

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR
SIMONA STAŠOVÁ:
Itálie je má
velká láska!



MÁSLO
Vyzkoušejte
sladké i slané
variace másla



VÁŠEŇ
jménem smažení
korunují dokonalé
lahůdky

Číslo 20 jaro 2018
zdarma



Darujte chuťový zážitek

Dárkové balíčky jsou chutným dárkem, kterým příjemně překvapíte při jakékoliv příležitosti. Naši prodáváci vám rádi poradí s výběrem produktů a připraví balíček doslova na míru.

Udělejte radost svým blízkým a přátelům lahodným dárkem, který potěší.



Dárkové poukazy La Formaggeria Gran Moravia jsou ideální pro všechny, kdo si rádi vyberou sýry a další speciality dle vlastního gusta. Jejich platnost je časově neomezená a lze je uplatnit v jakékoliv prodejně řetězce.



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

www.laformaggeria.cz

Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,

vítejte při čtení jarního vydání našeho magazínu, které je už dvacátým číslem. Věrní jeho hlavnímu účelu bychom vám i tentokrát rádi poskytli celou řadu receptů a nápadů, jak si co nejlépe vychutnat jaro s využitím čerstvé zeleniny a našich mléčných výrobků.

Tentokrát vás pozveme mimo jiné do naší litovelské sýrárny, kde budete moci ve fotoreportáži sledovat, jak se vyrábí sýr Tre Corti. Vydáme se také do historie, abychom se dozvěděli něco víc o původu těstovin, navštívíme Milán, kde se aktuálně konají dvě velké výstavy mezinárodního významu, a na Apeninský poloostrov nahlédneme také se Simonou Stašovou, která v rozhovoru vypráví o své lásce k Itálii a její kuchyni. Zajímavé jsou také výsledky několika současných vědeckých výzkumů, které potvrzují prospěšnost mléčných výrobků na naše zdraví. Školu vaření jsme proto věnovali máslu, ze kterého můžete vykouzlit nespočet variant ochuceného másla.

Nechybí ani aktuality ze skupiny Brazzale, zejména informace o otevření nových prodejen, které chystáme pro rok 2018, či článek věnovaný již 4. ročníku umělecké ceny Eccellenti pittori Brazzale.

Doufáme, že vám naše náměty a inspirace pro jarní tabuli udělají radost, a přejeme vám příjemné čtení a zejména Dobrou chuť!

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 26. března 2018.
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 se Simonou Stašovou	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
Jaro na vašem stole	10-11
Za původem těstovin	12-13
Cena Eccellenti Pittori Brazzale	14-15
Sýry, skuteční přátelé zdraví	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Výrobek měsíce – italský speck	17
Prostíráme: Smažení jako vášně	18-19
Vegetariánské recepty	20
Krok za krokem: Tre Corti	21
Škola vaření: Máslo, jak ho neznáte	22-23
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	24
Představujeme regionální produkty	25
Bezpečkové recepty z našich surovin	26
S dětmi v kuchyni	27
Cestujeme: Kam za uměním	28-29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Chystáme pro vás nové prodejny	31



Vyzkoušejte výrobky a recepty doporučené našimi prodáváči
9

Jak dokonale připravit jarní stůl a pestrobarevné menu
10-11



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

Severoitalský Milán láká na největší díla světových malířů
28-29



Výherci naší soutěže o týden na Monte Verena

Děkujeme výhercům naší soutěže o týden na horách v oblasti Monte Verena za jejich fotografie a dojmy a za laskavé svolení podělit se o ně s našimi čtenáři.

„Kromě toho, že jsme si užili bezvadného lyžování, naučili se běžkovat, přálo nám počasí, na sjezdovkách bylo minimum lyžařů a snowboardistů, jsme si ještě pochutnali na místních, zejména sýrových specialitách, podávaných denně v rámci čtyřchodového menu v hotelu Paradiso. Děkujeme za hezký zážitek.“ Grussmannovi

„V neděli pozdě večer jsme se vrátili z Asiaga a všichni jsme se shodli, že lepší dovolenou jsme nezažili. Co se týká hotelu, tak to dopadlo nejlépe, jak mohlo. Je na okraji města, v přírodě a s krásným výhledem, milým personálem a ještě k tomu s výbornou kuchyní. Jediné, co jsme nevyužili, byla lyžařská škola, ale lyžování v dané oblasti je úžasné. Pokud to bude možné, tak bychom se do Asiaga někdy rádi vrátili, a to i v létě.“ Berkovi

„Dovolená v Asiagu a na Monte Vereně byla naprosto skvělá. Dny strávené na skvěle upravených sjezdovkách a večery prožité procházkami klidným Asiagem zůstanou navždy zapsány v našich srdcích. Velkou chválu si zaslouží přátelský personál, dokonalé ubytování a úžasné italské večere. Když jsme se poslední odpoledne loučili s Monte Verenou a druhý den opouštěli Asiago bylo jasné, že se musíme někdy vrátit. Moc děkujeme za krásnou dovolenou!“ Šindelářovi



Oslavte s námi již 20. číslo La Formaggeria Magazine

DÁREK PRO VÁS: Zakupte alespoň 0,5 kg sýru Gran Moravia krájeného z bochníku a jako dárek od nás dostanete elegantní a praktický nožik Gran Moravia. Nožik získáte po předložení tohoto kupónu na pokladně jakékoliv prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Akce platí od 16. 4. 2018 do 22. 4. 2018 nebo do vyčerpání zásob. Kupón lze použít pouze jednou, za nákup alespoň 0,5 kg sýru Gran Moravia získáte 1 nožik.



PARMA. 7|10 MAGGIO. 2018

Srdečně zveme do Parmy na veletrh CIBUS

Na největším potravinářském veletrhu v Itálii – CIBUS – nesmí skupina Brazzale chybět. Srdečně vás zveme na náš stánek, který najdete v pavilonu 2, stánek 026. Těšíme se na vás od 7. do 10. května 2018 na výstavišti v italské Parmě!



Gran Moravia se představil v Dubaji na veletrhu Gulfood 2018

Tak jako v předchozích ročnících, ani letos nechyběla skupina Brazzale na významném světovém veletrhu věnovaném jídlu, který se každý rok koná v Dubai World Trade Centre v Dubaji. V polovině února jsme se tak na Gulfood 2018 prezentovali zejména se sýrem Gran Moravia v celé šíři jeho balení, které nabízíme také v našich prodejnách v České republice, nechyběly ale ani další sýry skupiny, jako jsou provolone a scamorza.



Zima ve znamení konferencí

Na začátku roku jsme byli pozváni hned na několik konferencí, abychom představili koncept prodeje La Formaggeria Gran Moravia. V lednu Roberto Brazzale prezentoval filozofii našich prodejů v rámci Retail Fora 2018, jehož téma bylo letos věnováno budoucnosti vztahů se zákazníkem v době digitalizace. V únoru se zúčastnil konference Zákazník 2030, jež se soustředila opět na zákazníka, na to, jak se mění zákazníci, jejich chování, potřeby a očekávání, jaké jsou nové trendy a inovace v zákaznickém přístupu, komunikaci, službách zákazníkům. Pozvání na obě konference nás velmi potěšilo, je pro nás důležitým uznáním našeho modelu prodeje, který je založen na osobním, lidském kontaktu se zákazníkem v době, kdy se rychle rozvíjí neosobní nakupování online.



Dlouhá, více než dvousetletá historie rodinného podniku Brazzale byla jedním ze dvou hlavních témat mezinárodní konference pořádané Centrem pro

rodinné firmy Vysoké školy ekonomické v Praze. Účast na této prestižní konferenci, kde byl Roberto Brazzale spolu s profesorem Mattiasem Nordqvistem, ředitelem centra pro rodinné firmy v Jönköpingu, jedním z hlavních řečníků, byla pro skupinu Brazzale velkou ctí. Ústředním tématem konference bylo, jak úspěšně předat rodinné podnikání další generaci – zkušenost, která v Česku kvůli historickým událostem druhé poloviny 20. století chybí a která je právě v tomto období velmi aktuální.

Zdroj fotografií: VŠE, KPMG, Positive s.r.o.





Foto Lenka Hatašová

Simona Stašová: Itálie, má láska na první pohled!

Říkáte, že kulinářské umění jste od své maminky Jiřiny Bohdalové neodkoulala a pro své blízké připravujete „jen“ špagety, saláty a kuře na milion způsobů. Je to zdravý záměr, nebo spíš snaha neprovařit půl dne?

Ono to u mě všechno souvisí s malými dětmi. Jak já ráda vařila všechny ty kašičky a patlačky, když byli ještě moji kluci malí! A člověk si toho nevážil a myslel, že to tak bude napořád. Když jsou kolem vás malé děti, život je krásný, jak vyrostou, všechno se změní. Ale zpátky ke kuchyni. Zamilovala jsem si italskou kuchyni, protože jsem se v jedenadvaceti letech zamilovala do celé Itálie.

Jak se to stalo?

Studovala jsem tenkrát poslední rok herectví na DAMU a celý ročník byl pozvaný do italské Aquily hrát na náměstí divadlo. Se spolužákem Ivanem Luňanským jsme se jako kupec a kupcová ze hry „Rytíř hořící paličky“ naučili své repliky italsky a měli jsme oba veliký úspěch. Tím to všechno začalo. Ten jejich krásný zpěvný jazyk, teploučké podnebí, sluníčko a moře! A ta kuchyně! Láska na první pohled.

Od té doby se inspirujete italskou kuchyní?

Italská kuchyně je nejen lehká na vaření, ale i na trávení, a je velmi zdravá. Celá středomořská kuchyně je zdravá – na kosti, zuby a na pleť. Pokud si zvyknete na ryby, saláty a mozzarellu, na špagety a parmezán, pak vám vepřo knedlo zelo přijde velmi těžké do žaludku. Já už to tak dneska cítím.

Co vám nejvíc chutná od maminky?

Máma vaří právě tu klasickou českou kuchyni – svíčkovou, rajskou, koprovku, segedín. Jsou to staré recepty poděděné po babičce, takže opravdu dobrota. Pokud jsme ale u Jiřinky častěji, synové si vždy včas objednájí něco lehčího. Špaget a ryb se však u mojí mámy nenadějete. Na ty jsem specialista já.

Bavíme se o dobrém jídle a ruku v ruce s tím jde otázka, jak se i s chutí k jídlu dá udržet tak skvělá figura, jakou máte vy? Je dobré začít si pochutnávat jen na těch jídlech, která nejsou kalorickou bombou.



Foto Lenka Hatašová

Dá se to vypěstovat, opravdu to není těžké. Je ale pravda, že to jde trochu do peněz. Když přestanete jíst chleba, rohlíky a knedlíky, musíte je nahradit něčím zdravějším, což je dražší. Dát si ryby, ovoce, zeleninu, sýry, špagety. Moje babička vždycky říkala, že na hubě se dá nejvíc ušetřit, tak teda já na ní nešetřím. Ale zase nepiju a přestala jsem teď kouřit, takže to někde vykompenzuju.

Kromě procházek s pejskem vás drží v kondici i sport, který máte ráda. Čemu se nejvíc věnujete?

Miluji lyžování, ale už jsem dva roky nikde nebyla. Taký už se trochu bojím o nohy. Nicméně vynahrazuji si to plaváním, a to i v zimě v krytých bazénech. Z plavání je nejhezčí figura, protože rovnoměrně zapojujete všechny svaly a neublížíte si. Je to sport jak pro mladé, tak pro staré. Vřele doporučuji.

Hodně cestujete, kde se vám líbilo nejvíc?

Zase tak velká cestovatelka nejsem. S filmovým festivalem jsem se podívala do Monte Carla, do San Franciska a do jihokorejského Soulu, přivezli jsme nějaké ceny a byl to zážitek, na který nezapomenu. Ale mám-li se přiznat, za posledních patnáct let jsem soukromě vždycky skončila v Itálii nebo na Sicílii. Je to můj druhý domov a cítím se tam nejlíp. Řím je moje láska a celá Sicílie taky.

Itálie je rodná země Eusebia Ciccotti, vašeho druhého muže a otce vašeho staršího syna Marka. Co vás na něm okouzlo, když jste jej v roce 1985 potkala na festivalu v Karlových Varech?

Všechno. Inteligentní pěkný černý chlap, navíc z mého milovaného Říma, se smyslem pro humor. A on se do mě taky díval jak do obrázku, bylo to jasné. Pak tady rok studoval na FAMU a to se mu stalo osudným. Po roce jsme se vzali a narodil se nám Marek.

Prohlásila jste, že jste v minulém životě byla toulavou kočkou, která se narodila na Sicílii a žila v Římě. Jaký to byl život?

Víte, to je taková hyperbola, nadsázka. Nevím, jestli jsem byla kočkou, kozou nebo rybou, v každém případě tu lásku k Itálii bych si ráda nějak zdůvodnila, je to cit bezpodmínečný, jako k dítěti. Přestoupím hranice s Itálií a zvýší se mi tep. Klesne zase, až odjedu a jsem doma. Když dlouho nejsem v Itálii, musím se tam jet nadechnout, zrychlit ten tep, popovídat s pekařem, s řezníkem, projít se po uličkách, napít se z kašny a nechat na sebe působit ten jejich temperament a humor. Ano, ten jejich humor, to je to, co mi chybí.

Která italská města a oblasti jsou podle vás nejkrásnější?

Toskánsko je nádherné. Okolí starobylého městečka Lucca, San Gimignano s těmi

Herečka Simona Stašová si k šedesátinám dala vytužený dárek – římskou dramatizaci slavného italského filmu Víš, že nic nevím. Kvůli ní se vrátila na skok do Říma a projela se červeným fiatem jako v době, kdy tam jezdila za svou láskou

jeho patnácti věžemi, Siena, Florencie, samozřejmě je zajímavá Pisa, ale to už je na mě moc turistické. A pak je krásné pobřeží Cinque Terre, což znamená v překladu Pět zemí a je to pět přes tisíc let starých rybářských vesniček v okolí La Spezia, které jsou vytesané ve skále nad mořem. To se musí vidět, to se nedá popsat.

Simona Stašová



Foto Lenka Hatašová

(* 19. 3. 1955 v Praze)
je jednou z našich nejoblíbenějších divadelních a filmových hereček. Narodila se do rodiny známé české herečky Jiřiny Bohdalové a doktora přírodních věd a seizmologa, Břetislava Staše.

