

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **22**
podzim 2018
zdarma



ROZHOVOR
PŘEMEK FOREJT:
Kuchyně je
naše pódium



VELKÁ SOUTĚŽ!
Vyhrajte s rodinou
báječný pobyt
v italských horách



RECEPTY PRO VÁS
Vyzkoušejte
speciality
s vůní podzimu



Darujte chuťový zážitek

SPECIÁLNÍ KOLEKCE VÁNOČNÍCH BALÍČKŮ I LETOS!

Více informací a kompletní
nabídka ve všech prodejnách
La Formaggeria Gran Moravia.



www.laformaggeria.cz

Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,

vítáme vás na stránkách
poprázdňinového
podzimního čísla plného
receptů a tipů, jak si co
nejlépe užít nastávající
chladné dny.
Máme radost, že se sít našich
podnikových prodejen v létě
opět rozrostla a my tak
můžeme nabídnout naše
výrobky také těm, kteří

zavítají do OC Nový Smíchov v Praze 5. Navíc pilně pracujeme
na přípravách další pobočky, kterou se chystáme otevřít v prosinci
tohoto roku ve Zlíně. Těšíme se, že i v dalším moravském městě
budeme moci brzy nabídnout výrobky z naší sýrárny. Ostatně
v tomto čísle jsme hned dvěma z nich věnovali větší prostor –
přinášíme vám celou řadu tipů, jak v kuchyni využít jogurt, který
je díky svým vlastnostem důležitou součástí jídelníčku, a ukážeme
vám také, jak můžete vařit s naším letošním Mlékárenským
výrobkem roku, sýrem Tre Corti.
Kromě toho ale nechybí celá řada pravidelných rubrik, jako jsou
aktuality, kuchařka, dětské strany, sezonní menu či reportáž
o jedné z našich prodejen. V cestování se vydáme na netradiční
výlet za sklizní oliv hned do čtyř italských regionů, které jsou
svými olivami proslulé, a podíváme se letmo i na jih Itálie, kde
se již mnoho staletí vyrábí křupavé taralli. Vezmeme vás také
do Asiaga, města v Benátsku, odkud pochází rodina Brazzale,
kde jsme v létě otevřeli nový koncept obchodu věnovaný výhradně
máslu, a kam zveme i vás v rámci naší tradiční soutěže o týden
na lyžích v tamním lyžařském středisku Monte Verena.
Tak tedy mnoho štěstí v soutěži a příjemný podzim!

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 24. září 2018.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, 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 a recept Přemka Forejta	6–8
Naši prodáváci doporučují	9
Podzim ve vaší kuchyni	10–11
V hlavní roli: jogurt	12–13
Výrobek měsíce – Taralli	14
Velká zimní soutěž	15
Vaříme s výrobkem roku: Tre Corti	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
A tutto burro! Na plné máslo	17
Recepty z regionů: Benátsko	18
S dětmi v kuchyni	19
Vegetariánské recepty	20
Věděli jste, že	21
10 dobrých rad, jak v kuchyni neplýtvat	22–23
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	24–25
Cestujeme: Za sklizní oliv	26–27
Bezlepkové recepty z našich surovin	28
Prodejna NC Fénix	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Vychutnejte si
podzimní menu
na stole oděném
v teplých tónech
10–11

Taralli – mistrovské
dílo jednoduchosti,
dobrota zrozená
u moře
14



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

Po Itálii za sklizní oliv –
na kole, motorce či
v koňském sedle
26–27



Zástupci Eucolait navštívili naši pražskou prodejnu

U příležitosti konání valné hromady asociace Eucolait, která se konala v Praze poslední květnový den, navštívila početná skupina evropských i mimoevropských obchodníků naši prodejnu na Václavském náměstí. Nechyběly ochutnávky sýru Gran Moravia ani dalších výrobků z naší sýrárny. Kromě bohatého výběru a kvality nabízených produktů zástupci Eucolait velmi ocenili také celkový koncept řetězce La Formaggeria Gran Moravia. Eucolait je Evropský svaz obchodníků s mlékárenskými komoditami, který zastupuje zájmy evropských exportérů, dovozců a velkoobchodníků se sýry a mléčnými výrobky. Byl založen v roce 1959 a dnes sdružuje více než 500 podniků ze 16 členských států EU spolu s několika dalšími neuniijními členy.



**Máte rádi naše sýry?
Láká vás práce s kvalitními výrobky?**

Přidejte se do našeho týmu!



Pro naše prodejny v Praze, Brně a Olomouci hledáme nové kolegy, kteří mají chuť učit se novým věcem, dozvědět se spoustu zajímavostí o Itálii a její sýrařské a kulinářské tradici a sdílet vaše 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 personalni@brazzale.cz, kde vám poskytneme bližší informace.



Skupina Brazzale iniciovala italsko-brazilskou konferenci na téma výroba masa a udržitelnost

Skupina Brazzale podpořila road-show konferenci organizovanou univerzitou v Padově a brazilskou organizací Embrapa Brasil (Brazilská korporace pro zemědělský výzkum), která byla zaměřena na udržitelné systémy produkce masa, které jsou realizovány v Brazílii. Cílem bylo zjistit možnosti aplikování těchto systémů v evropských a italských chovech. K řečníkům této akce konané na konci června na více místech padovské oblasti patřil také Piercristiano Brazzale, který má spolu s Vittorioem Maronesim na starosti projekt Silvi Pastoril. Jedná se o projekt Skupiny Brazzale v Brazílii v Mato Grosso do Sul, kde byl vytvořen znovuzalesněním pastvin inovativní a udržitelný model produkce masa.

Tóny Asiagofestivalu opět rozeznaly magická místa Asiaga

Jak je již dlouhá desetiletí tradicí, malebné benátské městečko Asiago letos v létě opět hostilo festival klasické hudby – Asiagofestival, který rodina Brazzale založila již před půl stoletím a jehož dlouholetým partnerem je i značka Gran Moravia. Na program letošního 52. ročníku byla setkání jak s velkými jmény vážné hudby, jako je světově proslulý skladatel Fabio Vacchi, tak s mladou generací hudebníků, například se členy orchestru Crescere in Musica, kteří na jevišti v nádherném prostředí pevnosti Camporovere přenesli operu Henryho Purcella Král Artuš. Nezapomenutelná setkání s hudbou a s historickými místy náhorní plošiny Asiago, večer věnovaný významnému italskému režisérovi Ermannovi Olmimu, který v Asiagu letos



na jaře zemřel, hudební semináře a mnoho dalších zážitků tak čekalo na každého, kdo se v první polovině srpna podíval do Asiaga, horského městečka na úpatí hory Monte Verena. Organizátoři festivalu již nyní pracují na přípravách dalšího ročníku, na který srdečně zvou všechny milovníky krásné hudby, hor a malebných míst.



Otevřeli jsme nový open shop v Praze v OC Nový Smíchov

V srpnu jsme otevřeli již druhý open shop La Formaggeria Gran Moravia, koncept otevřeného ostrůvku, který poskytuje větší adaptabilitu a flexibilitu. Zákazníkům v něm nabízíme široký výběr sýrů a mléčných výrobků z naší sýrárny spolu s italskými sýry, uzeninami, víny a dalšími lahůdkami vybranými přímo u italských výrobců. Nově nás tedy naleznete v prvním podlaží obchodního centra Nový Smíchov na Andělu v Praze 5, v blízkosti pokladen supermarketu Tesco. Naše prodavačky jsou proškolené a připravené poskytnout vám kompletní informace o nabízených produktech. Samozřejmě nesmí ani v našem novém open shopu chybět ochutnávky a čerstvě nakrájené sýry a uzenina přesně dle konkrétních požadavků zákazníků. Těšíme se na vás všechny dny v týdnu vždy od 9.00 do 21.00 hodin. Přijďte vyzkoušet naše speciality!



Těšíme se do Zlína!

Už teď pilně pracujeme na přípravách nové prodejny, kterou v prosinci otevřeme ve Zlíně ve zrekonstruovaném Obchodním domě Zlín (bývalý Prior). Hledáme kolegy i do tohoto nového týmu, zájemci o práci ve Zlíně, pište na personalni@brazzale.cz.

Přemek Forejt: Kuchyně je naše pódium



Měl jste letos šanci si odpočinout od práce?

Byl jsem v létě pár dní na Slovensku v Tatrách, což bylo super, a taky jsem si užil asi deset dní s dcerou. Takže, měl jsem volno, to je důležité.

Stačilo vám to?

Asi ano. Není podstatné, na jak dlouho, ale jak moc vypnete.

Šéfkuchaři mnohdy sbírají inspiraci na cestách po světě. Vy moc necestujete, kde ji čerpáte?

Těžko říct, kolikrát z úplných blbostí. Nemám žádné místo, kde mě napadají recepty, a když něco MUSÍM vymyslet, je jisté, že nevymyslím nic. Pak přijde den, kdy jen někdo něco řekne, vy se toho chytíte a už se vám to v hlavě začne rozvíjet...

Kdy to naposledy přišlo?

To už je dlouho ☹.

Prozradíte svůj poslední nápad, ze kterého máte radost?

Ještě není uskutečněný. Jeden spolupracovník z Mikulova pěstuje a vozí nám sem jedlé květy a při řeči s ním padla zmínka o sečuánském květu, který když rozkousnete, brní chvíli na jazyku. Napadlo nás: To by byl dobrý fór, nabídnout lidem něco, o čem by si mysleli, že je otrávené. Inspirovali jsme se pohádkou Sněhurka a sedm trpaslíků a napadlo nás připravit dezert, který bude evokovat právě otrávené jablko. Celý dezert bude vytvořený z jablek a uvnitř bude sečuánský květ... Zatím je to jenom v hlavě.

Vymýšlíte takové věci sám, nebo spolu s kolegy?

Pracujeme na nich společně. Abych byl upřímný, většinou přijdu s nějakou myšlenkou a oni jsou ty ruce, které všechno odvaří. Většina nápadů vychází ze starých známých receptů, základy jsou jasné dané a my je měníme a rozvíjíme dál. To, co navrhnou, kluci navaří, pak se ochutnává a oni k tomu často dodávají ještě vlastní nápady. Kolikrát jsou to úžasné věci! Není to jen o mně, je to o celé bandě lidí, která na tom pracuje.

Bude otrávené jablko v jídelníčku ještě letos?

Myslím, že jo. My si tu sečuánské květy i pěstujeme a chtěli bychom je využít. Takže ten recept zase začneme zkoušet.

Chtěl jste mít v restauraci živé motýly, povedlo se vám to?

Pár jsme jich tu už měli. Získali jsme kukly od pána, pro kterého je to koníček, a z nich se nám tu vylíhli nádherní motýli. Je to hezká, ale moc drahá a náročná záležitost, takže to zatím držím v hlavě. Je spousta myšlenek, které nejdou „bouchat“ hned, některé věci je dobré nechat uzrát.

Jídlo ve tvaru motýla také nabízíte.

Je zájem o tento interaktivní studený předkrm Urob si sám?

Ano, i když jej nabízíme teprve od srpna. Chtěli jsme udělat nové degustační menu, protože degustace jsou u nás velice žádané. Něco, co bude mít příběh. A tak jsme vymysleli degustační Bizzare Menu. Každý chod má nějakou myšlenku, jsou tam třeba i věci, které vás vracejí do školní jídelny... Zatím jsou hosté moc spokojení a z toho mám radost.

Kuchyně ve vaší restauraci je otevřená, jsou vůbec nějaké prostory skryty zraku hostů?

Ano, vzadu máme ještě malou přípravnu.

Panuje tam stejně uvolněná atmosféra jako v části, která je hostům na očích?

Myslím, že ano. Žádný pes a tlak tu není. Když je potřeba a je hodně práce, a že je hodně práce!, tak se zabere. Není to ale tak, že bych se tu po někom vozil nebo dělal naschvály.

Mnohokrát jste zmínil, že nejtvrďší školou vám byly tři roky v kuchyni michelinské restaurace L'Autre Pied v Anglii, kde byla hodně vyhrocená atmosféra.

Nebylo mi to příjemné. Do práce jsem chodil ve stresu a zhubnul jsem. Nechci, aby tu kluci něco takového prožívali. Chci, ať si každý užívá a zároveň ví, kde jsou hranice a že jídlo musí být super.

Co důležitého pro vaši kariéru jste se tam naučil?

Důležité pro mě bylo vidět systém kuchyně,

jak vše funguje, jak se chovat k surovinám a jak je používat sezonně, naučit se určité kuchařské techniky, zažít disciplínu a poznat jídla jako taková.

Proč jste se po třech letech rozhodl vrátit do Česka?

Už to stačilo. Měl jsem v plánu odjet ještě do Austrálie, ale nakonec jsem se vrátil. Pracoval jsem pak v brněnském podniku Koishi, kde jsem se třeba naučil čistit ryby líp než v Anglii. Každá restaurace vám totiž dá něco jiného.

Z Brna jste zamířil do Olomouce.

Proč jste přijal tuto nabídku?

Rozhodl fakt, že jsem měl úplně volné ruce. Majitel tu chtěl původně vytvořit dobrý Steak House, ale dal mi důvěru a nechal mě udělat restauraci a kuchyni podle mé představy. Chtěl jsem něco nového, jiného, co bude lidi opravdu zajímat. Přál jsem si ukázat, co jsem se naučil, a věřil jsem, že je to natolik zajímavé, aby za tím jezdili lidé z celé republiky. Díkybohu se nám to povedlo.

Je i Entrée otevřeno začínajícím kuchařům?

Ano, člověk sem přijde na zkoušku a ukáže, co umí. Jde hlavně o to, jak se má k práci. Hned vidíte, jestli postává a čeká, až mu něco řeknete, nebo se naopak sám zapojuje a je zvědavý. Vidíte to i na očích, je to stejné jako s dětmi. Ten, kdo má rozzářené oči nad tím, co se tu připravuje, a nadšeně kouká kuchařům pod ruce, má stokrát víc otevřené dveře než někdo, kdo si myslí, že už je strašně dobrej, a chce se ukazovat.

Má vaše otevřená kuchyně souvislost s tím, že restaurace vznikla v prostorách bývalého divadla?

Ano, má to tady své kouzlo. Říkáme, že kuchyně je naše pódium.

Máte rád také italskou kuchyni?

