhy, s možností nočního lyžování, s pohádkovou krajinou vnořenou mezi lesní porosty, v jejímž pozadí ohromuje majestátnost Alp.

Ochutnejte: pizzoccheri – tagliatelle z pohankové mouky s brambory, kapustou, sýrem, česnekem a spoustou másla.

6. Trochu jiný sníh: Národní park Majella (Abruzzo)

Kdo říká, že se dá lyžovat jen na severu Itálie? Svahy národního parku Majella v regionu Abruzzo se v zimě mění v úžasnou oblast nabízející spoustu dobrodružství milovníkům lyží i sněžnic. Zdejší krajina s údolími, náhorními plošinami, bučinami a starodávnými stavbami předvádí po celých šest měsíců v roce svou zimní krásu v oblasti horského masivu Majella, místními nazývaném Montagna Madre. Členové rozličných exkurzí, běžkaři, kteří mohou využít 70 km tratí, milovníci sněžnic, skialpinismu i sjezdového lyžování (je zde 40 km sjezdovek v celkem 5 skiareálech) tu najdou divoká zákoutí, příjemně zvlněný terén, magické javorové lesy a do daleka se táhnoucí krajinu ztrácející se kdesi v Jaderském moři.

Ochutnejte: minestra di farricello – polévka se špekem, špaldou a zeleninou ochucená spoustou pecorina.

Chléb, soppressa, sýr a červené víno: občerstvení pro lyžaře

Dlouhé sjezdy na lyžích jsou ideální předehrou k vychutnání všeho, co zimní hory nabízejí: lahodných a jednoduchých jídel, která zasytí. Dopřejte si po sjíždění svahů klasické občerstvení lyžařů: panino se sýrem a salámem **soppressa vicentina** se sklenkou plného červeného vína, třeba Cabernetu, nebo vin brûlé, tedy kořeněného svařáku. Popíjet můžete také nápoj horalů – čaj s červeným vínem. Soppressa vicentina, která bude brzy k dostání v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, je typický regionální salám, který si kdysi vyráběla každá rodina v zimních měsících podle svého tajného receptu a nechávala ho zrát několik měsíců ve vlastním sklepě. Vyrábí se z toho nejlepšího vepřového masa, včetně kýty, které je ochuceno kořením a nechává se zrát v těch nejlepších podmínkách, jež jsou stejné jako kdysi. Soppressa má výraznou chuť a krájí se na silnější plátky. Vedle chleba se soppressou je známá a velmi oblíbená polenta s houbami a plátky soppressy.

Anketa

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 Praze-Chodově:

Alla Nagaeva, Praha

Jaký si dnes odnášíte nákup?
Koupila jsem si sýr Gran Moravia a bílý jogurt.

Jak jste tuto prodejnu na Chodově objevila?
Vzhledem ke své práci se pohybuji často v obchodních centrech. Chodila jsem do prodejny v Letňanech, ještě než otevřeli tuto prodejnu, a znám i prodejnu v Olomouci.

Máte nějaký vztah k Itálii?
Mám ráda jejich víno a potraviny. Pokaždé, když mí známí jedou do Itálie, přivezou mi něco dobrého jako dárek.

Máte oblíbené italské jídlo?
Je to risotto.

Jaké máte ráda sýry?
S manželem nám velmi chutná Gran Moravia.

Víte o možnosti nákupu dárkových balíčků v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia?
Ano, vím o tom a využívám toho, když chci dát dobré dárky. Také si někdy nakoupím jednotlivé suroviny a sama si balíček připravím.

Alena Zlesáková, Praha

Jaké speciality jste si vybrala do nákupního košíku?
Mám v něm klobásu Salsiccia, gnocchi, speck, máslo a tvrdý sýr. Často si tu kupuji i ciabattu.

Co ráda vaříte?
Máme moc rádi salsicciu na grilu se šalvějí, malinko špeku nebo pancetty. A na všechno strouhaný sýr.

Využíváte recepty z našeho časopisu?
Ano, velmi ráda. Všechna vydání si schovávám.

Jste doma vyznavači zdravé kuchyně?
To ano, ale někdy si dáme i něco nezdravého.

Cestujete do Itálie?
Se synem jezdíme hodně do Itálie a střídáme místa. Dříve jsme jezdili až do Kalábrie, i se psem, a to je přes dva tisíce kilometrů. Labrador moc miloval moře, pořád byl naložený ve vodě.