Na divadelních prknech se objevovala už jako studentka konzervatoře a pražské DAMU. Účinkovala na scénách v Českých Budějovicích, Příbrami a také v pražských divadlech ABC nebo Na Jizerce. Zahrála si v *Taxi na věčnost*, *Láskách paní Katty* nebo *Veselých paničkách windsorských*. V Divadle Rokoko excelovala v *Shirely Valentine* a v Divadle v Reznické ve hře *Římské noci*. Za roli Evy v dramatu *Drobečky z perníku* získala divadelní Cenu Thálie. Také ve filmu si zahrála několik výrazných rolí. Zazářila v komedii *Pelíšky* a dramatu *Musíme si pomáhat* od Jana Hřebejky nebo ve filmu Filipa Renče *Román pro ženy*. Hrála i v *Babím létě*, *Šťěstí či Mužích v naději*. Byla třikrát nominovaná na Českého lva za nejlepší ženský herecký výkon ve vedlejší roli, a to ve filmech *Pelíšky*, *Román pro ženy* a *Lída Baarová*. Na festivalu v San Francisku byla oceněna za film režiséra Renče *Sebemilenc* a debutovala také na festivalu v jihokorejském Soulu. Simona Stašová byla třikrát provdána. Jejím prvním manželem byl herec Pavel Trávníček. Z druhého Ciccottim má syna Marka a s bývalým manželem, hercem Pavlem Skřípalem syna Vojtu. Pravidelně a často navštěvuje Sicílii a Itálii, kterou považuje za svůj druhý domov.



Simona Stašová s hereckým partnerem Michalem Dlouhým ve hře Viš, že nic nevím. Tuto bláznivou komedii prý s Michalem připravila pro diváky, kteří se chtějí zachechtat a zapomenout na dvě hodiny na strasti života

Foto Lenka Hatašová



Čtyřikrát do roka vyrážíte na Sicílii a užíváte si tam samotu. Jak vypadají vaše relaxační sicilské dovolené?

Povídám si s těmi nejobyčejnějšími lidmi. Mám tam už spoustu kamarádů, jeden dělá pizzu, jeden má penzionek, další rybářskou loďku, pekařka a uklízečka a babička, co má dvanáct vnoučat... tak nějak. A hodně si čtu, to je moje vášeň. Být u moře, poslouchat šplouchání a číst si... nááádhera.

Co se vám na obyvatelích Itálie líbí nejvíc?

Jak jsem řekla, mají humor, to je to hlavní. Jsou všichni tak trochu herci, protože gestikulují a řvou a nahlas se chechtají, a proto se tam cítím jako ryba ve vodě. Umí si užívat života a mají veliké srdce, jsou mi jako národ velmi blízcí.

Jaký je váš vztah k typickým italským specialitám – vínům, olivám a sýrům? Je to pochoutka. Patří to k dobrému životu.

Znáte vyhlášený český dlouhozrající sýr Gran Moravia? Jak vám chutná? Chutná mi velmi.

Kolika jazyky vládnete? V představení Římské noci v Divadle v Řeznické mluvíte italsky, pravidelně pilujete angličtinu a před časem jste v Soulu na International Seoul Drama Awards, kde vás ocenili za Renčův film Sebemilenc, vystříhla děkovnou řeč v korejštině...

Italsky mluvím jako česky, ale takovou tou kuchyňskou italštinou. Číst noviny, to už je horší. Španělština je hodně blízka italštině, takže si bez problémů rozumíme.



Foto Lenka Hatašová

Anglicky se dost slušně domluvím, chodila jsem od třetí třídy na anglickou devítiletku. Dva roky jsem na konzervatoři studovala francouzštinu a rok jsem se učila němčinu, takže od těchto řečí vždy jen to základní, jako že mám hlad a žízeň a kudy se dostanu kam. A v korejštině jsem se naučila jen tu děkovnou řeč na festivalu, ale byli ohromeni a ocenili moji snahu. To staré známé: kolik řečí umíš, tolikrát jsi člověkem, platí.

Často zmiňujete, jak krásná a důležitá je pospolitost ve vaší rodině. Je pro vás hodně důležité být nablízku mamince Jiřině Bohdalové, tátovi, významnému vědci Břetislavu Stašovi, a synům Markovi a Vojtovi? Kde je vám s nimi nejlíp? Rodina je základ, bez ní bych nevěděla, proč tu vlastně na tom světě jsem. Nejlíp je mi s nimi tam, kde jsou právě oni. Je mi jedno kde, hlavně když mi dají svůj čas.

Zhruba před rokem jste se rozhodla v práci výrazně zvolnit. Omezila jste dabing, odmítáte seriály a nelákalo vás ani filmování. Soustředíte se pořád na divadelní role v Divadle Bez zábradlí a Divadle ABC, nebo jste do svého pracovního programu přece jen vpustila nějaké filmování?

Filmování je přelétavý milenec a divadlo je stále pevné manželství, jistota. Když ale nějaký ten milenec v podobě krásného filmu zaťuká, určitě si čas udělám.

Které vaše tři divadelní hry, respektive role v nich, jsou pro vás prozatím nejkrásnější?

Mám na repertoáru osm divadelních her a všechny je miluji. Shirley Valentine, Filumenu Marturano, Skleněný zvěřinec, Drobečky z perníku... všechny. Je to takový vějíř mých postav a tu barevnost mám ráda. Dokonce v Posledním ze žhavých milenců s Petrem Nárožným hraju trojroli, ano, jsou to krásné rozmanité, hluboké a vtipné komedie. Líbí se divákům i mně, a to je to hlavní.

Hry si hledáte sama, podobně jako kolegy, a společně s nimi pak režiséra. Máte teď vybráno, co byste chtěla nastudovat? Právě teď studujeme s Kamilem Halbichem a s režisérem Vladimírem Strniskem americkou komedii Vězeň na Druhé Avenue, krásný vtipný text o lidičkách, kterým se v životě moc nedaří, ale kteří se s tím umí s humorem vyrovnat. Budeme hrát v Divadle Bez zábradlí, přijďte se podívat.

Člověk se postupem času mění, ale v jádru zůstává stejný. Podle vás je někde uvnitř celoživotně Simona, která „říčí smíchy“. Kdy se vám naposledy zadařilo zaříčet si na celé kolo? Víte, umět se od plic zasmát sám sobě, to je ten největší kumšt, a o to se každý den tak trochu snažím. A věřte, jde to. Někdy hůř, někdy líp. Jen se nebrat tak moc vážně. Stejně z toho nevyvážnem.

Naši prodavači doporučují

Doporučení, recepty, zajímavosti a rady od těch nejpovolanějších – našich prodavačů, které můžete v La Formaggeria Gran Moravia potkávat každý den.

Helena Černá, Brno, Zelný trh:

Naším zákazníkům bych aktuálně určitě doporučila **SÝR VERENA DOLCE**, který je velmi oblíbený také u dětí. Nedávno byla upravena jeho receptura a teď je Verena ještě lepší, v sýru se při zrání tvoří větší oka a jeho chuť je sladší a jemnější, takže určitě stojí za vyzkoušení. Skvěle chutná samotný ke sklence vínka, ale třeba také se salámem sopressa vicentina nebo s nakládanou zeleninou. Z vín k němu mám nejraději šumivé Vespaiolo frizzante.



Dana Dufková, Olomouc:

Velmi jsem si oblíbila **ITALSKOU SALSICCIU**, která je vynikající jak na gril, tak také k přípravě různých receptů. U nás doma má vždy velký úspěch risotto se salsicciou, proto bych se o recept ráda podělila s našimi čtenáři.

Budete potřebovat: 280 g rýže Vialone Nano, 200 g salsicci Mamma Tina, 25 g kapusty, půlku cibule, kuřecí nebo zeleninový vývar, bílé víno, máslo, sůl, extra panenský olivový olej a samozřejmě náš sýr Gran Moravia :–) Do hrnce dejte vařit 1 l vývaru. Kapustu očistěte, omyjte, nechte okapat a nakrájejte na proužky. Cibuli také očistěte a najemno nasekejte. V pánvi rozevřete trochu oleje, přidejte máslo, cibuli a orestujte. Přidejte na kousky nakrájenou klobásu, přimíchejte rýži a chvíli restujte. Přilijte víno a několik naběraček vroucího vývaru. Postupně míchejte a přilévejte vývar, než bude rýže al dente a tekutina se vyvaří. Dle chuti osolte. Do risotta vmíchejte trochu másla, posypte dostatečným množstvím strouhaného sýru Gran Moravia a ihned podávejte. Přeji všem dobrou chuť!



Fabrizio Canalini, Praha, Václavské náměstí:

Chtěl bych zákazníky upozornit na novinku v sortimentu italských těstovin – dlouhé špagety Bigoli de Bassan, které jsou typické pro benátský region. Jsou skoro půl metru dlouhé a o něco širší než klasické špagety, a také díky svému povrchu výborně absorbují omáčky. Doporučil bych je třeba s pestem trapanese a nastrohaným Gran Moravia, výborné jsou také s omáčkou aglio olio peperoncino od La Burnia, hodí se k nim také omáčka z ančoviček a brokolice.





Přichází jaro

Roční období na vašem stole: jak připravovat a kombinovat čerstvou zeleninu a ovoce, které se po zimním období vracejí čerstvé na pulty prodejců.

Každé období má své klima, svoji zeleninu, své tradiční recepty. Jaro se ohlašuje návratem barev, vše je pestrobarevnější, včetně jídel na talíři, a stejně tak zelenina a ovoce se svou chutí a intenzivnějšími barvami. Zpočátku se sice probouzí pomaleji, ale poté vrcholí v týdnech předcházejících létu. Chřest, křehký špenát, jahody, které pomalu začínají růst a na konci jara budou rudé, sladké a plné: toto jsou hlavní ingredience svěžích receptů, které vás mohou provázet v průběhu jara.

Jak připravit stůl

I zde triumfuje jaro: čistě bílá je dokonalým podkladem pro paletu barevných květů a poupat a svěže zelených listů, které budou skvělou dekorací. Číré sklo a tmavé matné talíře doplní váš stůl a budou ladit s chody tohoto menu plného jemných a typicky jarních chutí.

Recepty

Jahodovo-mozzarellové špízy s balsamikem

Omyjte a dobře osušte jahody, pak je nakrájejte na silné plátky. Nechte okapat mozzarellu ciliagine. Do mísy dejte 3 lžíce extra panenského olivového oleje a jednu lžici octa balsamico, přidejte sůl, pepř a několik lístků máty. Rozmíchejte důkladně vidličkou. Na špízové jehly napichujte střídavě mozzarellky a plátky jahod. Špízy poté položte na servírovací talíř a přelijte připravenou zálivkou.

Krémové špagety s citronem

Dobře omyjte a osušte jeden citron bez chemického ošetření. Nastrouhte kůrku a dejte ji stranou, poté vymačkejte šťávu a přes sítko ji přefiltrujte. Na pánvi rozpustěte máslo a na nízkém žáru v něm vařte půl cibule nakrájené na malé kousky spolu se špetkou soli a pepře a citronovou šťávou, a to asi 15 minut, dokud nebude cibule měkká. Přidejte 200 ml čerstvé smetany a nechte zhoustnout. Mezitím dejte vařit špagety, sceďte

Menu

- Jahodovo-mozzarellové špízy s balsamikem
- Krémové špagety s citronem
- Krémová špenátová polévka s chipsy z řepy
- Lososové závitky s chřestem a speckem
- Nepečený koláč s jahodami a čokoládou

Servírujte s vínem...

Začněte šumivým Prosecco DOC, pokračujte s Vespaiolo Frizzante a dezert na závěr servírujte s Torcolato Riserva.



je a přidejte na pánev k omáčce, dobře promíchejte, pokud je třeba, přidejte ještě trochu másla. Osolte, opepřete a podávejte ozdobené nastrouhanou citronovou kůrou.

Krémová špenátová polévka s chipsy z řepy

Dejte vařit asi litr zeleninového vývaru, přidejte 250 g předem uvařených brambor a 1 kg čerstvých špenátových listů, a krátce povařte. Rozmixujte a ochuťte černým pepřem a solí. Chipsy: můžete použít jak uvařenou červenou řepu tak syrovou brukev vodnici. V obou případech je dobře osušte, nakrájejte na velmi tenké plátky a rozložte na papírovou utěrku. Na pánvi rozežhřejte dostatečné množství oleje na smažení a postupně v něm osmažte tenké plátky řepy. Nechte z nich na papírové utěrce okapat přebytečný tuk. Osolte a ihned podávejte jako ozdobu špenátové polévky společně se lžící bílého jogurtu.

Lososové závitky s chřestem a speckem

Očistěte chřest, odkrojte dřevnatou část a škrabkou výhonky oloupejte (u zeleného chřestu to není třeba). Vařte ho asi 6 minut v dostatečném množství osolené vody. Poté propláchněte studenou vodou a nakonec odkrojte špičky a dejte je stranou. Výhonky nakrájejte na malé kousky a rozmixujte je spolu se lžičkou citronové šťávy a 3 lžícemi olivového oleje do krémové omáčky. Tenké plátky lososa z obou stran krátce opečte na rozpálené pánvi. Chřestové špičky rozdělte podle počtu plátků lososa, zaviňte je do plátků a vše upevněte plátky specku. Podávejte ozdobené chřestovou omáčkou spolu s novými brambory uvařenými v páře.

Nepečený koláč s jahodami a čokoládou

Rozlámejte 200 g sušenek a poté je rozmixujte. Rozpusťte ve vodní lázni 80 g másla, přidejte ho k sušenkám a promíchejte v těsto. To rozprostřete do dortové mísy o průměru 20 cm vystlané pečicím papírem. Lžící dobře stlačte, zakryjte fólií a dejte do ledničky na 5 hodin odpočívat. Připravte si krém: rozmíchejte 200 g mascarpone nebo ricotty s 80 g cukru, špetkou soli a vanilkovým extraktem do krémové pěny. Vyšlehejte 150 g smetany a přidejte ji do krému pozvolným mícháním odspodu nahoru. Krém naneste na sušenkový základ, ozdobte kousky jahod a ozdobte rozpuštěnou čokoládou.



Roční období na vašem stole



Sezóna: Několik nápadů na kombinace

Chřest a...

Jemný, křehký, dokonce údajně s afrodiziakálními účinky... jedno je jisté, chřest je výtečný a navíc je bohatý na vlákninu a vitaminy. Prvním pravidlem pro to, abyste si ho mohli vychutnat co nejlépe, je jeho velmi důkladné omytí ve studené vodě. Dřevnatá

část se musí vždy odstranit, zatímco zbylá část výhonku se může oloupat nebo nechat tak, jak je, zejména u velmi křehkých kousků. Obecně platí, že bílý chřest je nutné oloupat vždy, zelený jen výjimečně. Vaří se s velkou obezřetností ve vroucí vodě a to jen krátce a tak, aby špičky zůstaly nad vodou, lze ho uvařit též v páře.