Je také jednou z našich inspirací. A pro mě osobně je velkou inspirací právě italský šéfkuchař Massimo Bottura. Měl jsem možnost jej vidět na sympoziu Culinary Prague, kde měl svoji cooking show. Když ji ukončil, všichni přítomní s otevřenou pusou vstali a začali tleskat. Je to neskutečně charismatický člověk, je neuvěřitelně, jak o jídle mluví a přemýšlí... Moc se mi líbí. Jako restaurace se ovšem nijak neškatulkujeme. Neděláme čistě italskou nebo francouzskou kuchyni, děláme jen to své. Ve všem, co připravujeme, je od každé kuchyně něco.

Znáte Itálii osobně?

Trochu ano, byl jsem v Itálii u moře a taky na horách lyžovat.

Vaříte na Moravě, kde se na polích rodí spousta dobrých ingrediencí. Využíváte ve svých receptech rád kvalitní regionální suroviny?

Nejsme striktně lokální, ale pokud tu máme kvalitní suroviny, rádi je použijeme. Například parádní zeleninu bereme ze zahrady kousek od Olomouce.

Jakou pozici mají sýry a mléčné výrobky ve vámi vytvořených receptech?

Je to hodně důležitá ingredience, mléčné výrobky máme ve většině pokrmů. Máslo dáváme snad úplně do všeho.

Jak se vidí Přemek Forejt:

JAKÝ JSTE ŠÉF? O tom raději nepřemýšlím. Musíte se zeptat jiných.

PODŘÍZENÝ? Myslím, že skvělý ☺

KOLEGA? Doufám, že férový.

WORKOHOLIK? Jsem strašný lenoch, ale na druhé straně v práci trávím strašně moc času, takže asi ano, jsem workoholik. Snažím se být aspoň zdravý workoholik, doufám.

KRITIK? Jak kdy a jak na co. Co se týká připravovaného jídla, jsem sebekritický. Pořád si kladu otázku, jestli to, co děláme, je dost dobré.

SNÍLEK? Hodně velký.

TÁTA? Nevím, řekl bych, že asi „na pytel“, protože bych se měl Stelince věnovat víc. Čas s ním si ale užívám. Neotácí se ke mně zády a těší se na mě, takže myslím, že snad dobrý.

MOTORKÁŘ? Žádná sláva. Dobře jsem u toho vypadal, ale moc mi to nešlo. Motorku už jsem musel prodat, neměl jsem na ni čas.

SPORTOVEC? Skvěleji!! Mám jedno pravidlo – u mě není důležité, jak věci dělám, ale jak u toho vypadám ☹. Strašně rád třeba hraju hokej, ale vlastně se učím bruslit. Přitom na jakékoliv fotce z hokeje vypadám jako profesionál. Stejně je to i ve fotbale a ostatních sportech.

PARTNER? Složitý. Není to se mnou jednoduché.

UŽIVATEL MODERNÍCH TECHNOLOGIÍ? Jsem s nimi v pohodě.

VYZNAVAČ SOCIÁLNÍCH SÍTÍ? Hodně aktivní.

STRÁVNÍK? Jednoduchý. Sním všechno.

Chutnají vám mléčné výrobky?

Miluji mléčné výrobky. Já jsem opravdu hodně „mléčné“. Jako dítě jsem chtěl vždycky raději krupicovou kaši než kus uzeného. Mimo jiné, krupicová kaše byla taky jedním z prvních dezertů na našem jídelním lístku, když jsme restauraci otevřeli. Byla lehce naslano, s pečenou kandovanou červenou řepou, kyselými malinami, estragonem a čokoládou. A ke krupici se možná zase vrátíme, uvidíme...

Šéfkuchař Přemek Forejt se svými kolegy



Vedete kuchyni v restauraci, která je podle Maurerova výběru Grand Restaurant nejlepším podnikem v České republice. Je pro vás výzvou tento post obhájit?
To asi úplně ne. Neberu to tak, že se teď budeme honit za obhajobou. Tohle pro nás není cíl. Pro nás je cílem mít pořád nápady, které lidi budou bavit, a dělat věci, které budou bavit nás. Takhle se nám to bude vracet. A to, že jsme v povědomí veřejnosti, je strašně super.

Stane se, že jsou u vás lidé s jídlem nespokojeni?
Nikdy neuspokojíte každého. Z toho, že se o to některé restaurace za každou cenu snaží, většinou bývají katastrofy. Musíte mít určitá pravidla, jasný koncept a zákazníci ohledně stolování něco učit. Nejde se každému přizpůsobovat.

Stáhli jste už kvůli nespokojenosti hostů nějaký recept?
To rozhodně ne. Nabízeli jsme třeba rybi dezert, u kterého nebylo nic mezi. Lidé buď říkali: tohle je bomba, anebo jim nechutnal vůbec. Z nabídky jsme jej ale nestáhli. To děláme, když nás recept omrzí nebo s ním nejsme spokojeni. Kluci teď vymysleli kari dezert a myslím, že u něj to bude podobné. Lidi jej budou buď milovat, nebo nenávidět.

To jsou docela extrémní. Máte v nabídce i úplně obyčejná jídla?
V Bizzare Menu máme právě takové úplně obyčejné „špeky“ s příběhy.

Každé jídlo se dá povýšit?
Ano, jde jen o to, přemýšlet o něm jinak.

Co vám nejvíce chutná?
Krupicová kaše. Řekl bych ale, že nemám Top jídlo, mám rád všechna jídla, která jsou dobře udělaná.

Vaříte si doma?
Ne, doma si otevřu jogurt ☺.

Posunuli se v posledních letech zákazníci v přehledu o surovinách, jsou náročnější?
Určitě ano, hodně je to zajímavé. Dá se říct, že gastronomie je teď fenoménem.

Lidé přemýšlejí o tom, co jí, zajímají se o suroviny. Z toho mám radost.

Je zjevné, že vás práce těší. Jaký je váš běžný pracovní den?
Každý je jiný. Pracuji asi čtrnáct hodin denně.

Jak relaxujete?
Jak kdy. Jsem třeba se svou pětiletou dcerou, nebo se jedu za město vykoupat...

Kde vidíte restauraci Entrée za dva roky?
To netuším. Možná vyměníme koncept, kdo ví...

Vy se tu jako šéfkuchař vidíte?
Myslím, že ano.

Na co se nejvíce osobně a pracovně těšíte?
Těším se na Vánoce. A v listopadu má Entrée narozeniny, budeme vymýšlet nová jídla. To bývá hezká akce. Doufám, že mě něco napadne ☺



Přemek Forejt
(*16. 4. 1987)
patří mezi nejmladší a nejinspirativnější šéfkuchaře v Česku. Zkušenosti získával v českých i zahraničních kuchyních, mimo jiné vařil tři roky v londýnské michelinské restauraci L'Autre Pied a dva roky v brněnské Koishi. Nyní je už třetím rokem šéfkuchařem olomoucké restaurace Entrée, která byla v roce 2017 v prestižní anketě Maurerův výběr Grand Restaurant vyhlášena nejlepší v Česku. V olomouckém netradičním podniku se mu podařilo vytvořit hravý a tak trochu bláznivý koncept restaurace. Nemá rád mantinely, takže je schopen vymyslet a naservírovat doslova cokoliv, a to z téměř neslučitelných surovin. Hosté se k němu rádi vrací.

Recept Přemka Forejta pro čtenáře La Formaggeria Magazine

BRAMBOTTO /recept pro 1 osobu/

Suroviny: 2 větší brambory • máslo • bílé víno • šalotka • zeleninový vývar • sýr Gran Moravia • creme fraiche / lze nahradit zakysanou smetanou s min. 16 % tuku / • sýr Verena Mezzano • pár lískových ořechů • paprikový kečup • paprikový prach

Postup: Brambory nakrájíme na malé kostky, dobře je propláchneme vodou, aby se zbavily škrobu. Na másle zpěníme šalotku najemno nakrájenou, přidáme brambory, podlijeme trochou bílého vína. Vaříme stejně jako risotto – dále postupně podléváme zeleninovým vývarem. Brambory stále mícháme a dbáme na to, aby byly ve finále al dente – lehce křupavé. Poté k nim přidáme ještě kousek másla, nastrohaný sýr Gran Moravia, trochu creme fraiche /nebo zakysanou smetanu/ a zamícháme. Směs dáme do hlubokého talíře a přidáme trochu paprikového kečupu. Zaspeme v troubě upečenými lískovými ořechy. Nahoru přidáme holandskou lanýžovou pěnu. Ta je připravena ze šalotkového základu s bílým vínem a s kapkou octa. Nad parou se dále vyšlehalý žloutky a přidala se trocha smetany a přepuštěného másla. Nakonec zakápneme kapkou lanýžového oleje – z bílých lanýžů – který je hodně intenzivní. Celá směs se rozmixuje a dá do šlehačkové láhve, kde poté vyrobíme pěnu. Nakonec vše zaspeme strouhaným sýrem Verena Mezzano a dozdobíme čerstvým kerblíkem.



Paprikový kečup
Upečou se papriky, očistí se od slupek. Na pánvi se připraví karamel z cukru, přidají se papriky, trochu balzamikového octa, osolíme a rozmixujeme na kečup.

Paprikový prach
Připraví se ze slupek paprik, které zbyly po přípravě paprikového kečupu, necháme je vysušit a rozmixujeme na prach.

Naši prodavači doporučují

Nové tipy na dobroty z našeho sortimentu od těch nejpovolanějších. V podzimním čísle vám výrobky doporučují naši kolegové z Ostravy, Brna, a Hradce Králové, tak neváhejte a vyzkoušejte.



Věra Bulková
Ostrava



Jana Hlaváčková
Brno Campus Square



Kristýna Kloubcová
Hradec Králové

Od léta máme v nabídce **velké balení oliv Bella di Cerignola** z jihu Itálie. Po takovém výrobku se zákazníci ptali, takže jsme moc rádi, že jim je teď můžeme nabídnout. Od samého začátku se velmi dobře prodávají, což je tím nejlepším doporučením. Bella di Cerignola je druh velkých oliv, tyto jsou ve slaném nálevu, nejsou vypeckované a tak si zachovaly původní tvar. A ještě můj tip na servírování: zkuste olivy přendat bez nálevu do misky a poté zakapat trochou olivového oleje. Může se to zdát neobvyklé, ale výsledná chuť je pak opravdu o hodně intenzivnější.

V naší prodejně jsme omezeni prostorem a nemůžeme mít kompletní sortiment La Formaggeria Gran Moravia. **Šafrán** je ale natolik univerzální ingredience italské kuchyně, že ten nám v naší nabídce prostě chybět nemůže. Z vlastní zkušenosti zákazníkům radím ho před použitím rozmíchat v troše vlažné vody (nebo mléka, záleží na konkrétním receptu), mnohem snáze se pak vmíchává do daného pokrmu. Takovou klasikou je samozřejmě šafránové risotto alla milanese, ale použít ho můžete téměř do čehokoliv, včetně sladkých krémových dezertů. Receptů se šafránem rozhodně není pomálu jako šafránu, právě naopak :)

Jednou z posledních novinek našich uzenin je malý **salámek strolghino s letním lanýžem**, který se vyrábí z libového vepřového masa z těch nejlepších částí kytý. Chutná opravdu skvěle právě ve variantě ochucené lanýžem, kterého je v něm tak akorát, aby výsledná chuť nebyla příliš ostrá. Tyto salámky si nejlíp vychutnáte nakrájené na silnější kolečka, Italové je dokonce krájí tak, aby jednotlivá kolečka stála na boku. Zkuste to také, určitě si pochutnáte.





Menu

- Pečené Taleggio se suchými plody
- Těstoviny penne s vodkou a feferonkami
- Bramborovo-švestkový krém s Gran Moravií
- Dýně plněná pórkem a sýrem
- Oříškový crumble se smetanovou zmrzlinou

Sladte s...

Červeným vínem, jako je Valpolicella Ripasso superiore, lahodné víno s dlouhotrvající dochutí, dokonale k celému jídlu. K dezertu se skvěle hodí Torcolato riserva nebo klasické Spumante.

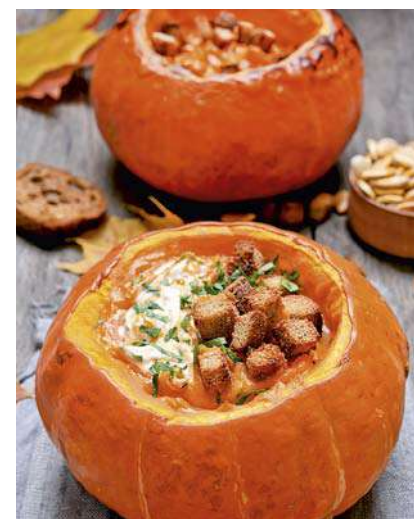


Bramborovo-švestkový krém s Gran Moravií

Oloupejte a nakrájejte cibuli a 400 g brambor na kostičky. Uvařte v dostatečném množství osolené vody po dobu asi 12 minut společně se 4 sušenými švestkami, poté je slijte a nechte vychladnout. Rozmixujte na homogenní směs a dejte do kastrolu, přidejte 120 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a zředte 300 ml smetany, zahřejte na velmi mírném ohni. Servírujte v hlubokém talíři nebo v mis-tičce, ozdobte troškou extra panenského olivového oleje a poprašte pepřem.

Dýně Hokkaido plněná pórkem a sýrem

Troubu rozehejte na 190 stupňů, na pánev dejte 50 g másla a orestujte 2 velké pórký, očištěné a nakrájené na tenká kolečka. Jakmile se začne pórek restovat, přikryjte pánev pokličkou a duste po dobu asi 10 minut. Odstavte z plamene a přidejte lžičku hořčice, 2 lžice jogurtu, 2 lžice čerstvé smetany a 125 g sýru Caprottino fresco nakrájeného na kostičky, ochutte solí a pepřem. Vezměte 4 dýně Hokkaido, a pokud bude třeba, lehce seřízněte spodní část tak, aby stály. Z vrchní části odřízněte pokličku, dejte pozor, aby se nerozabila, a odložte ji stranou. Vnitřek dýně očištěte lžící a naplňte směsí pórků a sýrů. Přiklopte pokličkou a pečte v troubě na pekáči po dobu asi 45 minut, dokud nebude dužina měkká.



