

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo 23

zima 2018
zdarma



ROZHOVOR
RADEK HOLUB:
Dělám jen práci,
která se mi líbí



PĚT TIPŮ
na dovolenou
s gurmánským
zážitkem



Pro příjemnou atmosféru nejen o svátcích

Nechte se
inspirovat
a vychutnejte si
zimu s výrobky
z La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.cz



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

konec roku již klepe
na dveře, a tak se začínáme
zamýšlet nad tím, jaký byl
rok 2018. Jsme rádi, že se
nám podařilo opět rozšířit
řetězec podnikových prode-
jen La Formaggeria Gran
Moravia a v Praze a Brně
otevřít nový formát „open
shopů“. Nově mohou naše

výrobky vyzkoušet také ve Zlíně, kde právě ve dnech, kdy vychá-
zí toto číslo, otevíráme novou pobočku v Obchodním domě Zlín.
Velkou pozornost jsme ale věnovali kromě rozšiřování prodejní
sítě také výrobkům, které zákazníkům nabízíme. Rozšířili jsme
spolupráci s našimi italskými dodavateli a zorganizovali degusta-
ce, na kterých právě zástupci samotných výrobců představovali
produkty našim zákazníkům. Věříme, že se nám v tomto trendu
podaří pokračovat i v novém roce a kontakt mezi zákazníkem
a výrobcem bude v La Formaggeria Gran Moravia ještě inten-
zivnější.

A co jsme pro vás připravili v tomto novém čísle? Využijte spolu
s námi dlouhých zimních večerů a nechte se inspirovat celou řa-
dou receptů a tipů, které provoní a prozáří vaše domovy i v těch
největších zimních plískanicích. Vždyť kdy jindy vyzkoušet složi-
tější recepty s dlouhou přípravou než právě v zimě, kdy trávíme
doma mnohem více času a rodina i přátelé určitě ocení něco
nového dobrého na zub. Na následujících stranách ale přinášíme
také celou řadu novinek, potěšilo nás zejména zvolení Piercristi-
ana Brazzaleho novým předsedou Výboru pro vědu a koor-
dinování programu Mezinárodní mlékařské federace FIL-IDF,
čehož si jako celá Skupina Brazzale velmi vážíme. Odehrálo se
toho ale mnohem více, což zjistíte na následujících stranách.
Dovolte, abych vám popřál příjemné prožití vánočních svátků
a vše dobré v roce 2019.

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 3. prosince 2018.
Redakce: Petra Šolcová, Věra Křížová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto,
Yvona Pařízková.
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 Radkem Holubem	6-8
Naši prodavači doporučují	9
Hřejivá zima ve vaší kuchyni	10-11
V hlavní roli: Gran Moravia	12-13
Škola vaření: Risotto expres	14-15
Výrobek měsíce – Žlutá polenta	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Výrobci představují	17
Recepty z regionů: Piemont	18
S dětmi v kuchyni	19
Vegetariánské recepty	20
Tipy od Anny Marie Pellegrino	21
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	22-23
Bezlepkové recepty z našich surovin	24
Věděli jste, že	25
Cestujeme: 5 tipů na krátkou dovolenou	26-27
Piercristiano Brazzale předsedou výboru FIL-IDF ...	28
Prodejna OC Campus Square Brno	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Vyzkoušejte sýr
Gran Moravia
v mnoha podobách
12-13

Jak připravit sametové
hebké risotto nejen pro
romantický večer?
14-15



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

Zkuste tipy a recepty
známé italské
foodbloggerky Anny
Marie Pellegrino
21



Kroměřížské mlékařské dny

Každý druhý rok hostí barokní Kroměříž významnou odbornou konferenci českých a moravských mlékařů Kroměřížské mlékařské dny. Její sedmý ročník se konal v prvních říjnových dnech letošního roku za výrazné účasti zahraničních hostů. Své příspěvky na konferenci přednesli zástupci Evropské mlékařské asociace EDA či Národní rady pro mléko Turecka, kde se v příštím roce bude konat Světový mlékařský summit. Mezinárodní mlékařskou federaci FIL-IDF zde zastupoval Piercristiano Brazzale, místopředseda představenstva litovelské sýrárny Brazzale Moravia, který svou přednášku věnoval tématu reálných dopadů výroby potravin, zejména mléčných výrobků, na životní prostředí, ve které poukázal na chybné přístupy v interpretaci důležitých údajů, jako jsou carbon footprint a water footprint.