...Risotto: Přidejte uvažené a nakrájené výhonky chřestu asi v polovině doby vaření risotta. Až na závěr pak přidejte špičky chřestu a vmíchejte dostatečné množství másla a nastrohaného sýru Gran Moravia.

...Máslo: Uvařte chřest „al dente“ a orestujte ho na pánvi na másle s trochou mletého černého pepře. Pro přípravu hlavního chodu můžete na pánev přidat vejce a dochutit vše přímo na talíři lanýžovým máslem.



...Sýry: S vejci a mixem sýrů nakrájených na kostičky připravíte vynikající zapečený chřestový flan. Ještě výraznější chuti mu dodají kostičky pancetty. Lahodná je také omeleta s chřestem a burratou nebo s kostičkami gorgonzoly dolce.

...Uzeniny: Plátky specku nebo prosciutto crudo se přímo nabízí k ovinutí kolem výhonků chřestu. Krátce orestujte na pánvi dokřupava a podávejte s volským okem nebo dejte zapéct posypané strouhankou do trouby. V takovém případě se skvěle hodí k rybám, jako je losos, nebo k pečením.

Krátce na závěr

Špenát: Lasagne s krémem z pesta (pesto smíchané s bešamelem), ricottou a spařenými špenátovými listy. Připravují se s bešamelem tak jako klasické lasagne, do každé vrstvy se pak přidají výše uvedené ingredience, dále kostičky provolone a nastrohaný sýr Gran Moravia.

Ředkvičky: Salát s plátky ředkviček, křehkými listy špenátu, čtvrtkou jablka rozkrájenou na plátky, drcenými vlašskými ořechy a kostičkami sýru feta nebo kozího sýru, ochucené extra panenským olivovým olejem a spoustou pepře.





Za původem těstovin

Putování přes moře a napříč Itálií, od etruských památek k sicilské pšenici. Objevte s námi historii těstovin i zajímavosti spojené s touto potravinou, kterou milují lidé po celém světě.

Těstoviny jsou italským jídlem par excellence – v celém světě jsou synonymem pro Itálii. A jsou také tím, co každému Italovi na cestách nesmírně chybí. Příběhy těch, kteří emigrovali za prací ve 20. století v době, kdy ještě nebylo tak snadné těstoviny za hranicemi Itálie sehnat, jsou plné vyprávění o zavazadlech přetékajících těstovinami. Nebo také o špagetách dělaných doma a schnoucích všude, kde to jen bylo v bytech možné. Směs na kamenech nahrubo namletého obilí, jako je proso, špalda a pšenice, a vody, je již od počátku věků univerzálním jídlem. Jednoduché

kuličky z vody a mouky pečené na rozžhavených kamenech nebo na ohni byly po celá staletí ve všech zeměpisných šířkách základem stravy. Ale k proměně tohoto pro přežití základního jídla v autentické gastronomické mistrovské dílo, které je stejně malé a jednoduché jako nenahraditelné, došlo v Itálii za Etrusků. Od té doby se díky technologiím italská těstovinová tradice neustále zlepšovala, pravidla však zůstala stále stejná. A v každém uvařeném talíři těstovin je dnes obsažena celá historie cesty jednoho pšeničného zrnka k dokonalosti.

Těstoviny s rajčatovou omáčkou jsou skutečnou italskou klasikou a dokonalým spojením

Trocha historie: z Říma na Sicílii

Naše putování začíná v okolí Cerveteri, městečka z etrusko-římské doby v regionu Lazio. Právě zde najdeme první historický doklad o výrobě těstovin, který je ze 4. stol. př. n. l. Jde o úžasné místo, které stojí za to navštívit – Tomba dei Rilievi (Hrobka reliéfů). Nachází se v etruském archeologickém nalezišti a několik fresek, které ji zdobí, zobrazuje nástroje a fáze výroby čerstvých těstovin. Právě tyto, a nikoli ty sušené, totiž jako první vstoupily do dějin stravování. Jejich uchovávání a převážení, coby dvě specifické vlastnosti špaget, penne a fusilli, jsou totiž požadavky, které vznikly až mnohem později. Fáze sušení, během níž se z čerstvých těstovin stanou sušené, byla zavedena až ve středověku. Ve stejném období se také začaly těstoviny vařit ve vodě, jak je tomu doposud, ve vývaru nebo i v mléce. Přítomnost fresek zobrazujících nástroje potřebné k výrobě těstovin uvnitř hrobky značí, do jaké míry Etruskové těstoviny považovali za vznešené jídlo. Nejstarším tvarem těstovin, který byl konzumován jako první, jsou testaroli, tedy jednoduché obdélníky, čtverce nebo kosočtverce z těsta vyřezané rádlíkem a ochucené jakoukoli omáčkou a zvěřinou. Římané, jako Horatius či Terentius Varro, ve svých dílech zmiňují lasagne, proužky těsta pečené v troubě se zeleninou. Poté stopy po těstovinách z historie mizí, a to až do roku 1000, kdy nastává zlomový moment. Arabové, kteří ovládali Sicílii, tehdy znovu začali používat těstoviny a vymysleli i jejich sušenou podobu, která díky metodě sušení získala dlouhou trvanlivost. Na Sicílii tak došlo k rychlému rozvoji těstovin. Nížiny poskytovaly dostatek pšenice a obilí, nechyběly tu ani mlýny na jejich umletí. O zbytek se postarali ligurští obchodníci, kteří těstoviny dostali po moři do celé Itálie.



Vnitřek prastaré hrobky v Cerveteri podává svědectví o výrobě a významu těstovin v průběhu staletí

Místo: hrobka Tomba dei Rilievi v Cerveteri, Lazio

Fresky nacházející se v hrobce Tomba dei Rilievi, nazývané také „krásná hrobka“, promlouvají jasně: válečky, zvlněné nástroje sloužící k vykrajování proužků těsta a používané k vytváření lasagni a tagliatelle, mouka, vály na těsto a karafy s vodou. Místo ale není významné jen pro toto historické svědectví o roli těstovin v průběhu staletí. Tato hrobka ze 4. stol. př. n. l. se nachází v nekropoli Banditaccia, jedné z nejdůležitějších a nejpůsobivějších nekropolí z etruské doby, kde se můžete díky mimořádným archeologickým nálezům vydat na úchvatnou cestu do světa starého přes dva tisíce let.

První na trhu: vermicelli

Díky janovským mořeplavcům už byly sušené těstoviny na začátku 14. století rozšířené po celé severní a střední Itálii a staly se součástí obchodu i každodenního života. Poprvé se o nich objevuje zmínka v oficiálním dokumentu z roku 1284, který je uchován ve Státním archivu v Pise a v němž se hovoří o prodeji „Vermicelli“. Zmínky o tomto formátu těstovin, který je podobný špagetám, jen je o něco silnější, najdeme také v několika hebrejských textech z 11. století, kde nesou název „vermishelsh“. Zmiňuje se o nich i legendární neapolská kniha receptů Liber de Coquina napsaná mezi 13. a 14. stoletím, která uvádí jejich název v dialektu: „Uermiculi“. Vyzkoušejte je ochucené rozpuštěným máslem, růžovým pepřem a strouhaným vyzrálým pecorinem.

Rajčata z Nového světa a úloha Neapole

V první polovině 17. století vstoupil do historie těstovin další italský region a radikálně změnil její směr. V oblasti kolem Neapole vznikaly v době španělské nadvlády četné těstárny. Když pak dobyvatelé přivezli jako dar ze svých cest do Nového světa rajčata, došlo k jednomu z nejšťastnějších spojení v dějinách gastronomie. Těstoviny s rajčatovou omáčkou byly zprvu každodenním a převažujícím jídlem ve stravování těch nejnižších vrstev, a to i díky výhodnému poměru mezi jejich vlastnostmi a cenou. Kampanie získala velmi rychle primát ve výrobě a spotřebě těstovin a překonala tak Sicílii. Kromě rajčat byly nejpoužívanějšími přísadami k těstovinám strouhaný sýr a koření. Od 15. století je s těstovinami spojena i další ingredience – máslo.



Makarony chutnají výtečně se sýrem Gran Moravia a parmskou šunkou

A jak se jedly? Zrození vidličky

Vidlička se čtyřmi zuby, která je na těstoviny ideální, byla zavedena v Neapoli, aby nahradila ruce, kterými se těstoviny jedly do té doby. A tak se mohly těstoviny zařadit také na jídelníček šlechty.

PŠENICE, VODA A... PĚT FÁZÍ VÝROBY



Pšenice

Tak jako u sýra, kde vše začíná kvalitním mlékem, i v případě těstovin je první výrobní fází výběr pšenice. Obvykle se pro co nejlepší výsledky používá směs tvrdé pšenice s různými vlastnostmi a různým původem. Musí to být ta nevhodnější pšenice na to, aby výsledné těstoviny měly co nejlepší strukturu a při vaření se nerozvařily, a musí být bohatá na bílkoviny.

Mletí

Jde o proces rozemletí pšenice v mlýnech. Zde se vybírají ty části zrnka, které se použijí pro výrobu semoliny, nezbytné pro těstoviny. Střed zrna je jeho nejcenější částí.

Hnětení těsta

V této delikátní fázi jsou vedle vlastností pšenice důležité také vlastnosti vody, včetně její teploty. Použití studené vody sice proces hnětení těsta znesnadňuje, jak si to ostatně můžete vyzkoušet i doma, ale zaručuje lepší výsledné těstoviny.



Tažení těsta

V této fázi těstoviny získávají svůj tvar: z těsta vznikají fusilli, penne, špagety a tisíc dalších formátů. V některých případech se používají pláty z bronzu, které těstovinám dodávají mimořádnou pórovitost a díky ní schopnost lépe absorbovat omáčky.

Sušení

Dle tradice se těstoviny suší pomalu a při nízkých teplotách: tak jako všechny cenné výrobky, také ony vyžadují trpělivost a vedle umu hnětení také umění čekat. Krátké těstoviny potřebují alespoň osm hodin a více, pro ty dlouhé, jako jsou špagety, může to být třeba 18 hodin i více v závislosti na formátu. Je to zásadní fáze, kdy se veškerá pozornost věnovaná výběru pšenice a vody vykrystalizuje v malé mistrovské dílo jednoduchosti.

Eccellenti Pittori Brazzale již počtvrté

Dílo „Il Corpo Squisito“ mladého italského umělce Nicolý Samorìho se stalo nejlepším obrazem roku 2017 a zvítězilo ve 4. ročníku umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori Brazzale.

VÍTĚZ – IL CORPO SQUISITO, AUTOR NICOLA SAMORÌ

Uměleckou cenu Eccellenti Pittori Brazzale založil ve spolupráci se skupinou Brazzale významný italský kritik a novinář Camillo Langone, který je zároveň kurátorem projektu a webových stránek www.eccellentipittori.it, skutečného deníku žijícího italského malířství. Vítěz letošního ročníku byl vyhlášen 11. ledna a stal se jím obraz čtyřicetiletého romagnolského malíře Nicolý Samorìho, který je nejen kritikou, ale i z pohledu trhu s uměním považován za jednoho z nejoriginálnějších a nejžádanějších umělců působících na mezinárodní umělecké scéně. „Samorì je jedním z největších žijících malířů“, vysvětluje Langone. „Je více uznáván v zahraničí – zejména v Německu – než v Itálii.“ Jeho díla se vyznačují mimořádným zvládnutím techniky a mnohdy jsou inspirována malířstvím 17. století, zejména díly Caravaggia a španělského malíře Josého de Ribery. Prostřednictvím techniky s nesmírným vizuálním účinkem Samorì přetváří a přehodnocuje tradiční náměty sakrální ikonografie takovým způsobem, že se jeho díla nejednou stala předmětem polemik.

Vítězný obraz, jehož název „Il corpo squisito“ v překladu znamená „Výtečné tělo“ (olej na mědi, 85 × 50 cm, 2017), zachycuje výjev Krista u sloupu, který bezesporu navazuje na tradici 17. století a představuje symbol eucharistie a velikonoční oběti, je však záměrně překroucený a přetvořený – postrádá nejen barvy, ale i Kristovu tvář.



Nicola Verlato, The cave



Nunzio Paci, Il sognatore

Výsledkem je dekonstruovaný obraz, který přitom, jak se zdá, neztrácí nic ze své původní posvátnosti. „Toto moje dílo nemá nic společného s gestem nějakého ikonoklasty“, říká Nicola Samorì, „ačkoli by mohlo být mylně považováno za vandalsky poničený starý obraz. „Il corpo squisito“ jsem celý namaloval sám, ještě před zaschnutím jsem ho posypal cukrem a nechal napospas hmyzu, větru a dešti. Nakonec byl učenán vyškrobáním jednotlivých olejových vláken, která dopadají na hrud. Použil jsem téma vycházející z křesťanské tradice, které je

součástí naší kolektivní paměti, a pokusil se ho zbavit podoby, kterou jsme odjakživa zvyklí vídat.“ Autorův umělecký přístup využívá vedle malířských technik také vnější působení přírodních činitelů. Samorì nechal vytvořený obraz více než měsíc volně pod širým nebem vystavený skutečnému procesu transformace spočívajícímu v působení drobného hmyzu i počasí, jež na něm zanechalo stopy, šrámy a jizvy. Z Kristova těla se tak stala doslova výtečná (tedy „squisita“) hmota. V závěrečné třetí fázi pak umělec sedřel Kristovu tvář.



Enrico Robusti, In questo bar non si fa credito (detail)



Mauro Reggio, San Petronio



Marta Sesana, La entrata

Nicola Samorì biografie

Narodil se ve Forlì v roce 1977 a vystudoval Akademii výtvarných umění v Bologni. Dlouhá léta se doslova tělo na tělo utkává s klasickou malbou. Je uznáván na celém světě, zejména na severu Evropy (vystavoval v Kodani, Berlíně, Štětíně, Stuttgartu, Dessau, Frankfurtu, Tübingenu či v Lipsku). Dokáže na sebe upoutat pozornost i v souvislosti se zvláštními tématy svých výstav, jako např. „Vylidňovatel“, „Pandemie“, „Dialektika zrůdy“, „Ctihodný zavrženíhodný člověk“. Žije ve městě Bagnacavallo v provincii Ravenna.

