

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



ROZHOVOR

JIŘÍ MÁDL:

Rána jsou
pro mě posvátná



CIBUS 2018

Nechte se unést
přehlídkou
italských chutí!



RECEPTY PRO VÁS

Letní speciality
provoní vaši
kuchyni

Číslo **21**
léto 2018
zdarma



Prožijte léto s mléčnými výrobky z naší sýrárny!



Litovelští sýraři vyrábějí exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia širokou škálu sýrů a mléčných výrobků. Vyzkoušejte je i vy! V nabídce najdete sýry vyrobené dle italské receptury, jako jsou **mozzarella, giuncata, caciotta, Furfante či Tre Corti, dále jogurty a zákysy** v několika příchutích i osvěžující **syrovátkové nápoje**.

Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,

vítejte u letního čísla našeho magazínu, kterým bychom vám rádi zpřijemnilí čas dovolené a nabídli mnoho podnětů a nápadů, jak si léto co nejlépe vychutnat. Máme za sebou měsíce plné událostí, ať už šlo o účast na mezinárodních veletrzích, kterých je právě na jaře hned několik, či

otevření nových prodejen La Formaggeria Gran Moravia, které mají od samého počátku velmi pozitivní ohlas u zákazníků. Velkou radost nám udělal také sýr Tre Corti, který v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2018 získal hlavní cenu médií. Nejen o tom, ale i o mnohém dalším se můžete dočíst na následujících stránkách.

K létu patří čerstvé mléčné výrobky, a tak vás ve fotoreportáži pozveme do výroby, abyste se společně s námi podívali na to, jak v naší sýrárně v Litovli vzniká sýr Il Salatò, ideální pomocník při přípravě letních salátů. Samozřejmě nesmí chybět mnoho receptů a nápadů na to, co servírovat na letní stůl, jak kombinovat čerstvé sýry s letní zeleninou a naplno si užít všech barev a chutí tohoto ročního období. Ani v tomto čísle jsme nezapomněli na vegetariánské či bezlepkové recepty, ani na děti, které v kuchyni rády pomáhají a tentokrát se budou moci pustit do přípravy veselých omeletových paniní.

A protože k létu neodmyslitelně patří dovolená, pozveme vás samozřejmě do Itálie, na pomezí dvou severoitalských regionů – Ligurie a Piemontu, které nabízejí řadu možností pro aktivní sportovní dovolenou. Do Itálie se podíváme na skok také s Jiřím Mádlem v rozhovoru o cestování, jídle, práci a budoucích plánech.

Přejeme vám příjemné čtení, pohodovou dovolenou a mnoho radostných kulinářských i sportovních zážitků během celého léta.

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 25. června 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 s Jiřím Mádlem	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
Barevné léto na vašem stole	10-11
Veletrh Cibus 2018	12-15
Výrobek měsíce – olivový olej	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Fotoreportáž – Jak se rodí Il Salatò	17
Prostíráme: Svatba po italsku	18-19
Vegetariánské recepty	20
S dětmi v kuchyni: Omeletové panini	21
Škola vaření: Ceněná feferonka	22-23
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	24
Věděli jste, že	25
Bezlepkové recepty z našich surovin	26
Myslíme na budoucnost, šetříme vodou	27
Cestujeme: Pomezím Ligurie a Piemontu	28-29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Prodejna OC Quadrio Praha	31



Naši prodáváci doporučují. Vyzkoušejte i vy speciální tipy od těch nejpovolanějších
9

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



Svatba po italsku –
jedinečný
a nezapomenutelný
den plný chutí, květín
a barev!
18-19

Milujete outdoor?
Objevte pěšky nebo
na kolech krásy pomezí
Ligurie a Piemontu
28-29





Alimentaria v Barceloně



PLMA v Amsterdamu



Skupina Brazzale na světových veletrzích

Jaro je vždy obdobím intenzivní prezentace skupiny Brazzale na potravinářských veletrzích a výstavách po celém světě. Letos jsme se s našimi sýry zúčastnili veletrhu potravin, nápojů a gastronomie Alimentaria ve španělské Barceloně, kde se v dubnu konal již jeho 41. ročník. Stihli jsme také World Travel Catering Expo v německém Hamburku a v květnu pak veletrh Food & Hotel 2018 v jihokorejském Soulu a PLMA v nizozemském Amsterdamu. Nejdůležitější událostí jara byl ale mezinárodní potravinářský veletrh CIBUS, který se každé dva roky koná v italské Parmě. Jemu jsme věnovali samostatnou rubriku, kterou najdete na stranách 12–15.

První open shop La Formaggeria Gran Moravia otevřen v Brně

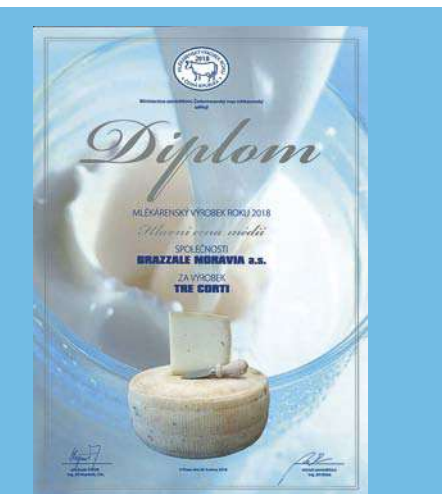
V květnu jsme v brněnském OC Campus Square otevřeli první La Formaggeria Gran Moravia ve formátu „open shop“, tedy otevřeného obchodu v prostoru blízko pokladen supermarketu Tesco. Zákazníci této nové prodejny mohou vybírat zejména ze sýrů a mléčných výrobků z naší sýrárny, nechybí ale ani jiné produkty, jako jsou italské uzeniny, které vám i na stánku čerstvě nakrájíme se stejným servisem jako v klasických La Formaggeria Gran Moravia, a řada nechlazených italských specialit, které obměňujeme podle sezony a konkrétní poptávky zákazníků.

V srpnu pro vás otevřeme druhý open shop La Formaggeria Gran Moravia, tentokrát v Praze, a to v OC Nový Smíchov na Andělu!



Mlékárenský výrobek roku 2018

U příležitosti Světového dne mléka se v České republice každoročně vyhlašují vítězové soutěže o nejlepší Mlékárenský výrobek roku. Nejinak tomu bylo i letos a my máme radost, že naše sýry opět zabodovaly. Do soutěže, kterou organizuje Českomoravský svaz mlékárenský pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR a Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha, bylo letos přihlášeno 61 výrobků, které pečlivě hodnotila porota složená z odborníků. Slavnostní vyhlášení cen se konalo v Kutné Hoře dne 30. května. Nejúspěšnější byl náš polotvrdý sýr Tre Corti, který zvítězil v kategorii Cena médií a obsadil druhé místo v kategorii Novinka roku – Sýrová řada. Neztratil se ale ani sýr Furfante, který získal diplom za 3. místo v soutěžní anketě o nejlepší českou sýrovou etiketu za rok 2017. Děkujeme všem kolegům, kteří se na výrobě našich sýrů podílejí, a věříme, že jejich práci oceňují i zákazníci našich prodejen.



Máte rádi naše sýry?
Láká vás práce s kvalitními výrobky?
Pak možná hledáme právě vás!



Pro naše pražské a brněnské prodejny hledáme nové kolegy, kteří mají chuť učit se novým věcem, dozvědět se spoustu zajímavostí o Itálii a její sýrařské a kulinářské tradici a sdílet vašeň a nadšení pro kvalitní italskou kuchyni nejen s námi, ale hlavně s našimi zákazníky.

Máte-li o spolupráci s námi zájem, kontaktujte nás na e-mailové adrese prace@laformaggeria.cz, kde vám poskytneme bližší informace.



Štáb Snídaně s Novou natáče! v litovelské sýrárně

Členové štábu Snídaně s Novou si v dubnu v naší litovelské sýrárně na vlastní kůži vyzkoušeli profesi sýraře. Zavítali také do naší olomoucké prodejny La Formaggeria Gran Moravia na Horním náměstí, kde si moderátor Lukáš Maule zkusil rozkrojit bochník sýru Gran Moravia. Celou reportáž TV Nova odvysílala 18. dubna v průběhu ranního programu Snídaně s Novou.



Foto: ČTK

Jiří Mádl: Rána jsou pro mě posvátná

Jirko, pracovně i osobně hodně cestujete. Které země se vám dostaly nejvíc pod kůži?

Z každé země si odvezu něco. Dlouhodobě se mi líbí v Itálii a v Německu, ale dá se říct, že tyto země vnímám spíš jako svůj možný budoucí domov. Jako turista mám největší zážitek z Izraele a Islandu. Zajímavá byla i Makedonie. Líbilo se mi, jak tam spolu žijí křesťané a muslimové a jak jsou tam lidé skromní.

Kam se toužíte podívat? Plánujete i letos nějakou exotickou dovolenou?

Letos toho asi moc nestihnu. Možná na chvilku zajedu do Itálie, ale nevím to jistě. Budu mít hodně práce. Točím film a hned po něm mám postprodukci, takže myslím, že do konce roku jsem víceméně uvázaný v Praze.

Domluvíte se anglicky, německy, italsky... je pro vás cestování výzvou naučit se základy dalších jazyků?

Ne, to ne, jezdím buď na jazykové kurzy, nebo pracovně, nebo na dovolenou. Je pravda, že když jsem v zemi, jejímž jazykem se domluví, cítím se líp. Můžu ale na dovolenou klidně i do Egypta a odpochůnu si tam.

Jaká místa v Itálii jste blíž poznal a kde se vám nejvíc líbilo?

Itálii znám hodně dobře. Byl jsem v Rimini, Benátkách, Bibione, Sieně, ve Florencii, Římě, Salernu, Neapoli, Pompejích, Catanii, Taormine, Palermu, Castellamare del Golfo, v Bologni, Miláně... prostě Itálii jsem si už docela projel. ☺

Máte rád italskou kuchyni?

Mám rád skoro všechno. Těžko najít něco, co bych rád neměl. V Itálii mají prostě skvělé suroviny. A pamatuji si, jak jsem chodil v Taormine každý den do školy a cestou městem si sbíral spadlé pomeranče. Kdyby měla Itálie víc lesů, byl by to v podstatě ráj.

Většina z nás má svá oblíbená jídla od maminky. Co si u ní objednáváte vy, když si chcete pochutnat?

Mamka umí výborné risotto a třeba



Jako čtyřletý s bratrem Honzou, foto: archiv Jiřího Mádlů

taky guláš. Těžko ale říct, má toho v repertoáru opravdu hodně a navíc na spoustu věcí od ní jsem už zvyklý. Naštěstí to ze mě neudělalo „českého knedlíka“ a pořád mám chuť zkoušet nová, cizí jídla. A já zkusím opravdu všechno, i extrém.

Vaříte vy sám rád a často?

Moc ne, umím sice výborně vařit, ale asi jen čtyři druhy jídla. ☺

Jakou pochoutku vám připraví přítelkyně, když vás chce potěšit, a kterou dobrotou ji hýčkáte vy?

Já většinou připravuji ryby a občas melanzana alla parmigiana. Ona zase umí výborně čočkový salát, takový ten fakt dobrý, kdy do sebe chutě úplně zapadají, se sezamem, mrkví a demi glace. A nedávno se vytasila s droždovou polévkou. Ta byla super.

Máte rád sýry a speciality z nich připravené?

Jako součást jídla to miluji.

Snažíte se jíst zdravě?

Jím docela zdravě. Myslím, že nadprůměrně zdravě, ale alkohol mi docela chutná. Začalo mi hodně chutnat červené víno. ☺

Jak se udržujete v kondici a bez kil navíc?

Hraji hokej, běhám, občas si zahraji fotbal, ale hlavně chodím. Ještě jsem si nestáhl žádnou z těch moderních aplikací, ale po městě nachodím kilometry.

Jiří Mádl s maminkou, foto: archiv Jiřího Mádlů

Jiří Mádl

*23. 10. 1986

Jeden z nejpopulárnějších mladých českých herců se narodil v Českých Budějovicích, kde po absolvování základní školy studoval na Biskupském gymnáziu. Než se vážně zranil, byl jeho hlavní zálibou hokej. Příležitostně hrál v mládežnických divadlech, objevil se i v Jihočeském divadle a zahrál si také v jednom videoklipu. Psal scénáře a divadelní hry, skládal písničky a zajímal se o vědy, jako jsou psychologie, astrologie a grafologie. V roce 2003 na maminkčino naléhání odjel na konkurz do Prahy na film Snowboardáci, který jej katapultoval mezi mladé herecké talenty českého filmu. Karel Janák si jej tehdy pro roli Jáchyma řečeného Klín vybral z více než sedmi set uchazečů. V této úspěšné teenagerské komedii si zahrál s Vojtěchem Kotkem, s nímž pak vytvořil ústřední dvojici i v dalších Janákových komediích – Raftáci a Ro(c)k podvrátáků. Jiří Mádl přesvědčil i v jiných žánrových polohách a v psychologicky náročnějších postavách, například jako kamarád hlavní hrdinky Ubr v psychologickém snímku Děti noci, kdy spolu s Marthou Issovou obdrželi Cenu za herecký výkon na MFF v Karlových Varech 2008. S Issovou se podílel na známém předvolebním klipu Přemluv bábu, přemluv dědu, aby nevolili komunisty, který na jaře 2010 vyvolal mezi lidmi i politiky kontroverzní reakce. V poslední době se na plátně prezentuje spíše v charakterově komplikovanějších typech hrdinů: radista Adam Horný v politickém retrodramatu Konfident, pánkáč Jerry v rodinném

dramatu Čtyři slunce nebo židovský vězeň Vili Feld v adaptaci Lustigovy novely Colette či retardovaný mladík Venca v dramatu Všiváci. Hrál také v televizních filmech, pohádkách, cyklech (mj. Trapasy, 2006) a v seriálech Redakce (2004), Znamení koně (2011) a Borgia (2011). Souběžně s hereckou kariérou vystudoval s bakalářským titulem sociální a masovou komunikaci na Univerzitě Jana Ámose Komenského v Praze (2006–2009). Od mládí píše básně, povídky, scénáře, texty k písním, hraje na klavír, na kytaru a na flétnu. Navštěvoval kurzy scenáristiky na Newyorské filmové akademii (2008–2011), kde také jako studijní projekt napsal scénář svého režijního debutu Pojedeme k moři, v němž zajímavou formou zachycuje příhody jedenáctiletého filmaře, který při natáčení snímku o sobě a svém kamarádovi odhalí rodinné tajemství. V rámci Cen české filmové kritiky získal za film Jiří Mádl Cenu RWE pro objev roku. Mluví anglicky, německy, italsky a výborně ovládá i latinu.