Rozšiřujeme naši prodejní síť na Moravě!

Právě ve dnech, kdy vychází toto číslo magazínu, otevíráme další pobočku La Formaggeria Gran Moravia na Moravě. Nově si naše produkty mohou vychutnat obyvatelé Zlína. V tamním Obchodním domě Zlín, který vznikl rekonstrukcí bývalého Páru, nás najdete v přízemí u hlavního vchodu po vaší levé straně. Také v interiéru zlínské prodejny najdete vše, co je pro La Formaggeria Gran Moravia typické: stylově elegantní a zároveň střízlivý nábytek, světlé barvy a dostatek světla, ale zejména speciální bílou lednici s výrobky z naší litovelské sýrárny, chladicí pulty s bohatou nabídkou italských sýrů a uzenin a mnoho dalších italských specialit. Ani ve zlínské prodejně nechybí klidná atmosféra, proškolený a vstřícný personál, který zákazníkům poskytne řadu informací o produktech a tipy a doporučení na jejich konzumaci.



Slavnostní benefiční koncert po roce znovu v Olomouci

Tóny magické hudby Roberta Schumanna a Dmitrije Šostakoviče rozezněly v předvečer výročí sametové revoluce slavnostní prostory sálu Arcibiskupského paláce v Olomouci při tradičním benefičním koncertu, jehož konání již dlouhou řadu let podporuje Skupina Brazzale. Znamé skladby v provedení kvinteta italských hudebníků potěšily všechny návštěvníky, kteří koncert ocenili ovacemi ve stoje, a kteří svým vstupným přispěli na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě. Koncert tradičně pořádá Sdružení přátel Velehradu ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým a značka Gran Moravia je každoročně jeho hrdým sponzorem.



Skupina Brazzale na veletrhu Sial v Paříži

V polovině října se v Paříži uskutečnil pravidelný potravinářský veletrh Sial, kde se Skupina Brazzale představila se svými sýry a máslem. Velký ohlas mělo u obchodníků a návštěvníků zejména máslo Burro Fratelli Brazzale, které skupina vyrábí v několika formátech, zaujala ale také řada sýrů ve formě plátek v obalech navržených současnou italskou malířkou Ester Grossi.



Ocenění Caseus Veneti 2018

Sýr Provolone Valpadana DOP Piccante, který Skupina Brazzale vyrábí ve své sýrárně v Itálii, získal nejvyšší ocenění ve své kategorii na přehlídce sýrů Caseus Veneti. Již 14. ročník této prestižní soutěže benátského regionu se konal poslední zářijový víkend v nádherné benátské vile Villa Simes Contarini. Sýry hodnotila odborná porota složená z italských degustátorů, kteří v kategorii pařených sýrů provolone nejvýše ocenili Provolone Valpadana DOP Piccante Brazzale.



Sředoškoláci z italského Thiene opět zavítali do naší sýrárny

Tak jako v předchozích letech nás i letos navštívili studenti střední školy Istituto tecnico A. Ceccato z italského města Thiene z provincie Vicenza. Kromě prodejen La Formaggeria Gran Moravia v Praze, Brně a Olomouci zavítali také do litovelské sýrárny a prohlédli si i moderní zemědělský podnik, který patří do ekoudržitelného řetězce Gran Moravia. Navštívili také řadu historických památek včetně Arcibiskupského paláce v Olomouci, kde se zúčastnili slavnostního benefičního koncertu.





Radek Holub: Dělám jen práci, která se mi líbí

Váš pracovní program je hodně nabitý. Na kolika scénách teď hrajete?