Co říkáte na přístup místního personálu?
Jsem moc spokojená a ráda tady nakupuji.

Jak často konzumujete sýry?
Sýry já odjakživa miluji, takže u mě sýry hrají jedničku vždycky a ve všech podobách.

Pavel Ustinov, Praha

Chodíte sem nakupovat pravidelně?
Řekl bych, že tak třikrát za měsíc.

Jak jste prodejnu objevil?
Pracuji tady nedaleko, naproti, takže to mám blízko.

Co vám nejvíc chutná?
Sýr Gran Moravia, ricotta a máslo. Manželka vaří ráda těstoviny.

Jak často jíte doma sýry?
Dáváme si sýr každý den.

Znáte ještě jiné prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Praze?
Aspoň dvě další už jsem navštívil.

Doporučujete prodejnu svým známým?
Ano, protože to tady mám rád.

Daniela Dolanová, Praha

Co jste si nakoupila?
Odnáším si máslo, sýry a salámy.

Chodíte sem často?
Určitě tak čtyřikrát až pětkrát měsíčně.

Jak jste tuto prodejnu objevila?
Mám to sem blízko. Předtím jsem nakupovala i v prodejně na Václavském náměstí.

Máte nějaký oblíbený výrobek?
Je jich víc – prosciutto, máslo a sýr Gran Moravia.

Co z italské kuchyně vám nejvíc chutná?
Špagety aglio olio a k tomu používám nastrouhaný sýr Gran Moravia, jinak samozřejmě sýry na mlsání.

Co říkáte na čerstvé sýry?
Skvělé, tady si kupuji čerstvou mozzarellu a syrovátku.

Doporučujete prodejnu svým známým?
Ano, když někam jedu, nakoupím tady a sklidím za to vždy velkou pochvalu. Takže doporučuji.

Jak hodnotíte přístup místního personálu?
Jsou ohromně příjemní. Jsem moc spokojená.

Oslovil by vás balíček specialit jako dárek?
Letos vůbec nevím, jaké dárky vybrat, takže o tom budu určitě uvažovat.

Rodina Babákova, Praha

Jaké pochoutky jste si dnes koupili?
Tyčinky, ty jsou naše oblíbené, a chtěla jsem nakoupit ještě náš oblíbený sýr s plísní.

Chodíte sem pravidelně?
Ano, chodíme. Prodejnu jsme objevili při návštěvě obchodního centra.

Co nejraději vaříte z italských surovin?
Těstoviny s boloňskou omáčkou jsou doma u nás největším hitem a také risotto.

Proč se vám líbí italská kuchyně?
Moc nám chutná, je rychlá a to ocení každá maminka. A dceři se moc zavděčím. Jsme zastánci zdravé kuchyně.

Už jste doporučili prodejnu svým známým?
Ano, jsou to další milovníci sýrů. Nakoupili jsme tu, přivezli dobroty k nim a jim moc chutnalo.

La Formaggeria Gran Moravia
PRAHA-CHODOV

Elegantní a přes skleněný výklad dobrotami zvoucí prodejna řady La Formaggeria Gran Moravia je umístěna v přízemí obchodní galerie Centrum Chodov. Výhodou je bezbariérový přístup, který mimo jiné oceňují také zákazníci z nedalekého chráněného bydlení. Její devízou je extra čerstvý sortiment, bohatý výběr českých i italských specialit a sehraný tým, který s úsměvem obsluhuje zákazníky.

Přibližně třetinu zákazníků chodovské prodejny tvoří cizinci, kteří v Praze žijí anebo ji navštíví jako turisté. „Odhaduji, že muži a ženy k nám přicházejí nakupovat zhruba půl na půl," říká vedoucí prodejny Lucie Doleželová. Zákazníci dnes podle ní přesně vědí, co chtějí nakoupit, zároveň si však rádi nechají poradit, pokud některý výrobek neznají. „Velký vliv na informovanost a přehled zákazníků mají blogy o vaření a různé televizní pořady. Dokonce lidé často přicházejí s konkrétním receptem a diskutují a radí se s námi, jaký sýr je pro daný recept nejlepší," popisuje vedoucí. Zákazníci podle jejích slov vítají hlavně doložitelný původ čerstvých produktů, jako jsou zákys, syrovátka, máslo, mozzarella, tvaroh, jogurty a sýry caciotta, giuncata, Furfante, Verena dolce, Tre Corti a další, vyrobené přímo v litovelské sýrárně.