Oříškový crumble se smetanovou zmrzlinou

V mixéru nasekejte 125 g lískových oříšků spolu s 200 g cukru. Ke směsi přidejte 250 g másla nakrájeného na kousky a 350 g hladké mouky; ručně zpracujte v syplé těsto. Přidejte tři vaječné žloutky a 70 g práškového kakaa, vytvořte větší drobký. Pokladte je na plech vyložený pečicím papírem, nechte odpočinout asi 2 hodiny v chladničce a pečte asi půl hodiny v troubě vyhřáté na 150 stupňů. Crumble bude hotov, jakmile zezlátne a bude křupavý. Smetanovou zmrzlinu dejte do pohárků a těsně před servírováním crumble nasypejte na zmrzlinu. Crumble můžete také podávat s horkou čokoládou.



Užitečné rady na sezonní kombinace

Hýčkejte se. Toto slovo je heslem podzimu. Dopřejte si vydatná jídla, zeleninové krémy, gratinovanou zeleninu a sýry přidané jako závěrečná tečka do pokrmů přímo na talíř, kde se pěkně rozpustí. Při vaření nezapomínejte na máslo: společně s procházkou pod nesmělymi slunečními paprsky, třeba v polední pauze, zaručí přísun vitamínu D, který je důležitý pro získání energie, vitality, pro zdravé tělo a mysl.

Zelenina

Dýně Hokkaido s... pečená dýně Hokkaido ochucená různými čerstvými nebo sušenými bylinkami je výtečnou přílohou k sýrovému talíři. Zkuste ji třeba jako kontrast s chuťově výrazným sýrem Taleggio, s lahodnou Gorgonzolou nebo s chutnými a dobře vyzrálými ovčími sýry.

Kapusta a růžičková kapusta s... rozinkami a piniovými oříšky. Uvařte kapustu a růžičkovou kapustu, přidejte rozinky a celé piniové oříšky a nechte odležet. Je to ideální příloha k dušenému masu.

Pórek s... brambory a jogurtem. Pro přípravu hladkého krému nejprve poduste na másle pórek nakrájený na kolečka, poté přidejte brambory nakrájené na kostičky. Přilijte teplý vývar, sůl a pepř a asi půl hodiny povařte. Přidejte skleničku jogurtu a rozmixujte ponorným mixérem. Krém servírujte v hlubokém talíři ozdobený lžičkou jogurtu a hojně opepřete.

Zelí se... speckem a pancettou. Kostičky specku nebo pancetty zprudka opečte společně se zelím na pánvi, podlijte bílým vínem a nechte ho odpařit, podávejte s rýží a krémem z balsamického octa anebo s klasickou klobásou.

Ovoce

Zralé podzimní ovoce naservírujte rafinovaně. Velkou skleněnou mísu vyložte zelenými listy. Potom naaranžujte ovoce, střídejte tvary, velikosti a barvy. Na závěr můžete na nožku mísy uvázat mašli.

Jablka, hrušky a švestky... se sýry

Hrušky, ořechy a Gran Moravia

Na mírném ohni rozpusťte 150 g čerstvé nastrouhaného sýru Gran Moravia ve 250 ml čerstvé řídké smetany, dochutte solí a pepřem. Nakrájejte na kostičky dvě hrušky a rozdělte je do čtyř skleniček. Přelijte je krémem, ozdobte nasekanými ořechy a servírujte teplé.

Sýrové špízy s jablky a hořčicí

Nakrájejte na kostičky 100 g sýru Fontina a stejné množství čerstvého nebo polozralého kozího sýru. Oloupejte jedno jablko, nakrájejte na kousky a pokapejte citrónovou šťávou, aby neztmavlo. Napíchnete střídavě ingredience na špízy a servírujte je se sušenými rajčaty v oleji a s hořčicí.

Švestky, ořechy a gorgonzola

Do vodní lázně namočte asi na 10 minut pár sušených švestek. V misce vymíchejte krém ze 100 g mascarpone, 80 g gorgonzoly a deset nasekaných ořechů. Otevřete švestky, aniž byste je úplně rozpůlili, a otvor naplňte směsí. Na ozdobení dejte na každou švestku ořech a servírujte jako předkrm.

Podzim v kuchyni

Je to čas návratu do školy a k běžným povinnostem, období dýní a prvních chladných dnů, lesů zbarvených tisíci odstíny od oranžové po sytě červenou a také sezona zeleninových krémů a polévek servírovaných na stole oděném do teplých tónů.

Na podzim se příroda ukazuje v těch nejteplejších odstínech intenzivních a krásných barev, které přecházejí ze žlutooranžové do nejintenzivnější rudé. Souznění barev a nálad si dopřejte i na podzimním stole ozdobeném lesklými měděnými doplňky, třeba mlýnkem na pepř nebo různobarevnými zapékacími mísami, ideálními ke gratinování v troubě, které stolu dodají špetku hravosti. Do středu stolu umístěte dýni se skleněnou nádobou a několika větvičkami se zelenými listy, třeba břechtanem, a vytvořte aranžmá. Ubrousky zvolte lněné nebo ze silné bavlny v tlumených barvách země, terakotové talíře vyberte v barvě, jako je azurově modrá nebo oranžová. A recepty? Na podzim jsou pro zahřátí nejlepší polévky, zeleninové krémy, těstoviny a vývary se sýrem, díky němuž jsou ještě chutnější a krémovější. Je to také období dušené zeleniny k ochucení těstovin nebo jako přílohy k salámům a masu. A je to i čas ideální pro dlouhé a bohaté nedělní snídaně ve sladkých i slaných variacích, pro chvíle s čajem a sušenkami či k vychutnání si teplého křupavého chleba s máslem a sardelkami v oleji.

Recepty

Pečené Taleggio se suchými plody

Namočte asi na 15 minut 8 sušených švestek do sladkého vína, například slámového nebo Torcolato. Na plech dejte 80 g ořechů, 80 g oloupaných mandlí, 100 g pistácií a 80 g piniových oříšků a opražte v troubě při teplotě 200 stupňů po dobu asi 3 minut. Nahrubo je nasekejte. Na pánvi zahřejte na mírném ohni 180 g cukru, lžici citronové šťávy, špetku soli a tři lžice vody. Vařte bez míchání, až se vytvoří karamel. Vmíchejte sušené ovoce a víno se švestkami, které jste předem mírně ohřáli, promíchejte a ještě vařte několik minut. Do trouby dejte kousek taleggia o hmotnosti asi 200 g pro každého stolovníka nebo jako alternativu malý bochánek sýra dle vlastní chuti, pokryjte ho směsí sušeného ovoce a nechte změkknout pod grilem nastaveným na maximální výkon.



Těstoviny penne s vodkou a feferonkami

Na mírném oleji osmažte ve třech lžících oleje najemno nasekanou šalotku a přidejte trochu vody, pokud bude třeba. Do 400 g rajčatové passaty přidejte špetku cukru, soli a feferonek dle vlastní chuti. Nechte asi 25 minut povařit, až omáčka zhoustne. Poté přidejte 150 ml čerstvé smetany a přiveďte k varu, vařte asi 4 minuty a dochutte solí. Mezitím uvařte pro 4 osoby 350 g těstovin penne al dente. Těstoviny nechte okapat a přidejte na pánev k omáčce, zalijte 5 lžicemi vodky a na ohni pár minut míchejte. Servírujte posypané nasekanou petrželkou.

Kdo kdy řekl, že se jogurt má jíst jen k snídani nebo svačině? Existuje mnoho způsobů, jak si ho vychutnat, a receptů, které lze připravit s jogurtem v roli hlavní ingredience. Sklenička jogurtu v lednici je výchozím bodem pro mnoho speciálních pokrmů. Zkusme jich hned několik objevit přímo v kuchyni.



V hlavní roli... jogurt

K snídani

1. S Nocciolatou

Tyto dvě ingredience se dokonale propojují a vytvářejí neodolatelný jemný krém, na kterém si můžete pochutnat třeba v kombinaci se sušenkami Grisbi Coconut. Můžete ho použít také k ochucení briošek a panin nebo zamrazit v nádobkách na led a vytvořit jednoduchý, osvěžující a originální sorbet.

■ Recept: jogurt, Nocciolata a sušenky

Smíchejte jednu skleničku bílého jogurtu se lžicí Nocciolaty. Můžete přidat také trochu moučkového cukru, pokud máte rádi hodně sladké. Podávejte se sušenkami, které se namáčí přímo do krému.

2. S čerstvým ovocem

Lahodným způsobem, jak zahájit den, je právě jogurt se svou energií, výživovými vlastnostmi a vitamíny, které jsou potřeba při zvládání školního či pracovního dobrodružství. Snídaně nás probudí a zaktivuje organismus, metabolické funkce i ten úžasný stroj, kterým je lidská mysl.

■ Recept: jogurt s piniemi a Cereabel

Nakrájejte různé druhy čerstvého sezonního ovoce; snažte se při tom o co nejširší škálu barev i chutí. Přidejte trochu citronu, aby ovoce netmavlo, dále skleničku jogurtu a hrst piniových semínek předem opražených na pánvi. Podávejte v kombinaci se sušenkami Cereabel, které dodají vaši snídani potřebnou energii z obilovin.



K svačině

1. Frappé a osvěžující nápoje

Se svou jemnou, krémovou konzistencí jsou jogurty výtečné pro přípravu sytých ovocných frappé a nápojů. Použít můžete jak bílý jogurt, tak ty ovocné ve vašich oblíbených příchutích.

■ Recept: jogurtovo-marmeládový koktejl

Rozmixujte skleničku bílého jogurtu se lžicí ovocné marmelády nebo pistáciového krému. Poprašte skořicí a podávejte.

2. Dezert

Jogurt se velmi dobře hodí k dortům, cukrářským výrobkům a ovoci. Z bílého jogurtu lehce oslazeného moučkovým cukrem a smíchaného se šlehačkou vykouzlíte krém lahodně doplňující ovocný salát macedonia.

■ Recept: jogurt s višní v čokoládě a cantuccini

Na dno každého pohárku dejte obsah jedné skleničky jogurtu s višní v čokoládě. Zakryjte lžicí šlehačky a posypte moučkovým cukrem. Při konzumaci můžete všechny ingredience promíchat nebo si je vychutnat postupně. Podávejte se sušenkami cantuccini.



V kuchyni

1. Dorty a sušenky

Jogurt je dokonalý spojenec másla a mléka při přípravě sladkých moučků, kterým dodá na jemnosti a zároveň podporuje kynutí těsta.

■ Recept: tiramisù s jogurtem a ricottou

Připravte si asi 75 ml kávy a ochutte ji trochu skořice. V kávě smotejte cukrářské piškoty Vicenzovo Lady finger a položte je na dno zapékací misky. Pečlivě smíchejte 400 g ricotty, 200 g bílého jogurtu a 60 g moučkového cukru. Polovinu krému naneste na piškoty, zakryjte druhou vrstvou piškotů a na závěr natřete druhou polovinu krému. Posypte kakaem a dejte vychladit do ledničky alespoň na dvě hodiny.

■ Recept: kakaové sušenky s krémem

Vyšlehejte jedno vejce se 170 g cukru, přidejte 120 g rozpuštěného másla, skleničku jogurtu a 80 ml mléka. Přidejte 260 g hladké mouky, půl lžičky jedlé sody a 60 g holandského kakaa a vše dobře promíchejte. Plech vyložte pečicím papírem a rozložte na něj pomocí lžice hromádky těsta, ze kterých vytvoříte kolečka o průměru kávového šálku. Pečte při 180 stupních asi 12 minut. Zatímco se sušenky pečou, připravte si krém: smíchejte 230 g jemného roztíratelného sýru, například ricotty, se 100 g moučkového cukru. Vždy dvě sušenky k sobě slepte krémem.

2. S rybou a masem

Vyzkoušejte jogurt ochucený pažitkou a lžičkou lanýžového medu jako omáčku k lososu či masu připraveným na pánvi.

■ Recept: kuřecí kousky s jogurtem a lanýžovým medem

Na pánvi na olivovém oleji osmahněte kuřecí prsa nakrájená na kostičky. Přidejte skleničku bílého jogurtu, lžičku lanýžového medu



vhodný k ochucení masa, ryb a zeleniny, včetně zeleninových salátů.

■ Recept: jogurtová zálivka

Smíchejte 100 g bílého jogurtu se lžičkou mleté hořčice, špetkou soli a lžicí extra panenského olivového oleje.

2. K finálnímu doladění

Přidáním jedné lžice bílého jogurtu dodáte řadě pokrmů krémovost a příjemný nádech svěžesti a kyselosti. Vyzkoušet to můžete třeba se zeleninovým pyré, krémovými polévkami, studenými krémy, zeleninou a dušeným masem.



a nahruho namleté osolené arašidy a dál vařte, dokud není maso hotové. Pokud je třeba, zjemněte omáčku trochou horké vody.

3. Krémové polévky

Jogurt pomáhá propojit všechny ostatní ingredience, navíc krémům dodá jemnost i špetku kyselosti. Už se bez něho zkrátka neobejdete.

■ Recept: luštěninová polévka s jogurtem a dušeným masem

Připravte dle návodu na obale italskou luštěninovou polévku – minestrone Pedon. Nechte v sítku vykapat 200 g jogurtu. Mezitím v hrnci na cibulce osmahněte půl kila masa – směsí italské salsicci a masa nakrájeného na kostičky (hovězí, telecí nebo jehněčí). Přidejte 100 g loupáných rajčat, dobře promíchejte a nechte probublávat, až bude maso měkké a omáčka zhoustne. Když je maso hotové, přidejte jogurt. Dobře promíchejte a podávejte zakapané extra panenským olivovým olejem.

■ Recept: celerový krém s jogurtem a gorgonzolou

Nakrájejte na kostičky jednu cibuli, jeden trs řapíkatého celeru, jeden brambor a 60 g gorgonzoly. Zeleninu dejte do hrnce a na másle



ji orestujte. Přidejte vývar a vařte zakryté pokličkou asi 25–30 minut. Poté rozmixujte, osolte, opepřete a přidejte 3 lžice jogurtu a kostičky gorgonzoly. Podávejte ozdobené několika kousky gorgonzoly, vlašskými ořechy a rozdrobenými taralli.

4. K ochucení těstovin

Jogurt vynikající pomocník při přípravě lehkých, krémových omáček do těstovin. Můžete ho kombinovat například s olivovým krémem nebo sušenými rajčaty, nebo z něho připravit omáčku s kostičkami prosciutto cotto osmahnutými na pánvi a s hoblinkami Gran Moravia.