Vítězové ceny Eccellenti Pittori Brazzale

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

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

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

2017: „Il Corpo squisito“, autor Nicola Samorì (*1977)

Eccellenti Pittori Brazzale

má každoročně velmi prestižní porotu. Mezi osobnostmi, které vybíraly ten nejvýznamnější obraz vytvořený v Itálii v průběhu roku 2017, najdeme zástupce kultury (Giuseppe Culicchia, Richard Millet, Edoardo Nesi), žurnalistiky (Camilla Baresani), filozofie (Stefano Bonaga, Roger Scruton), architektury (Pier Carlo Bontemi), podnikatelské sféry (Roberto Brazzale, Guido Martinetti), mecenášství a ekonomie (Corrado Beldì). Na samotné soutěžní obrazy jsou kladeny v zásadě dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí se jednat o dílo žijících umělců. Do klání jsou zařazeny obrazy bez ohledu na věk, styl či curriculum umělce, k účasti není třeba žádného zápisného. Vše je nastaveno tak, aby bylo možné získat co nejlépejší přehled o současné nejlepší malířské tvorbě.



Sýry

Skuteční přátelé zdraví

Dva vědecké výzkumy povzbuzující spotřebu mléka a mléčných výrobků: nejen chutnají, ale zároveň také prospívají zdraví. Srdci a nejen jemu.

„Srdce má své důvody, o nichž rozum nemá tušení“, napsal Blaise Pascal, francouzský filozof a matematik. Citát, který dokonale shrnuje to, co se odehrálo ve Španělsku v Barceloně během evropského kardiologického kongresu. Před několika měsíci tam byl představen uznávaný a revoluční výzkum, který zcela převrací pevně zakořeněná přesvědčení: tuky, ty v sýrech nevyjímaje, nejsou pro srdce škodlivé. Vezmeme klasický plátek chleba s máslem a marmeládou: na lavici obviněných byla až do nynějška právě vrstva lahodného másla, která se stále ztenčovala, až téměř vymizela. Nic nemohlo být větší chybou. Výzkum totiž jednoduše vysvětluje, že tuky se jíst mají. A to mnohem víc, než jak je tomu dnes, protože podle závěrů vědců snížení množství tuků vůbec nezlepšuje lidské zdraví.

Kanadská studie

Výzkum Pure (Prospective urban rural epidemiology), prováděný kanadskou univerzitou v Hamiltonu v Ontariu, trval 12 let a zapojilo se do něho více než 154 tisíc osob mezi 35 a 70 lety, které byly vybrány mezi lety 2003 a 2013 v 18 zemích s vysokým, středním i nízkým příjmem a napříč všemi pěti kontinenty. Údaje, publikované zároveň také ve vědeckém časopise Lancet,

ukazují, že tím, co chrání naše srdce, jsou tuky, u nichž je doporučováno, aby tvořily 35 % každodenní stravy. Jejich přijímání je spojeno se snížením rizika úmrtnosti, a to: o 14 % u nasycených tuků, o 19 % u mononenasycených a o 29 % u těch polynenasycených. Větší konzumace nasycených tuků navíc snižuje o 21 % riziko cévní mozkové příhody. Jedná se o skutečnou revoluci některých dietetických konvencí, která začala v sídle a na stránkách toho nejprestižnějšího vědeckého časopisu na světě. Opět se ukazuje, jak jsou pravděpodobně pouze zdravý rozum, přiměřenost a rozmanitá a komplexní strava jedinými přáteli zdraví. Nadměrné přijímání cukrů se naopak z hlediska zdraví srdce a cév nedoporučuje.

Zpráva World Cancer Research Fund

Téma rakoviny a její prevence je vždy velmi choulostivé. K rozvoji této nemoci může vést mnoho příčin. Stravování je bezpochyby jedním z faktorů zahrnutých do její prevence. Francouzský Institut National du Cancer doporučuje ve svém programu prevence konzumaci tří mléčných výrobků denně, a to střídáním různých druhů, které jsou na trhu k dispozici, a poukazuje na ně jako na velmi důležitého činitele při

Odborníci doporučují jíst denně alespoň tři mléčné výrobky. Mezi nimi by neměly chybět sýry, u kterých si můžete vybrat ze široké palety druhů

prevenci vzniku nádorů. Zkrátka, konzumace mléka a mléčných výrobků není jen radostí pro naše chuťové pohárky. Podle dalšího uznávaného zdroje, poslední zprávy World Cancer Research Fund (WCRF), snižuje také riziko nádoru tlustého střeva. Jedná se o obsáhlý svazek dokumentů, který shrnuje 99 vědeckých studií prováděných v posledních šesti letech na více než 29 milionech dospělých osob a více než 247 tisících osobách s rakovinou tlustého střeva. Všechny mléčné výrobky, od mléka až po ty nejděle zrající sýry, byly zařazeny do skupiny potravin, u nichž vědci shromáždili množství důkazů dostatečně pevných na to, aby mohli potvrdit účinnost při prevenci tohoto typu rakoviny. Dokonce natolik, že vydali výživové doporučení k jejich konzumaci. Mezi zjištěnými výsledky jsou: o 13 % snížení rizika rakoviny tlustého střeva u dospělých osob, které přijímají 400 gramů mléčných výrobků denně a o 6 % snížení tohoto rizika při pití 200 gramů mléka každý den.

Rady ve zkratce

- Je doporučena každodenní konzumace alespoň tří mléčných výrobků, celkem alespoň 400 gramů.
- Je dobré vybírat si různé druhy těchto výrobků: mléko, jogurty, sýry atd.
- Pití 200 g mléka denně vede ke snížení rizika rakoviny tlustého střeva o 6 %.
- Tuky jsou důležitým faktorem prevence: mají představovat dobrou třetinu jídla přijímaného každý den.



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA MAGAZINE

Fusilli se speckem, piniiemi a gorgonzolou

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Soutěž o 5 dárkových poukazů v hodnotě 300 Kč

Pošlete nám váš osvědčený recept s některým z našich sýrů Gran Moravia, Verena dolce, giuncata, caciotta či mozzarella, a vyhrajte poukaz na nákup v hodnotě 300 Kč. Vítězné recepty zveřejníme v následujících číslech našeho magazínu. Pište na recepty@laformaggeria.cz. Uzávěrka pro zaslání receptů je 6. 5. 2018.

Suroviny (pro 4 osoby):

- 350 g těstovin
- 150 g italského specku
- 150 g gorgonzoly dolce Brazzale
- 1 balení smetany (200 ml)
- hrst piniových oříšků
- oříšek másla
- sůl
- pepř

Příprava:

Dejte vařit těstoviny. Mezitím na pánvi nasucho opražte pinie. Speck nakrájejte na proužky a opečte je na pánvi na rozpustěném másle dokřupava. Na mírném žáru povařte smetanu na vaření a dejte do ní rozpustit gorgonzolu nakrájenou na kostičky. Uvařené těstoviny smíchejte s krémovou omáčkou, na talíři posypte křupavým speckem a piniiemi.



Tuňákovo- -ricottové kuličky „polpette“



Suroviny (pro 4 osoby):
300 g ricotty • 250 g tuňáka v oleji
• 60 g strouhanky + strouhanka
na obalení • 60 g nastrouhaného sýru
Gran Moravia • 2 vejce • lžíce
kaparů • sůl, pepř, mletá paprika
• olej na smažení

Příprava:
V míse smíchejte ricottu, okapané kousky
tuňáka, vyšlehaná vejce, nastrouhaný sýr
Gran Moravia, lehce nasekané kapary
a 60 g strouhanky. Osolte, opepřete,
přidejte mletou papriku a vše míchej-
te, až vznikne jednolitě pevnější těsto.
Nechte asi půl hodiny v ledničce, poté
z těsta tvořte malé kuličky. Kuličky obalte
ve strouhance a v dostatečném množství
oleje osmažte dozlatova. Nechte na pa-
pírové utěrce okapat přebytečný olej
a podávejte například s nějakou salsou
či pestem.

Fazolová pomazánka s provolone piccante

Suroviny:
250g plechovka bílých fazolí • 4 lžíce
extra panenského olivového oleje • sůl
a pepř • snítky libečku nebo petržele
na dochucení • 2 rozdrčené stroužky česne-
ku • hrst nasekaných vlašských ořechů • hrst
nastrouhaného sýru provolone piccante

Příprava:
Fazole vlijte do cedníku, propláchněte
studenou vodou a nechte odkapat. Vsypte
do mixéru a rozmixujte spolu s olivovým
olejem. Pokud mixér nemáte, v misce
rozdrťte fazole vidličkou nebo šťouchadlem
na brambory a pak promíchejte s olejem.
Směs dochuťte solí, pepřem, česnekem
a nejmenno nasekaným libečkem. Vmíchejte
ořechy a sýr a natřete na opečené plátky
chleba. Ozdobte dle chuti osmaženou
pancettou nebo feferonkou.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Spočítej správný výsledek.

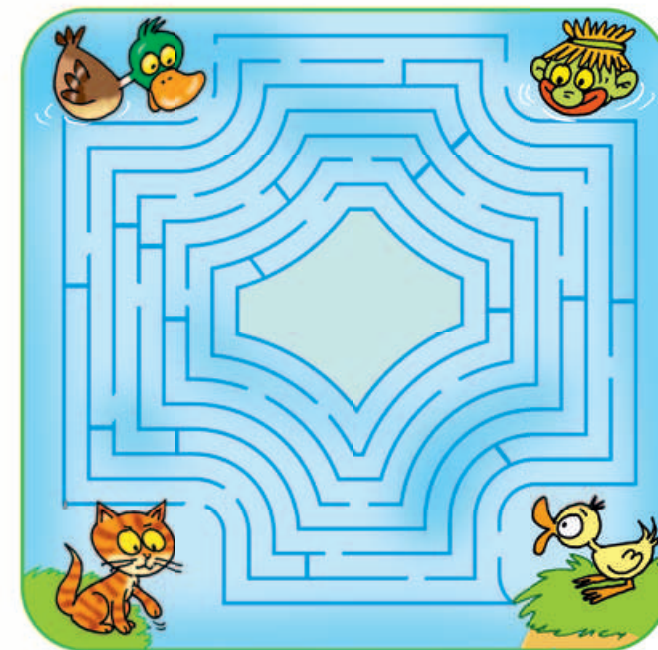
$$10 + \text{[Egg icon]} = 15$$

$$23 - \text{[Stick icon]} = 13$$

$$\text{[Egg icon]} + \text{[Flower icon]} = 17$$

$$\text{[Flower icon]} + \text{[Stick icon]} - \text{[Egg icon]} = ?$$

Najdi káčátku cestu k mamince –
pozor na kočku a hastrmana!





BABY ANIMALS



lamb – jehně



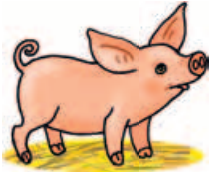
foal – hříbě



puppy – štěně



calf – telátko



piglet – selátko



goatling – kůzle



duckling – káčátko



fawn – kolouch



kitten – kotě

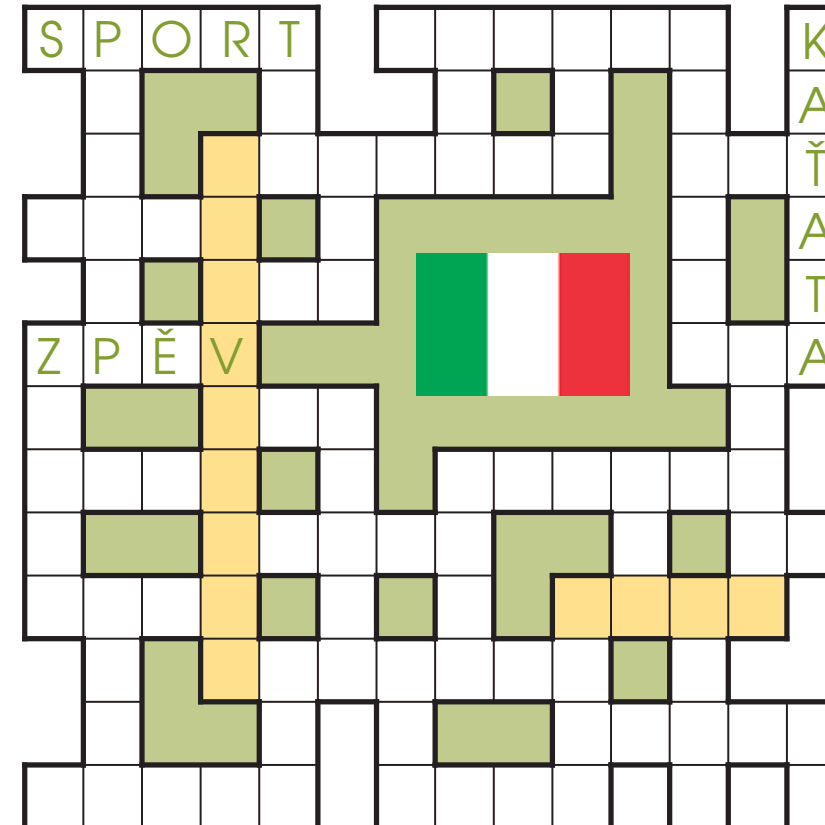


chicken – kuře



KRIS-KROS

Které dva stromy jsou národním symbolem Itálie?