Foto: archiv Jiřího Mádlů





Jiří s bratrem Honzou a Pájou, foto: archiv Jiřího Mádlů

Hrajete hlavní roli v novém filmu První akční hrdina režiséra Jana Haluzy. Loňské natáčení podle vás byla fyzicky hodně náročná záležitost. Záběry z kaskadérských zkoušek vypadají akčně... Jak moc jste trénoval?

Měli jsme tréninky a snažili jsme se je nepodcenit. Ve filmu vás může zachránit střih, když se vám něco nepovede úplně pokaždé, přesto jsem tomu chtěl dát všechno, protože mám fyzicky náročné role rád. Navíc scénář byl skvělý a Honzu Haluzu znám i mimo kameru docela dobře. Hrozně moc jsem si natáčení užil.

Už delší dobu se chystáte točit svůj film Na Střeše, k němuž jste v roce 2011 napsal scénář. Prohlásil jste, že letos určitě začnete. V jaké jste fázi? V té nejlepší. ☺ Jsem pověřivý, ale jde to všechno zatím opravdu dobře a já už se těším.

Začátkem roku jste říkal, že se letos hodně vrátíte také k herecké práci. Které herecké projekty máte rozjeté a co všechno Vás v nejbližších měsících čeká?

Točil jsem film s chilským režisérem světového renomé Alejandrem Fernandezem Almendrasem. Film se

jmenuje Hra a bude mít premiéru příští rok. Pak bych měl dělat minisérii Sever s Robertem Sedláčkem. A chystají se další dva velké dobové projekty, ve kterých mám hlavní roli. Takže se těším a doufám, že se seženou finance.

Co podnikáte, když chcete od práce vypnout?

Nejraději mám rána, když ještě všichni spí. Jdu ven a jen tak sedím. Je jedno, kde to je. Prostě rána jsou posvátná a jsou mým největším odpočinkem.

Jaký je Váš poslední nejsilnější kulturní zážitek?

S neteřmi Karolínkou a Kristýnkou, s bratry a s maminkou na oslavě svých třicátých narozenin



Filmografie:

Herec:

Hypnóza (TV-2004) z cyklu Nadměrné maličkosti, Všichni musí zemřít (TV-2004), Snowboardáci (2004), Jak se krotí krokodýli (2006), Raftáci (2006), Ro(c)k podvratáků (2006) Po hlavě do prdele (2006), Gympl (2007), Škola ve mlejně (TV-2007), Taková normální rodinka (2008), Bathory (2008), Děti noci (2008), povídka Paměti (TV-2008) z cyklu 3 plus 1 s Miroslavem Donutílem, Peklo s princeznou (2009), Šťastný smolař (2009), Ulovit miliardáře (2009), kr. filmy Naděje (2009) a Ctrl Emotion (2009), Láska rohatá (TV-2009), V peřině (2011), Útěk (TV-2011) z cyklu Soukromé pasti, Čtyři slunce (2012), Probudím se včera (2012), Konfident (2012), Colette (2013), Vejška (2014), Pojedeme k moři (2014), Všiváci (2014), Svatojánský věneček (TV-2015), Gangy Berlína (TV-2015), Celebrity s.r.o. (2015), Vlk z Královských Vinohrad (2016), Lída Baarová (2016), První akční hrdina (2017)

Režie:

Pojedeme k moři (2014), Na střeše (2018)

Strašně moc se mi líbil film Nit z přízraků. A vlastně i koncert Kelly Family. Šel jsem tam napůl ze srandy a napůl z nostalgie a nadchlo mě, jak se hudebně posunuli. To byl fakt šok.

Začíná léto, na co se v něm nejvíc těšíte?

Na krásná teplá rána a málo oblečené holky v ulicích.

Naši prodavači doporučují

Přinášíme další dávku tipů od těch nejpovolanějších – našich prodavačů. Tentokrát vám výrobky doporučí naši kolegové z Brna, Prahy a Liberce, tak neváhejte a nechte se jimi inspirovat.



Marek Diviš
Praha



Juraj, Matúš a Milan
Brno NC
Královo Pole



Pavλίna Vlčková
Liberec

„Naším zákazníkům bych rád nabídl jeden tip, a to naši novinku – **italské tyčinky stiratini s olivovým olejem v kombinaci s plátky voňavého italského specku**. Ten se kolem tyčinek jednoduše omotá, takže je to opravdu rychlé na přípravu a neskutečně dobré. Zkuste je připravit vašim hostům, uvidíte, že je nadchnete. Můžete samozřejmě použít i stiratini s rozmarýnem nebo klasické grissini, úspěch bude vždy zaručen.“

Naši gentlemani z La Formaggeria Gran Moravia v brněnském NC Královo Pole rádi vaří, a proto mají pro naše čtenáře tip na jeden skvělý a rychlý recept. „Doporučujeme **kombinaci bramborových noků s gorgonzolou dolce, která se zředí trochou Prosecca**, přidáme hrst vlašských ořechů a nakonec posypeme nastrohaným sýrem Gran Moravia. Gnocchi můžete přidat rovnou na pánev a krátce je povařit v gorgonzolové omáčce. Hned máte jídlo lehké na přípravu a ideální pro letní rychlou večeři. Je to zároveň skvělý recept pro všechny, kteří neradi tráví mnoho času u plotny. Z Králova Pole přejeme dobrou chuť!“

„Skvělým tipem na léto jsou **syrovátkové nápoje z naší sýrárny**, které aktuálně nabízíme jak v přírodní neochucené variantě, tak v příchutích brusinka, mango-maracuja a aloe vera. Kromě toho, že v horkých dnech příjemně osvěží, jsou i zdraví prospěšné. Navíc máme zkušenost, že ochucené syrovátky moc chutnají taky dětem, hlavně ta brusinková. Takže pokud jste je ještě nevyzkoušeli, doporučuji všem členům domácnosti, malým i velkým“ ☺



Menu

- Panzanella s paprikami
- Spaghetti se sýrem burrata a zkaramelizovanou cibulí
- Studený hráškový krém s křupavou pancettou
- Obalovaný sýr provolone s fazolkami na másle a rajčátky
- Čokoládová pěna s rybízem

Vhodné k...

Cerasuolo d'Abruzzo, Chardonnay, Vermentino, Pinot Grigio: vyberte svěží víno, aromatické a voňavé. K dezertu je výborné víno Torcolato riserva.

Barevné léto

Letní menu, kombinace chutí, neobvyklé recepty, čerstvá a chutná jídla: vše ve znamení radosti z neočekávanějšího období roku.

Bohatý, barevný, radostný a veselý: letní stůl odráží nadšení pro toto roční období. Obohaťte jej květinami různých odstínů, kombinujte talíře a sklenice z různých materiálů od dřeva až po keramiku, včetně pestrobarevného plastového nádobí, míchejte styly jako na barevném trhu s kořením. Při prostírání vsadte na len, je pro toto období ideální, na surové materiály i praktické ubrousky s rafinovaným designem.

Recepty

Panzanella s paprikami

Nakrájejte na kostičky 4 plátky staršího domácího chleba a opečte je na pánvi, až budou hezky dozlatova. V misce smíchejte: 2 lžičky kaparů, 2 lžice nasekaných černých oliv, 4 rajčata nakrájená na kostičky, 1 okurku a 1 červenou cibuli nakrájené nadrobno, 8 plátků nakládaných pečených paprik nakrájených na kostičky, hrst bazalky. Přidejte opečený chleba a dochutěte vinným octem, extra panenským olivovým olejem, solí a pepřem. Nechte pár hodin rozležet a podávejte se silnějšími plátky opečeného a ještě teplého chleba.

Spaghetti se sýrem burrata a zkaramelizovanou cibulí

Očištěnou cibuli nakrájejte na kostičky a orestujte na pánvi na mírném ohni se dvěma lžicemi oleje, 4 lžicemi balzamického octa, lžící cukru, solí a pepřem a s několika lžicemi vody, pokud bude třeba. Restujte pět minut, dokud cibule nezakaramelizuje. Nakrájejte na kousky

300 g sýru burrata. Mezitím uvařte 350 g špaget a promíchejte s cibulí a s extra panenským olivovým olejem. Burratu k těstovinám přidejte až na talíři a servírujte.

Studený hráškový krém s křupavou pancettou

Nakrájejte na proužky 150 g ne příliš tenkých plátků pancetty a orestujte na pánvi do křupava. Nejmenno nakrájejte jarní cibulku nebo cibuli. Ohřejte v hrnci jeden litr zeleninového vývaru, přiveďte do varu a přidejte cibuli a 400 g hrášku. Přikryté pokličkou vařte asi 15 minut a poté nechte vychladnout. Přidejte dva lístky máty, 2 lžice extra panenského olivového oleje a pár kapek citrónu. Rozmixujte v hladký krém, dochutěte solí a pepřem a dejte asi na půl hodiny do ledničky. Servírujte v miskách nebo sklenicích ozdobených křupavou pancettou.



Obalovaný sýr provolone

V misce ušlehejte tři vejce pokojové teploty se lžící hladké mouky přesáté přes sítko, aby se netvořily žmolky. Přidejte sůl, pepř a lžici strouhaného sýru Gran Moravia. Do dalšího talíře nasypete strouhanku. Pro 4 osoby připravte 4 plátky sýru provolone o váze 150 gramů, nejprve je obalte ve vaječné směsi a potom ve strouhance, postup ještě dvakrát zopakujte. Nechte hodinu uležet v ledničce a poté po obou stranách osmažte na dostatečném množství dobře rozehřátého oleje, dokud strouhanka nezezlátne.

Fazolky na másle a s rajčátky

Očistěte 500 g fazolek, vložte je do slané vařící vody a vařte 6 minut. Vyjměte je z hrnce a zchlaďte pod tekoucí vodou. Nakrájejte 250 g rajčátek. Na pánvi rozpustěte 50 g másla, přidejte oloupaný stroužek česneku a snítku tymiánu a restujte asi dvě minuty. Vyjměte česnek a tymián a máslem přelijte fazolky, přidejte rajčátka, dochutěte solí a pepřem a před servírováním jemně promíchejte.

Čokoládová pěna s rybízem

Ve vodní lázni rozpustěte 200 g hořké čokolády. Jemně ušlehejte metličkou 400 ml čerstvé smetany, tak aby byla nadýchaná, ale ne příliš tuhá. Metličkou pomalu vmíchejte čokoládu, až bude dobře spojená se smetanou. Naplňte pohárky, přidejte pár kuliček rybízu a nechte dvě hodiny uležet v chladničce. Nakonec ozdobte čokoládovými pecičkami a snítkou rybízu.



Roční období na vašem stole



Sezónní barevné kombinace

V létě, které nabízí nejbohatší výběr čerstvého ovoce a zeleniny, a které překypuje intenzivními vůněmi i pestrou škálou barev, je snadné ctít zlaté pravidlo zdravého stravování a blahobytu u stolu, které vám dodá energii, dobrou náladu a radost. Toto pravidlo zní: každý den sníst alespoň jednu porci jídla od všech pěti základních barev. Dopřejte si bílou barvu mléka a sýrů, červenou malých plodů a zralých rajčat, oranžovo/žlutou broskví, zelenou fazolek a cuket, i fialovo/modrou barvu lilků a borůvek.

Zelenina a...

Fazolky se...

spaghetti alla chitarra, ligurské pesto a vařené brambory. Ochutěte těstoviny dostatečným množstvím pesta, přidejte brambory a nakrájené uvařené fazolky, dochutěte extra panenským olivovým olejem a strouhaným sýrem Gran Moravia.

Hrášek s... těstoviny plněné ricottou a citronem. Na pánvi poduste 200 g hrášku na másle, proveďte několika plátky pórků, pokud bude třeba, přidejte trochu vody. Předem uvařené tortelloni přimíchejte přímo na pánvi a dochutěte strouhaným sýrem Gran Moravia.

Cukety se... scamorzou. Pro přípravu cuketových lasagní nakrájejte podélně 1 kg cuket a orestujte na dostatečném množství oleje, pro odlehčenou variantu pokrmu cukety ogrilujte. Ohřejte konzervu rajčatové passaty s bazalkou a nastrouhejte 300 g přírodní scamorzy. Nalijte naběračku rajčatové omáčky do zapékací misky, pokladte plátky opečených cuket, posypte scamorzou a vrstvy opakujte až do vyčerpání surovin. Pečte v troubě asi 40 minut na 180 stupňů.

Rajčata s... olivami, kapary a sýrem pecorino. Na plnění rozkrojte 8 rajčat na polovinu a vyberte semena. Nakrájejte 120 g černých oliv, nasekejte stroužek česneku a 30 g kaparů společně se směsí aromatických bylin. Vše ochutěte olejem a solí, přidejte 50 g strouhanky a 50 g strouhaného pecorina. Rajčata dejte do vymazané a lehce strouhankou vysypané zapékací misky, naplňte je směsí a pečte na 200 stupňů po dobu 30 minut.

Papriky s... chlebovou střídkou. Nakrájejte na větší kousky 1 kg paprik různých barev. Orestujte je za občasného míchání na dostatečném množství oleje asi po dobu 25 minut. Osolte a opepřete, přidejte 200 g tvrdší chlebové střídky a 2 lžice kapar a restujte dalších 5 minut, než střídky zezlátne.

Koktejly a ovocná frappé

Jednoduché, zdravé, lahodné: koktejly a frappé jsou v létě pravými elixíry krásy pro osvěžení, výborné nejen jako svačina, ale také jako alternativa hlavního jídla. Vychutnejte si je se sušenkami, skvělé jsou třeba amaretti, které se výborně hodí k meruňkám, dále lahodné plněné Grisi nebo klasické Cantuccini. Koktejly můžete přelit do termosky a pochutnat si na nich i mimo domov, v práci nebo na výletě.