■ Recept: spaghetti s jogurtem, pórkem a šafránem

Dejte vařit těstoviny. Mezitím na oleji osmahněte dvě najemno nakrájené cibule, přidejte pórek nakrájený na kolečka a osolte a opepřete. Smíchejte dva sáčky šafránu s dvěma skleničkami bílého jogurtu. Scedte uvařené těstoviny a přidejte k nim nejprve jogurt se šafránem a poté pórek. Na závěr rozmixujte chléb s extra panenským olivovým olejem a vzniklou salsou ozdobte talíře.



Jeho přesvědčivé vlastnosti

- Je lehký a má jemnou chuť
- Snoubí se se sladkými i slanými pokrmy
- Lze ho použít také k dochucení jako koření
- Vynikající do polévek
- Dokonalý na marinování masa a ryb
- Vylepší moučníky, frappé a omáčky



Taralli

Mistrovské dílo jednoduchosti, které přichází od moře

Podle tradice jihoitalských regionů, ze kterých pochází, by se taralli měly konzumovat namočené v mořské vodě. Vynikající jsou nejen samotné, ale také namáčené v krémech, salsách, medu, měkkých sýrech a omáčkách. Tradice tarallek sahá už do roku 1400. Jako mnoho tradičních receptů vznikl i tento z nutnosti nic nevyhazovat a připravovat pokrmy, které se snadno skladují, jsou dobré a nijak nákladné. Ze zbytků chlebového těsta, tedy mouky, vody, kvasnic a soli, se skládá základ těsta na taralli, ke kterému se přidá bílé víno a olivový olej, aby jim dodaly lepší chuť. Pak se z těsta vyválí proužky, které se stočí do prstýnků. Před pečením v troubě se nejprve ponoří do vroucí vody. Je to právě toto dvojí „vaření“, které tarallům dodává jejich typickou křupavost. Do základního těsta můžete přidat různá aromata a ingredience. To je typické zejména pro apulskou tradici. Každý jižní region má své taralli, například v Kampánii je dělají větší a s mandlí uprostřed, nejrozšířenější taralli jsou však pro svou lehkost a jednoduchost ty apulské.

U stolu

Snadno se skladují, mají pohodlné balení, a dokud se neotevrou, mají i dlouhou trvanlivost. Hlavně jsou ale neodolatelné,

nechybí jim totiž vůbec nic. Dnem vás provedou od snídaně až po noční svačinku a dodají na chuti a rafinovanosti i těm nejprostším pokrmům. Mají opravdu všestranné využití, proto je mějte vždy v zásobě. Hodit se mohou jako náhrada za chleba, mimo domov jako první pomoc pro zahnání hladu v kanceláři či ve škole. A nezapomeňme ani na jejich význam při přípravě lahodného aperitivu.

Jak skladovat

Taralli mají jednoho jediného nepřítele: vlhkost. Nezapomeňte proto velmi dobře uzavřít již jednou otevřené balení (tedy za předpokladu, že vám nějaké tarallky zbydou). Toto jednoduché opatření bude pro zachování jejich křehkosti stačit. Můžete je uložit i do potravinového sáčku, vždy ale pamatujte na řádné uzavření.



Skutečná dobrota s celou řadou využití

- Jako náhrada za chléb
- Jako krutony do krémů a polévek
- K namáčení v měkkých čerstvých sýrech ochucených například olivovým olejem a pepřem, výborné jako neformální pohoštění
- K doplnění mísy se sýry a uzeninami
- Ke svačině spolu s olivami, rajčátky a nakládanou zeleninou
- S marmeládou nebo Nocciolatou jako sladko-slané občerstvení
- Rozdrobené dodají křupavost prvním chodům a strouhankám na obalení masa či ryb

Tarallucci e vino, a tutto aperitivo

Když v Itálii nějaká situace, která zpočátku směřovala k tragédii a rozkmotření, nakonec skončí smírem, popisuje se jedním lidovým říkadlem, jež praví: „A vše skončilo při tarallkách a vínu“. Ještě dnes je na jihoitalské vesnici nejtradičnějším způsobem přivítání přátel a nejmilejších hostů podání tarallek a sklenky dobrého domácího vína na znamení radosti z návštěvy. Společně s lahví vína jsou ale taralli pro svou chuť i jednoduchost velmi vítaným aperitivem po celém světě. Jako velmi pestrý aperitiv můžete podávat mísu se sýry a uzeninou, nebo jen sýrové prkénko s bohatým výběrem sýrů, spolu s taralli, medem, čerstvým i sušeným ovocem a zeleninovým „pinzimonio“ – tedy různými druhy čerstvé zeleniny nakrájenými na proužky, které se namáčí v zálivce vinaigrette. Tu připravíte smícháním extra panenského olivového oleje s několika kapkami octa, trochou soli, pepře a mleté hořčice. Kombinace s víny: taralli se snoubí s většinou italských vín, bílých i červených. Vyzkoušejte je třeba s Primitivo Villa degli Olmi, Lambrusco Ariola, Montepulciano d'Abbruzzo Zaccagnini či Vespaiole frizzante Breganze.

Nápad navíc

Festoni s pečenými rajčátky, olivovým paté a rozdrobenými taralli

Dejte vařit těstoviny (cca 350 g pro 4 osoby). Na kousky nakrájejte jednu sklenici pečených rajčatek. Na pánvi osmahněte na olivovém oleji stroužek česneku a orestujte na něm rajčátka. Přidejte lžici vody z vaření těstovin a lžici paté z černých oliv. Těstoviny slijte asi o minutu dříve, než je uvedeno na balení, a tři minuty je povařte v omáčce, aby se vše dobře propojilo. Přidejte asi deset rozdrobených tarallek a dobře promíchejte. Podávejte posypané nastrohaným zralým pecorinem.



La FORMAGGERIA
&
ASIAGO NEVE
Village

VELKÁ ZIMNÍ SOUTĚŽ

o 1 z 10 týdenních pobytů pro dvě osoby nebo rodinu v Itálii na hoře **Monte Verena**

hotel s polopenzí • ski pass • lyžařská a snowboardová škola • miniclub a animace • příspěvek na dopravu

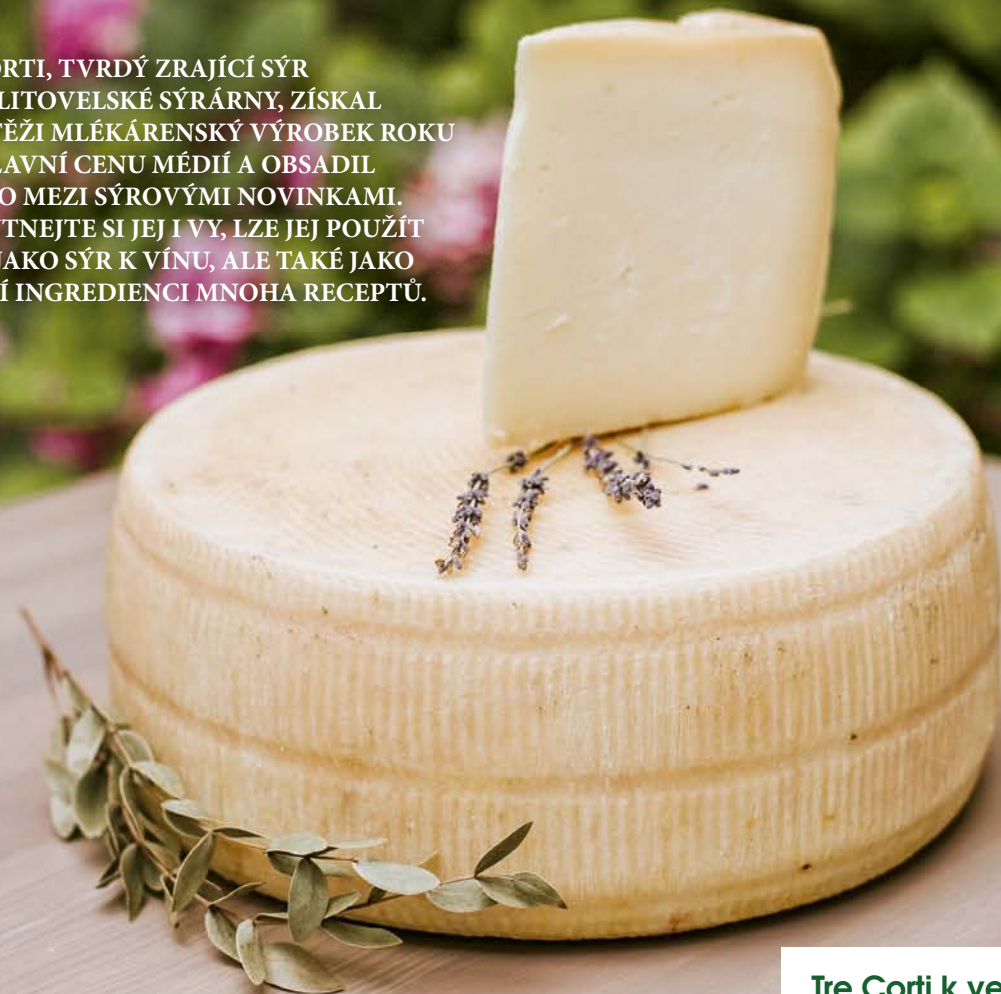
Více informací ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nebo na webu www.laformaggeria.com

Tre Corti

Vaříme s Mlékárenským výrobkem roku 2018



TRE CORTI, TVRDÝ ZRAJÍCÍ SÝR Z NAŠÍ LITOVELSKÉ SÝRÁRNY, ZÍSKAL V SOUTĚŽI MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2018 HLAVNÍ CENU MÉDIÍ A OBSADIL 2. MÍSTO MEZI SÝROVÝMI NOVINKAMI. VYCHUTNEJTE SI JEJ I VY, LZE JEJ POUŽÍT NEJEN JAKO SÝR K VÍNU, ALE TAKÉ JAKO HLAVNÍ INGREDIENCI MNOHA RECEPTŮ.



Tre Corti k snídani

Vajíčka s Tre Corti a pancettou

Pro 4 osoby si připravte: lžičku másla, 10 vajec, 5 koleček pancetty (kolečka mohou být trochu silnější), cca 250 g nastrohaného sýru Tre Corti, sůl, pepř.

Na pánvi rozpustíte máslo, přidejte pancettu nakrájenou na kostičky a orestujte. Vejce rozšlehejte v míse, osolte, opepřete a zasypte sýrem Tre Corti. Vaječnou směs nalijte na pánev k pancettě a míchejte, dokud nejsou vajíčka hotová. Ihned podávejte.

Tre Corti k obědu

Hráškový quiche

Připravte si: 125 g litovelského másla, 250 g hladké mouky, 5 vajec, 200 ml mléka, 250 g ricotty speciale, 100 g špenátu, 100 g póru, 250 g hrášku, extra panenský olivový olej, 150 g Tre Corti.

Z másla, mouky, žloutku, lžičce ledové vody, nastrohaného sýru Tre Corti a špetky soli vypracujte těsto. Nechte odpočinout v lednici a připravte si náplň. Nejmenno nakrájený pórek na pánvi osmahněte na olivovém oleji, přidejte listový špenát a hrášek. Mléko vyšlehejte se zbylými vejci a smíchejte s ricottou, osolte a opepřete. Do směsi vmíchejte zeleninu. Těsto na koláč rozprostřete do dortové formy vyložené pečicím papírem tak, aby byly vyloženy i stěny formy. Na těsto nalijte náplň a pečte v troubě při 180 °C do zlatova (cca 40 minut).

Tre Corti k večeři

Plněné cukety

Připravte si: 6 malých cuket, ½ velké cibule, olivový olej na smažení, 2 stroužky česneku, hrst nakrájené pancetty, 4 lžičky sekané čerstvé máty a petrželky, 1 balení ricotty, dvě hrsti sýru Tre Corti, sůl, pepř. Cukety podélně rozpulte a vydlabejte tak, aby zůstal asi půlcentimetrový okraj. Vydlabanou dřeň jemně nasekejte. Na větší pánvi rozehejte olej a osmahněte pancettu. Přidejte nasekanou dřeň z cuket, nejmenno nakrájenou cibuli jako poslední rozetřený česnek. Nakonec přidejte ricottu a promíchejte. Naplňte cuketové lodičky, potřete je celé olejem a zasypte hojně sýrem Tre Corti. Pečte v rozehřáté troubě asi 25–30 minut.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Focaccia

plněná mangoldem,
olivami a mozzarellou



Suroviny (pro 4 osoby):

- 350 g hladké mouky • 150 ml vlažné perlivé vody
- 100 ml vlažné neperlivé vody • 6 g sušeného droždí
- špetka soli • 2 lžičky extra panenského olivového oleje
- 200 g mangoldu • 180 g mozzarella fresca
- 3 lžičky nakrájených pečených oliv
- hrubá mořská sůl na posypání

Příprava:

Z mouky, obou typů vody, droždí, soli a oleje vypracujte vláčné těsto a nechte ho asi hodinu kynout. Mangold řádně omyjte, spařte horkou vodou a natrhejte na kousky a smíchejte s olivami a mozzarellou natrhanou na menší kousky. Osolte a opepřete. Vykynuté těsto rozdělte na dvě poloviny a vyválejte z nich dva pláty. Jeden plát položte do zapékací misky vystlané pečicím papírem, rozprostřete na něj směs mangoldu, oliv a mozzarely a překryjte druhým plátem těsta. Na okrajích stiskněte, aby se oba pláty spojily. Povrch potřete extra panenským olivovým olejem, posypte hrubou mořskou solí a pečte při 180 stupních asi 40 minut.