2místná

AU
UM

3místná

ÁJA
AUT
IKS
IND
MED
OBR
ROD
RTY
SED
TAH
ZEĚ

4místná

ALBA
RŮŽE
SLIB
SRNA
ÚKOL
TRNÍ

UPÍR
VLIV
~~ZPĚV~~

5místná
BŘÍZA
JAKUB
NÁMEL
NEHET
ROMÁN
~~SPORT~~
ZÁVIT

6místná
HÁZENÁ
~~KAITA~~
PŘÍKOP
PSTRUH
SLAMÁK

7místná
KANIBAL
OHRÁDKY

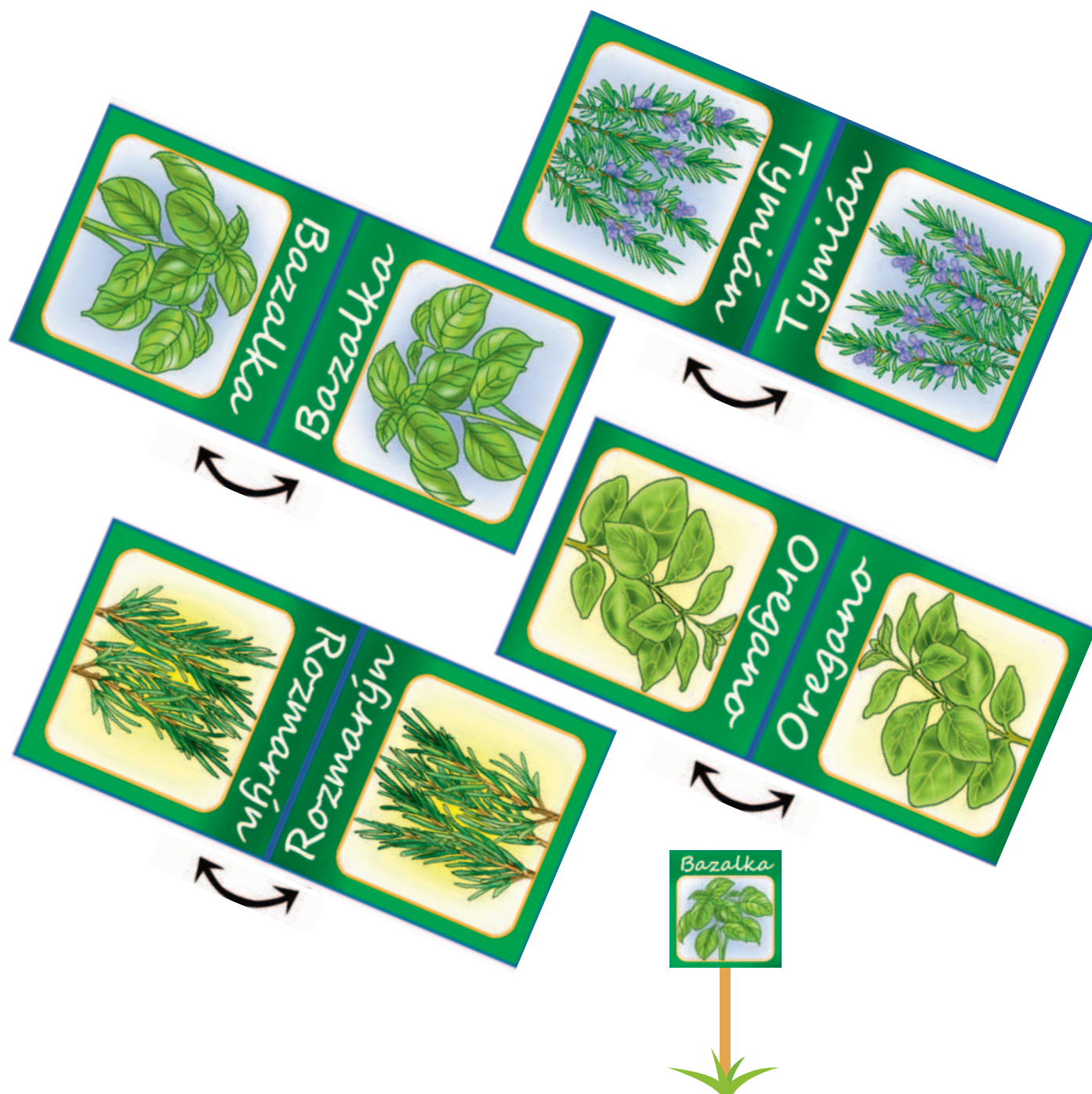
Tajenka: OLIVOVNÍK A DUB



Vyrob si vlastní označovače na bylinky

Označ si v květináči či na záhonku svou bylinku.

Návod: Vystříhni obrázek. Podle šipky obrázek přehni napůl. Na vnitřní část obrázku nanes lepidlo. Vezmi dřevěnou špejli a umísti ji doprostřed obrázku a přitlač obě plochy k sobě. Na obou stranách bude obrázek bylinky. Špejli zastrč do hlíny. Teď už nebudeš mít žádné pochybnosti, kam jsi kterou bylinku zasadil.



Ricottový krém s mangovou pěnou

Suroviny (pro 4 osoby):

300 g bílého jogurtu • 250 g ricotty speciale • 50 g moučkového cukru • 2 lžice cukru krupice • 2 zralá manga • kousek zázvoru (asi 3 cm) • šťáva z jednoho citronu

Příprava:

Mango nakrájejte na malé kousky a dejte je do mixéru spolu se dvěma lžicemi cukru krupice, lžicí citronové šťávy a šťávou získanou z kousku zázvoru. Vše rozmixujte do jemné pěny, můžete přidat i kapku mléka. Ricottu rozšlehejte spolu s moučkovým cukrem a jogurtem do hladkého krému. Ten vlijte do 4 pohárků a nechte alespoň půl hodiny vychladit v ledničce. Poté zakryjte mangovou pěnou, ozdobte lístky máty a nechte další půl hodinu vychladit v ledničce, poté podávejte.



Pizza s cibulí, ořechy a sýrem Dolce formaggio

Suroviny:

korpus na pizzu • 100 g vylouskaných vlašských ořechů • snítka rozmarýnu • 200 g červené cibule • 250 g sýru Dolce formaggio • máslo • extra panenský olivový olej • pepř, sůl

Příprava:

Nejprve nasucho na pánvi opražte vlašské ořechy a nasekejte je. V oleji nechte prohřát snítka rozmarýnu, aby olej provoněl. Cibule nakrájejte na plátky a na mírném žáru je na másle s pepřem orestujte. Na korpus na pizzu rozložte vrstvu orestované cibule, posypte nasekanými ořechy a plátky sýru. Vše zakapejte olejem ovoněným snítkou rozmarýnu. Dejte upéct do trouby dle instrukcí na obalu korpusu.





Krůtí roláda

s rajčatovo-mandlovým pestem a Gran Moravia

Suroviny (pro 4–5 osob):

- 700 g krůtího masa vcelku (prsá nebo stehno) • 100 g polosušených nakládaných rajčat 🍷 • 50 g oloupaných mandlí • 2 lžíce kaparů v soli 🍷
- 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia 🍷 • stroužek česneku
- svazek bylinek (např. šalvěj, rozmarýn a bobkový list) • bílé víno 🍷
- extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷, pepř

Příprava:

Maso rozkrojte na plát a rozklepejte paličkou na maso. V mixéru rozmixujte společně okapaná polosušená rajčata, mandle, kapary předem zbavené soli, Gran Moravia a stroužek česneku, pokud je třeba, přidejte trochu olivového oleje. Vzniklé pesto rozetřete na celý plát krůtího masa, ten poté zatočte a svažte provázkem. Roládu vložte do předem vymazaného pekáče, osolte, opepřete, přelijte trochou bílého vína, přidejte svazek bylinek a dejte péci do trouby na 180 °C asi na hodinu a půl. V případě potřeby podlévejte. Upečenou roládu nakrájejte na plátky a podávejte například s dušenými fazolkami.

Pokrmu do Kuchařky a na stranu Vegetariánské recepty byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.

Original italian restaurant,
home made pasta, seafoods,
Fiorentina steak, good wine



Castellana Trattoria
Novobranská 4, Brno
e-mail: info@castellana.cz
rezervace: 774 421 400
www.castellana.cz



Jedinečný italský speck

Sušená šunka intenzivní a nezaměnitelné chuti. Zrající na vzduchu, okořeněná a přirozeně vyuzená bukovým dřevem a jalovcem.

Jedinečný – to je první vlastnost, která vytane na mysl, když se řekne speck. Syrová šunka získaná z těch nejlepších vepřových kýt, se svým typickým výrobním procesem a následnou nenapodobitelnou chutí. Prověřená směs koření, kterým je potírán, lehké využití a zrání na otevřeném vzduchu, to jsou tajemství umění výroby specku. Původně měl tento postup za cíl hlavně uchovat maso na dlouhou dobu dobré a výživné, aby takové zůstalo po všechny měsíce v roce. Dnes jde doslova o rituály, které specku dodávají jeho nezaměnitelnou vůni a kořeněnou intenzivní chuť. Uzení, které je zcela přírodní, se provádí stejně jako kdysi: v udrné, s bukovým dřevem a provoněnými bobulemi jalovce. Také koření hraje velmi podstatnou roli: jedná se o byliny a rostliny rostoucí v horách oblasti Alto Adige, kde se zrodil také speck. Najdeme mezi nimi bobkový list, rozmarýn a jalovec dodávající chuti kulatý a komplexní tón.

Jak servírovat

Nakrájený na plátky, optimálně ještě v den zakoupení, kdy byl čerstvě nakrájen, položený na prkénku či na servírovacím talíři – společně se salámem, prosciutto crudo, mortadellou, pečenou šunkou a lardem představuje lahodný předkrm pro všechny milovníky dobrého jídla. A s jednou

výhodou navíc, velmi rychlou přípravou. Nezapomeňte k němu podávat různé druhy naložené zeleniny, chléb, focacciu, grissiny či piadinu. Můžete připravit grissini omotané plátkem specku a speckem obloženou piadinu rozkrojenou na čtvrtiny. Tyto vynikající předkrm podávejte se svěžími bílými víny včetně těch šumivých. Díky své vyvážené chuti s jemným uzeným odstínem je speck dokonalým spojencem v kuchyni a dodá na výjimečnosti mnoha rozličným receptům. Skvěle se hodí také do panin spolu s déle zrajícími sýry včetně těch kozích, s různými paté a nakládanou zeleninou.

Rady pro uskladnění

Nakrájený na plátky se stejně jako ostatní uzeniny uchová několik dní. Pokud chcete mít v lednici zásobu na delší čas, zvolte kus specku vcelku, který pak můžete nakrájet na kostičky nebo na tenké proužky až v momentě použití. Abyste zabránili tomu, že se bude vysušovat nebo natáhne pachy lednice, zabalte ho do vhodného papíru, ve kterém jste jej zakoupili v La Formaggeria Gran Moravia. Pak postačí tuk, který je na okrajích plátků specku a má zásadní roli jak pro uchování chuti, tak pro její uvolnění na patře ve chvíli ochutnání, aby čerstvost a měkkost výrobku během skladování uchoval.

Výrobek měsíce



Speck v kuchyni

Může se použít nakrájený na kostičky, na nudličky (na tzv. „julienne“) nebo na plátky. V posledním případě se perfektně hodí k přípravě závitků se sýry: nakrájete zralý sýr na kvádríky a zabalíte je do plátků specku. Na pánvi opražte na trošce oleje strouhanku a sušená rajčata nakrájená na kousky. Závitky se speckem a sýrem rozložte na zapékací mísu, posypte opraženou strouhankou s rajčaty a dejte je na několik minut pod gril, až sýr povolí a strouhanka bude křupavá. Speck nakrájený na nudličky a opečený na pánvi do křupava s trochou oleje a stroužkem česneku je vítaným doplňkem pro vařenou zeleninu, do salátů spolu s kostičkami sýru, do omelet a risotta. K dochucení těstovin: s krátkými tvary těstovin, dále s gnocchi a raviolami. Nakrájete speck na kostičky a osmažte na másle spolu se stroužkem česneku, naředte několika lžícemi vody z vaření těstovin, aby vznikala omáčka. Pro vylepšení můžete přidat také smetanu. Speciální nádech můžete dodat přidáním špetky šafránu, v takovém případě je omáčka ideální k plněným těstovinám.

Víno

Cabernet Sauvignon; pro předkrm, saláty a panini Prosecco di Valdobbiadene.



Speck servírujte na prkénku spolu s další italskou uzeninou a sýry

Inspirace: hamburger, speck a lanýž

Zavíňte mleté maso na hamburger do plátků specku a opečte na pánvi z obou stran. Poté nechte pár minut odpočinout. Housku rozkrojte podélně napůl, na obě poloviny položte plátek Gran Moravia a dejte na pánev rozehrát, aby sýr povolí. Ochutte sušenými rajčaty, krémem s lanýžem Crema con parmigiano a tartufo bianco a opečeným masem.

Smažení je italská vášeň

Dokonalá příprava, nápady do kuchyně i na jídelní stůl, tipy na smažení.

Různé druhy zeleniny a ovoce, tvary a barvy, které přináší jaro, a nejen to. Také sýry, maso, ryby, krémy, těstoviny a rýže. V Itálii se říká, že ke smažení je dobrá i podrážka bot. A opravdu, existuje-li tepelná úprava schopná zaručit výtečná jídla, pak je to právě smažení s výslednými lahodnými a veselými pokrmy. U stolu se sejdou všichni pohromadě a pokud je to možné, jí se rukama jako u finger food. Jako příloha nesmí chybět různé omáčky a samozřejmě víno. Vhodná jsou lehká bílá vína, včetně těch šumivých, která díky své kyselkavé chuti vyvažují smažené. První pravidlo při podávání říká, že se smažené pokrmy musí konzumovat okamžitě, dokud jsou ještě horké. Díky tomu, že jde o vydatný a zároveň neformální pokrm, je předurčen k rozmanitým způsobům podávání: působivé a typické jsou na stole rozložené kornouty z nepropustného papíru naplněné mixem smažených jídel, zvyk a tradice pocházející z Neapole, kde se v těchto kornoutech podává tzv. cuoppo, smažená směs prodáváná jako rychlé jídlo na ulici. Pěkně budou vypadat také velké a barevné

keramické nádoby. Efektivní budou určitě i proutěné, dřevěné či kovové misky, ideálně vyšší a ne příliš široké, které vždy nezapomeňte vystlat papírem na smažené jídlo. Využijte také skleněné poháry, do kterých můžete kornouty se smaženým pěkně postavit. Variací na toto téma je nepřeberné množství, výsledek je ale vždy zaručen. Pro servírování omáček použijte malé keramické pohárky, které umístíte vždy vedle nádoby se smaženými pokrmy.

Jak připravit dokonalé smažené jídlo

Jeho příprava není složitá, některé aspekty však vyžadují zvláštní pozornost.

Pánev: s nepřilnavým povrchem, s rovnými stěnami. Pokud smažíte na oleji, naplňte pánev zhruba do poloviny, vždy tak, aby smažené jídlo bylo zcela ponořeno.

Nízký nebo vysoký žár?

Obecně nízký u větších kusů, které vyžadují delší dobu smažení, jako je maso.

Smažené jablčné kroužky jsou delikátním sladkým zákuskem

Střední žár pro tenké plátky masa, kotlety, lilky a kuličky polpette. Vysoký žár pro malé kousky zeleniny, hranolky, sladkosti a jídla, která už jsou částečně uvařená, jako je právě případ zeleniny.

Trik s kostičkou chleba: pro pochopení teploty, na kterou je olej či máslo už rozpálené, ponořte do pánve kostičku suchého chleba a zkontrolujte, jak dlouho to trvá, než zezlátne. Pokud je to kolem 20 sekund, teplota je vysoká asi 180 °C, pokud je to naopak asi 40 sekund, teplota je nízká, někde kolem 140 °C.