Zákazníků stále přibývá a většina z nich nakupuje v prodejně pravidelně. „Rádi se k nám vracejí a já věřím, že kromě kvalitního a pestrého sortimentu je důvodem právě tým, který tady o ně pečuje. Nakupování by měla být tak trochu zábava a my se snažíme, aby se u nás zákazníci cítili dobře a dostali ten nejlepší servis. Chceme vytvořit příjemnou atmosféru, dát ochutnat z našich sýrů a uzenin, které mají v oblibě anebo které třeba nabízíme nově. Novinkou jsou u nás například Carpaccio di Bresaola a Pancetta arrotolata," líčí Lucie Doleželová. Odborné znalosti personálu hrají prim, proto se tým v prodejně neustále snaží zdokonalovat, aby mohl přesně a erudovaně zodpovědět i ty nejvšetečnější otázky zákazníků. „Vyměňujeme si mezi sebou recepty a rady, abychom je dál mohli předávat," říká vedoucí. Největší zájem mají zákazníci prodejny v Praze-Chodově o tvaroh, sýr ricotta speciale a další sýry ručně vyráběné v Litovli. Z italských produktů jim zachutnaly paštiky, například Crostino toscano tartufato s lanýži, Crostino di cinghiale z divočáka a Crostino umbro.
A co by zákazníkům doporučila sama vedoucí prodejny? V nákupním košíku

Pozvánka

V prodejně v Praze-Chodově se na vás těší personál ve složení Jiřina Madalová, Míša Radová, Gabriela Petrášová, Edita Daherová, Pavlína Goubejová, Diana Konovalenko a Lucie Doleželová.

by podle ní neměla chybět ricotta speciale, která má mnohostranné využití. „Stačí ji zpracovat s trochou oleje a přidat čerstvé bylinky dle chuti. Tuto dobrotu je možné podávat s topinkami anebo tyčinkami grissini. Děti zase ocení, že se dá připravit i nasladko. Doporučuji smíchat ricottu s medem a recept vylepšit přidáním nastrouhané čokolády, šlehačky, ořechů, mandlí, ale i čerstvého nebo sušeného ovoce," říká Lucie Doleželová a přidává pozvánku, aby si nejen tuto, ale spoustu dalších dobrých sýrů a uzenin přišli zákazníci vybrat právě do prodejny v Praze-Chodově. „Náš personál se na všechny těší. Rádi také zákazníkům připravíme z vybraných produktů dárkový balíček, kterým svým blízkým mohou udělat radost na Vánoce," dodává Lucie Doleželová.

Tip pro sváteční období návštěv:

Použijte sýr Mozzarella fresca Ciliegine a Speck rettangolare Beretta. Vezměte vždy dvě až tři třešničky Mozzarelly fresca Ciliegine a zabalte je do specku. Tyto jednohubky nechejte na pár minut opéct v rozehřáté troubě. Uvidíte, že se na oslavě po této delikatese doslova „zapráší".

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
Od dubna na nové adrese v OC Quadrio

PRAHA 3
Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679

PRAHA 4
Centrum Chodov
Roztylská 2321/19
tel.: 272 075 483

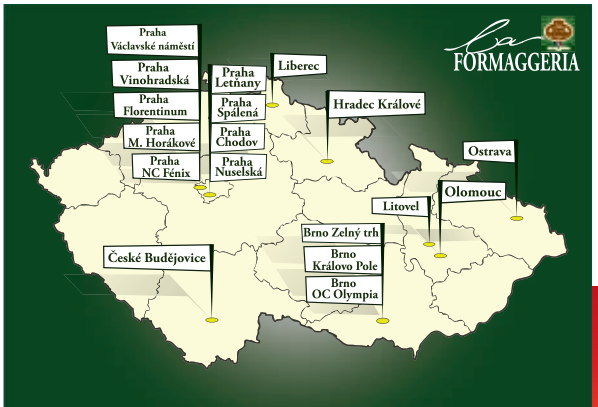
PRAHA 4
Nuselská 5
tel.: 273 136 458

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.



Jsme také na sociálních sítích:

La Formaggeria Gran Moravia

La Formaggeria Gran Moravia

La Formaggeria Gran Moravia

www.laformaggeria.cz