Podzimní salát s dýní a cizrnou



Suroviny:

dýně Hokkaido • cizrna v nálevu 
• 1 červená cibule • extra panenský olivový olej  • sýr Tre Corti  • sůl , pepř, rozmarýn • stroužek česneku

Příprava:

Dýně očistěte a nakrájejte na kostičky. Vložte je do zapékací misky spolu s trochou olivového oleje, osolte, opepřete a přidejte dvě snítky rozmarýnu. Dejte péci na 180 stupňů asi na 20 minut, občas zamíchejte. Poté nechte vychladnout. Na pánvi osmahněte stroužek česneku, přidejte snítka rozmarýnu a předem scezenou cizrnu. Osolte, opepřete a povařte asi 10 minut. Cibuli nakrájejte na tenké plátky a rozložte je na talíře. V míse promíchejte kostičky upečené dýně s cizrnou a přidejte k cibuli na talířích. Posypte nahrubo nastrouhaným sýrem Tre Corti a podávejte.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Vesuviotto s pancettou a piniovými semínky

Suroviny (pro 4 osoby):

- 350 g těstovin Vesuviotto 
- 50 g piniových semínek 
- 200 g pancetty na kostičky 
- 200 g ricotty  • 50 g nastrouhaného Gran Moravia  • extra panenský olivový olej  • sůl , pepř

Příprava:

Dejte vařit těstoviny. Poté na pánvi osmahněte kostičky pancetty a přidejte nahrubo nasekané pinie. Krátce opražte a poté přidejte ricottu, k naředění omáčky použijte vodu z vaření těstovin. Scezené těstoviny přidejte na pánev k omáčce, promíchejte, v případě potřeby dosolte a opepřete. Podávejte bohatě posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



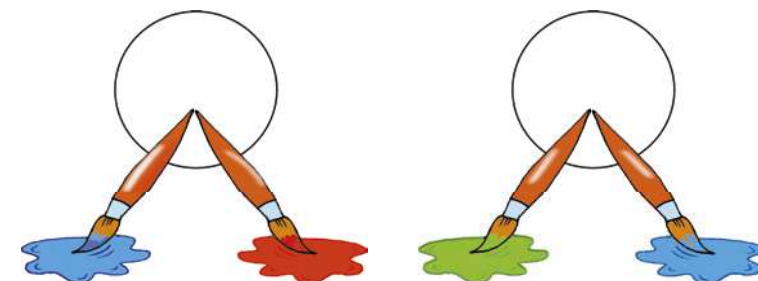
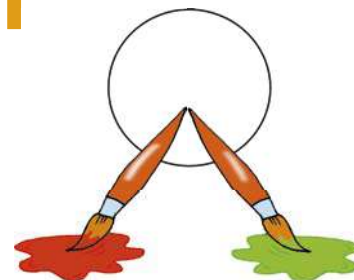
Plný košík

Do košíku se přimíchala i zelenina. Poznáš, co je ovoce? Zakroužkuj jej.



Míchání barev

Jakou barvu získáš, když smícháš následující barvy? Výslednou barvu zakresli do kolečka nad štětci.





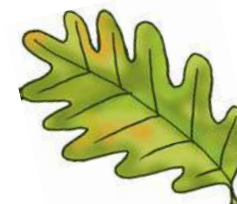
STROMY – TREES



lípa – linden tree



kaštan – chestnut tree



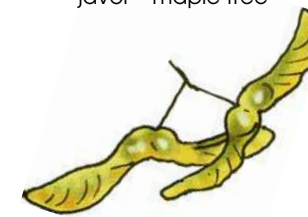
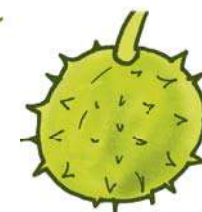
dub – oak tree



javor – maple tree

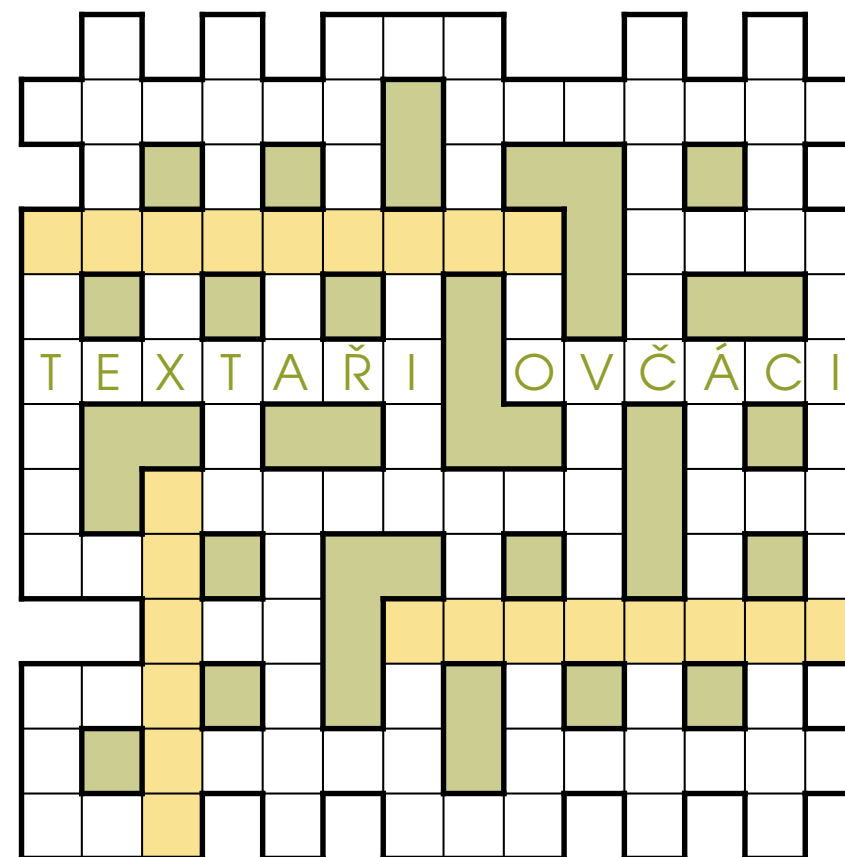


olše – alder tree



KRIS-KROS

Která čtyři moře omývají Itálii? Jaderské ... – ostatní najdete v tajence



3místná
ÉRA
ÉRO
FÍK
KRK
KUS
KVÉ
NIL
NOS
ONA
REX
TŘI
VJÓ
VŠI

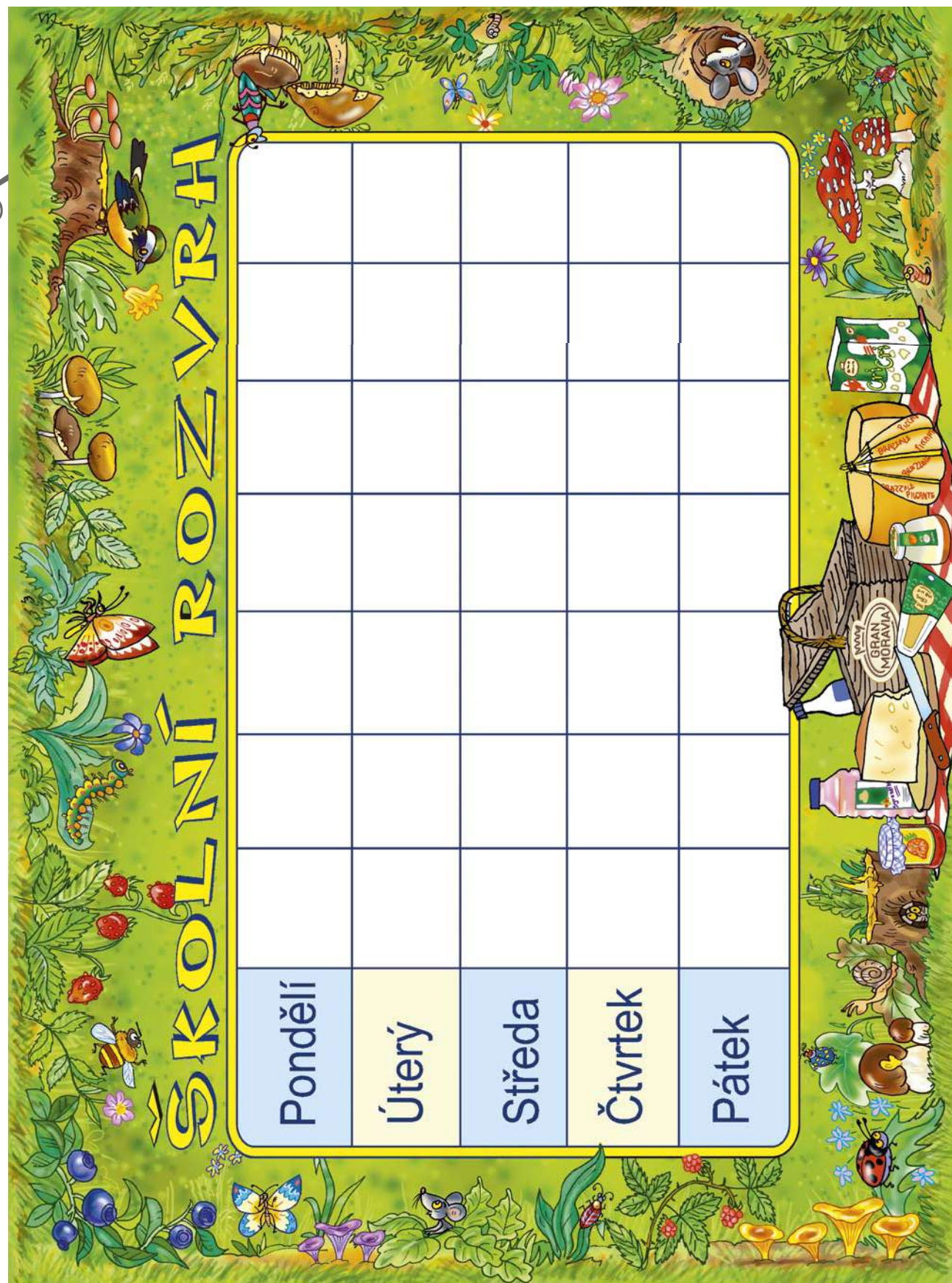
5místná
ÁGNES
KABÁT
SLINA
VENKU

6místná
HOLUBI
MUFFIN
NÁHODA
~~OVČÁCI~~
PAKLÍČ
TETŘEV

4místná
FAUN
GUMA
KLID
KLIP
KŘIK
LÉTO
LÍPA
LOUH
RAFT
VÁHY

7místná
ASIJSKÉ
ŘÍKADLO
~~TEXTAŘI~~
8místná
JIHLAVAN

Tajenka: JÓNSKÉ, TYRHEŇSKÉ, LIGURSKÉ



Plněné kapustové závitky

Suroviny (pro 5–6 osob):

8 listů kapusty • 1 cibule • 300 g mletého vepřového
• 160 g salsiccia Mamma Tina • 50 g italského
lardu • 1 vejce • 200 g strouhanky • trocha
hovězího vývaru • 120 g nastrouhaného Gran
Moravia riserva • extra panenský olivový olej
 • sůl , pepř, muškátový oříšek

Příprava:

Na pánvi poduste vepřové maso se salsicciou na-
krájenou na kousky. Uvařené maso dejte do misky,
nechte trochu vychladnout a přidejte k němu
nastrouhaný Gran Moravia, vejce, sůl, pepř a trochu
hovězího vývaru a vše smíchejte. Výsledné těsto
by nemělo být příliš suché. Spařte listy kapusty
několik minut v horké vodě a poté je nechte na pa-
pírové utěrce oschnout. Na každý list naneste část
připravené směsi a zabalte do závitku uzavřeného
ze všech stran. Na pánvi poduste cibuli s lardem
nakrájeným na kostičky a poté přidejte kapustové
závitky. Duste asi 20 minut, v případě potřeby
podlijte trochou vývaru.



Gnocchi alla sorrentina



Suroviny (pro 5 osob):

650 g gnocchi • 1 balení rajčatové
passaty • bazalka • 1 červená cibule
• sůl , cukr • 1 balení mozzarella fresca
• 100 g nastrouhaného Gran Moravia

Příprava:

Na pánvi nechte zkaramelizovat cibuli
nakrájenou na kolečka společně se snítkami
bazalky, přidejte passatu, osolte a nechte
probublávat asi 20 minut. Ke konci vaření
můžete přidat další bazalku. Do omáčky
přidejte gnocchi a nastrouhaný sýr Gran
Moravia a dobře promíchejte. Vše přesuňte
do zapékací misky, zakryjte plátkem mozzarellou
a dejte zapéct pod gril na 5–7 minut.



Salsiccia na pivo s brambory

Suroviny (pro 4 osoby):

400 g klobásky salsiccia Mamma Tina 🏰
 • 150 ml světlého piva • 600 g brambor nakrájených na menší kousky • ½ cibule • sůl 🏰, pepř, bobkový list • extra panenský olivový olej 🏰

Příprava:

Na oleji orestujte nakrájené brambory společně s jemně nasekanou cibulí a bobkovým listem. Osolte, opepřete, přikryjte pokličkou a duste na mírném ohni. Deset minut před dovařením na jiné pánvi orestujte salsicciu nakrájenou na menší kousky, poté podlijte pivem. Přidejte salsicciu k bramborám, společně duste 5 minut a poté servírujte.

Pusinky z mascarpone

Suroviny:

1 balení amarettini Vicenzi 🏰 • 1 šálek kávy 🏰 • ½ šálku mascarpone Brazzale 🏰 • 3/8 šálku čerstvé smetany • 1/3 šálku cukru krystal • 2/5 šálku nasekaných lískových oříšků

Příprava:

Ušlehejte smetanu s cukrem, pak do ní jemně vyklopte mascarpone a zamíchejte. Krém přeneste do zdobícího sáčku. Sušenky amaretti namočte do kávy a položte na podnos vystlaný papírovou utěrkou. Na ploché části amarettinek naneste krém a přiklopte druhou amarettinkou. Do misky nasypete nasekané lískové oříšky a plněné amarettinky v nich obalte. Dejte chladit do ledničky, poté servírujte v cukrářských košíčcích jako pralinky.



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



A tutto Burro! Na plné máslo!



Projekt, který je věnovaný výhradně této cenné potraviny, ocenil každý, kdo v létě zavítal do malebného horského městečka Asiago.

Na plné máslo!, tak se jmenuje dočasný obchod, který Skupina Brazzale otevřela na začátku srpna v samém centru Asiaga na náhorní plošině Sette Comuni v provincii Vicenza. Jde o vůbec první obchod v Itálii věnovaný výhradně máslu a dále smetaně a lahůdkám, které jsou z másla vyrobeny nebo které jsou s ním nerozlučně spjaty.

Kdo v létě navštívil tuto okouzující horskou oblast, jejíž tradice, typická

kuchyně a přírodní krásy ještě čekají na své objevení, mohl se tu cítit jako v ráji másla. V tomto malém chrámu krále kuchyně, kterým máslo bezesporu je, nalezl samozřejmě vyhlášené Burro Superiore Fratelli Brazzale, a to i v nových formátech balení, jako jsou elegantní 40g kolečka, sortiment těch nejlepších italských, bretaňských a normanských másel včetně slaných, ochucených či uzených variant, čerstvou smetanu, cukrářské výrobky vyrobené z másla a jeho věrné spojení, jako jsou těstoviny, marmelády, med a ančovičky.