Množství: Základní je smažit vždy jen několik kousků najednou. Tím zamezíte tomu, že by se teplota oleje příliš snížila a kousky se k sobě přilepily nebo se smažily nesouměrně. Když se chystáte smažit hodně kousků na vysokém žáru, nejprve olej rozehejte na správnou teplotu na středním žáru, přidejte potraviny na smažení a teprve následně žár zvýšte. Zabráníte tak skokovému poklesu teploty oleje po vložení jídla na pánev.

Smažení: Smažte jídlo nejprve z jedné strany, aniž byste s ním vařečkou hýbali, abyste ho neporušili. Když je pěkně dozlatova, otočte je a usmažte i z druhé strany. Pokud je to třeba, ještě jednou obraťte. Jakmile je jídlo hotové, nechte okapat přebytečný tuk na papírové utěrce a ještě horké podávejte.



V čem smažit

V másle pro ještě lepší chuť

Máslo dodává smaženým pokrmům jemnou a typickou chuť a nádhernou oříškovou barvu. Je vhodné pro smažení plátků masa a ryb, které budou díky němu měkké a zároveň křupavé, a pro obalované pokrmy, na prvním místě kotlety. Vynikající je také na smažení sladkých koblížků. Jeho bod kouře je ale nižší než u oleje, proto u těch pokrmů, které je třeba smažit při vysokých teplotách, použijte přepuštěné máslo, které můžete dlouhodobě skladovat v lednici. Jeho příprava je snadná: vložte 200 g másla do kastrůlku a nechte ho ve vodní lázni asi hodinu rozpouštět. Tím se odpaří voda obsažená v másle, zatímco kasein se usadí na dno nádoby. Vystelte sítko gázou a přefiltrujte máslo. Přelijte do skleněné dózy a uchovávejte v lednici. Oproti běžnému máslu ho pak používejte zhruba poloviční množství.

Oleje? Tím nejlepším je olivový

Extra panenský olivový olej je ideální díky svému velmi vysokému bodu kouře. Navíc tento olej lépe odolává při samotném smažení a uchovává nedotčenou svou chuť i nutriční vlastnosti. Pokud je pro vaše chutě příliš výrazný nebo smažíte-li chuťově jemnější pokrmy, můžete použít arašídový olej. Vždy ho používejte dostatečné množství, které úplně zakryje smažené pokrmy.



Smažené kalamárové kroužky

V kuchyni

Obalené v mouce nebo přírodní

Jídlo můžete smažit jednoduše tak, jak je: syrové nebo předvařené a nakrájené na kostičky, namočené v oleji – taková je dokonalá metoda pro: lilek, cuketu nakrájenou na kolečka, brambory, omeletu nebo nákyp, kuličky polpette, papriku. Maso je naopak třeba před smažením obalit v mouce z obou stran. Po obalení z něho lehce oklepejte přebytečnou mouku a ihned smažte. Dokonalé pro: plátky ryby a masa.

V těstíčku

Vytváří křupavou, jemnou kůrčičku, která jídlo pěkně uzavírá, udržuje ho pevné a uvnitř zadržuje při vaření potřebnou vlhkost. Jídlo smažte ihned po ponoření do těstíčka ve vroucím oleji. Vynikající také pro sladké recepty. Používá se pro: smažení zeleniny, jako je chřest, květák, cibule a cuketa nakrájená na proužky, smažení ovoce, jako jsou plátky jablka, dále kuřete a drobných mořských plodů. Základní recept: pro přípravu těstíčka nejprve prosypte 200 g hladké mouky. Přidejte jedno vejce a 150 ml nejlépe perlivé vody o pokojové teplotě. Vodu můžete nahradit pivem, zejména pokud se chystáte smažit maso nebo rybu, nebo mlékem, když budete připravovat jemnější či sladké jídlo, například jablčné smaženky. Šlehejte vidličkou, aby se nevytvořily žmolky. Nesolte a asi na půl hodiny před smažením odložte v dobře uzavřené dóze do lednice. Pokud budete smažit sladké jídlo nebo ovoce, můžete přidat citronovou nebo pomerančovou kůru. Pro nafouklejší smaženky můžete přidat pivní kvasnice nebo sníh z bílků.

Obalované

Bohaté, silné, zlatavé a dobře okořeněné – obaly ze strouhanky jsou perfektní skořápkou pro smažení a chuťové obohacení všech jídel. Nejprve jídlo obalte v rozšlehaném vejci a poté ve strouhance, kterou můžete ochutit nasekanou petrželkou, česnekem, nastrohanými sýry Gran Moravia nebo pecorino, pepřem. Po obalení nechte jídlo chvíli uležet, pak teprve smažte.



Vaše chuťové pohárky potěší nejen klasické bramborové hranolky, ale také smažené hranolky připravené z další zeleniny, například mrkve či cukety

Neskládejte jednotlivé kousky na sebe, aby se k sobě strouhankou nepřilepily. Ani v tomto případě nesolte, narušilo by to obal. Ideální pro: kotlety, kuličky polpette, krokety, lilek nakrájený na plátky nebo na kostičky, artyčoky, kostičky kuřecího masa.

Brambory a spol.

Samostatnou zmínku si zasluhují skutečně vládkyně smažení, brambory. Od obalovaných krocket po hranolky podávané se všemi druhy omáček jsou v podstatě kdekoli smaženým jídlem par excellence. Pokud je chcete ozvláštnit, můžete je před smažením smíchat s kořením: mletou paprikou, šafránem, pepřem nebo pažitkou. Stejným kořením je můžete posypat až po usmažení spolu se solí, kterou poprášíte horké hranolky. Usmažit můžete také bramborovou kaši, ze které vytvoříte delikátní kuličky smažené v másle: v míse smíchejte 300 g bramborové kaše (nebo rozstouchaných vařených brambor) se lžící jogurtu, 30 g mouky a 100 nastrohaného sýru Gran Moravia. Nasekejte 50 g pražených buráků, osolte je a přidejte ke kaši. Dosolte, ochutte pepřem a feferonkou, pokud ji máte rádi. Rozdělte těsto na přibližně osm částí a smažte v dostatečném množství másla.



Vegetariánské recepty

Pizza ai quattro sott'oli

Suroviny: korpus na pizzu
150 g mozzarely • artyčoky
nakladané v oleji • lilky nakladané
v oleji • polosušená rajčata v oleji
• papriky nakladané v oleji
• Gran Moravia

Příprava:
Mozzarellu nakrájejte na plátky, nechte
je asi 10 minut okapat a rozložte je
na korpus. Pizzu pomyslně rozdělte
na čtvrtiny a každou z nich obložte
jedním druhem nakladané zeleniny.
Posypte hrstí Gran Moravia nastrouha-
ného na hoblinky a pečte dle pokynů
na obalu korpusu.

Pizza s vejci, ricottou a špenátem

Suroviny: korpus na pizzu
2 vejce • 100 g ricotty • 200 g čerstvého špenátu
• máslo • Gran Moravia • sůl

Příprava:
Na másle poduste listy špenátu, osolte a přidejte hrst
nastrouhaného sýru Gran Moravia. Špenát poté rozprostřete
na korpus, přidejte ricottu rozdrobenou na kousky a do stř-
edu rozklepněte syrové vejce. Posypte další hrstí nastrouhané-
ho sýru Gran Moravia a pečte dle pokynů na obalu korpusu.

Gran Moravia certifikován Vegetarian Society

Sýr Gran Moravia se stane vítaným pomocníkem také
v kuchyni vegetariánů. Díky tomu, že je k jeho výrobě použito
syřidlo rostlinného původu (k výrobě Grana Padano či Parmig-
iano Reggiano se naopak používá syřidlo živočišné), byl sýr
certifikován mezinárodní Vegetarian Society. Vyzkoušejte ho
i vy, dodejte vašim pokrmům na jedinečnosti.



Jak se v Litovli rodí Tre Corti

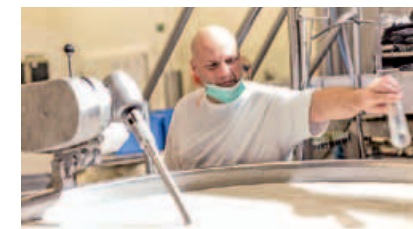
Víte, jak se italsky řekne Tři Dvory? Tre Corti. A to je také název
tvrdého sýra dle naší vlastní receptury, který se přímo ve Třech
Dvorech narodil v květnu loňského roku. Od té doby se stal
oblíbenou pochoutkou, kterou nabízíme v našich firemních
prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Je výtečný
jako stolní sýr k vínu, vhodný je také do sýrových fondue či
zapékaných pokrmů.

*Pojďme se společně s vedoucím výroby
Miloslavem Fidlerem podívat, jak tento
benjamínek nabídky ručně vyráběných sýrů
v litovelské sýrárně vzniká.*



Výroba tohoto sýra
probíhá v provozu čer-
stvé výroby jedenkrát
týdně. Už ve tři hodiny
ráno se napustí první
výrobník /kotel/ pl-
notučným termizova-
ným mlékem a mléko
se zahřívá.

Do mléka se přidává syrovátka a probíhá
měření Ph, které musí dosáhnout požadované
hodnoty.



Přidává se syřidlo, aby se mléko srazilo.



Sýřenina se
pokrájí a znovu
se zahřívá a mí-
chá, až vznikne
zrna.

Sýrař míchá sýřeninu takzvaným ručním
spinem, pak ještě použije míchadlo.



fotoreportáž

Po cca pěti minutách se odpustí z kotle
syrovátka, která se používá k dalšímu
zpracování. Zrnitým sýrovým těstem sýraři
naplní připravené formy na pojízdných
pracovních stolech – každá naplněná forma
váží cca 6 kg.



Sýraři těsto ručně do formy zatlačují, dávají
je na sebe a minimálně čtyřikrát bochníky
ve formě obrací, aby otekla přebytečná
syrovátka.



Druhý den se sýr
z čerstvé výroby
odváží do solné
lázně na 4–5 dní.



Poté je sýr založen
do regálů ve zracím
skladu, kde odpočívá
zhruba 3 měsíce. Zralý
pak odchází do pod-
nikových prodejen
La Formaggeria.



Přírodní zrající sýr vyráběný z termizovaného
plnotučného kravského
mléka. Bochníky sýru
mají typický kulatý
tvar, chuť a barva závisí
na stupni zrání. Sýry s tří-
měsíční dobou zrání jsou
měkčí, mají výraznější
chuť a světlou až slámově
žlutou barvu. Čím je sýr
starší, tím je jeho chuť
pikantnější, barva tmavší a vůně výraznější.
Servírujte ho společně s marmeládkami k sýrům,
s italským speckem či prosciutto crudo.





Máslo, jak ho neznáte

200 gramů této cenné potraviny, oblíbené vůně a spousta ingrediencí v 15 jednoduchých receptech, které rafinovaně obohatí vaše pokrmy.

Připravte si 200 gramů másla, nechte ho změkknout a jemně ho smíchejte spolu s dále uvedenými ingrediencemi nebo s vašimi oblíbenými bylinkami, které vám napoví fantazie. Tak jednoduchý je recept pro přípravu ochucené ho másla, které je dokonalým kořením pro použití v rozmanitých receptech, jimž dodá na výjimečnosti, vytvoří

nové chutě u jinak prověřených receptů nebo lahodně překvapí neobvyklými kombinacemi. Ochucené máslo je nejen dobré, ale také pěkné na pohled a do slova zkrášlí hlavní chody i předkrmy se sýry a salámy. Nabízíme vám 15 receptů s bylinkami, sušenými plody, čokoládou, ančovičkami, vínem prosecco a spoustou dalšího.

Kostku čerstvého másla z prodejny La Formaggeria Gran Moravia ochutíte podle některého z uvedených receptů. Takto vylepšené máslo pak dodá výjimečnou a novou chuť vašim oblíbeným pokrmům

Jak na to

Pro většinu receptů, pokud není uvedeno jinak, použijte 200 gramů čerstvého litovelského másla. Nechte ho změkknout při pokojové teplotě a pak ho smíchejte s ingrediencemi. Poté ho vytvarujte do válečku, zabalte pevně do pečicího papíru a vložte na několik hodin do ledničky. Jakmile je opět zatuhlé a kompaktní, je připravené k servírování.

Sladké...

Ořechové máslo

Rozmixujte v mixéru 200 g vlašských ořechů až do zrnité pasty, přidejte k máslu spolu s 80 g moučkového cukru a dobře promíchejte. Vhodné na krekry nebo teplý chléb.

Čokoládové máslo

Ve vodní lázni rozpustíte 200 g čokolády na vaření a nechte trochu vychladnout. Do čokolády přidejte 50 g rozinek a 30 g nasekaných mandlí a smíchejte s máslem. Vhodné na horké palačinky.

Skořicové máslo

Změkklé máslo smíchejte s mletou skořicí, muškátovým oříškem a dvěma roztlučenými hřebíčky. Vhodné na všechny sladké buchty, na sušenky a pečivo z křehkého těsta, ale také na chléb posypaný cukrem.

Jahodové máslo

Rozetřete velmi dobře 80 g moučkového cukru s máslem do pěny. Rozmixujte 150 g jahod a smíchejte s máslem. Vhodné na chléb, teplé briošky a bábovku, změkklé při pokojové teplotě lze použít k potřetí dortů.



Ochucené máslo je nejen dobré, ale také pěkné na pohled

...a slané

Tmavé máslo se sójovou omáčkou

Rozpouštějte v kastrálku na středním žáru 50 g másla, stále míchejte a vyčkejte, až bude mít máslo zlatavou barvu. Přelijte do misky, přidejte dvě lžičky sójové omáčky a nechte vychladnout. Vynikající na topinky se sýrem nebo s ančovičkami.

Tymiánové máslo s ančovičkami a olivami

Zpracujte změkklé máslo s několika plátky očištěných a na kousky nakrájených ančoviček, s 10 černými olivami nakrájenými na malé kousky, trochou nastrouhané citronové kůry a špetkou soli. Přidejte několik lístků tymiánu, zabalte do papíru a vložte do lednice. Dokonalé k ochucení zeleniny vařené v páře nebo na chleba pro přípravu sendvičů.

Petrželkové máslo se sušenými rajčaty

Rozmixujte 10 sušených rajčat a několik lístků petrželky se špetkou soli. Přidejte k máslu a dobře rozmíchejte. Výtečné k ochucení gnocchů či raviol s ricottou a špenátem.

Bylinkové máslo

Připravte si směs nasekaných bylinek: rozmarýn, tymián, petrželku, šalvěj, stroužek česneku, majoránku. Smíchejte s máslem spolu se špetkou soli a pepře. K ochucení plátků masa a rybích filetů.