Broskve a meruňky s... vanilkovou zmrzlinou. Nakrájejte na kostičky 2 broskve a tři meruňky. Rozmixujte s kostičkou ledu, třemi lžicemi zmrzliny a lžící citrónu, přidejte mléko, pokud by byla směs příliš hustá. Nechte uležet deset minut v mrazničce a servírujte.

Rybíz s... jogurtem a banánem. Dejte do mixéru několik kostiček ledu. Přidejte sklenici bílého jogurtu, banán nakrájený na kousky, 200 g rybízu a lžičku medu. Rozmixujte a servírujte.

Angrešt s... okurkou a mátou. Umyjte, osušte a očistěte angrešt a okurku. Rozmixujte s lístky máty, přidejte vodu dle potřeby a uskladněte ve skleněné láhvi. Servírujte s ledem.



19. ročník veletrhu Cibus, který se v prostorách parmského výstaviště konal od 7. do 10. května, překonal rekordní čísla ročníku předchozího: účastnilo se ho na 3100 vystavovatelů, navštívilo jej 82 000 návštěvníků (ještě o 10 000 více než v roce 2016), bylo představeno více než 1300 nových produktů, to vše za přítomnosti a pozornosti jednoho tisíce novinářů. Letošní ročník tohoto nejvýznamnějšího potravinářského veletrhu v Itálii se nesl ve znamení inovací v potravinářství, kterým byl věnován jak celý jeden pavilon, tak série přednášek pořádaných v průběhu všech čtyř dní.



Velká přehlídka italských chutí



Skupina Brazzale na Cibusu 2018

Prostor, kterému dominoval velkoformátový obraz současného italského malíře Enrica Robustiho zachycující krajinu náhorní roviny Asiago s horou Monte Vernea a fantasticko-ironickým letem krav, másla a sýru, motto „Freedom will feed the planet“, věrně zrekonstruovaný pult La Formaggeria Gran Moravia přímo v prostorách stánku, speciální ocenění, řada produktových novinek a velký zájem italských i zahraničních obchodníků, to byly hlavní momenty vystihující účast skupiny Brazzale na veletrhu Cibus 2018. Aktivně se ho zúčastnil i tým z La Formaggeria Gran Moravia, který nabízel návštěvníkům stánku ochutnávky sýru Gran Moravia, jogurtů, záky-sů a syrovátek z naší litovelské sýrárny a zároveň v sedmi pavilonech výstaviště vyhledával produkty, které by mohly zaujmout zákazníky našich prodejen v České republice.



Novinky Brazzale

Skupina Brazzale na Cibusu představila hned několik novinek. Vedle vysoce kvalitního másla Burro Fratelli Brazzale s 84 % tuku, které je nově k dispozici v široké škále nových balení od malých hotelových miniporcí až po několikakilové bloky pro sektor HoReCa, byla uvedena novinka patřící do rodiny sýrů s pařeným těstem – Dolce formaggio BEZ laktózy. Velkou pozornost obchodníků vyvolala nová produktová řada plátkových sýrů skupiny, jako jsou mozzarella, scamorza bianca, scamorza affumicata, provolone piccante, provolone dolce a provolone affumicato, v originálních obalech navržených mladou italskou umělkyní Ester Grossi.

Nejen veletrh – speciální ocenění a konference

Významné ocenění získala skupina Brazzale během slavnostního předávání cen Tespi Awards hned v úvodním dni veletrhu. Při vyhlašování cen, které uděluje mediální skupina Tespi Mediagroup za mimořádné počiny v průběhu roku 2017, byla skupině Brazzale předána speciální cena za nejlepší „Podnikový Welfare“. Kvalifikovaná porota složená ze zástupců velkodistributorů a osobností z potravinářského odvětví tak ocenila iniciativu Brazzale spojenou s tzv. Baby bonusem, prémie za každé nově narozené dítě, kterou skupina vyplácí od počátku roku 2017 svým zaměstnancům v Itálii i v České republice. Následující den uspořádala skupina Brazzale v rámci veletrhu konferenci, na níž propagovala model pultového prodeje ve srovnání s e-shopy. Hlavními tématy diskuze byly důležitost úsměvu a přímého lidského kontaktu při nakupování, nutnost inovativních přístupů v oblasti logistiky, možný budoucí vývoj velkých e-shopů a jejich negativní dopady na trh práce.



Roberto Brazzale s Annou Saccardo, zaměstnankyní skupiny v Itálii, která obdržela Baby bonus, přebírají cenu Tespi Awards





Ze světa sýrů

Návštěvníci mohli proniknout do pestrobarevného světa sýrů v pavilónu 2, který byl vyhrazen výrob-
cům mléčných výrobků. Představilo se tu mnoho
velkých i malých producentů z celé Itálie, kteří
volili různé způsoby vystavení sýrů. Někteří zvolili
jednoduchou až minimalistickou prezentaci, jiní
z vlastních výrobků vytvořili doslova umělecká díla.
Nechyběly ochutnávky ani cooking show a mléčná
vůně, která vládla celému pavilonu.



Na návštěvě u dodavatele

SIFOR: náš sicilský dodavatel ovčích sýrů
na Cibusu představil svou poslední novinku –
pecorino s divokým tymiánem, sýr lahodné
chuti s výraznými tóny této bylinky. Věříme,
že ho již brzy nabídneme také zákazníkům
La Formaggeria Gran Moravia.

Zajímavé objevy:

Sýr ze směsi kravského a koziho mléka s květy
v malých bochníčcích, vyráběný v sýrárně La Bottera
v Piemontu, která se specializuje na výrobu sýrů
typických pro tuto horskou oblast severní Itálie.



Produktová řada sýrů „Creativi“, mimo jiné
oceněná na Cibusu za nejlepší obal, ve vskutku
neobvyklých variantách s kandovaným
ovocem a s mandlemi.



Ze světa uzenin

Milovníci masa a italských uzenin si mohli užít rozsáhlé přehlídky
všech lahůdek, které tento sektor nabízí. Vedle tradičních výrobků par
excellence, jako jsou prosciutto crudo, culatello či jemné i pikantní
salámky, letos výrobci nabízeli také širokou škálu nakrájených uzenin
v baleních kombinovaných se sýry a pečivem, například křupavými
kroužky taralli. Bohatý byl také výběr specialit, bylo možné ochutnat
šunku s krémem z parmigiano reggiano. Nechyběly ukázky čerstvého
krájení prosciutto crudo a různé kuriozity, jako třeba domek se stěnami
ze salámků.

Na návštěvě u dodavatele

CLAI: setkání na stánku tohoto výrobce z oblasti Emilia Romagna, který
na jaře navštívil naše prodejny s ochutnávkami sušené šunky culatta,
bylo příležitostí seznámit se blíže s celým jeho sortimentem. CLAI se
specializuje kromě šunek také na výrobu tradičních salámů, často nabí-
zených i v moderně upravených recepturách. Vynikající chuť a kvalitou
nás zaujala klobása „Passita“, salám Bella festa se sníženým obsahem
tuku a malé salámky strolghino se zázvorem a s lanýžem.



Ze světa sladkých specialit

Lahodný, barevný a prosycený vůněmi, takový byl pavilon s vystavo-
vateli z cukrářského odvětví. Typické speciality panettone, pandoro
či sušenky, často
vystavené jako
skutečné klenoty,
se tu představily
nejen ve svých
klasických, ale
také inovovaných
verzích překva-
pujících svou
unikátní chutí.



Na návštěvě u dodavatele

LOISON: rodinný podnik,
od něhož odebíráme
křehké italské sušenky
balené v elegantních
dárkových taštičkách,
je známý důrazem,
který klade jak na kvalitu
výrobků, tak na origina-
litu obalů, jejichž design
sám vytváří a každý rok
přichází s novou edicí.
Tu letošní představil
právě na veletrhu
Cibus.

Co dalšího jsme pro vás na veletrhu vybrali



Grilované olivy rozšíří
nabídku nakládaných
specialit výrobce Coelsanus,
které se u našich zákazníků
těší velké oblibě.

Rajčatová passata
s chilli papričkami
bude pikantní no-
vinkou naší aktuální
nabídky rajčatových
výrobků značky Petti.



Výrobek typický pro jižní
Itálii – taralli pugliesi –
už nově nabízíme také
v La Formaggeria.
U apulského výrobce Fiore
di Puglia jsme pro vás vybrali
jak ty klasické, tak ochucené
rajčaty a oreganem.

Střípky z „innovation corner“

Ze stovky výrobků vystavených v tzv.
„innovation corner“ vám přinášíme
alespoň několik zajímavostí: bezlepkový
rýžovo-hráškový snack Risibisi pečený, nikoli
smažený, vhodný pro vegany a navíc bez
palmového oleje (mimo jiné již brzy v sor-
timentu našich prodejen), ocet balsamico
ve formě koule určené na strouhání a jiné
zase ve tvaru drobných gelovitých perel,
a nakonec pro milovníky módy trendy
kolekce „Food for fashion“ s olivovým olejem
a několika druhy octa v balení navrženém
módním designérem Carlem Volpim.



Zlatý elixír z plodů:

extra panenský olivový olej

Společně s lahodným máslem je extra panenský olivový olej dalším hodnotným tukem a znamenitým dochucovadlem.

Zelenká barva se zlatými odlesky, ovocná chuť, jemná nebo výraznější vůně v závislosti na odrůdě použitých oliv, to jsou charakteristiky extra panenského olivového oleje, toho nejčistšího mezi oleji, který se získává výhradně lisováním za studena. Pokrmům, ve kterých je použit, dodává ten pravý charakter a pomáhá chutím lépe se spojit a vyniknout. Jeho využití v kuchyni je opravdu všestranné: hodí se za studena, kdy i lehké finální zakapání olejem dá vyniknout danému pokrmu, a také pro krátké a středně dlouhé tepelné úpravy. Jeho výroba a zejména pěstování nejsou tak snadné. Olivovník, rostlina mimořádné krásy a antického původu, která malebně zdobí krajinu od kopců až k nejvyhledávanějším oblastem krajů jižní Itálie, je velmi choulostivá a navíc vystavená vrtolům počasí.

Příprava

V přípravě olivového oleje jsou dvě strategické fáze, díky kterým má olivový olej své nezaměnitelné vlastnosti. Právě jim totiž vděčí za uchování barvy a vůně

oliv uzrálých na slunci a hlazených větrem, za koncentraci nezaměnitelné vůně konce léta, která se mísí s přicházejícím podzimem a charakterizuje období sklizně. Tato první důležitá fáze probíhá za použití sítí natažených mezi stromy, do nichž se sbírají olivy shazované pomocí speciálních hřebenu, kterými zemědělci jemně pročešávají větve stromů. Následují delikátní operace odlišení a mytí a poté nastává druhá rozhodující fáze – drcení a mletí za studena žulovými mlýnskými kameny. Takto získaná olivová pasta jde na lis a poté do dekantovacího tanku, kde se z plodů získávají všechna vzácná aroma. Na závěr je v separátoru oddělena od vody.

Degustace

Degustace extra panenského olivového oleje je radost i umění, které umožňuje rozpoznat všechny rozdílnosti a aromatické tóny a vychutnat si naplno jeho delikátní chuť. Výborně se hodí k aperitivům. Zkuste jej ochutnat lžičkou zasyrova, čistý, abyste poznali všechny

jeho tóny. Poté si ho vychutnejte na focacci a na krajících opečeného teplého chleba, který můžete ochutit špetkou soli a potřít čerstvým česnekem, a nakonec připravte pinzimonio, syrovou zeleninu nakrájenou na proužky, která se smáčí v zálivce z extra panenského olivového oleje, soli a octa.

V kuchyni

Při použití s teplými jídly uvolňuje nezaměnitelnou a intenzivní ovocnou vůni. Vyzkoušejte jej k ozdobení cibulových a fazolových polévek, teplých vývarů a zeleninových krémů. A samozřejmě nemůže chybět při podávání dlouhých i krátkých těstovin, které jím zalijete chvilku předtím, než se do nich s chutí pustíte.

U studených pokrmů, jako jsou saláty a již zmiňované pinzimonio, zanechává o něco výraznější stopu, ale zároveň zjemňuje chuť těchto pokrmů. Je znamenitý třeba společně s kousky sýru Gran Moravia na dochucení bresaoly.

Extra panenský olivový olej je zásadní surovinou také při vaření: stejně jako v případě másla, i u něho kvalita použité základní suroviny z velké části určuje výsledek hotového pokrmu. Při použití méně kvalitních olejů je často zapotřebí přidat je ve větším množství, protože nemají tak bohatou a aromatickou chuť. Použití této ingredience je tak při přípravě masa a ryb, restování zeleniny či smažení samotným základem vaření.

Jak nejlépe olej uchovávat

Uchovávat olej je jednoduché, stačí respektovat jednoduché pravidlo: nechat ho ve vlastní dobře uzavřené lahvi, na chladném místě, mimo dosah přímého slunečního světla, pokud možno v polostínu. Tak vydrží dlouho, aniž by ztratil aroma, které má těsně po prvním otevření lahve.

Vhodné k...

Je výborný za studena, k dochucení a dokončení jídel, ale také na vaření. Základní pravidlo pro správnou kombinaci oleje s jídlem je použití toho jemnějšího k jemnějším pokrmům a toho výraznějšího k jídlům výraznějších chutí. Aromatické oleje jako například lanýžový, s feferonkou nebo s citrónem, se používají za studena, aby dodaly pokrmům na rafinovanost.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Lilkové závitky s ricottou

Příprava:

Lilky podélně nakrájejte na plátky silné asi 5 mm a z obou stran je ohrilujte. Nechte vychladnout. Mezitím si připravte pesto z rukoly: do mixéru dejte ořechy, kapary, česnek, bazalku, rukolu a nastrouhaný sýr Gran Moravia a za postupného přidávání olivového oleje vše rozmixujte do krémového pesta. V misce pomocí vidličky rozmíchejte ricottu, přidejte 4–5 lžic rukolového pesta a dobře promíchejte. Do středu každého ohrilovaného plátku lilku dejte takové množství ricottového krému, aby šel plátek dobře zavinout. Srolujte a upevněte párátkem. Servírujte ozdobené pár lístky bazalky a trochou zbylého pesta.