Obchod v Asiagu vznikl proto, aby se stal první „comfort zone“ labužníků, klidným koutem štěstí lidských smyslů, kde se zákazník dozví také všechny nutriční a vědecké informace. Ty bourají předsudky o másle, které jsou již konečně vědecky vyvráceny, a my tak můžeme objevovat jedinečné vlastnosti této přirozené potraviny z hlediska lidského zdraví. Vše se odehrává



v jednoduchém elegantním prostoru zahaleném do bílé barvy a vyzdobeném máslovými fotografiemi vicentinského fotografa Giuliana Francesconiho, známého též díky mimořádným fotografiím sýru Gran Moravia, které již roky doprovázejí kalendáře Gran Moravia. Velmi příznivý ohlas u veřejnosti vede k myšlence ponechat tento sezonní obchod v Asiagu již nastalo a přenést jeho výjimečný formát i do dalších italských měst.

Recepty z regionů



Rychlá večeře pro nový školní rok

S dětmi v kuchyni

Začátek nového školního roku je vždy náročný pro děti i pro rodiče. Je třeba dobře zkoordinovat veškeré činnosti, které musíme během všedního dne stihnout. Často se pak všichni sejdeme doma až večer značně unavení a hladoví, s chutí na něco dobrého. Zkusme si proto i v tomto hektickém a na plánování náročném čase dopřát klidnou rodinnou večeři, kterou mohou připravit samy děti. Rychlá pizza, jejímž základem je italská pšeničná placka piadina, je skvělou variantou teplé večeře, která není nijak složitá ani na přípravu, ani na čas. A navíc je pizza u dětí vždy sázkou na jistotu ☺.

Každý italský region má své tradiční speciality, výrobky, zvyklosti. Z nepřeberného množství regionálních receptů vám od tohoto čísla nabídneme vždy alespoň dva, které jsou pro zvolenou oblast typické a zároveň nevyžadují žádné specifické ingredience, které by byly mimo Itálii obtížně dostupné. Naše gurmánské putování začíná v Benátsku, odkud pochází rodina Brazzale.

Bigoli co' l'Arna

Typické benátské těstoviny bigoli – dlouhé silnější špagety – se připravují hned na několik způsobů. My vybrali recept s omáčkou z kachního masa (anatra, tedy benátsky arena či arna), který je nerozlučně spjat s městem Zanè. Právě tam se každoročně poslední neděli v říjnu koná slavnost – sagra de Bigoli co' l'Arna de Zanè, na které se tato specialita vaří a podává opravdu ve velkém.

Budete potřebovat:

400 g těstovin bigoli 🍝 • 1 kachna • 80 g másla 🍷 • 100 g Gran Moravia 🍷 • stroužek česneku, bobkový list, šalvěj, svazek petržele • 1 mrkev • 1 bílá cibule • jeden stonek řapíkatého celeru • sůl, pepř

Příprava:

Do velkého hrnce napusťte vodu, osolte ji a přidejte mrkev, cibuli, řapíkatý celer, několik snítek petržele, bobkový list a stroužek česneku, a vše přiveďte k varu. Poté přidejte předem očištěnou kachnu a dobře očištěné drůbky a vařte částečně zakryté pokličkou asi hodinu. Poté vše slijte, vývar přecedte přes síto a dejte v něm vařit těstoviny bigoli. Kachnu zbavte kůže a kostí a maso spolu s drůbkami rozemelte. Mleté maso pak orestujte na pánvi na másle se šalvějí. Osolte a opepřete. Uvařené těstoviny slijte a ochuťte je kachním ragú, nakonec bohatě posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Polenta e sopressa

Polenta neodmyslitelně patří do kuchyně severní Itálie. V Benátsku se často podává s místním salámem sopressa, který si dříve, ale někde i dnes, mnoho rodin vyrábělo doma podle vlastní receptury.

Budete potřebovat:

4 silné plátky salámu sopressa vicentina 🍷 • ½ skleničky vinného octa • oříšek másla 🍷 • 2 lžice oleje 🍷 • 8 plátků hotové polenty 🍷

Příprava:

Na pánvi opečte plátky polenty z obou stran. Když se na povrchu vytvoří křupavá kůrka, přelijte vinným octem a nechte ho odpařit. Na další pánvi opečte na másle a oleji plátky sopresy z obou stran dozlatova. Servirujte na talíři plátek opečené sopresy spolu s dvěma plátky opečené polenty.

V La Formaggeria Gran Moravia nově nabízíme **polentu**, která je již připravená a lze ji okamžitě použít. Navíc si oproti instantní polentě zachovává díky klasické přípravě svou typickou strukturu.



Budete potřebovat:

pšeničné placky piadiny • rajčatovou passatu • na obložení pizzy: sýry, uzeniny, čerstvou i nakládanou zeleninu apod.



Jak na to:

Nejprve s dětmi nachystejte všechny ingredience, které mají na pizzu rádi. Zapněte troubu na 180 °C, v případě použití horkého vzduchu bude stačit 160 °C. A nyní již nechte prostor dětem. Piadinu položte na plech vystlaný pečicím papírem, pomoci lžice na ní rovnoměrně rozetřete rajčatovou passatu a poté již jen doplňte vším, co máte rádi. My zvolili tu nejjednodušší variantu se sýrem a italskou dušenou šunkou prosciutto cotto, piadinu ale můžete obložit mnohem více ingrediencemi.

Některé děti zase naopak ocení ochucení pouze rajčatovou passatou. Dejte péci do předem rozehráté trouby asi na 8 minut a máte hotovo.

TIPY:

- V La Formaggeria Gran Moravia si můžete vybrat ze dvou druhů piadiny – balení se 3 ks je s rostlinným olejem, větší balení s 5 ks je se sádlem.
- Pokud použijete na obložení pizzy sušenou šunku prosciutto crudo nebo italský speck, je dobré je na pizzu pokládat až po upečení.
- Piadiny samozřejmě můžete použít i jinak než jako základ na pizzu: stačí je z každé strany prohrát na pánvi necelou minutu, poté potřít pestem či jiným krémem a obložit sýry, uzeninami a čerstvou zeleninou a překlopit napůl.
- Vegetariánský tip: výborná jsou na pizzu polosušena nakládaná rajčata, která můžete použít místo šunky spolu se sýrem.



Vegetariánské recepty



Sýry z litovelské sýrárny, použité v těchto receptech, jsou vyrobeny za použití rostlinného syřidla a jsou tedy vhodné pro vegetariánskou stravu. Více se dozvíte v rubrice Věděli jste, že...

Základní recept:

Nejprve velmi dobře omyjte brambory. Osušte je papírovou utěrkou a zlehka je na několika místech propíchněte vidličkou. Zabalte je do alobalu, dejte do zapékací misky a pečte v troubě při 180 stupních asi 40 minut. Vyzkoušejte pomocí párátko, zda jsou brambory měkké. Poté je nechte mírně vychladnout, rozkrojte podélně na dvě poloviny, ty částečně vydlabejte a můžete začít plnit mnoha způsoby. Naplněné brambory pak dejte zapéct do trouby na program gril na několik minut.

Plněné mozzarellou, pestem a rajčátky: mozzarellu a rajčátka nakrájejte na kostičky, přidejte pesto v množství dle chuti, promíchejte a směs naplňte půlky brambor. Posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a dejte zapéct.

Plněné ricottou, Tre Corti a bylinkami: ricottu smíchejte s nastrouhaným sýrem Tre Corti a s vašimi oblíbenými bylinkami a dejte zapéct.

Plněné zeleninou: libovolnou zeleninu orestujte na pánvi spolu se špetkou soli a pepře a poté smíchejte s vydlabanou částí brambor. Naplňte brambory a dejte zapéct. Na brambory položte ihned po vytažení z trouby plátek sýru caciotta nebo provolone dolce.

Věděli jste, že...



Řada sýrů je vhodná pro vegetariány?

Stále více sýrů se vyrábí za použití rostlinného syřidla, a proto **jsou vhodné také pro vegetariánskou stravu**. V litovelské sýrárně jich takto vyrábíme hned několik. Nejznámější je samozřejmě Gran Moravia, který získal certifikát britské Vegetarian society jako potvrzení jeho vhodnosti pro vegetariány (na rozdíl od svých italských protějšků Grana Padano či Parmigiano Reggiano, pro jejichž výrobu se používá živočišné syřidlo). Ostatně právě **použití rostlinného syřidla bylo jednou z inovací italské sýrařské technologie**, kterou Gran Moravia představuje. V následující tabulce přehledně uvádíme seznam sýrů z litovelské sýrárny, které jsou vyráběny se syřidlem rostlinného původu. Najdete v ní jak sýry dlouho zrající, tak ty čerstvé či sýry s pařeným těstem, vybrat si tak může opravdu každý.

Výrobek Brazzale Moravia

Gran Moravia
Provolone Dolce
Giuncata (všechny varianty)
Caciotta (všechny varianty)
Mozzarella (klasická i ciliegine)
Il Salatò
Tre Corti
tvaroh

Pokud vám v tabulce chybí naše ricotta speciale, vězte, že je to jen proto, že se pro její výrobu nepoužívá žádné syřidlo, lze ji tedy také bez obav zařadit do vegetariánského jídelníčku.

Jak je to s kulturami v jogurtech a zákysch?

Stále častěji se nás ptáte, jaké mléčné kultury používáme při výrobě našich jogurtů a zákysů. Podívejme se tedy na to, co dělá jogurt jogurtem a zákys zákysem.

Jogurt: Jogurtovou kulturu tvoří charakteristické jogurtové bakterie *Streptococcus thermophilus* + *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

Zákys: Pro výrobu zákysu se používá kultura s tímto složením: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* + *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* + *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* + *Leuconostoc*. Právě činnost těchto živých bakterií mléčného kvašení, které přeměňují mléčný cukr laktózu na kyselinu mléčnou, je nezbytnou podmínkou pro vznik fermentovaných výrobků. Množství kultur a mikroorganismů v produktu je dáno platnou legislativou, konkrétně vyhláškou č. 397/2016. Kysané mléčné výrobky, tedy i zákysy, mají na konci data trvanlivosti obsahovat alespoň 10^6 živých mikroorganismů v 1 gramu výrobku, u jogurtů je toto množství 10^7 v jednom gramu. Tyto parametry u našich výrobků pravidelně ověřujeme v akreditované laboratoři.



Jazykový koutek – malá lekce výslovnosti

provolone dolce (provolóne dóľče)
provolone piccante (provolóne pikánte)
finocchiona (finokkióna)
cottognata (kotoňáta)
gelatina di vino (aželatýna di víno)
ciabatta (čabáttá)
aglio olio peperoncino (áljo óljo peperončino)

(pozn.: zdvojené souhlásky vyslovujeme s drobným zakoktnutím)



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



4 Sýry

Přebytky tvrdého sýru nastrojte, měkké sýry nakrájejte na kostičky a vše smíchejte a uložte v dobře uzavřené dóze do ledničky. Sýrovou směs můžete následně použít k vařeným bramborům, do risotta, do omelety, na pizzu, do těstovin nebo do gratinované zeleniny.

5 Mléko a jogurt

Přebytky mléka a jogurtu můžete využít pro zjemnění ovocných frappé, pro přípravu nadýchanější omelety nebo k zadělání chleba či k přípravě kuliček polpette. Z mléka můžete připravit sladký krém k natírání na chléb s máslem. Dejte na mírném ohni vařit litr mléka a 250 g cukru ovoněného vanilkou. Zamíchejte, přidejte půl lžičky jedlé sody a dále vařte za stálého míchání, až vznikne krém karamelové barvy. Skladujte v ledničce. Vynikající je také k dortům, sušenkám a zmrzlině.

6 Vařená rýže a obiloviny

Rýže a další obiloviny z předchozího dne využijete pro oživení salátů, obohacení kuliček polpette nebo zeleninových polévek. Na sladko: rýži orestujte na pánvi spolu s plátky banánu dokrupava a podávejte s jogurtem a Nocciolatou.

7 Ode všeho trochu? To je italské pasticcio

Lednice plná malých porcí zdánlivě neslučitelných zbytků těstovin, masa, zeleniny? Žádný strach, přichází chvíle pasticcia: nahrubo všechny zbytky narmelte, dejte je do zapékací misky společně se směsí sýrů, rozšlehaným vejcem a strouhankou, a dejte do rozpálené trouby gratinovat, dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrčička.

8 Ryby a maso: kuličky polpette

Maso a ryby, ať už smažené, grilované, dušené či vařené v páře, jsou perfektní k přípravě masových kuliček polpette, jednoho z nejoblíbenějších italských receptů. Maso rozemelte a smíchejte ho s rozemletou nakládanou zeleninou nebo vařenými brambory. Pomocí mléka, nastrohaného sýru a strouhanky vypracujte pevnější celistvé těsto, ze kterého půjdou vytvořit kuličky. Ty následně obalte v rozšlehaném vejci, v mouce a ve strouhance a smažte v dostatečném množství rozpáleného oleje. Nechte okapat na papírové utěrce.

9 Zeleninové pyré

Zeleninové pyré je jedním z těch zbytků, který se často nakonec

vyhodí. Existuje ale celá řada skvělých a zároveň snadných receptů na jeho využití. Přidejte k němu dostatek nastrohaného sýru Gran Moravia, dvě vejce a strouhanku, a na kousku másla na pánvi připravte lahodnou omeletu. Nebo přidejte dvě vejce, trochu ricotty nebo měkkého sýru a nastrohaný sýr Gran Moravia a dejte zapéct na 160 stupňů asi půl hodiny. Vznikne jemný měkký náky. Pyré také můžete naředit vodou a uvařit zeleninovou polévku s těstovinami či rýží.



10 dobrých rad, jak v kuchyni neplýtvat

Vaření z toho, co v kuchyni zbyde, je takřka umění, které dává prostor k vytváření překvapujících a zároveň snadných a výtečných receptů a navíc omezuje plýtvání potravinami.