Máslo s vínem Prosecco

Na proužky nakrájejte jednu šalotku a přidejte k ní 750 ml vína Prosecco. Na vyšším žáru nechte zredukovat víno až na cca 100 ml. Nechte vychladnout a přidejte k máslu, jemně smíchejte. Ideální k rybám nebo jednoduše na vařené, ještě horké brambory.

Ochucené máslo je skvěle servírovat na čerstvé ciabattě



Česnekové máslo

Do másla vmíchejte šťávu z jednoho citronu, 100 g najemno nasekaného česneku, najemno nasekanou petrželku, špetku soli a pepře. Lahodné ke grilovanému masu a rybám: nakrájejte váleček na kolečka a ta položte na čerstvě ohrilované maso.

Máslo s vůní cibule

Vařte máslo na nízkém žáru spolu s 50 g cibule nakrájené na plátky. Poté máslo přefiltrujte a nechte ve skleničce vychladnout. Použijte na smažená jídla nebo do risotta, kde přidejte několik hoblinek másla přímo do risotta na talíři.

Ančovičkové máslo

Máslo smíchejte s asi 10 plátky najemno nakrájených ančoviček a šťávou z půlky citronu. Perfektní k zelenině, zejména k té nahořklé, k topinkám a volskému oku.

Máslo se švestkami a grappou

Nadrobno nakrájejte 150 g sušených švestek, namočte je do 30 ml grappy a smíchejte s máslem. Vhodné k ochucení bílého pečeného masa nebo k natření na chleba v kombinaci se sýry.

Máslo s uzeným lososem

V mixéru rozmixujte 200 g uzeného lososa na kašičku. Přidejte k máslu spolu s trochou pepře a jemně smíchejte. Výborné na topinkách nebo na čerstvém chlebu spolu s plátkem lososa a plátkem citronu.

Máslo s paprikou a gorgonzolou

Máslo smíchejte s 200 g gorgonzoly dole a dvěma lžičkami mleté papriky. Použijte k natření na jednohubky či chlebičky podávané s prosciutto crudo, k vařené zelenině nebo k přípravě lahodné omelety.



Už jste vyzkoušeli?



Furfante

Naši litovelští sýraři stále pracují na zlepšování výrobků, které jsou určeny pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Úpravami prošla také receptura sýru Furfante. Fakt, že se to našim sýrařským mistrům povedlo, dokládá úspěch u zákazníků. Nově má tento sýr měkčí a krémovější konzistenci a výraznější mléčnou, lehce kyselou chuť. Vhodný je jak samotný k čerstvému, křupavému chlebu, tak také pro přípravu zapékaných pokrmů, do risotta, na pizzu či do sýrového fondue.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s.
Balení: krájen přímo v pultu



Zákys vanilka

Zákysy z naší litovelské sýrárny mají nový přírůstek – zákys s vanilkovou příchutí. Tato svěží jemně nasládlá chuť bude mít úspěch určitě zejména u dětí, pro které představuje vítanou a zdravou svačinku. Zákys patří do skupiny fermentovaných čili zakysaných mléčných výrobků, a jako takový je lehce stravitelný a pozitivně ovlivňuje složení střevní mikroflóry, čímž pomáhá zvyšovat obranyschopnost organismu. Určitě by proto neměl spolu s dalšími mléčnými výrobky v dětském (ale i dospělém) jídelníčku chybět.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s.
Balení: 0,5l

Kapary v soli

Tyto malé křehké plody původem z jižních oblastí Evropy jsou skutečné pokladnice chutí se širokou škálou využití: skvěle se hodí k masu a rybám, k zelenině a do omáček, do salátů a do prvních chodů. U kaparů naložených v soli, které nově nabízíme, je třeba dbát na správné očištění, abyste se vyhnuli přesolení vašich pokrmů. Před použitím tedy propláchněte potřebné množství kaparů pod studenou tekoucí vodou, pak je ještě nechte krátce namočené ve studené vodě a nakonec je jemně vyždímejte. Co se týká množství, doporučuje se použít obvykle jen několik kousků, pokud ale máte rádi výrazné chuti, můžete jich použít samozřejmě mnohem víc.

Výrobce: Coelsanus SpA, Itálie
Balení: 140 g



Těstoviny Pezzullo

Vyzkoušejte tyto kvalitní italské těstoviny v nespočtu receptů. Pezzullo je značka s více než sedmdesátiletou tradicí, založená v Eboli v Kampánii, kde jsou dokonalé klimatické podmínky pro výrobu těch nejlepších těstovin. Výroba se drží tradičních neapolských postupů, výběr kvalitní pšenice a pomalé sušení zajišťují, že výsledné těstoviny budou při vaření dobře držet „al dente“.

Výrobce: Newlat Food Spa, Itálie
Balení: 500 g

Představujeme výrobky regionu Emilia Romagna

Dalším regionem, jehož typické produkty bychom vám chtěli v La Formaggeria Gran Moravia blíže v rámci tematického měsíce představit, je Emilia Romagna. Stejně jako v případě benátských produktů i tentokrát nabízíme jak výrobky, které jsou nedílnou součástí našeho sortimentu již dlouho, tak i několik novinek z tohoto na tradiční produkty vskutku bohatého regionu. Ostatně ne náhodou je tato oblast podél Pádské nížiny nazývána také „Food Valley“.

Mortadella z Boloně, Parmigiano z Parmy ...

Vůně čerstvě ukrojené mortadelly je opravdu neodolatelná. Tato uzenářská specialita vznikla v Boloni, kde už v roce 1661 vydal kardinál Farnese dekret, který stanovoval, že má být vyráběna výhradně z vepřového masa. Od těch dob je receptura stále táž: kus vepřového včetně drobů, kostičky špeku a koření, které dodává ono jedinečné aroma. Někdy se přidávají také kousky pistácií. Na stůl ji můžete podávat nakrájenou na plátky, které by neměly být příliš tenké, nebo na kostičky. V tomto druhém případě mnohem více vynikne její konzistence, aromaticnost a kořeněnost. Plátky jsou naopak ideální k omotání kolem křehkých grissin. Vedle mortadelly nabízíme také jinou uzenářskou specialitu – šunku prosciutto crudo, jejíž nejslavnější druh pochází z nedaleké Parmy. S tímto městem je nerozlučně spjat i další regionální výrobek z naší měsíční nabídky – sýr Parmigiano Reggiano, jeden z celosvětově nejznámějších produktů z Emilia Romagna. Tento tvrdý dlouhozrající

sýr se vyrábí pouze v několika oblastech regionu, a to z nepasterovaného mléka krav krmených pouze trávou či senem. Jedná se o produkt nesoucí označení chráněného původu DOP.

... a k nim sklenka Lambrusca

Nejlahodnější chutnají kombinace takových potravin a vín, které pocházejí ze stejné oblasti, proto se mortadella i Parmigiano Reggiano výtečně snoubí s další klasikou regionu – červeným perlivým Lambruscem. Vybrat si u nás můžete mezi mladším a lehčím Lambrusco Calicella a plnějším Angiol D'Or. Obě jsou vyrobeny z odrůdy Lambrusco Maestri a mají příjemnou červenou barvu s vínovými odlesky.

Piadina romagnola

Jak už název této speciality napovídá, je i piadina



tradičním představitelem kuchyně regionu Emilia Romagna. Klasická verze je připravena z vepřového sádla, kromě ní v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme také piadinu s olivovým olejem. Krátce placku rozehřejte z obou stran na pánvi a pak ji obložte sýry a uzeninami. Vyzkoušet můžete třeba squaquerin – měkký krémový sýr s nasládlou a lehce kyselkavou chutí, novinku, kterou v prodejnách nabídneme v průběhu regionálního měsíce. Vydejte se s námi za poznáním chutí regionu Emilia Romagna!





Bezlepkové recepty z našich surovin

Nabízíme další dávku rozmanitých bezlepkových receptů, v nichž můžete využít řadu ingrediencí ze sortimentu našich prodejen. Nově nabízíme bezlepkové gnocchi a tak nechybí ani jedna inspirace právě s nimi. Tak tedy s chutí do toho :-)

Pěna z mortadelly a ricotty

Suroviny (pro 4 osoby):

- 300 g mortadelly
- 200 g ricotty
- 80 g pistácií
- 1 dl smetany
- 2,5 dl želatiny v prášku
- sůl, pepř



Příprava:

Mortadellu, ricottu a smetanu rozmixujte, dochuťte solí a pepřem. V kastrůlku rozpustěte v troše vody želatinu, nechte vychladnout a poté ji smíchejte se směsí. Pěnu dejte do formiček, ve kterých budete servírovat, a nechte chvíli v lednici ztuhnout. Mezitím si nasekejte pistácie a ztuhlou pěnu ozdobte. Podávejte s bezlepkovým pečivem.

Risotto s hrozny, ořechy a gorgonzolou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 300 g rýže (např. arborio)
- hrozen bílého vína
- 100 g gorgonzoly
- 50 g vlašských ořechů
- 40 g másla
- 1 bílá cibule
- zeleninový vývar
- sklenka suchého bílého vína
- hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia

Příprava:

Cibuli nakrájejte najemno a orestujte na rozpuštěném máse. Přidejte rýži a nasekané ořechy, za stálého míchání nechte rýži zesklovatět, poté přelijte vínem a nechte odpařit. Postupně přidávejte zeleninový vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Důkladně omyjte bobulky hroznového vína, rozkrojte napůl a odstraňte semínka. Pět minut před koncem vaření přidejte do rýže nakrájené



Příprava:

V mixéru nasekejte ořechy, olivy a kapary, postupně přilévajte olivový olej, až vznikne krémové pesto. Uvařte gnocchi, smíchejte s pestem a podávejte posypané sýrem Gran Moravia.

Cizrnový salát s tuňákem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 1 konzerva cizrny
- 200 g nakládané kukuřice
- 1 balení tuňáka v oleji
- 100 g zelených oliv Giganti
- 30 g polosušných rajčat
- extra panenský olivový olej
- pažitka, sůl

Příprava:

Scedte cizrnu a kukuřici, vsypte je do větší mísy a promíchejte. Přidejte plátky nakládaného tuňáka natrhané na menší kousky, olivy nakrájené na kolečka, dobře okapaná polosušná rajčata překrojená na čtvrtky a nasekanou pažitku. Osolte, zalijte extra panenským olivovým olejem, promíchejte a podávejte.

hrozny a gorgonzolu nakrájenou na kostičky. Dobře promíchejte, nechte několik minut ustát a podávejte posypané nastrouhaným Gran Moravia.

Rýžové gnocchi s pestem z kaparů

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g rýžových gnocchi
- hrst vlašských ořechů
- 4 pečené olivy
- 2 lžíce kaparů v soli
- extra panenský olivový olej
- nastrouhaný sýr Gran Moravia



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Barevné tiramisù



Na 5–6 pohárků budete potřebovat:

250 g mascarpone Brazzale, 1 smetana na šlehání, 1 balení piškotů Vicenzi, 70 g cukru, šálek kávy, mléko, na posypání – ořechy, čokoláda, cukrové zdobené apod.

Jak na to:

Nejprve s dětmi utřete mascarpone s cukrem. Poté ze smetany ušlehejte šlehačku a jemně ji vmíchejte do mascarpone. Kávu nalijte do většího hrnečku a naředte ji dostatečným množstvím mléka, aby chuť kávy nebyla tak silná. Nechte děti, aby postupně v hrnečku namáčely jednotlivé piškoty a skládaly je do pohárků. Poté k piškotům přidají pomoci lžice či menší lžičky krém. Pomozte jim krém do pohárků dobře stlačit, aby se vyplnil celý prostor. A nyní je nechte ozdobit pohárky tím, co mají nejraději. Připravte jim do mističek třeba nasekané vlašské ořechy nebo jakékoliv jiné suché plody, dále cukrové zdobené, které tiramisù rozehraje všemi barvami, hoblínky tmavé i bílé čokolády, kakao, mák, zkrátka cokoli, co mají vaše děti v oblibě. Můžete jim pomoci polít pohárky rozpuštěnou čokoládou. Pohárky s tiramisù pak uložte alespoň na jednu hodinu do lednice.

S dětmi v kuchyni



Kdo by neznal tiramisù, tradiční italský dezert, který se připravuje v nespočtu různých verzí, v Itálii se pak kuchaři v rámci „Tiramisù World Cup“ předhánějí, či tiramisù je to skutečně nejlepší. Jeho příprava je opravdu jednoduchá, a proto nemůže tento recept chybět ani v našem vaření s dětmi. Připravíme si ho do pohárků, ze kterých se dětem bude pohodlně jíst.

TIP: Pokud máte skleničky s víčkem vhodného tvaru, můžete tiramisù s dětmi připravit právě do nich. Děti si je budou moci vzít jako mlsnou svačinku do školy.

VARIACE NA TÉMA:

Krém z mascarpone můžete ochutit nespočtem ingrediencí. Milovníci čokolády ocení variaci s krémem Nocciolata, zajímavou alternativou je krém ochucený pomerančovou šťávou. A nezapomeňme také na tiramisù s čerstvým ovocem, ideálně se k tomuto účelu hodí čerstvé sladké jahody – při jejich použití můžete do krému vmíchat také trochu rozpuštěné bílé čokolády a vychutnat si jahodové tiramisù ještě lépe.

NEJEN DO POHÁRKŮ:

Samozřejmě i s dětmi můžete tiramisù připravit klasickým způsobem, tedy do hranaté mísy, kdy budete jednotlivé ingredience vrstvit – nejprve namočené piškoty, poté krém z mascarpone, poté plátky jahod nebo nastrouhanou čokoládu a pak opět všechny vrstvy znovu.



Umělecká díla v Miláně

Dvě mezinárodní výstavy v metropoli severní Itálie. Využijte příležitost obdivovat ta největší díla Fridy Kahlo a Albrechta Dürera a zároveň objevovat krásné město, kde se potkává moderní se starodávným.