Tak to vám přesně neřeknu, asi na pěti šesti scénách. Už víc než patnáct let jsem na volné noze, takže jsem sám sobě dramaturgem a dělám jen práci, která se mi líbí. Mám to štěstí, že můžu pracovat s lidmi, s kterými je mi dobře. Dnes třeba hraju s Františkem Němcem, se kterým jsem se nepotkal za celý herecký život, a před dvěma roky jsme spolu udělali herecké představení pro

dva kluky, trochu starší, ale kluky. Anebo s Jiřinkou Bohdalovou, s kterou jsem předtím taky nikdy nepracoval, hraju už pátým rokem na Jezerce Generálku. Takhle krásně to mám nastavené, s lidmi, se kterými se chci potkat, se setkávám v představeních.

V kolika hrách se setkáváte se svou ženou Bárou?

Máme teď s Bárou dvě hry – Začínáme končit a Kočka v oreganu. Za dávných časů, když jsme se seznámili, jsme spolu

Na Zábradlí hráli dennodenně. Každý den jsme spolu odešli do divadla, po divadle seděli, pak se odebrali domů a šli na procházku se psem. Potom následovalo období, kdy šel pracovně každý jinudy. Nehráli jsme spolu nic, měli jsme našeho úžasného synáčka Tonda a Bára byla na mateřské. A vlastně až teď, po patnácti letech, jsme si řekli, že spolu zase budeme hrát.

Povídáte si s Bárou doma po představení?

Ano, pořád to tak je. Každý hrajeme v jiném divadle a všude jsou nějaké novinky. Probíráme v noci, kdo s kým jaké udělal představení, co kolegové, jaké bylo publikum. Je o čem vyprávět. Ovšem když hraje-me spolu, to si pak nevyprávíme nic. ☺

Hodně s divadlem jezdíte na zájezdy. Jak často vyrážíte mimo Prahu?

Jezdíme hodně. Třeba představení Kočka v oreganu hrajeme jednou v Praze a třikrát venku. Je dobře, že města dnes mají peníze na to, aby přivezla tahle představení.

Liší se hodně pražské a regionální publikum?

Praha má zhruba sto dvacet scén, které hrají každý den, takže je pražské publikum trošičku zhyčkané. Nemyslím to zle. Na jedno stejné představení se někdy sejde úžasné publikum, podruhé třeba nikdo nereaguje a do třetice je to úplný rockový koncert. I tady v Praze. Je ale pravda, že na zájezdových představeních se schází vděčnější publikum.

Je náročné cestovat takto po republice?

Někdy se jede třeba i šest hodin. Já neřídím, čist se moc nedá, takže posloucháme muziku nebo jen tak poklimbáváme. Já se pak na místě ještě projdu po městech, která jsou teď krásně opravená. Bára zamíří do maskérny a já se podívám do kostela, kouknu na náměstí, koupím si ve večerce vodu a jdu do divadla hrát. Kolem půl desáté končíme, naloží nás do auta a zase jedeme, abychom o půl dvanácté byli v Praze. A ráno zase vstávat, je to docela sranda.

Když tak fungujete deset měsíců v roce, užijete si pak volno?

Po deseti měsících, kdy fakticky neexistují víkendy, sil opravdu strašně ubývá. Už když byl Tonda malé miminko, řekli jsme si s Bárou, že ty dva měsíce volna prostě do-držíme. Když bude mít prázdniny syn, my

je budeme mít taky. Bývá to většinou tak, že když vysvitne sluníčko, vylezou filmaři a začne se točit. Taky se vyrojila spousta letních scén pod širým nebem. Dřív byly jen shakespearovské slavnosti na Hradě, kde jsem ještě za mlada strávil čtyřikrát celé prázdniny. Teď už tam nechci. Nikam nechci, na léto prostě nic neberu.

Držíte se toho i přesto, že Tonda už má jedenadvacet a studuje ve Francii?

Dodržujeme to pořád a zrovna letos to krásně vyšlo. Česká televize dělá policejní seriál, kde hrají ve všech dílech. Prvního září jsme měli první natáčecí den a točí se až do Vánoc, pak se zase začíná na jaře a poslední natáčecí den vychází před prázdninami.

Na čem jiném ještě pracujete?