1 Obecně

Nikdy nezůstávejte bez některých klíčových ingrediencí, které jsou základem pro opětovné využití zbytků v kuchyni: rýže, těstovin, sušeného ovoce, oleje, octa, omáček, pesta a nakládané zeleniny. Tyto suroviny mají dlouhou trvanlivost a tak je můžete bez problémů dlouhodobě skladovat.

2 Množství

Žádného zbytku není nikdy tak málo, aby se nemohl využít. Lze je kombinovat a vytvářet téměř z ničeho různé a originální pokrmy. Maso, salámy, ovoce a zelenina mohou být namlety a použity pro obohacení salátů, dušené zeleniny, polévek nebo omelet, také jako základ pod dušené maso či jako netradiční suroviny na smažení.

3 Tvrdý chléb

V kuchyni to není zbytek, ale velký pamlssek. Opečte kostičky tvrdého chleba a použijte je do zeleninového salátu s kozím sýrem a prosciutto crudo nebo do cibulové polévky. Pokud tvrdý chléb rozmixujete společně s vybranými bylinkami, získáte vynikající bylinkovou strouhanku, ve které můžete obalit maso či zeleninu na smažení. Využití na sladko: z plátků tvrdého chleba nakrájejte silnější proužky a opečte je v troubě, následně si je vychutnejte namáčené v horké čokoládě.



10 Rozdrobené sušenky

Je to asi ten nejchutnější zbytek, jaký existuje. Vyzkoušejte je s jogurtem nebo smíchané se zmrzlinou, se šlehačkou nebo jako topping na horkou čokoládu. Připravít můžete také tiramisù espresso: smíchejte 250 g mascarpone s 80 g cukru, přidejte 100 g bílé čokolády nejmenno nasekané pomocí nože a promíchejte. Zakryjte potravinovou fólií a dejte do ledničky odpočinout. Na dno skleniček dejte 100 g sušenkových drobků namočených v kávě a zakryjte vrstvou krému z mascarpone. Nechte alespoň půl hodiny v ledničce, poté servírujte posypané kakaem nebo skořicí.

Už jste vyzkoušeli?

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



Plátky Brazzale – nová produktová řada

Neustále se snažíme vycházet vstříc přáním a potřebám našich zákazníků, proto jsme připravili novou produktovou řadu sýrů skupiny Brazzale ve formě plátků. V La Formaggeria Gran Moravia nyní představujeme Provolone dolce, Provolone piccante, Scamorza bianca a Scamorza affumicata, které nabízíme ve znovu uzavíratelném balení, jehož design navrhla současná italská malířka Ester Grossi. Pro její tvorbu jsou charakteristické čisté linie vytvářející barevná pole, kterými se vyznačují i tyto nové obaly. Každý druh sýru tak má vlastní barvu designu, a proto je mezi sebou na první pohled snadno rozeznáte.

Výrobce: Brazzale SpA, Itálie. Balení: 150 g



Víno Leverano

Novinkou v naší nabídce italských vín je Leverano rosso a Leverano bianco z apulského vinařství Cantina Vecchia Torre. Víno je pojmenováno podle oblasti, kde se nacházejí vinice pro jeho výrobu. Červené Leverano je výsledkem spojení odrůd Negroamaro a Malvasia nera, má rubínovou barvu s granátovými odlesky a intenzivní plnou chuť.

Má vyšší obsah alkoholu a ze sýrů si velmi dobře rozumí s hodně zralými sýry, jako jsou Verena stravecchio, Asiago stravecchio či Vezzena. Ideální je také k masovým pokrmům, včetně zvěřiny. Bílé Leverano vzniklo spojením odrůd Malvasia bianca a Chardonnay a vyznačuje se suchou svěží chutí a slámově žlutou barvou se zelenkavými odlesky. Ze sýrů k němu doporučujeme například Verena dolce či Furfante, ale i další sýry s kratší dobou zrání.

Výrobce: Cantina Vecchia Torre. Balení: 0,75 l

Orecchiette

Orecchiette, což v překladu do češtiny znamená „ouška“, je tvar těstovin typický pro jihoitalský region Apulie. Proslavená je zejména kombinace těchto těstovin s omáčkou zvanou cime di rapa. Ta se vyrábí z mladých lístků a poupat brukve vodnice, zeleniny typické právě pro jih Itálie, která má charakteristickou, lehce nahořklou chuť. Orecchiette nabízíme jak v chlazené, tak v suché variantě. Vyzkoušejte i vy něco vskutku apulského.

Výrobce: Pasta Apulia, Itálie. Balení: 500 g



Pecorino thymus

Pecorino ochucené tymiánem je podzimní novinkou naší nabídky ovčích sýrů. Jeho výrobcem je sicilská sýrárna SI.FOR, která při výrobě klade důraz jak na pečlivou kontrolu mléka, tak na zachování sicilské sýrařské tradice. Kromě čerstvých i vyzrálých sýrů SI.FOR nabízí také produktovou řadu ochucených sýrů, jejíž novinkou je právě pecorino thymus. Chuť sýru je jemná a dává vyniknout výrazným tónům divokého tymiánu, které vás v chladné podzimní dny přenesou do léta u Středozemního moře. Sýr si vychutnáte zejména s plnými červenými víny, jako je Nero d'Avola.

Výrobce: SI.FOR, Itálie. Balení: krájeno v pultu



Už jste vyzkoušeli?



Křupavý snack Valledoro

Máte rádi grissini od našeho dlouholetého dodavatele, rodinné firmy Valledoro? Pak jste si už určitě všimli, že jsme nedávno rozšířili sortiment této značky o další křupavé snacky. Nově u nás můžete vyzkoušet jejich Risibisi – bezlepkové bio křupky z hrachové a rýžové mouky, vhodné nejen pro celiaky, ale také pro vegany. Zákazníky vyhledávaný je i další letošní přírůstek, Crostini mini Cirri, drobné pečivo s extra panenským olivovým olejem, které je připraveno systémem dlouhého pečení. Crostini jsou skvělé nejen samotné k aperitivu, ale také k dochucení zeleninových polévek a krémů.

Výrobce: Valledoro spa, Itálie. Balení: Crostini 100 g, Risibisi 80 g



Loison – když se snoubí chuť s elegancí

Loison je významná cukrářská rodina z Benátska, která se proslavila nejen vysokou kvalitou svých výrobků, zejména tradičních italských panettone, ale také důrazem na vysokou úroveň designu obalů, které si navrhuje sama. Při koupi výrobků Loison budete mít pocit, že si domů odnášíte malý dárek. Nejinak je tomu i u samostatně balených sušenek, které v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme v elegantní dárkové taštičce, pro kterou každá žena jistě najde i jiné uplatnění. Křehké sušenky, které v balení najdete ve třech příchutích, jsou ideálním drobným doplňkem ke kávě i čaji, který vám příjemně chladné podzimní podvečery.

Výrobce: Loison Pasticceri dal 1938, Itálie. Balení: taštička se 14 samostatně balenými sušenkami

Cestujeme po Itálii

Vydejme se na výlet do čtyř regionů, po cestách olivového oleje, které nás zavedou na venkov, k mořskému pobřeží, do blízkosti jezer a řek. Odhalme tajemství míst, lidí a tisíciletých rituálů tradičního pěstování oliv.

Za sklizní oliv

V období od září do listopadu, v závislosti na sezoně a oblasti, se venkov pod paprsky stále dříve zapadajícího slunce rozzáří zlatavými odstíny a rozhybe čínorodou prací. V náručí malebných kopečků a lesů barvících se do červeného hávu tu lidé zkušeně pracují se starými nástroji kolem pokroucených olivovníků, jejichž kmeny jsou poznamenány časem a počasím a rozplétají se až k zeleným větvím obaleným olivami, které jsou v tuto dobu už tmavé a zralé. Nastává období sklizně s několikasetletou tradicí, která se v průběhu času téměř nezměnila a spočívá ve starobylých rituálech, oslavách a zejména velmi tvrdé práci.

Ruční sběr začíná za úsvitu. Lidé vybavení tyčemi, hřebeny, plachtami a žebříky tu v rytmu stále se opakujících pohybů společně celý den pracují, dopřejí si krátký oddech při polední pauze, kdy se podělí o jednoduchá jídla a místní víno, a den zakončí donesením bedýnek a pytlů plných oliv do lisovny. A tak to jde den po dni až do sklizení posledních oliv. Být u tohoto mimořádného momentu opakování se dávné a přesto stále živé historie, zakusit tuto práci na vlastní kůži od sběru oliv až k samotnému lisování, i to může být neobvyklým, ale okouzlejícím způsobem prožít dovolené. Existuje celá řada lokálních agentur, které připravují

dovolenkový balíček právě pro tuto příležitost. Sběr oliv je zkušenost, kterou lze prožít v úplném odevzdání se přírodě: můžete si pronajmout pokoje na statcích nebo zvolit ubytování bed&breakfast v malých a starobylých vesničkách a bezprostředně prožívat místa i zvyky zdejších obyvatel. Ubytovat se můžete také v hotelu v některém z měst oleje, città dell'olio, a odtud podniknout výlety do olivových hájů, setkat se s pěstiteli, navštívit lisovny oliv a ochutnat různé druhy olejů. V Itálii je takových cest oleje velmi mnoho, stejně jako jeho druhů, a najdeme je ve velké části země. Vybrali jsme pro vás čtyři z těch nejpůsobivějších.

CESTY OLIVOVÉHO OLEJE

1. Lombardie, jezero Garda: nejsevernější olivovníky světa

Severněji než v těchto místech už olivovníky kvůli klimatickým podmínkám nerostou. Avšak kopečky kolem jezera Garda

ještě jako neviditelná hranice zaručují pro výrobu olivového oleje ideální podnebí. Používání oliv tu podle některých archeologických nálezů sahá až do doby bronzové. Vznik skutečné velkovýroby oleje lisováním je ale třeba hledat až v době starověkého Říma, jak dokládají nálezy pozůstatků antických lisoven oleje. Olivovníky tu rostou v bohaté oblasti mezi jezerem a horami. Jezero Garda je na jihu obklopeno morénovými kopci, které tu zůstaly po ústupu ledovců, a v severní části, té nejvyšší a nejužší, je obklopeno vysokými horskými hřebeny. Jsou tu místa dokonale jak pro pěstování oliv, tak k prožití úžasné dovolené. Na kole či pěšky můžete objevovat kouzelné scenérie s malými vesničkami, které se zrcadlí v jezeře, i stezky vinoucí se po nízkých kopcích i vyšších horách.

Co navštívit: Olivovníky tu lemují břehy jezera a odrážejí se v jeho hladině. Vydejte se za nimi po cestě z Desenzana do Riva del Garda, přes Bardolino, Torre del Benaco a Malcesine na jednom břehu, a z Limone do Gargana a Salò na protějším břehu. Okruh nabízí neuvěřitelnou pestrost krajiny i možnosti navštívit městečka, hrady, pevnosti, archeologická naleziště a mnoho zemědělských statků, kde se vyrábí olej. Dotknete se přitom tří regionů, jejichž břehy jsou vodami jezera smáčeny: Lombardie, Benátska a Trentina Alto Adige.

Dopravní prostředek: motorka

Nejen olej: vyhlídková lanovka v Malcesine a Zahrada Evropy V Malcesine můžete nasednout do vyhlídkové lanovky s kabinkami, které se otáčejí o 360 stupňů a nabízejí dech beroucí pohledy na jezero. Vystoupáte až do výšky 1800 metrů na Monte Baldo, kde můžete pěšky či na kole objevovat velkou botanickou pestrost Zahrady Evropy (Giardino d'Europa).

2. Ligurie, Cesta olivy Taggiasca: terasy zavěšené nad mořem

Pěstitelé oliv se v této oblasti musí umět vypořádat se strmým terénem bičovaným větrem i s meteorologickými fenomény, které bývají prudké a nepředvídatelné. Oblast, kde rostou olivovníky určené pro výrobu oleje taggiasco, pojmenovaného podle vesničky Taggia, je okouzující a obtížná zároveň. Nejlepší způsob, jak ji poznat, je právě v období sklizně oliv od října do března, a to po cyklostezce vedoucí přes mnohé lisovny oleje a hospůdky, kde si můžete vychutnat zdejší výrobky. Nabízí také nádherné vyhlídky na moře a na místní tak trochu heroické pěstitelství provozované na malých políčkách pracně vydobytých na strmých kopcích a terasách.

Co navštívit: Cesta olivy Taggiasca prochází 21 oblastmi výroby oleje v provincii Imperia, z Apricale do Ceriany, z Diano Arentino do Dolceacqua, z Dolceda do Montalto Ligure, z Taggia do Villa Faraldi. Na krivolakých cestách, které propojují tato městečka, snadno najdete ukazatele značící tuto cestu – Strada della Taggiasca – a řadu odboček vedoucích k lisovnám oleje a místním výrobcům. Při jejím projíždění budete okouzleni podmanivou

krajinou s olivovými háji rostoucími na terasách vybudovaných ze suchých kamenných zídek, které jsou pro Ligurii tak typické.

Dopravní prostředek: kolo

Nejen olej: Imperia, město dvou center

Imperia je město dvou duší a dvou center: Oneglia a Porto Maurizio. První je klasickým historickým centrem města, kdežto Porto Maurizio je centrem rybářů, jehož uličky se šplhají po svazích Parasio. Imperia je malým klenotem, který můžete objevovat pozvolna při procházce po plážích Borgo Marina, kolem mol dvou přístavů, k dómu sv. Mořice, obklopeni barokem, mořem a rybářskými restauracemi.



3. Toskánsko, kopečky Colli senesi: ovocem vonící olej v zemi Chianti

Tuto oblast nečiní slavnou pouze víno Chianti, ale také vysoce ceněný extra panenský olivový olej, který se tu vyrábí během podzimu. Zde, v oblasti kolem Sieny, se olivy pěstují již po staletí. V pozdním středověku se objevily olivovníky na řadě obrazů a uměleckých děl, která dokládají pěstování oliv již v tehdejší době. Vedle krásné Sieny, která určitě zasluhuje návštěvu, je i její okolí zásobnicí pokladů a malých středověkých městeček, které se nečekaně vynořují mezi kopečky. K návštěvě této oblasti si vyhraďte dostatek času a pozvolna poznávejte, třeba v koňském sedle, její barvy, chutě místních sýrů a vína či typická toskánská jídla.