Suroviny

(pro 4 osoby):

- 2 lilky • 200 g ricotty speciale 🏰 • 50 g rukoly
- 50 g nastrouhaného sýra Gran Moravia 🏰
- 50 g vlašských ořechů
- 10 g čerstvé bazalky
- 1 lžice kaparů 🏰
- půl stroužku česneku
- extra panenský olivový olej 🏰 • sůl 🏰, pepř

🏰 - k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Rajčata



plněná sýrem Gran Moravia

Suroviny (pro 6 osob):

6 středně velkých rajčat • 125 g strouhaného sýra Gran Moravia • 125 g čerstvé smetany • 50 g mléka • 3 vejce • 20 g přepuštěného chladného másla • bazalka dle potřeby • sůl, bílý pepř

Příprava:

Odkrojíte vrchní část rajčat tak, aby na ní zůstala stopka, rajčata vydlabejte a obraťte vzhůru nohama na papírovou utěrku. Připravte si náplň: všechny ostatní suroviny dejte do mísy a ušlehejte je. Rajčata naplňte, přiklopte odkrojenou vrchní částí, vložte do trouby rozehřáté na 150 °C a pečte 40 minut.

Suroviny (pro 4 osoby):
280 g rýže arborio • 100 g sýra taleggio • 30 g másla • nastrohaný sýr Gran Moravia na posypání • 1,2 l zeleninového vývaru • 1 šalotka • 1 snítky tymiánu • 1 pomeranč chemicky neošetřený • 1 citron • pepř dle potřeby

Příprava:

Oloupejte šalotku, nadrobno nasekejte a orestujte na polovině másla do sklovata, přidejte rýži a za stálého míchání 2–3 minuty opražte, poté podlijte troškou vývaru. Rýži dál vařte a průběžně přidávejte horký vývar tak, jak se bude vstřebávat. Mezitím si připravte dva proužky pomerančové a citrónové kůry, odstraňte z ní bílou vrstvu a spařte asi 1 minutu ve vroucí vodě. Osušenou kůru nasekejte společně s lístky tymiánu. Když je rýže téměř al dente, odstavte ji a přidejte sýr taleggio zbavený kůrky a nakrájený na kostičky. Míchejte, dokud se sýr nerozpustí, a poté risotto nechte 3–4 minuty odpočívat. Risotto na talíři ozdobte nasekaným tymiánem s kůrou, nastrohaným sýrem Gran Moravia, opepřete a servírujte.

Risotto se sýrem taleggio a tymiánem



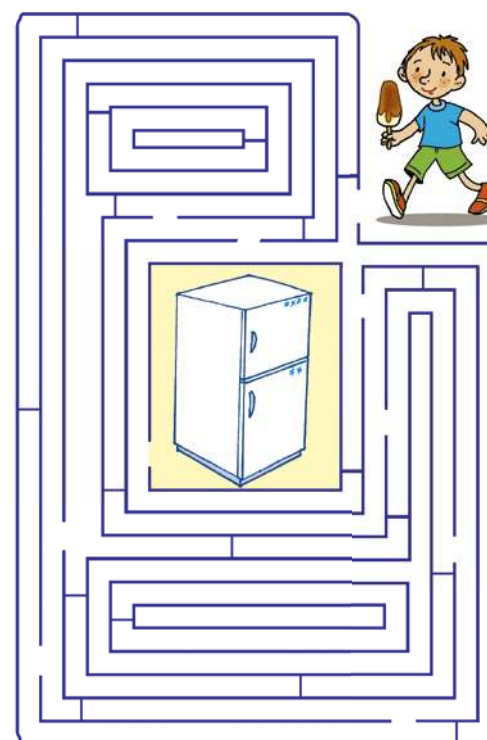
la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



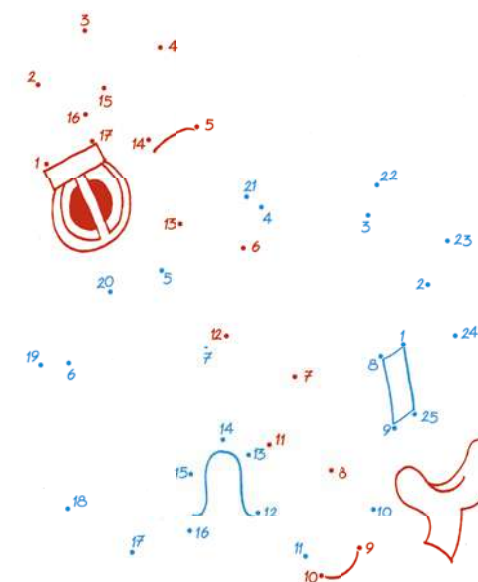
Bludiště

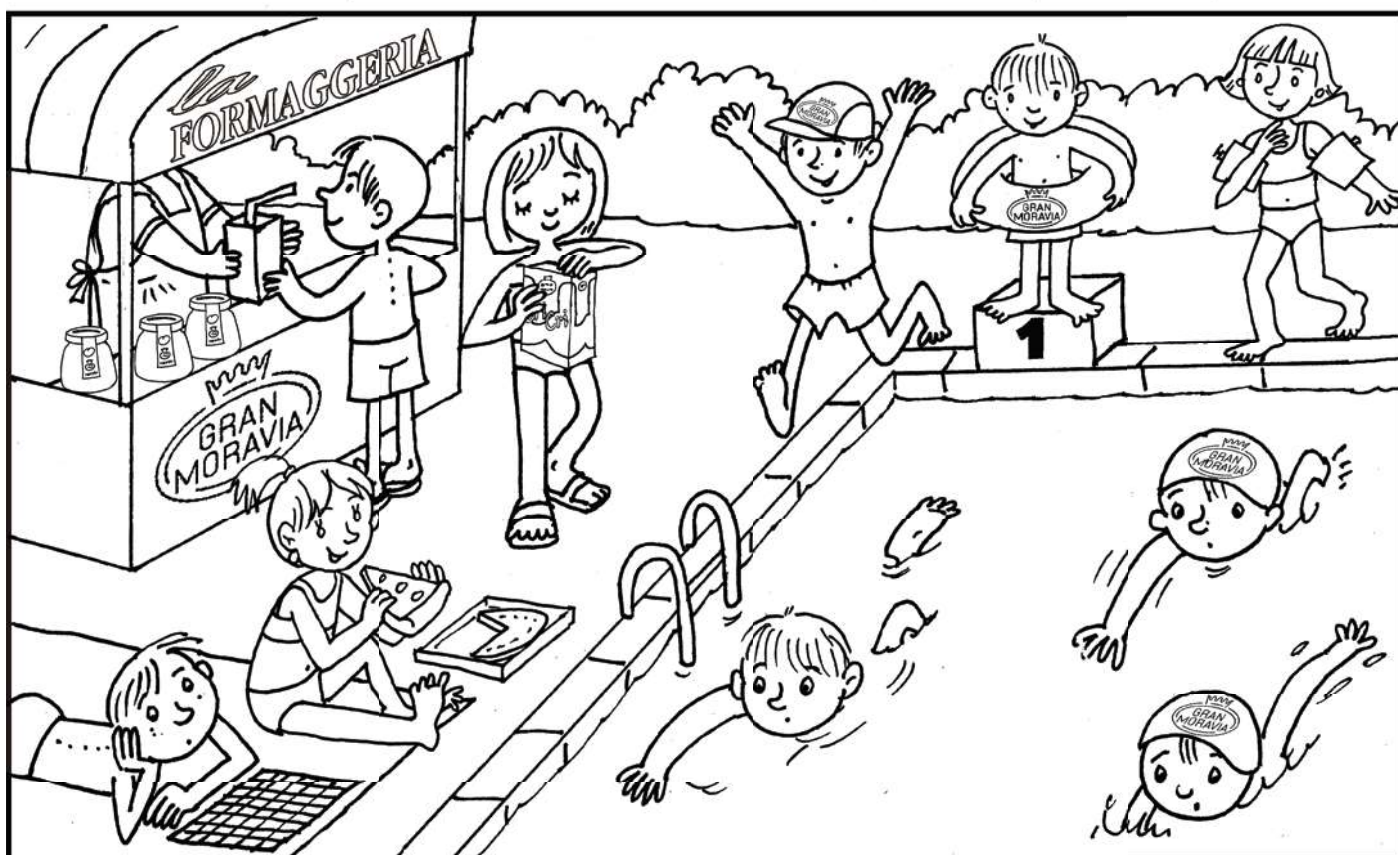
Dones co nejrychleji nanuk do lednice. Jinak se ti rozteče!



Spojovačka:

Spoj čísla, jak jdou po sobě, a budeš mít obrázek důležité pomůcky na prázdniny k vodě.





TRAVELLING – CESTOVÁNÍ

Zakroužkuj, jakými dopravními prostředky jsi letos o prázdninách cestoval.



auto – car



autobus – bus



raketa – rocket



vlak – train



lod' – ship



lodka – boat



letadlo – plane



stroj času – time machine



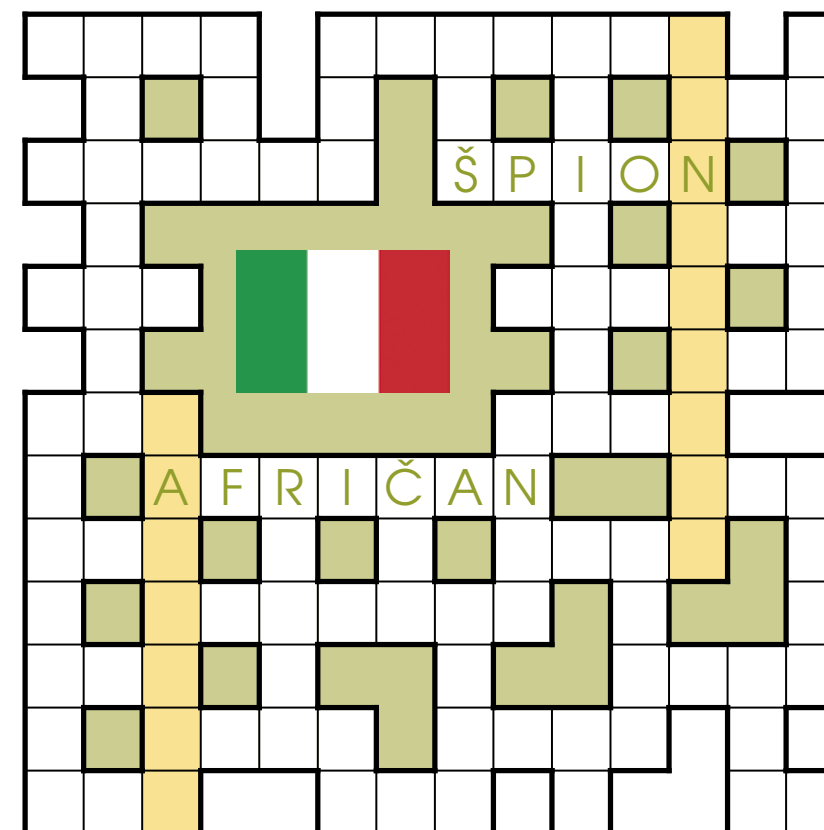
taxi – taxi



helikoptéra – helicopter

KRIS-KROS

Jak se jmenují dva samostatné městské státy, které leží v Itálii?



- | | |
|---------|--------------------|
| 2místná | HADI |
| CM | HMYZ |
| EJ | HNÁT |
| HŮ | KUPA |
| | MÁMA |
| 3místná | PĚNA |
| AHA | RÝHA |
| ČAU | SMRK |
| DIV | TUHA |
| JAK | |
| JAN | 5místná |
| KOŠ | RIKŠI |
| KRB | ŠPION |
| LĚK | |
| MEČ | 6místná |
| NIT | BAOBAB |
| NOC | KAUČUK |
| REK | |
| ŘÍP | 7místná |
| SET | AFRIČAN |
| ZUB | BRIGÁDA |
| | DISPLEJ |
| | INKOUST |
| 4místná | KAKABUS |
| ÁČKO | MLADÍCI |
| ÁRIE | |

Tajenka: VATIKÁN A SAN MARINO





Lasagne

se salsicciou
a mozzarellou



Příprava:

Peče v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 40 minut, prvních 20 minut zakryté alobalem, poté peče odkryté.

Piadiná s artyčokovým krémem

Suroviny (pro 4 osoby):

Příprava:

A close-up photograph of two halves of a quesadilla resting on a light-colored wooden cutting board. The quesadilla is filled with melted yellow cheese and dark, crumbly meat. It is garnished with fresh green herbs, possibly arugula. The background features a red and white checkered cloth draped around the board.



Kuře na pívu s gorgonzolou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 150 g sýra gorgonzola piccante 🍷 • 500 g kuřecích prsou
- 100 ml piva • tymián • extra panenský olivový olej 🍷
- sůl 🍷 a pepř dle chuti

Příprava:

Kuřecí prsa nakrájejte na kostičky o velikosti asi 2 cm, dle chuti osolte a opeřte. Na pánev nalijte dvě lžíce oleje a maso orestujte do zlatova. Poté podlijte pivem (raději světlým) a dál vařte několik minut, než se šťáva úplně vyvaří. Pak přidejte gorgonzolu nakrájenou na kostičky (část gorgonzoly si schovejte na ozdobení) a lístky tymiánu. Na mírném žáru dál vařte a průběžně míchejte, dokud se gorgonzola úplně nerozpustí. Servírujte horké ozdobené pár kousky gorgonzoly.

Dort z kuskusu s mascarpone

Suroviny:

- 4 sklenice kuskusu • 4 sklenice mléka 🍷 • 250 g mascarpone 🍷
- 5 vajec • 100 g cukru • 50 g másla 🍷 • 4 lžíce třtinového cukru
- med • mleté lískové oříšky • mleté pistácie

Příprava:

Ohřejte v prostorném kastrolu mléko, jakmile začne vařit, přidávejte po částech kuskus. Zamíchejte, zakryjte pokličkou a odstavte. Nechte cca 5 minut odpočívat, aby kuskus dobře absorboval mléko, a načechejte ho vidličkou. Přidejte na kousky nakrájené maslo a třtinový cukr, promíchejte a přidejte 2 žloutky, aby se vše pěkně propojilo. Nyní připravte krém z mascarpone: oddělte 3 bílky od žloutků a ty pečlivě utřete s cukrem do krému. Do něho přidejte mascarpone a znovu zamíchejte, aby se ingredience dobře spojily. Ze 3 bílků ušlehejte pevný sníh a vmíchejte ho do krému jemnými krouživými pohyby od spodu nahoru. Dortovou formu vyložte pečicím papírem a přendejte do ní polovinu těsta z kuskusu. Uhladte stěrkou a navrch natřete krém z mascarpone. Nakonec zakryjte zbývajícím kuskusem. Dort vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte asi 20 minut. Na závěr ho ozdobte: v hrnku rozpusťte trochu medu, potřete jím dort a posypte mletými lískovými oříšky a pistáciemi.