Vydejte se do Milána za uměním a při návštěvě poznejte i jeho méně známé tváře. Objevte třeba vodní Milán, město protkané leonardovskými kanály, kudy kdysi proplouvaly lodě dovážející do rušného města zboží, a které za časů Viscontiů a Sforzů spojovaly město s venkovem. Kanály dnes nabízejí pitoreskní a typická zákoutí, jako

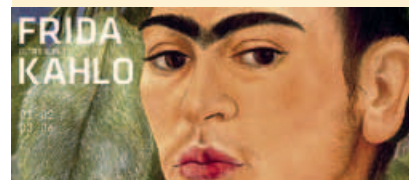
je Vicolo delle Lavandaie (ulička pradlen) nebo část kolem přístavu Darsena, která je místem nočního Milána plného barev, kde se i v dnešní době můžete zaposlouchat do Dixielandu jako v New Orleans. Nádherný a málo známý je také secesní Milán. Tento umělecký styl tu zažíval rozkvět od začátku 20. století do vypuknutí první světové války, a je koncentrován zejména v oblasti kolem Benátské brány (Porta Venezia). Stopy květinové secese a stylu art deco a jeho lehké vzdušné struktury najdeme na ornamentech, kovaných balkonech a na mřížoví elegantních paláců. Úžasným příkladem je třeba Casa Galimberti, nejslavnější dílo Giovanniho Battisty Bossiho, pro něj je typické bohaté zdobení přední fasády keramickými dlaždicemi vymalovanými lidskými figurami a rostlinnými motivy s propracovanými kontrastními

chromy. Dalším klenotem objeveným v posledních letech je denní hotel u Porta Venezia, podzemní konstrukce slavnostně otevřená v roce 1926. Nezapomeňme zmínit také církevní Milán, itinerář po stavbách, kde se pojí duchovno s uměním. Určitě navštivte kostel San Maurizio v klášteře Monastero Maggiore s cyklem fresek leonardovy školy, známý také jako milánská „sixináská kaple“. Kostel Santa Maria při San Satiro z 15. století je zase proslaven geniálním takzvaným falešným bramantovským chórem, mistrovským dílem italského renesančního perspektivního malířství, jež vytváří iluzi prostoru tam, kde prostor není. A neopomeňte baziliku zasvěcenou svatému Ambrožovi, která je dokladem románského slohu v Miláně a je jednou z nejstarších památek ve městě.

Casa Galimberti



Historické vodní kanály v Miláně nabízejí podmanivá zákoutí



Frida Kahlo, Oltre il mito

(Frida Kahlo. Za hranice mýtu)

Kdy: od 1. února do 3. června 2018

Kde: Mudec, via Tortona 56, Milán (Lombardie)

Otvírací doba: pondělí 14.30–19.30; úterý, středa, pátek a neděle 9.30–19.30; čtvrtek a sobota 9.30–22.30

web: mudec.it

Frida Kahlo, retrospektiva za hranice mýtu

Svět Fridy Kahlo je chameleonským způsobem hry, v níž nabízí klasické setkávání života a smrti, oslavu rozdílnosti; maluje život, smrt, hrůzu, strach, odcizení, živočišnost, odlišnost. Její díla jsou vždy na hraně rizika a vytvářejí sofistikovanou vyváženost úžasu, krásy a nevěřivosti. Tělo je pro Kahlo samo o sobě písmem, systémem znaků, které představují a vyjadřují hledání člověka, jeho obavy, tísně, jeho nevědomé tužby. Retrospektiva v Miláně v Královském paláci (Palazzo reale), kterou můžete navštívit až do června, nabízí 100 děl. Jejím cílem je představit postavu Fridy Kahlo za hranicemi příběhů a legend, které se kolem ní utvořily. Výstava pohlíží na její díla skrze dosud neznámou optiku tematického řazení: Politika, Žena, Násilí, Příroda a Smrt. Návštěvníkům nabízí všechna díla z muzea Museo Dolores Olmedo z Mexico City a ze sbírky Jacques a Natasha Gelman collection, dvou nejprestižnějších a nejučenějších sbírek obrazů umělkyně na světě, společně s dalšími zápůjčkami z uznávaných mezinárodních muzeí.



Mexická malířka na počátku 20. století malovala ve stylu původní mexické kultury, kterou mísila s prvky realismu, symbolismu a surrealismu



Portrét mladé italské ženy z roku 1505 od Albrechta Dürera, jednoho z největších německých malířů a myslitelů renesance

Albrecht Dürer e il Rinascimento tra la Germania e l'Italia

(Albrecht Dürer a Renesance mezi Německem a Itálií)

Kdy: od 21. února do 24. června 2018

Kde: Palazzo Reale, náměstí piazza Duomo, Milán (Lombardie)

Otvírací doba: pondělí 14.30–19.30; úterý, středa, pátek a neděle 9.30–19.30; čtvrtek a sobota 9.30–22.30

web: palazzorealemilano.it

Dürer, renesance, Benátky a Itálie

Velká výstava, která představuje vrchol německé renesance ve chvíli jejího největšího lesku a otevření se Evropě prostřednictvím vybraných významných děl Albrechta Dürera (1471–1528) a jeho velkých německých i italských současníků. Můžete zhlédnout na 130 děl, z toho 12 maleb od samotného Dürera, společně se 3 akvarely a asi 60 kresbami, rytinami, knihami a rukopisy. Korpus mistra z Norimberka je doplněn významnými díly jeho německých současníků, jako byli Lucas Cranach, Albrecht Altdorfer, Hans Baldung Grien, Hans Burgkmair a Martin Schongauer, a velkých italských malířů, kreslířů a grafiků působících v Miláně a Benátkách, jako Tiziano, Giorgione, Andrea Mantegna, Leonardo da Vinci, Giovanni Bellini, Andrea Solario. Díla zapůjčilo více než 40 italských i zahraničních institucí, návštěvník se tak může vydat na virtuální „evropskou“ cestu do těch nejprestižnějších německých, holandských, anglických, španělských, portugalských a italských muzeí a poznat tento zlatý věk v dějinách umění, který je stále považován za neopakovatelný. Expozice také dokládá provázanost uměleckých vztahů mezi severem a jihem Evropy na konci 15. a začátkem 16. století, náboženskou a spirituální rozpravu, která tvoří kulturní pozadí Dürerových děl, jeho vztah se zadavateli, jeho vidění přírody a umění, jeho jako člověka a jako umělce s ambicemi.

Cesta do Itálie: pět výstav v pěti městech

1. Treviso, Benátsko
Rodin, un grande scultore al tempo di Monet (Rodin, veliký sochař v Monetově době)
Muzeum Santa Caterina
od 24. února do 3. června 2018
www.lineadombra.it

2. Bergamo, Lombardie
Raffaello e l'eco del mito (Raffael a ozvěna mýtu)
Gamec
od 27. ledna do 6. května 2018
www.gamec.it

3. Řím, Lazio Traiano. Costruire l'Impero, creare l'Europa (Traianus. Budovat říši, tvořit Evropu)
Mercati di Traiano
od 29. listopadu 2017 do 16. září 2018
www.mercatiditraiano.it

4. Bologna, Emilia-Romagna
REVOLUTIIJA. Da Chagall a Malevich, da Repin a Kandinsky (REVOLUTIIJA. Od Chagalla k Malevičovi, od Repina ke Kandinskému)
MamBo, Muzeum moderního umění
od 12. prosince 2017 do 13. května 2018
<https://mostrarevolutija.it>

5. Benátky, Benátsko
Tintoretto
Palazzo Ducale a Gallerie dell'Accademia
od 7. září 2018 do 6. ledna 2019
www.palazzoducale.visitmuve.it

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 prodejen v Brně a Olomouci.



Jana Horáčková, Brno

Co jste dnes nakoupila v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Másla a sýr Gran Moravia. Mám ráda i čerstvou giuncatu

s rukolou, někdy ji sním po cestě, ještě než přijdu domů.

Chodíte sem často?

Ano, máslo nenakupuji nikde jinde než tady a když už tady jsem, tak vždy koupím ještě něco k tomu. Z másla pečů i cukroví na Vánoce, je výborné.

Jak jste se dozvěděla o této prodejně?

Chodím sem už hodně dlouho, chodila jsem i do původní prodejny, která byla tady skoro vedle.

Doporučila jste toto místo?

Ano, tatínek sem taky chodí.

Milada Mádrová, Olomouc



Jak často do prodejny chodíte a co jste dnes nakoupila?

Jsem tady asi potřetí a moc mi zachutnala syrovátka, na kterou sem teď chodím. Zároveň jsem koupila i sýr pro svého milovaného vnoučka. Jsou tady dobré věci.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsem velice spokojená.

Máte nějaký recept, který připravujete ze sýra?

Rozklepnu a rozmíchám dvě vejčka, přidám bazalku, česnek a hlavně nastrouhaný dobrý sýr a na pánvi udělám omeletu. Je to rychlá a výborná snídaně.

Doporučila jste prodejnu svým známým?

Ano, chodí sem také.



Martina Dygrýnová, Olomouc

Co si dnes z prodejny odnášíte?

Dnes jsem nakoupila giuncatu

s rukolou. Máme giuncatu rádi, dáváme si ji buď s nějakou zeleninou, nebo jen tak. Je to pochoutka.

Chodíte sem často?

Jednou až dvakrát týdně podle toho, jak máme chuť a jak rychle sýry sníme.

Jak jste prodejnu objevila?

Nakupujeme tu od jejího otevření. Je to frekventované místo přímo na náměstí a my bydlíme kousek, takže často chodíme kolem.

Co máte ráda z italské kuchyně?

V podstatě všechno – těstoviny, sušená rajčata, mají tady i jiné výborné věci, třeba prosciutto. A máme moc rádi zdejší sýr Gran Moravia. Je to tady naše oblíbené místo.

Doporučujete prodejnu svým známým?

Určitě, naše rodina je z Vysočiny a už se sem také naučili chodit.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Je fajn, že se tady dají sýry a jiné dobroty nakombinovat, takže to je super dárek. Já už jsem sýry odtud dávala a využila jsem toho také na Vánoce.



Milada Hanáčková s Janíčkou, Brno

Jak často sem chodíte nakupovat?

Tak dvakrát za měsíc, kupuji tady kromě sýrů také čerstvé mléko a máslo.

Máte oblíbený recept z italské kuchyně?

Tak třeba špagety bolognese. Základem jsou kvalitní suroviny.

Jste spokojená s přístupem personálu?

Ano moc, vždycky poradí a jsou velmi pozorní.

Eliška Blatáková, Brno

Zavítáte do prodejny často?

Jsem tady dnes podruhé, poprvé jsem tu nakupovala před Vánocemi.

Jak jste prodejnu objevila?

Doporučila mi ji má kamarádka.

Co jste dnes nakoupila?

Dnes jen máslo, ale budu se určitě vracet, moc se mi tady líbí.

Vaříte něco z italské kuchyně?

Mám ráda těstoviny, které připravuji na různé způsoby.

Byla jste někdy v Itálii?

Ano, byli jsme v Neapoli a v Benátkách. Moc se nám tam líbilo.

Silvie Zemanová, Olomouc

Nakupujete v prodejně La Formaggeria Gran Moravia často?

Asi dvakrát do měsíce.

Jak jste prodejnu objevila?

Náhodně, při cestě kolem. Sýry jsme kupovali v supermarketech. Tak jsem teď ráda, že je tady speciální prodejna.

Co jste vložila do nákupního košíku dnes?

Gran Moravia, máslo a na zkoušku sýr Verena.

Máte nějaké oblíbené italské jídlo?

Aglío olio, milujeme olivy, do všeho dáváme sušená rajčata.

Doporučila jste prodejnu?

Určitě. Pracuji mezi lidmi, takže se o tom bavíme.

Jak jste spokojena s přístupem místního personálu?

Moc, jsou ochotní, poradí, nabízí.

Co sýr jako dárek?

Ano, kupovala jsem vánoční balíčky pro rodinu. Obdarovávám také kamarádky, výborný sýr je nejlepší dárek.



Chystáme pro vás nové prodejny



Tento rok pro vás připravujeme hned několik dalších prodejen. Poďte se s námi podívat, kde La Formaggeria Gran Moravia v průběhu roku 2018 nově najdete.

Praha OC Quadrio

Od začátku dubna nás budete moci navštívit v OC Quadrio v centru Prahy, kam se stěhuje původní La Formaggeria Gran Moravia ze Spálené ulice. Pohodlné umístění v Quadriu hned u supermarketu BILLA proti výstupu z metra, více prostoru, díky kterému můžeme nabízet bohatší sortiment, a rozšířená otvírací doba jsou výhody, které, jak věříme, ocení nejen stávající zákazníci původní prodejny, ale také noví, pro které je třeba právě blízkost hromadné dopravy při nákupech rozhodujícím kritériem. U příležitosti otevření pro vás máme nachystané zajímavé zaváděcí akce, v samotném obchodním centru budou hostesky nabízet ochutnávky našich sýrů. Ochutnávky samozřejmě nebudou chybět ani přímo v prodejně, naši prodáváci vám rádi dají před zakoupením vybrané sýry či uzeninu ochutnat a doporučí vhodné

kombinace s víny i dalšími italskými delikatesami. Rádi vám také připraví dárkové balíčky na míru nebo obložené mísy pro jakoukoliv příležitost. Těšíme se na vás nově v OC Quadrio, na stanici Národní třída linky metra B, ve druhém podzemním podlaží hned u východu z metra.

Brno OC Campus Square

V brněnském obchodním centru Campus představíme v průběhu dubna nový „open



shop“ La Formaggeria Gran Moravia – prodejnu ve formátu otevřeného obchodu, který bude umístěn v blízkosti pokladen supermarketu Tesco. Vybírat budete moci zejména z našich sýrů a uzenin, které vám i zde čerstvě nakrájíme se stejným servisem jako v klasických La Formaggeria Gran Moravia. Personál proškolený kolegy z dalších našich prodejen vám nabídne zejména sýry z naší sýrárny, z uzenin se můžete těšit například na mortadellu, prosciutto crudo a prosciutto cotto; samozřejmě bude i zde ochutnávka výrobku před zakoupením. Nebudou ale chybět ani další vybrané mléčné výrobky z naší sýrárny, jako jsou jogurt, zákys či syrovátkový nápoj, a vybrané speciality od italských výrobců, jejichž nabídka se bude obměňovat na základě požadavků zákazníků. Těšíme se na vás v tomto novém, malém formátu La Formaggeria Gran Moravia, díky kterému k vám budeme mít ještě blíže :)

Praha OC Nový Smíchov

V průběhu srpna se chystáme otevřít „open shop“ La Formaggeria Gran Moravia také v obchodním centru Nový Smíchov v Praze 5, v blízkosti pokladen supermarketu Tesco. Na přípravách už pilně pracujeme a v dalších číslech magazínu přineseme více informací.



Prodejny

KDYŽ dobře nakoupit, tak...

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



BRNO

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836

BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum
Královo Pole
Cimburkova 4
tel.: 541 216 290

BRNO-MODŘICE

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

BRNO

Campus Square
Netroufalky 770
nově od dubna!

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

OC Quadrio
Spálená 2121/22
od dubna na nové
adrese!

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

M. Horákové 499/62
tel.: 230 234 435

PRAHA 9

OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618

PRAHA 9

NC Fénix
Freyova 35
tel.: 230 234 372

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



Jsmé také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia



www.laformaggeria.cz