Co navštívit: Oblast výroby olivového oleje zahrnuje celé území Colli senesi s jeho příjemným a nezaměnitelným panoramatem oděným do teplých barev a malebně posetým vesničkami a městy. Z nich uvedme alespoň Chianciano, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Pienza, Radiconfani, San Casciano dei Bagni, S. Gimignano a samozřejmě Sienu.

Dopravní prostředek: na koni

Nejen olej: Siena, Národní obrazárna Národní obrazárna Pinacoteca nazionale v Siene se může pochlubit sbírkou mistrovských děl malířů sienských školy, jako je například Madonna dei Francescani a další díla od Duccia di Buoninsegna i jeho následovníků nebo díla Pietra a Ambrogia Lorenzettiů.



4. Sicílie: zlato Velkého Řecka

Zvláštní krajinu údolí řeky Belice, kde vzniká místní výrazný olej, charakterizují zalesněné oblasti, jako jsou přírodní rezervace Grotta di Entella nebo Grotta di Santa Ninfa. Můžete je navštívit při zajímavé exkurzi za poznáním zdejších geologických specifíků, flóry a fauny. Prohlídka vás zavede až do přírodní rezervace ústí řeky Belice s přilehlými dunami a do přírodní rezervace hory Monte Genuardo.

Co navštívit: Olivové háje údolí řeky Belice se nacházejí zejména v kopcovité krajině ve výšce 100 až 200 metrů nad mořem, v katastru obcí provincie Trapani v samém vnitrozemí: Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna,

Poggioreale, vínem proslavená Salaparuta a Santa Ninfa.

Dopravní prostředek: kabriolet

Nejen olej: archeologický park Selinunte

Archeologický park v Selinunte a v Cave di Cusa patří k nejvýznamnějším a největším na světě, a to jak svým umístěním, tak dokonalým začleněním v krajině, monumentálností svých chrámů i rozsáhlostí. Určitě jeho návštěvu nevynechejte.





Bezlepkové recepty z našich surovin

Novinkou v našem sortimentu je tradiční severoitalská polenta, která se bezesporu stane vítaným pomocníkem v kuchyni všech, kdo ze svého jídelníčku museli vyřadit lepek. Nechte se proto inspirovat následujícími recepty, které využívají tuto ingredienci hned několika různými způsoby a zahřejí vás v chladných podzimních dnech.



Polentové kousky s gorgonzolovou omáčkou

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g polenty castello 🏰 • 200 g sýru gorgonzola 🏰 • 5 dl plnotučného mléka 🏰 • 5 dl smetany na vaření • 40 g sýru Gran Moravia 🏰 • pepř, sůl 🏰 • snítka rozmarýnu • olivový olej 🏰

Příprava:

Polentu nakrájejte na plátky silné asi 1,5 cm a ty pak rozkrájejte na širší proužky. Při krájení nůž namácejte ve studené vodě, aby se vám na něj polenta nelepila. Nasekejte snítka rozmarýnu, tyčinky potřete olivovým olejem a posypte nasekaným rozmarýnem a dejte péci do trouby rozehráté na 200 stupňů na asi 5 minut. Vyjměte z trouby a rozložte na servírovací talíř. Do kastrůlky nalijte mléko a smetanu, na nízkém žáru zahřejte, sundejte z plotny a vmíchejte sýr gorgonzola nakrájený na kostičky a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Lehce opepřete a servírujte společně s polentovými tyčinkami.

Grilovaná polenta se sýrem a pancettou

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g polenty Castello 🏰 • 250 g sýru Furfante 🏰 • 80 g pancetty 🏰 • 50 g sýru Gran Moravia 🏰 • sůl 🏰, pepř



Příprava:

Nakrájejte sýr Furfante na plátky. Polentu nakrájejte na plátky a ty z obou stran ogrilujte. Na ogrilovanou polentu položte plátek Furfante a celé omotejte plátkem pancetty. Závitky vložte do zapékací formy vystlané pečicím papírem a zapečte při 180 stupních po dobu 3–4 minut tak, aby se sýr začal roztékat. Opepřete a ihned podávejte ozdobené hoblíčkami sýru Gran Moravia.

Polentové jednohubky se sušenými rajčaty

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g polenty Castello 🏰 • 10 nakládaných rajčat 🏰 • půl stroužku česneku • šťáva z půlky citronu • extra panenský olivový olej 🏰 • 4 lžice rajčatové dužiny (polpa) 🏰 • oregano • půl bílé cibule • sůl 🏰



Příprava:

Polentu nakrájejte na kostičky velké asi 3 cm. Pánev lehce vytřete olejem a na středním žáru na ní opečte kostičky polenty tak, aby byly na povrchu křupavé a uvnitř měkké. Rajčata nechte dobře okapat a nakrájejte je na kousky. Na každou pečenou kostičku polenty párátkem upevněte kousek rajčátka a podávejte s různými druhy koření či omáček. Můžete například smíchat olivový olej s citronovou šťávou, rozetřenou půlkou česneku a oreganem a lehce jím jednohubky zakapat.

Jinou variantou jsou samotné opečené kostičky polenty napíchnuté na špízové jehle a podávané s rajčatovou salsou: na oleji orestujte jemně nasekanou cibuli, přidejte rajčatovou dužinu, osolte a krátce povařte. Podávejte v mističce tak, abyste mohli kostičky polenty v rajčatové salse namáčet. Stejným způsobem můžete použít pesto, krémy a další hotové omáčky.

🏰 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia NC FÉNIX PRAHA

Prodejna La Formaggeria Gran Moravia v NC Fénix vítá své návštěvníky už dva o půl roku. Na ploše zhruba 50 metrů čtverečních nabízí oblíbený základní sortiment výrobků litovelské sýrárny a také skvělých italských specialit. Její poloha je pro zákazníky ideální, najdou ji totiž jen kousek od vstupu do obchodního centra a zároveň blízko stanice metra. Návštěvu svého oblíbeného obchůdku tak mohou spojit i s dalšími potřebnými nákupy. Otevřeno je tu pro ně denně včetně víkendů od 9 do 21 hodin.

„V naší prodejně nakupují převážně ženy, odhaduji, že tak ze sedmdesáti procent. Více zákazníků pak chodí ve všední dny, o víkendu je jejich počet nižší,“ říká vedoucí prodejny Marek Diviš. Zákazníci se podle něj v dnešní době hodně zajímají o výrobky, které si přijdou vybrat. „Zaměřují se hlavně na kvalitu, čerstvost, zajímá je původ zboží, a když poprvé zjistí, že máme v nabídce čerstvé výrobky z naší

sýrárny a z českého mléka, velmi rádi je na zkoušku kupují,“ popisuje vedoucí. Zákazníci se do prodejny v NC Fénix často vrací díky přátelskému přístupu personálu, jeho ochotě pomoci při výběru a snaze poradit. „Náš tým je čtyřčlenný a přesto, že tři z nás jsou skoro nováčci, můžu říct, že jsme si padli do noty a skvěle se nám spolupracuje. Hodně lidí tu rádo nakupuje i proto, že v prodejně vládne dobrá nálada.



Pozvánka

◀ Tým prodejny NC Fénix: Martina Patočková, Kateřina Novotná, Hanka Mašková, Marek Diviš



Věřím, že si zákazníci získávají právě tou skvělou atmosférou, osobním a přátelským přístupem. Snažíme se obsluhovat vždy s úsměvem a slušností,“ popisuje Marek Diviš. Neméně důležitá je podle něj odborná znalost personálu a jeho stále vzdělávání. „Klademe velký důraz na proškolení nových kolegů, takže i personál, který tu pracuje krátce, umí zákazníkům dobře poradit. Nejdůležitější je, aby prodávajícího práce bavila a byl aktivní v naslouchání potřebám zákazníka. Zjistit, co vlastně zákazník chce nakoupit, na co má chuť a co od zboží očekává, to je, myslím, to nejdůležitější v naší práci,“ dodává Marek Diviš. Po celé léto byl podle něj velký zájem o výrobky, jako jsou syrovátka, zákys a ricotta. Z italských specialit vedla čerstvá salsiccia vhodná na grilování. Úplně nejčastěji však v nákupních košících končí dva favorité – čerstvé máslo a dlouhozrající sýr Gran Moravia. „Mně z nabízeného sortimentu chutná úplně všechno, z masných výrobků jsem asi nejvíce propadl salámu Sopressa a ze sýrů je to náš Il Salato, který si dávám v zeleninových salátech,“ prozrazuje Marek Diviš, který prodejnu šéfuje čtyři měsíce. „Líbí se mi spolupráce s kolegy z jiných prodejen a hlavně kontakt se zákazníkem, který je pro mě hodně důležitý,“ dodává a všechny čtenáře srdečně zve k návštěvě prodejny NC Fénix.



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 NC Fénix.



Hana Jagošová,
Praha

Jaký bývá váš obvyklý nákup v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?

Dnes jsem si koupila máslo a špagety. Jinak

tu obvykle nakupuji ještě jogurty, zákysy, sýry a těstoviny.

Nakupujete tady často?

Chodím sem často a nakupuji také v prodejně na Poříčí.

Jak jste tento obchod objevila?

Bydlím nedaleko a vlastně všichni z rodiny sem chodí nakupovat.

Víte o možnosti nechat si zde připravit i dárkový balíček?

Ano, vybírám tu dárkové balíčky na Vánoce a nechávám si je balit.

Který druh sýra je váš oblíbený?

Kostičky Gran Moravia Tochetti.



Dana Hájková,
Praha

Co jste si dnes v prodejně vybrala?

Nakoupila jsem dva druhy sýrů a víno.

Který sýr si dáváte nejraději?

K večeri mám oblíbenou Verenu. Ráda také kupuji čerstvé těstoviny a rajčatovou polpu.

Máte ze zdejších surovin nějaké oblíbené jídlo?

To se nedá jednoznačně říct. Někde si přečtu nějaké tipy a podle nich pak vařím.

Hodně také využívám recepty právě z vašeho časopisu La Formaggeria Magazine.

Vyhovuje vám přístup místního personálu?

Jsou vždycky vstřícní, usměvaví a nikdy při nákupu nebyl žádný problém. Pokaždé dobře poradí.



Marina Saidová,
Praha

Pro co jste si dnes do prodejny přišla?

Chci koupit máslo, mortadellu, canolli a také něco, čím bych je naplnila.

Jste tady poprvé, nebo tu nakupujete často?

Chodím sem často, protože bydlím blízko. Někdy se stavím také v prodejnách v Letňanech nebo na Poříčí.

Máte nějaký svůj oblíbený recept?

Já hlavně pečů, a proto tu nakupuji pravidelně máslo. Všem známým už jsem řekla, že čerstvé litovelské máslo, které tu mají, je opravdu výborné.

Mária Zabloudilová, Praha



Co jste dnes vložila do svého nákupního košíku?

Tentokrát pouze domácí máslo. Chodím pro ně výhradně sem.

A když přijдете jindy,

co ráda nakupujete?

Kupujeme na váhu různé sýry, ale nejčastěji Gran Moravia. Bereme si také špagety a velké rajčatové šťávy.

Na co je používáte?

Dělám z nich polévku nebo omáčku.

Prozradíte nějaký svůj oblíbený recept?

Mám tip na výbornou polévku – 2 lahvičky La passata a 3 větší rajčata, trochu vody, bazalku, mletou skořici, sůl a trochu pepře. Vařím vše asi 15 minut a rozmixuji to. Na závěr dávám kapání: domácí vajíčko, pohankovou mouku a trochu kypřicího prášku a soli. Z toho připravím řidší těsto a lžičkou z něj pak dávám přímo do polévky zavařit menší noky. Určitě doporučuji, je to rychlé a moc dobré.

Jste spokojená s personálem prodejny?

Ano, jsou moc milí, jsme spokojeni, já i celá rodina.

Nakupujete tu často?

Asi tak třikrát týdně. Chodím sem nejen já, ale i děti.

Kristína Bradáčová, Praha



Které pochoutky jste si tu vybrala?

Nakoupila jsem těstoviny a jogurty.

Jak často sem zajdete na nákup?

Dvakrát až třikrát týdně, mám to jen

jednu zastávku od práce. Obvykle si беру bílý jogurt, sýr Gran Moravia, čerstvé máslo a různé druhy těstovin.

Na co používáte sýr Gran Moravia?

Na těstoviny, do omáček nebo si ho jen tak nastrohám na chleba s máslem. Mám ho moc ráda, takže kam se dá dát, tam ho použiju ☺.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Ano, vozím ho rodičům domů na Slovensko.

Jak vás tu obslouží?

Výborně. Já jsem spokojená na každé pobočce prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v receptech tohoto čísla. Máte doma naše výrobky a rádi byste z nich zkusili uvařit něco nového? Stačí si je vyhledat v našem seznamu, nalistovat uvedenou stránku a můžete se pustit do přípravy. Tak s chutí do toho.

Přímo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	8, 11, 18, 20, 28, Kuchařka II a III
☐ Verena	8
☐ Caciotta	20
☐ Ricotta	13, 16, 20, Kuchařka II
☐ Tre Corti	16, 20, Kuchařka II
☐ Mozzarella	20, Kuchařka I a III
☐ Furfante	28
☐ Jogurt	11, 12, 13
☐ Máslo	8, 11, 13, 16, 18

Italské sýry

☐ Taleggio	10
☐ Caprotino	11
☐ Gorgonzola	11, 13, 28
☐ Fontina	11
☐ Mascarpone	Kuchařka IV
☐ Provolone dolce	20

Italské uzeniny

☐ Sopressa	18
☐ Pancetta	16, 28, Kuchařka II
☐ Salsiccia	13, Kuchařka III a IV
☐ Lardo	Kuchařka III

Italské speciality

☐ Polenta	18, 28
☐ Pinie	10, 12, Kuchařka II
☐ Rajčatová passata	10, 13, 28, Kuchařka III
☐ Gnocchi	Kuchařka III
☐ Taralli	13, 14

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

- nakládaná či sušená rajčata
- pesto
- rajčatovou passatu
- těstoviny
- rýži
- extra panenský olivový olej
- nocciolatu a nějakou marmeládu
- cukrářské piškoty Vicenzovo

Poznávejte s námi chuť Itálie!

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-BOHUNICE

Campus Square
Netroufalky 770
tel.: 725 075 335

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
tel.: 770 167 376
nově otevřeno!

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

ZLÍN

Obchodní dům Zlín
připravujeme!



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



Jsme také na sociálních sítích:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



laformaggeriagranmoravia



**La Formaggeria
Gran Moravia**