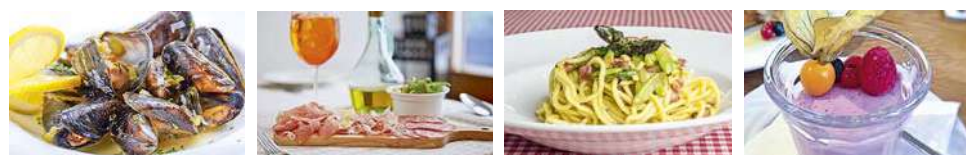
TIP:
nahradte mascarpone ricottou a připravte lehčí variantu tohoto dortu.



Pokrmý 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



Jak se v Litovli rodí II SalatΩ

Necelý rok se v Litovli vyrábí sýr balkánského typu jménem II SalatΩ. V létě poptávka po něm výrazně stoupá, je výborný nejen do zeleninových salátů, ale také samotný třeba s olivami a chlebem, do zapékaných pokrmů, výtečně se hodí k nakládání. Jedná se o měkký bílý sýr s typickou slanou chutí.

S vedoucím výroby Miloslavem Fidlerem si povídáme o tom, jak tento čerstvý sýr vzniká.



➡ Dnes výroba probíhá v jednom kotli (výrobníku). Ten se napustí plnotučným mlékem, které se tepelně upravuje.

Přidávají se mléčné kultury, které se nechají určitou dobu působit, a poté se přidává syřidlo, aby se mléko srazilo.



➡ Syřenina se ručně krájí nerezovým nožem přímo v kotli a poté zůstává cca ¼ hodiny stát.



➡ Poté sýrař lopatkou syřeninu obrací a ta pak odpočívá dalších 10 minut.



➡ Syřenina se míchá ručním spinem a vytváří se zrno.

Syřenina ještě chvíli zůstává stát v kotli a poté sýraři sýrové zrno

nabírají a přelévají ho do připravených forem na nerezovém stole.



Zrno ve formách klesá postupně tak, jak z formy vytéká syrovátka. Jakmile se sýr

fotoreportáž



ve formě usadí, začnou jej sýraři ručně otáčet, minimálně 3x. Ve formách sýr zůstává až do dalšího dne, bude mít finální hmotnost cca 700 g.

➡ Následující den jsou sýry odvezeny do solírny, kde je sýraři vyklopí z forem a nechají je „koupat“ v solné lázni asi 3 hodiny.



Po koupání se sýr zváží, skládá se do krabiček po třech kusech a zalévá se solným nálevem. V této podobě se následně distribuuje do sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia.



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

Svatba po italsku

Vystrojený stůl, přátelé a rodina pěkně pohromadě, jedinečný a nezapomenutelný den, jehož ozdobou bude kromě nevěsty bezpochyby také dobré jídlo.

Náročné a mnohdy frenetické týdny příprav, detaily, které je třeba naplánovat, nenadálé komplikace, které je třeba vyřešit, obavy, pochybnosti, strach. Nakonec je toto vše již minulostí a začíná den stejně zářivý, jako pohled nevěsty, den svatební. Vše, co mu předchází, je ale nutné naplánovat do nejmenšího detailu, nic nemá být ponecháno náhodě. Na svatební stůl budou upřeny zraky všech, a tak musí být nezapomenutelný, ať už bude vystrojen ve veselém, romantickém či okázalém stylu.

Květiny, nebo ovoce?

Pokud pro výzdobu zvolíte **květiny**, vše se ponese ve znamení barev a veselí. Zde je několik nápadů, jak je použít:

- vložte je do jednoduchých skleněných váz nebo elegantních karaf a vytvořte z nich uprostřed stolu zajímavou kompozici nebo tajemné ikebany
- rozmístěte okvětní lístky podél ubrusu tak, že z nich vytvoříte rafinované barevné mapy v pastelových tónech
- použijte květiny, které budou i součástí nevěstiny svatební kytice, a učiňte je leit-motivem svatebního stolu

Božské květiny: karafiáty

Rafinované, křehké, v široké škále barev – karafiáty byly u starých Řeků květinou boha Dia (jejich latinský název Dianthus skutečně znamená „Diova květina“); dnes se cení jejich jemný půvab a energie i to, že skvěle ladí s dalšími druhy květin, například:

- s růžemi pro romantický styl
- s listy břečtanu nebo jiných zelených rostlin pro neobvyklý a „green“ výsledek
- s polním kvítím a slunečnicemi pro rustikální styl
- s jalovcem, borovými šiškami nebo smrkovými větvíčkami pro svatbu v zimě



Nebojte se u letní svatby využít nezvyklých kombinací ovoce a zeleniny. Zkuste to se sytou barvou jahod, narůžovělými tóny broskví a meruňek, sytě fialovým lilkem, intenzivní červení rajčat, voňavou zelenou barvou bazalky či rozmarýnu. Také jmenovky na stůl pojměte ve stejném duchu: jméno hosta může být ozdobeno snítou levandule či obilnými klasy.

...a pro svatební hosty

Originálním nápadem, který lze obměňovat mnoha způsoby, je wedding bag, tedy svatební taška jako dárek pro všechny pozvané. Měla by být ve stejném stylu jako celá svatba, ať už je vintage, romantický, bukolický, elegantní či rustikální. Například u svatby ve stylu vintage můžete svatební tašku doplnit sáčkem s vonnými květy a kouskem sýru Gran Moravia riserva spolu s nožíkem, do kterého budou pro tuto příležitost vyryta jména novomanželů a datum svatby. Darujete tak skutečně originální vzpomínku na tento speciální den. A nezapomeňte na děti: jejich sáček může obsahovat třeba omalovánky s pastelkami, malé puzzle, zvoneček a nějakou sladkost nebo křupavé Cri Cri, kterými zaženou hlad následující den při návratu domů.



Oběd

Při plánování oběda, i toho tradičního, nepodceňte jeho úvod – hosté dorazí možná trochu dezorientovaní, často se mezi sebou neznají nebo za sebou mají dalekou cestu. Pro vytvoření slavnostní a příjemné atmosféry je ideální na začátek podávat aperitiv s rozmanitými finger food, s nerušící hudbou v pozadí, při které se dá snadno navázat hovor.

Pár nápadů: lilkové kuličky plněné scamorzou, omeletky ze špaget s rajčatovou omáčkou, plátky grilovaného lilku s provolone a sušenými rajčaty, listové šátečky plněné ricottou a olivami nebo fíky se sýrem Gran Moravia a medem. Pokud zvolíte banket, kde budou hrát prim předkrmy a aperitivy, nebo formu rautu, kde se budou hosté obsluhovat sami, připravte tematické ostrůvky s jednotlivými druhy občerstvení: těstovinami, risottem, sýry a uzeninami, smaženými a grilovanými pokrmy, sladkým. Nakonec se všichni shromáždí kolem novomanželů ve chvíli rozkrojení dortu, při kterém nesmí chybět slavnostní přípitek. V létě je svěží variantou tradičního svatebního dortu lehký cheesecake se sezónním ovocem. Připravte jeden velký s více vrstvami, který budou novomanželé krájet před objektivy fotoaparátů, a pak další malé porce, které se budou podávat jako finger food nebo rovnou u stolů.



Svatba po italsku: deset tradic, které se v Itálii nepodceňují

Serenáda: Ve dnech před svatbou nesmí ženich spatřit nevěstin svatební šat ani samotnou nevěstu, zejména na jihu Itálie jí ale může věnovat serenádu. Ta se často promění ve skutečnou oslavu probíhající v celé ulici nebo čtvrti se spoustou tance, zpěvu a podávaných sladkostí.

Zákaz hledět do zrcadla: V mnoha oblastech přetrvává zvyk, který nevěstě zakazuje hledět na sebe do zrcadla ve svatebních šatech. Pokušení lze podlehnout, pokud si nevěsta sundá nějakou část outfitu, třeba rukavičky nebo náramek.

Něco... Je dobré, aby na sobě nevěsta měla něco modrého jako symbol čistoty, něco starého jako symbol části života, kterou nechává za sebou, něco nového jako symbol nového života, něco darovaného jako symbol lásky k blízkým a něco půjčeného jako symbol vazby na původní rodinu.

Druzičky: Nesmí chybět, ať už to bude malé rozkošné děvčátko, nebo celý průvod. Jejich přítomnost připomíná egyptský svatební obřad, kde měla účast dívek oblečených v elegantním slavnostním šatu plést zlé duchy, kteří se dostavili, aby přinesli smůlu. Druzičky je máty tak, aby nepoznali, kdo je skutečná nevěsta.

Uspořádání stolů: V mnoha oblastech Itálie je to důležitá věc, kterou nelze ponechat náhodě, a je třeba řídit se přesnými pravidly a tradicí: důležité je, aby se od stolu novomanželů postupně řadily stoly hostů dle věku a stupně příbuzenského vztahu (rodiče, prarodiče, nejstarší tety a strýcové, až nakonec přátelé a kolegové).

Confetti: Na italské svatbě nesmí tyto mandle v cukru chybět, navíc by jich mělo být vždy po pěti jako symbol zdraví, plodnosti, dlouhověkosti, štěstí a bohatství.

Triumfální vstup: Tradice žádá, aby nevěsta překročila práh domu v náručí svého novopečeného manžela. V antickém Římě se tak dělo proto, aby o práh neklopýtla, to by totiž znamenalo, že bohové nejsou jejímu vstupu do nového domu nakloněni.

Rozbitý talíř: Tento zvyk je rozšířen zejména na Sardinii a vyžaduje, aby nevěsta rozbila talíř plný rýže a konfet na prahu svého starého domu coby symbol přerušení vazby s předchozím životem. Stejný rituál mohou novomanželé zopakovat před vkročením do nového domova, tentokrát má však symbolizovat blahobyty.

Novomanželské lože: Někdo věří, že musí být připraveno svobodnými dívkami, jiní zase požadují, aby na ně bylo položeno novorozeně jako požehnání plodnosti, a ještě další zase věří, že má být připraveno ženami vdanými, které ho navíc posypou bonbóny, konfetami a mincemi.

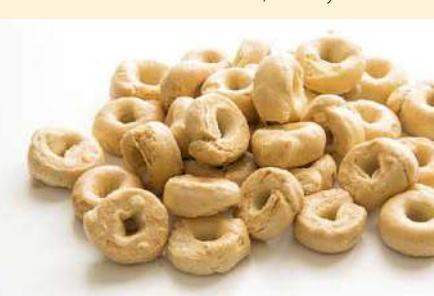
A kam se šaty? Když je po všem, svatební šaty mají být sundány a novopečená manželka už se jich nikdy nesmí dotknout. Uloženy mají být v domě, kde nejsou svobodné dívky, jinak by jim bránily v jejich svatbě.



Confetti, tedy mandle v cukru na italské svatbě nikdy nechybí

... a vše končí u taralek a vína

Taralli, drobné pečivo typické pro jihoitalskou Apulii a další středomořské regiony, je odjakživa symbolem harmonie a jako takové nesmí chybět na žádné oslavě a svatební hostině. U „taralek a vína“ často končila mnohá setkání, ať už byla čistě obchodního rázu nebo sloužila ke sjednání manželského



Tradiční italské pečivo taralli je symbolem harmonie

svazku, který měl urovnat hádky o pozemky, a nebo se na nich organizovaly vesnické slavnosti. Odtud tedy pramení zvyk podávat taralli také na svatební hostině. Jsou vynikající jen tak samotné se sklenkou kvalitního bílého vína, jak ostatně nabádá samotné rčení, ale také v kombinaci s letní zeleninou, s lilkovými pokrmy, peperonatom, plněnou cuketou. Jsou lahodným křupavým komplicem, který dá vyniknout chutím sýrů a jemnosti uzenin. Na stole novomanželů pak symbolizují přání všeho dobrého, přátelství a radosti!



Vegetariánské recepty

Lasagne se salsou a fazolkami

Suroviny: 250 g vaječných lasagní • 1 sklenička „Salsa veganina“ • 300 g uvařených zelených fazolek • 2 vařené brambory nakrájené na plátky • 40 g másla • 40 g hladké mouky • 300 ml mléka • 150 g nastrouhaného sýra Gran Moravia • 2 lžice extra panenského olivového oleje • muškátový oříšek dle potřeby • sůl dle potřeby

Příprava:

Připravte si bešamel: máslo rozpustíte v hrnci, postupně přidejte mouku a za stálého míchání nechte zezlátnout. Odstavte hrnec z plotny, za stálého míchání přidejte mléko, špetku soli a nastrouhaného muškátového oříšku a povařte dalších 15 minut, často míchejte. Po vychladnutí smíchejte bešamel se salsou veganina a začněte lasagne vrstvit. Do olejem vymazané pečicí formy naneste tenkou vrstvu bešamelové omáčky, zakryjte vrstvou lasagní, pak pokračujte opět vrstvou bešamelové omáčky, na ni rozložte plátky brambor a zelené fazolky a posypte strouhaným sýrem Gran Moravia. Vrstvení opakujte až do vyčerpání surovin. Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C asi 30 minut.

Lasagne s ořechy, sýrem caciotta a cuketami

Suroviny: 250 g vaječných lasagní • 300 ml mléka • 30 g másla • 30 g mouky • 800 g malých cuket • 150 g sýra caciotta fresca • 50 g vlašských ořechů • 2 snítky majoránky • 1 snítky tymiánu • 1 stroužek česneku • 40 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • dle potřeby extra panenský olivový olej, sůl a pepř

Příprava:

Cukety umyjte, odřízněte jejich špičky a nahrubo nastrouhejte. Oloupaný stroužek česneku rozkrojte na polovinu a dozlatova orestujte na 4–5 lžicích olivového oleje a pak ho odstraňte. Následně přidejte cukety a sůl a krátce orestujte. Ořechy nasekejte a podrťte s lístky majoránky a tymiánu. V hrnku rozpustěte máslo a opražte na něm mouku, přidejte 250 ml studeného mléka a metličkou ušlehejte, bešamel za pravidelného míchání vařte až do zhoustnutí a poté osolte. Zapékací misku velikosti asi 20 × 22 cm vymažte olejem a na dno rozprostřete tenkou vrstvu cuket. Pokračujte střídáním vrstev lasagní, bešamelu, sýra caciotta nakrájeného na plátky, nasekaných ořechů s bylinkami, nastrouhaného sýru Gran Moravia a cuket až do vyčerpání surovin. Vložte do trouby rozehráté na 180 °C a pečte asi 30 minut.



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 Parmigiano Reggiano se naopak používá syřidlo živočišné), byl sýr certifikován mezinárodní Vegetarian Society. Vyzkoušejte ho i vy, dodejte vašim pokrmům na jedinečnosti.



Omeletové panini



Budete potřebovat:

Na omeletu – 6 větších vajec, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, špetku soli
K naplnění – rajčata, listový salát, případně další druhy čerstvé zeleniny, kterou mají děti v oblibě; různé druhy sýrů, např. mozzarella, scamorza, plátky Gran Moravia, Dolce formaggio, caciotta; různé druhy uzeniny, ideálně se hodí zejména prosciutto crudo a italský speck.

Jak na to:

Metličkou vyšlehejte vejce s nastrouhaným Gran Moravia a špetkou soli – tuto fázi mají děti obvykle ve velké oblibě, proto je nechte, ať vejce rozšlehaají od samého začátku. Děti se u tohoto receptu mohou naučit správně rozkládat vejce. Dejte jim prostor, ať si to vyzkouší. Mezitím nachystejte obdélníkovou zapékací misku o délce přibližně 30 cm, vystelte ji pečicím papírem a poté dětem pomozte přelít rozšlehaná vejce do misky. Dejte péci do trouby rozpálené na 180 stupňů asi na 20 minut. Po upečení nechte vychladnout, omeletu oddělte od pečicího papíru a položte na vál či pracovní desku, kde budou děti vykrajovat panini. Pomocí klasického vykrajovátko děti vykrají kolečka (zvolte průměr dle konkrétního využití panin – větší kolečka se hodí jako sytá svačina na piknik, menší zase pro jednohubky na dětskou oslavu). Spolu s dětmi nakrájejte na plátky rajčata a sýry a na menší kousky natrhejte salát. Teď nechte děti, aby na omeletová kolečka naskládaly vše, co mají rády, a navrch vždy přiklopily druhé omeletové kolečko. Nakonec je dobré vše upevnit párátkem.

S dětmi v kuchyni



Ideální občerstvení na rodinný piknik i na dětskou oslavu. Netradiční použití vajíček v kombinaci s čerstvou zeleninou, sýry a uzeninami.

TIPY:

- Nechte děti, ať popustí uzdu fantazii a místo koleček z vaječné omelety vykrajovátko vytvoří jiné veselé tvary.
- Panini můžete svázat čerstvou pažitkou.
- Ořezky omelety, které po vykrajování zbydou, můžete dát do papírového sáčku či do misky a dát doprostřed stolu, uvidíte, že se po nich jen zapráší.



Červená, pálivá, ceněná feferonka

Intenzivní koření, které je v kuchyni nepostradatelné, protože se hodí opravdu ke všemu. A navíc má bohaté nutriční vlastnosti.

Feferonka je koření s cennými vlastnostmi, které můžete v kuchyni kombinovat opravdu s čímkoliv: masem, rybou, zeleninou, sýry a dokonce se sladkým. Od pradávna je považována za skutečnou medicínu s magickými schopnostmi a ještě dnes jsou opěvovány její afrodiziakální účinky i některé pozitivní dopady na zdraví. Její nezaměnitelná pálivost charakterizuje ty nejrozmanitější kuchyně světa, mezi nimi bezpochyby tu italskou. Do Evropy se dostala z Ameriky díky Kryštofu Kolumbovi a v Itálii našla jednak ideální klima pro pěstování, zejména na italském jihu, ale také maso, těstoviny, zeleninu a sýry, se kterými se lahodně snoubí od samého počátku. Někdo ji pěstuje i na balkóně, převážně se však používá v sušené formě kvůli snadnému skladování, dále v podobě krému připraveného k okamžitému použití nebo také jako aroma do oleje. Každý volí tu formu, která vyhovuje nejlépe jeho

chutím i konkrétnímu receptu. Všechny tři typologie se velmi dobře skladují i delší dobu, a proto je lze mít ve spízi neustále po ruce. Recept, který se stal takřka ikonou italské kuchyně, je možná tím nejlehčím, ale zároveň jedním z nejchutnějších: jsou to spaghetti aglio, olio, peperoncino. Je to jídlo, které se typicky připravuje spolu s přáteli po návratu z kina nebo o půlnoci k zahnání hladu, symbol oslavy a vaření coby společných chvil radosti. A ukrývá i jedno z tajemství používání feferonky: ta totiž dává vyniknout i těm nejjednodušším pokrmům. To nejlepší ze sebe vydá v kombinaci jen s několika málo dalšími ingrediencemi, které ale musí být té nejlepší kvality, a se kterými v ústech rozehraje intenzivní symfonii chutí. Nepodceňujte také schopnost feferonky uplatnit se i při dlouhém vaření, kdy vyvažuje chutě omáček, jako jsou ty k pečenému masu, a dodává na osobitosti,

která se mnohdy vytrácí ve chvílích, kdy se míchá příliš mnoho koření a ingrediencí. Tajemství kombinování feferonky tedy spočívá ve volbě toho správného množství pro daný typ použití: nejlepším soudcem je vždy ochutnávání v průběhu vaření. Sladká jídla jsou pak pro toto koření dalším zajímavým testem, určitě je vyzkoušejte, výsledkem budete ohromeni.

Co jste možná nevěděli 10 vlastností feferonky

- Je bohatá na aktivní složky, které zlepšují oběh krve
- Obsahuje vitaminy (C, E, K, B, A) a minerály, jako jsou vápník, měď a draslík, karotenoidy, bioflavonoidy a lecitin
- Stimuluje životaschopnost tkání
- Přirozeně snižuje hladinu cholesterolu v krvi
- Aktivuje metabolismus a pomáhá spalovat tuky
- Pomáhá předcházet infekcím
- Působí jako antioxidant
- Má afrodiziakální účinky
- Podporuje trávení
- Je přírodním antihistaminikem

Feferonka stále po ruce



1. drcená

Sáhnete po ní, protože je dobrá, protože je pálivá, a také proto, že se velmi snadno používá i skladuje, a po dlouhou dobu uchovává svou vůni. Drcená feferonka je ideálním řešením: získává se z celého plodu, který je usušen a následně rozdrcen. Obsahuje tak všechny důležité části, díky kterým má intenzivní chuť: dužinu, semeník, vláknina i samotná semena. Použijte ji všude, třeba místo pepře, do smažených jídel a obecně při dlouhých i krátkých tepelných úpravách; pokrmům dodá barvu. Na prášek ji snadno rozdrtíte v klasickém hmoždíři. Skvělá je také do marinád na maso i rybu a do nakládané zeleniny. Ze sladkostí se lahodně snoubí s čokoládou. Vždy používejte lžičku nebo dávkovač, nikdy samotné prsty, zabráníte tak nechtěnému a vysoce nepříjemnému kontaktu s očima.

2. krém

Sortiment prodejen La Formaggeria Gran Moravia nabízí dvě alternativy, jak si vychutnat feferonku v krémové podobě: jsou to Crema di peperoncino a Crema aglio olio e peperoncino. Oba jsou výtečné zejména natřené na plátek chleba, ideálně rozpečeném, nebo spolu s křehkými křupavými taralli, které se namáčí přímo do krému. K aperitivu není nic lepšího, příjemná chvíle odpočinku po návratu z práce a zaženou hlad. Ve všech případech si výborně rozumí jak s robustními červenými víny, tak s osobitými bílými. Krémy se také velmi dobře hodí k sýrům, včetně těch čerstvých, a lahodně doplní i saláty. Ochutit jimi můžete jakýkoliv druh těstovin nebo je přidat ke konci vaření k masu a rybám připravovaným na pánvi. Skvělé jsou do panin a na jednohubky.

Škola vaření

3. ochucený olej

Feferonkový olej je o něco jemnější, a je dokonalým kořením pro závěrečné originální dochucení mnoha receptů, aniž by byla jeho chuť příliš agresivní. Můžete ho použít jednoduše místo klasického oleje na syrovou zeleninu, saláty, dále na těstoviny, rýži nebo grilované maso. Postačí právě jen přidání tohoto oleje, abyste pokrmům dodali speciální nádech. Je tím nejvhodnějším olejem na potření masa před grilováním, kdy mu dodá nejen výraznější chuť, ale také měkkost. Připravte z něho zálivku vinaigrette: vidličkou společně vyšlehejte feferonkový olej, sůl, pepř, několik kapek citronu nebo octa, nadrcený česnek a nasekané bylinky, například petrželku, a směs ochutíte zeleninou.



Nepřekonatelná klasika: spaghetti aglio, olio, peperoncino

Oloupejte a nasekejte stroužek česneku a snítku petrželky. Dejte vařit špagety – 350 g pro 4 osoby. Na pánvi nalijte asi 50 g kvalitního extra panenského olivového oleje, skvělý bude třeba právě feferonkový, a přidejte česnek. Osmahněte ho a přidejte drcenou feferonku a nasekanou petrželku. Promíchejte se čtyřmi lžicemi vody z vaření těstovin, která zabrání i tomu, aby se těstoviny vysušily poté, co je přidáte na pánvi k zasmažce. Scedte špagety, přendejte je na pánvi a několik minut je míchejte spolu se zasmažkou. Servírujte horké. Pro přípravu tohoto receptu můžete použít také krém Crema aglio, olio e peperoncino, který se hodí i k ochucení letní verze podávané za studena. Při jeho použití můžete buď prohrát hotový krém na pánvi a podávat v horké variantě, nebo přimíchat již do vychladlých těstovin, v této variantě za studena jsou vhodnější krátké tvary těstovin.

A verze se strouhankou

Jedna z mnoha variací tohoto receptu, která je velmi oblíbená, je s použitím strouhanky. K zasmažce s feferonkou přidejte na pánvi pár ančoviček natrihaných na kousky a nechte je dobře rozpustit. Poté přidejte několik lžic strouhanky a opražte ji. Přidejte scezené těstoviny a několik lžic vody z jejich vaření, posypte nastrohaným sýrem pecorino a podávejte.



Dokonalé spojení: čokoláda a feferonka

Dezert s Nocciolatou

V kastrůlku nechte rozpustit 30 g másla s 250 ml mléka. Přidejte 200 g moučkového cukru a za občasného míchání přiveďte k varu. Deset minut míchejte, až se vytvoří krém, poté nechte asi dvě hodiny vychladnout. Ve vodní lázni rozpustíte 20 g másla s 200 g Nocciolaty. Když bude vše pěkně propojené, přidejte ještě předem připravený vychlazený krém. Dobře rozmíchejte a přidejte rozemletou feferonku v množství dle vašich chutí. Směs přelijte na plech vystlaný pečicím papírem, pomoci stěrky rozetřete na placku vysokou asi půl centimetru a vložte do lednice zakryté pečicím papírem. Nechte chladit alespoň tři hodiny. Servírujte nakrájené na malé kousky.

Už jste vyzkoušeli?

Tipy na produkty ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia, které by u vás v kuchyni právě v létě neměly chybět.



Ricotta – královna letních pokrmů

Léto je obdobím, kdy si můžeme vychutnat lehké mléčné výrobky v kombinaci s čerstvým ovocem a zeleninou. Receptům proto často kraluje ricotta, ze které připravíme jak sladké osvěžující krémy s kousky čerstvé natrhaného ovoce, tak lehké zeleninové pomazánky na bruschetty a jednohubky, skvělé občerstvení pro dlouhé letní večery.

Výrobce: Brazzale Moravia a.s.
Balení: cca 300 g



Speciality Scyavuru

Připravujete doma obložená sýrová prkénka? Pak nezapomeňte na marmeládky a vinná želé, která se k sýrům podávají. U nás si můžete vybrat vinné želé z vín Zibibbo či Nero d'Avola, mandarinkovou marmeládku a cibulový džem sicilské značky Scyavuru. Elegantní malé skleničky navíc sýrové prkénko elegantně dozdobí a vy na své hosty uděláte ještě větší dojem. Doporučujeme zejména k sýrům Verena dolce, Provolone piccante či Gran Moravia.

Výrobce: Aziende agricole Scyavuru srl,
Itálie; Balení: 40 g

Nové těstoviny Bertagni

Letní novinkou v řadě italských chlazených těstovin od firmy Bertagni jsou osvěžující a lehké Girasoli s ricottou a citronem, sympatické na pohled a vynikající na chuť, a velmi úspěšné ravioli s grilovanými rajčátky, mozzarellou a bazalkou. Díky rychlé přípravě se stanou nepostradatelným spojencem při přípravě večere po návratu z dlouhého letního výletu. Vynikající jsou přelité rozpuštěným máslem a posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Výrobce: Bertagni 1882 Spa, Itálie
Balení: 250 g



Krémy Parente

Rodinná firma Parente z jihoitalské Apulie vyrábí kromě marmelád, které máme v sortimentu prodejen již déle, také zeleninové krémy a paté. Pro jejich výrobu používá pečlivě vybrané suroviny pěstované v blízkém okolí, aby tak zaručila jejich kvalitu i zpracování v co nejkratší době od sklizně. Vyzkoušejte artyčokový a feferonkový krém či olivové paté, lahodné jsou třeba na grilovanou bruschettu, ale také do těstovin, panin a na pšeničnou placku piadinu. Fantazii se při použití těchto specialit meze nekladou.

Výrobce: Parente srl, Itálie; Balení: 190 g

Věděli jste, že...



Kvalita šunky se v Itálii posuzuje jinak než v Česku?

Jiný kraj, jiný mrav, říkávaly už naše prababičky. Univerzálnost tohoto rčení dokládá třeba i to, jakým způsobem se hodnotí kvalita dušené šunky v Česku a v Itálii. Zatímco česká legislativa u tohoto masného výrobku sleduje zejména obsah čistých svalových bílkovin a podle něho dělí šunku do kategorií **1) šunka nejvyšší jakosti**, **2) šunka výběrová** a **3) šunka standardní**, italská legislativa provádí dělení na základě jiných parametrů. Italové tak mohou vybírat z následujících tříd šunky: **1) prosciutto cotto alta qualità** (tedy dušená šunka vysoké kvality), **2) prosciutto cotto scelto** (dušená šunka výběrová), **3) prosciutto cotto** (dušená šunka). Důležitým ukazatelem kvality italské šunky je její vzhled. Šunka té nejvyšší

kvality, tedy prosciutto cotto alta qualità, na řezu vykazuje různé odstíny růžové barvy a jsou zcela jasně rozeznat svalová vlákna alespoň tří ze čtyř druhů svalů, které se na vepřové kýtě nacházejí. Naopak šunka nejnižší kvality prosciutto cotto má na řezu jednotlou barvu a svalová vlákna nejsou vůbec patrná. Dalším sledovaným parametrem je míra vlhkosti měřená v libovém mase bez tuku, s poměrně složitým vzorcem výpočtu, zjednodušeně však lze říci, že čím nižší je tato míra vlhkosti, tím je šunka kvalitnější. Rozdílný způsob hodnocení je bezpochyby dán odlišnými výrobními postupy i odlišnou gastronomickou tradicí obou zemí. V La Formaggeria Gran Moravia nabízíme italskou dušenou šunku vždy té nejvyšší kvalitativní třídy, kterou pečlivě vybíráme přímo u výrobců, abychom mohli garantovat její kvalitu našim zákazníkům. Pochutnejte si na ní i vy.



Ke každému tvaru těstovin se hodí konkrétní omáčka?

Každý tvar těstovin si nejlépe rozumí s určitou omáčkou. Nabízíme vám proto několik tipů, jak správně zvolit omáčku právě k těm těstovinám, které se chystáte uvařit.

spaghetti:	omáčka carbonara, rajčatové sugo s cibulí, cacio e pepe (s ovčím sýrem a pepřem), aglio e olio (s česnekem a olejem), pesto
tagliatelle:	boloňské ragù, houbová omáčka
penne:	ai quattro formaggi, zeleninové omáčky (např. s paprikou), tuňák s rajčaty, all'arrabbiata
fusilli:	amatriciana, rajčatové omáčky s olivami, lilek s ricottou
rigatoni:	hovězí ragù, jehněčí ragù, pikantní salsy
plněné těstoviny:	vývar, šalvějové máslo, máslo s Gran Moravia
gnocchi:	sýrová omáčka, rajčatová omáčka, boloňské ragù



? Máte nějaký konkrétní dotaz k sýrům či jiným specialitám, které v našich obchodech nabízíme? Neváhejte a napište nám na redakce@laformaggeria.cz. Ty nejzajímavější zařadíme do této nové rubriky.



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 :-)



Salsiccia s kadeřávkem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 400 g salsicci
- velký svazek kadeřávku
- stroužek česneku
- mletá chilli paprička
- olej

Příprava:

Nakrájejte salsicciu na kolečka a na pánvi ji rovnoměrně orestujte. Do druhé pánve dejte rozmačkaný česnek, špetku chilli, trochu oleje a omytý, ale neosušený a nahrubo nasekaný kadeřávek a pod pokličkou duste asi 10 minut. Vmíchejte salsicciu, dochuťte solí a podávejte.



Gnocchi se sýrem burrata a sušenými rajčaty

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g bezlepkových gnocchi
- 250 g sýru burrata
- 20 ks nakládaných sušených rajčat v oleji
- extra panenský olivový olej
- sůl

Příprava:

Sušená rajčata nechte okapat a rozmixujte je v pestu. Rozkrojte burratu a oddělte sýrový obal od vnitřní náplně, poté nakrájejte sýr na velmi malé kousky a vmíchejte ho spolu s vnitřkem burraty do pestu. Vše spojte přidáním trochy olivového oleje, pokud to bude nutné, přidejte špetku soli. V dostatečném množství vody uvařte gnocchi, sceďte je a ochuťte omáčkou z burraty a sušených rajčat.

Salsiccia s hroznovým vínem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 400 g salsicci nakrájené na menší kousky
- 1 hrozen bílého vína
- extra panenský olivový olej
- pepř

Příprava:

Osmahněte salsicciu nasucho na nepřilnavé pánvi, pak přidejte bobulky hroznového vína a špetku pepře a 5 minut nechte dusit/restovat. Servírujte horké s křupavou bezlepkovou bagetkou.



Bazalkové risotto

Suroviny:

- 300 g rýže na risotto
- 1–2 snítky bazalky
- 1 šalotka
- 4 lžice extra panenského olivového oleje
- 5 oliv Bella di Cerignola
- 1 lžice piniových oříšků
- asi 1 litr zeleninového vývaru
- strouhaný sýr Gran Moravia dle chuti
- sůl
- pepř

Příprava:

Umyjte a osušte lístky bazalky, poté je rozmixujte společně se 2 lžicemi oleje a s vypeckovanými olivami. Nakrájenou šalotku orestujte na zbývajících 2 lžicích oleje, přidejte rýži, opražte ji, poté podlijte horkým vývarem a vařte. Během vaření postupně přidávejte vývar. Až bude rýže téměř uvařená, přidejte rozmixovanou bazalku a piniové oříšky. Dochuťte solí a pepřem, přidejte sýr a dobře promíchejte. Servírujte ozdobené lístky bazalky.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



GRAN MORAVIA
Water Footprint



Myslíme na budoucnost, šetříme vodou

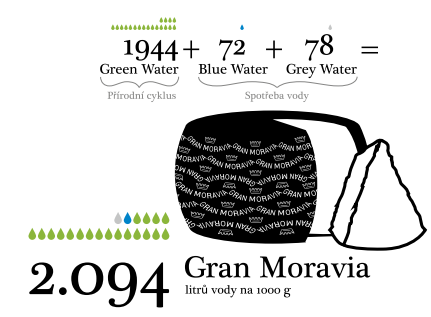
Skupina Brazzale si je vědoma vlivu výroby potravin na životní prostředí, a proto neustále studuje, jaké inovace mohou být aplikovány v potravinářském průmyslu 21. století, aby se snížil jeho dopad na přírodu a prostředí, v němž žijeme. Významným ukazatelem je v tomto směru Water Footprint.

Sýr Gran Moravia byl prvním sýrem na světě, který si nechal spočítat vlastní vodní stopu, tzv. Water Footprint, a sdělil ji spotřebitelům. Její hodnota je pouhých 2094 litrů/kg výrobku, což je méně než polovina vodní stopy sýrů obecně, kterou spočítala organizace waterfootprint.org. Tohoto výsledku bylo dosaženo díky zavedení moderních technologií, které umožňují značnou úsporu vody během výrobního procesu. O významu udržitelného přístupu Skupiny Brazzale k výrobě potravin svědčí hned několik uznání z poslední doby, které nás velmi těší. V článku publikovaném v březnu Evropskou mlékařskou asociací EDA byl sýr Gran Moravia uveden jako „case history“, příklad šetrného užívání vody v průmyslovém odvětví. Hovořilo se o něm i na několika mezinárodních konferencích. Piercristiano Brazzale, zástupce sedmé

generace rodiny, který je zodpovědný za výrobu a zavádění inovačních technologií v závodech Skupiny Brazzale, byl pozván jako řečník na Světový kongres o výživě a udržitelnosti, který pořádala Mezinárodní mlékařská federace IDF počátkem února ve španělské Seville. Předmětem jeho přednášky byl dopad výroby potravin na životní prostředí. Publikum složené z odborníků a zástupců zemědělského a potravinářského průmyslu, univerzit a výzkumných center z celého světa velmi ocenilo závěry o důležitosti ukazatelů Water Footprint a Carbon Footprint při sledování reálných dopadů potravinářského průmyslu na životní prostředí. Významným přínosem přednášky bylo doložení souvislosti těchto ukazatelů s nutriční hodnotou výrobků, ze kterého jasně vyplývá, jak je skutečný dopad živočišných bílkovin, respektive mléčných výrobků, na životní prostředí



Piercristiano Brazzale na Světovém kongresu o výživě a udržitelnosti ve Španělsku přednáší na téma dopad výroby potravin na životní prostředí



Vodní stopa sýru Gran Moravia je pouhých 2094 litrů/kg výrobku, což je méně než polovina vodní stopy sýrů obecně



Na Salónu „Produrable 2018“ v Paříži představil Piercristiano Brazzale udržitelné postupy Skupiny Brazzale v jejich výrobních závodech v různých zemích

mnohem menší, než se dosud myslelo. O dva měsíce později byla vodní stopa sýru Gran Moravia opět v centru pozornosti mezinárodního odborného publika, tentokrát na Salónu „Produrable 2018“ v Kongresovém paláci v Paříži, kam Piercristiana Brazzale pozvala mezinárodní certifikační společnost Det Norske Veritas, aby představil udržitelné postupy Skupiny Brazzale v jejich výrobních závodech nejen v České republice a Itálii, ale i v Brazílii. Tam se skupině podařilo dosáhnout významných výsledků v produkci masa systémem s nulovými emisemi uhlíku, tzv. „carbon zero“. O tom ale blíže až v příštím čísle magazínu.

Piercristiano Brazzale byl v roce 2015 jmenován vedoucím sekce životního prostředí Mezinárodní mlékařské federace IDF. Vede také pracovní tým zabývající se ekologicky šetrnými mlékařskými technologiemi, který je složený ze zástupců největších mlékařských společností světa (Saputo, Tetrapack, Danone, Nestlé, Fonterra etc.) zodpovědných v rámci svých podniků za technologie a životní prostředí. I tyto prestižní funkce jsou dokladem toho, jakého celosvětového uznání se dostává udržitelným aktivitám Skupiny Brazzale.

Co je vodní stopa?

„Water Footprint“ výrobku udává množství sladké vody, která byla zapojena do jeho výrobního procesu, a je výsledkem součtu GREEN WATER z přirozeného přírodního cyklu + BLUE WATER použité ve výrobním cyklu + GREY WATER potřebné k rozředění nečistot pocházejících z výrobního procesu. Použití modré vody představuje významný dopad na životní prostředí a snížení její spotřeby je hlavním cílem každé zemědělské a průmyslové činnosti. Právě velká úspora modré vody umožnila sýru Gran Moravia dosáhnout jeho primátu.





Pěšky i na horských kolech pomezím Ligurie a Piemontu

Itineráře mezi mořem a horami, které můžete absolvovat na kole či pěšky s turistickými hůlkami. Vydejte se na výpravu za objevováním alpských pastvin, málo známých oáz, obchodních tras, hor, stezek, starých kamenných cest a výhledů, které vám vyrazí dech. Ať už vyrazíte pěšky nebo na kole, léto vás na pomezí těchto dvou regionů obdaruje úchvatnými panoramaty.

Pro příznivce outdoorových sportů je dovolená v těchto místech skutečnou procházkou rájem. Právě toto roční období dovoluje vyšlápnout do velkých výšek, kde ještě před pár týdny ležel sníh a dostat se tam bylo možné pouze na lyžích či

skialpech. Hlavně ale můžete podniknout cestu po vskutku rozmanitých místech pojících moře s Alpami a poznat obchodní cesty protkané skalními pevnostmi, strážními věžemi, horskými sedly a boudami. Vydejte se do míst s historií a neskutečnou přírodní diverzitou, kde voní moře, které sem přináší vítr.

Piemont spojuje s Ligurií, ale i s Francií četné solné stezky. Byla to oblast, kudy procházeli poutníci a obchodníci, pastevci i cestovatelé, kteří přes alpské průsmyky mířili z ligurského pobřeží a blízké Provence do Piemontu a severní Evropy. Území obklopené na jedné straně Alpami a na druhé Ligurským mořem je tak poseto kostely, památkami, hrady, vesničkami, dobovými paláci, hospitaly, tedy místy odpočinku a modlitby, cestami a horskými stezkami.

Už od středověku po zdejších cestách putovali obchodníci a venkované, aby své zboží dopravili do Ligurie: na povozech tažených volí či koňmi vezli víno, sýry, brambory a obilí a zpátky se vraceli z vozy naloženými olivovým olejem, ančovičkami, ale hlavně mořskou solí, tak nezbytnou pro uchování. Tyto stezky tak měly od středověku až do 15. století skutečně strategický význam. Dnes jsou skvělými místy pro túry, jízdu na kole i na koni, nabízí ale i odpočinek pro ty, kteří si rádi lehnou do trávy a kochají se výhledy na hřebeny hor, jež se pomalu svažují k moři.



Až budete na horském kole projíždět Solnou stezku, možná potkáte kozorožce nebo třeba sviště

Solná stezka z Limone Piemonte do Ventimiglia

Dobrodružství, které vás zavede k moři ve Ventimiglia nedaleko francouzských hranic, začíná na vlakovém nádraží v Limone Piemonte. Právě odtud vede jedna z nejhezčích tras Itálie: po vojenských cestách a stezkách na italsko-francouzském území, až na území Ligurie, a po nekonečném stoupání nakonec dolů k moři. Celá trasa po Solné stezce určená pro horská kola trvá dva dny a vede po některých úsecích Alta via dei Monti Liguri a z velké části po nedlážděných stezkách a silničkách vybudovaných kdysi právě pro obchodní karavany. Na cestě, kde můžete potkat i kozorožce a sviště, vás budou doprovázet úchvatné výhledy přebíhající z planin u Cunea s majestátním Marguareis k Přímořským Alpám a dále až k Ligurskému moři se všemi kontrasty a rozmanitostí těchto území.

První den

První den se vyznačuje zejména výšlapem na Colle di Tenda, kde se nachází vojenská pevnost Fort Central, která stojí za návštěvu. Odtud je to pak sled pahorků a místy opravdu náročných stoupání, stále podél hranice na páteřní lince dělící Itálii a Francii. Hustý porost pomalu přenechává místo krasovým skalám typickým pro horský masiv Marguareis v Přímořských Alpách. Itinerář pak vede zpátky dolů do lesů, až se po nějaké době a po absolvování několika dalších stoupání dostanete do chaty Allavena v lokalitě Colla Melosa v Parku Ligurských Alp. V tomto zařízení disponujícím velkými pokoji si naplánujte nocleh.

Druhý den

Druhý den začíná poklidným úsekem modřínovými háji, na náročnosti nabývá ve chvílích, kdy se projíždí stezkou podél hor Pietravecchia a Toraggio s technicky náročnějšími a exponovanými úseky, které jsou v některých částech vybaveny pevnými ferratovými lany. Je tu třeba velké obezřetnosti, místy může být dokonce nutné kolo přenést v rukou. Všechna tato námaha je ale odměněna dechberoucími výhledy na Přímořské a Ligurské Alpy. Na místě můžete zvolit i lehčí variantu, která se vyhýbá několika

ka úsekům s kamením a překážkami a vede přímo dolů k moři do Ventimiglia. Okouzlí vás tu nejen zdejší panoramata, ale také vůně, vzduch prosycený sláným mořem, nízký porost vytvarovaný větrem, který dotírá na úbočí natočená k moři. Vše vám už ohlašuje blízkost moře stejně jako kdysi ve středověku obchodníkům a cestovatelům.

A s malými dětmi?

Vydejte se na borůvky do oázy Zegna a kochejte se nádhernými výhledy

Přírodní oáza Zegna je rájem hledicím přímo na Monte Rosa a obklopeným Alpami Biella, který je vhodný pro všechny věkové kategorie. Oáza je protkána četnými stezkami o celkové délce 150 km, od těch nejsnazších až po dlouhé přechody, vhodné také pro horská kola. Je místem jak pro ty, kteří si chtějí užít den v srdci přírody, tak pro experty vyhledávající náročné trasy. Jedná se o chráněnou horskou oblast o rozloze více než 100 km², která je bohatá na údolí, řeky a říčky, horské pastviny, poutní místa a lesy, do kterých můžete s dětmi vyrazit na borůvky. Využít lze místní průvodce, kteří vás provedou zdejšími krásami. Dvěře do těchto kouzelných míst otevírá cesta zvaná „Panoramica“, tedy „Výhledová“, která je fantastickou terasou s výhledem na pádskou nížinu a okolní hory. Před téměř 100 lety inicioval vznik této 65 kilometrů dlouhé cesty Ermenegildo Zegna. Vydejte se nejen za objevy přírodních krás, ale dopřejte si na „Panoramice“ také zastávku v agriturismo Alpe Margosio a poznejte místní chutě a vůně. V této divoké části oázy můžete obdivovat výhled na majestátní masiv Monte Rosa, který za jasných dnů dominuje celému panoramatu, a přitom ochutnávat zdejší typické koší sýry, polentu, salámy a tradiční pokrmy, s pohledem sledujícím kozy pasoucí se na nedalekých pastvinách.



Za náročná stoupání na trase v pomezí Ligurie a Piemontu budete odměněni nádhernými panoramaty

Délka: 122,8 km (1. den: 71,6 km, 2. den: 51,2 km)

Počet etap: 2

Nastoupané převýšení celkem: 3280 m (1. den: 2330 m, 2. den: 950 m)

Max. nadmořská výška: 2236 m

Možnost zkrácení trasy: Ano, je možné projet pouze některé úseky, např. z Colle di Tenda, a tím zkrátit celkovou délku trasy. Informujte se přímo na místě.

Může se hodit: Na trase je nedostatek vody, je nutné se vodou před startem dostatečně zásobit. V okolí jsou různé horské chaty, mimo jiné Allavena, kde lze povečeřet a přenocovat.

Doporučené období: červen–září

Návrat: Vlákem. Opačným směrem je trasa výrazně hůře sjízdná.

Stupeň obtížnosti: Na některých místech technické sjezdy, trasa je ale náročná spíše pro svou délku. Dlouhé a náročné stoupání hned první den.

Věk: Doporučujeme s většími dětmi, od 10 let výše, které jsou zvyklé na jízdu na kole.

Vhodnost pro trekking: Ano, Solná stezka, která se kříží také s nádhernou stezkou Alta via dei Monti Liguri, je vhodná také pro pěší. Lze vybrat některé úseky, které se vzdalují od vydlážděných cest. Můžete vyrazit z Limone Piemonte směrem na Colle di Tenda (cca 800 metrů převýšení) po jedné z mnoha cest, které tam vedou. Těsně před dosažením vrcholu začíná dlouhá trasa, která využívá starých vojenských stezek a provede vás přes Colle della Boaria, Colle dei Signori a průsmyk Framagal, abyste nakonec po zhruba 40 kilometrech sestoupili do Monesi di Triora. Jediným opěrným bodem na celé této trase je chata Rifugio Don Barbera v blízkosti Colle dei Signori, kde je také možné přespat. Vrátit se můžete přes francouzské území a dokončit tak ucelený okruh. Trasa do Monesi je vhodná také pro horská kola.



Triora

Ptáme se zákazníků

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se zákazníků v prodejně v OC Quadrio Praha.



Jana Jeřábková,
Praha

Co jste dnes nakoupila v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Nakoupila jsem máslíčko, pro které chodím pravidelně, a výborný tvaroh. Jinak kupuji ještě další sýry, mám moc ráda měkké sýry a ty, které se dají použít na těstoviny.

Nakupujete tu často?

Chodím sem téměř každý týden.

Jak jste prodejnu objevila?

Navštěvovala jsem prodejnu ve Spálené ulici, kde mi řekli, že se sem stěhuji.

Jak jste spokojena s přístupem personálu?

Velice, jsou milí a vždy mi dobře poradí.

Máte bližší vztah k Itálii?

Ano, moje oblíbená oblast je Trentino, kam jezdíme lyžovat.



Tereza Wagner,
Praha

Jaký je váš dnešní nákup?

Nakoupila jsem bagetku, tvaroh, máslo a sýr.

Jste tu pravidelnou zákaznicí?

Určitě tu nakupuji minimálně jedenkrát týdně. Navštěvovala jsem už předtím prodejnu ve Spálené. A vzhledem k tomu, že pracuji naproti, mám to kousek.

Máte svůj oblíbený výrobek?

Italský speck a sýr Gran Moravia.

A oblíbený recept?

Vyšlehám vejce, dám do nich Cottage sýr a tvaroh a zapeču to všechno v troubě asi

20 minut jako muffiny. Je to výborné se zeleninou.

Máte ráda Itálii?

Určitě, jezdíme tam tak jednou za dva roky. Do Říma. Mimo jiné jsem taky asi před dvěma roky byla v Litovli a chtěla jsem se podívat do sýrárny, kde se vyrábí všechny čerstvé dobroty pro tyto prodejny. Čas nám to ale bohužel nedovolil, takže tam se ještě určitě chystám.

Doporučujete tuto prodejnu svým známým?

To rozhodně a kupuji tu i dárkové poukazy. Všichni jsou z toho nadšení, je to nevšední dárek. Na Vánoce jsem kupovala i dárkový balíček.



Jakub Příbyl,
Praha

Co si dnes z prodejny odnášíte?

Nakoupil jsem sýr, který mám rád a často

ho kupuji – kostičky Gran Moravia. Jindy si vezmu třeba ještě uzeniny, olej nebo těstoviny. V této prodejně jsem dnes poprvé, obvykle chodím na Letnou nebo jsem dříve nakupoval ve Spálené ulici.

Vaříte z nakoupených surovin?

Já vařím hrozně rád, chutnají mi těstoviny, sýrové omáčky, rád vařím z dobrých surovin.

Jak hodnotíte zdejší personál?

Jsem nadšený. Jednak poradí, a také jsou ochotní a příjemní.

Doporučujete tyto prodejny svým známým?

Mezi muzikanty mám spoustu známých, kteří v těchto prodejnách nakupují.

Dal jste někdy sýr jako dárek?

Když dělám 5. prosince Mikuláše, čerta a anděla dohromady, tak většinou dávám sýr jako dárek :-)



Marta Pechová,
Praha

Pro co jste si dnes přišla do prodejny La Formaggeria Gran Moravia?

Dnes jsem si tu nakoupila jogurty.

Zavítáte sem často?

Nakupuji tu asi jedenkrát za čtrnáct dní. Nejčastěji jogurty, zákysy, sýry a šunky.

Jak jste spokojena s přístupem prodáváčů?

Jsou moc příjemní a ochotní.

Jak se díváte na sýr coby dárek?

Už jsem sýr dávala sestře, která také chodí do jedné pražské prodejny La Formaggeria Gran Moravia.



Hana Kocurková,
Uničov

Co jste si dnes vybrala?

Nakoupila jsem sýr Gran Moravia.

Kde jste značku

Gran Moravia objevila?

Poprvé v Olomouci, protože jsem z Olomoucka, nedaleko od Litovle, chtěla jsem nákupem podpořit regionální produkt.

Máte nějaký oblíbený italský recept?

Děláme si klasické těstoviny aglio olio.

Doporučujete prodejny svým známým?

Ano a přijde mi, že už jsou dost populární. Lidé už vědí, co je sýr Gran Moravia a že se vyrábí na Moravě.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Zrovna dnes si ho jako dárek odnáším.



La Formaggeria Gran Moravia OC QUADRIO, PRAHA

Pražská prodejna v OC Quadrio je jarní novinkou sítě La Formaggeria Gran Moravia. Původní lokalitu ve Spálené ulici vyměnila počátkem dubna za zbrusu nově vybavené prostory v oblíbeném obchodním centru, v ideální poloze blízko stanice metra. Jako jediná z pražských prodejen vítá své zákazníky ve všední dny už od osmé hodiny ránní. O víkendu otevírá od devíti a vždy v ní v klidu a pohodě nakoupíte až do deváté hodiny večer.

„Denně k nám zavítá několik set zákazníků, více jich je samozřejmě ve všední dny. Dá se říci, že zahraniční nakupující tvoří asi desetinu z příchozích. Pokud bychom chtěli naše zákazníky ještě více přiblížit, pak dvě třetiny z nich jsou ženy a třetinu zastupují muži,“ usmívá se vedoucí prodejny Šimon Štěpán. „Lidé, kteří si k nám přicházejí vybrat a nakoupit sýry, čerstvé mléčné výrobky a italské speciality, jsou dnes určitě mnohem poučenější než dříve. Kladou velký důraz na kvalitu a čerstvost. A právě tyto atributy jim můžeme nabídnout,“ říká Šimon Štěpán.

Kvalita výrobků stojí podle něj za tím, proč se drtivá většina zákazníků do prodejny pravidelně vrací. Dalším důvodem je poskytnutý servis a většinu zákazníků lákají i zajímavé měsíční akce. „Například v dubnu jsme představovali region Emilia Romagna a produkty z této oblasti, jako jsou mortadela, sušená šunka a sýry. Lidé si je mohli nakoupit za zvýhodněné ceny. V květnu jsme zase zákazníkům přiblížili naši chutnou litovelskou specialitu – syrovátky různých příchutí,“ vysvětlil vedoucí prodejny. Zdejší personál je čtyřčlenný, zákazníci obsluhují dva muži a dvě ženy, vypomáhá tu také jedna učenka. „Jsme dobře sehraný tým. Je důležité, abychom byli schopní za všech okolností poradit a pomoci s výběrem zboží. Kladu důraz na vstřícnost, ochotu a úsměv,“ popisuje Šimon Štěpán. Největší zájem mají nakupující o tradiční vlnkové lodě sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia – dlouhozrající sýr Gran Moravia, čerstvé máslo, ricottu, tvaroh a teď v teplých dnech také o giuncaty, syrovátky a zákysy. Z italského sortimentu je oblíbená mortadella, sušená šunka, čerstvé těstoviny a gorgonzola.



Pozvánka

Čtenáře zdraví tým prodejny: (zleva) vedoucí Šimon Štěpán, Gabriela Petrášová, Kristýna Lejsková – učenka, Viktorija Kornijenko a Jiří Houra.

„Osobně na léto doporučuji naše čerstvé výrobky vhodné do salátů, tedy Il Salatò, mozzarella a sýr Gran Moravia. Na lehké pomazánky se zase skvěle hodí ricotta a k letnímu grilování by neměly chybět čerstvá salsiccia, giuncata či provolone,“ vypočítává vedoucí, který v síti La Formaggeria Gran Moravia působí už tři a půl roku. Rád vaří a sýry v kuchyni používá často. „Které nejrady? To se nedá říct. Náš sortiment je skvělý, není nic, co by mi z našich produktů nechutnalo,“ směje se Šimon Štěpán, pro něhož je každý spokojený zákazník velkou motivací. Čtenáře zve k návštěvě prodejny v OC Quadrio a přidává svůj tip na jednoduchý letní oběd či večeři:

Těstoviny se speckem a gorgonzolou:

V osolené vodě povaříme těstoviny, vhodné jsou například fusilli, penne či vesuviotto. Než budou hotové, připravíme si omáčku: orestujeme speck, přidáme máslo a pórek, opepříme a zalejeme trochou vína. Přidáme nadrobenou gorgonzolu a smetanu, podle potřeby dosolíme a dochutíme muškátovým oříškem. Vmícháme těstoviny i s trochou vody, ve které se vařily, a můžeme servírovat. Dobrou chuť!



Ochutnejte s námi Itálii!



V řetězci specializovaných prodejen La Formaggeria Gran Moravia najdete široký sortiment čerstvých a zrajících sýrů z vlastní výroby litovelské sýrárny i od italských výrobců, bohatou nabídku 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
Cimbarkova 4
tel.: 541 216 290

BRNO-MODŘICE

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

BRNO

Campus Square
Netroufalky 770
tel.: 725 075 335
nově otevřeno!

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
tel.: 222 261 498

PRAHA 3

Vinohradská 1418/135
tel.: 222 232 679

PRAHA 4

Centrum Praha Jih –
Chodov
Roztylská 2321/19
tel.: 272 075 483

PRAHA 4

Nuselská 5
tel.: 273 136 458

Praha 5

OC Nový Smíchov
Plzeňská 233/8
již brzy!

PRAHA 7

Milady Horákové 499/62
tel.: 230 234 435

PRAHA 9

OC Letňany
Veselská 663
tel.: 234 002 618

PRAHA 9

NC Fénix
Freyova 35
tel.: 230 234 372



Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



laformaggeriagranmoravia



La Formaggeria
Gran Moravia



La Formaggeria
Gran Moravia