Připravuje se další policejní seriál ze staré Prahy a točit se začíná od ledna. Hraju tam zloducha. V jednom seriálu jsem za zlého a ve druhém hraju hodného srandovního vyšetřovatele. Tak to mě baví.

Prázdninové volno trávíte cestováním?

Bára cestuje s holkami z jógy. Vyráží si vždycky na 14 dní, byly třeba v Itálii, na Cejlonu na Srí Lance... Já jsem doma se psem a nikam už cestovat nechci. Nakoupím tady v Praze dobré sýry a jedu si užívat na naši chalupu do západních Čech.

Co takové užívání obnáší?

Když jsme na chalupě s Bárou, tak si vaříme, jíme, chodíme po lesích a jezdíme na kole. Nejsou tam žádné atrakce, takže tam nejezdí moc lidí, a to je úžasné. Ráno vyrazím s pejskem Pepinou na houby, ve dvanáct se vrátím, Bára udělá oběd, pak sedneme na kola a jedeme až do večera. Třeba třicet kilometrů do místního pivovárku a zase zpátky podél zlatonosné říčky Střely. Jsou tam krásná zákoutí a nepotkáme skoro nikoho.

Tohle místo jste si s Bárou vybrali?
Chalupu kdysi koupil Bářin dědeček. Máme to sice daleko, asi hodinu a půl, ale máme to tam rádi.

Člověk se snadno může stát otrokem své chaloupky. Pracujete tam hodně?

To ne, nejsem otrokem. Naučil jsem se sekat kosou, takže tu naši velkou zahradu u chalupy zjara posekám, a pak nechám, aby tam mohly žít veverky, brouci, ptáci... Už dřív jsme na chalupě jeden rok nechali udělat střechu, další rok studnu, pak se dělala okna, za rok podlaha... Teď jsme tam už dva roky nedělali nic, protože je vlastně hotovo, ale brzy mě čeká plot.

Často a rád mluvíte o dobrém jídle. Vaříte častěji vy, nebo Bára?

Vařím strašně rád. Máme to na střídačku, vaří ten, kdo si chce zavařit, buď ona, anebo já. I společně jsme dřív vařili, ale Bára nemá ráda, když jí koukám přes rameno a poučuju: Báro, ta cibule už se ti páli...

Která jídla připravujete nejčastěji?

Teď jsou to hlavně zeleninové polévky. Vaříme spíš bezmasá jídla, protože Bára maso nejí. Taky jsem nějaký čas nejedl maso, ale postupně jsem se k němu zase vrátil. Milujeme sýry. A protože často cestujeme po zájezdových divadlech a nechceme už jíst bagety na pumpách, děláme si do auta svačino-večeře. Nakoupíme dobré pečivo a dobré sýry a připravíme si sendviče. Kolegové většinou pěkně koukají... ☺

Nakupujete pravidelně v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia?

Často a pravidelně. Já tam strašně rád nakupuji sýry a dobroty třeba i kolegům do divadla. Generálku hrajeme třikrát tady v Praze a vždycky má jeden kolega službu, což spočívá v tom, že pro ostatní připraví a nakrájí nějaké klobásky, sýry, olivy a podobně. Dokonce si telefonujeme,



Radek Holub

*22. 8. 1968

Český herec, rodák z Prahy, je držitelem Ceny Thálie a nominován byl i na Českého lva. Od mládí se věnoval sportu a divadlu. Na přelomu 80. a 90. let studoval na pražské DAMU, ale studia nedokončil. Přesto dostal nabídku profesionálně účinkovat v divadelním spolku Kašpar, odkud pak odešel do Divadla Na Zábradlí (*Racek, Story, Hrdina západu, Kabaret*). Vystupoval také v Divadle v Řeznické v *Carmen* a v Rokoku ve hře *Plný kapsy šutrů*. V Divadle Na Jezerce ztvárnil stěžejní role v mnoha představeních (*Ženitba, Petrolejové lampy, Mandragora, Večer tříkrálový, Othello, Jeppe z vršku, Generálka*). Již víc než 15 let je herec na volné noze a účinkuje na několika scénách. Pro film jej objevil v roce 1993 Jan Hřebejk, který mu dal roli v retromuzikálu *Šakalí léta*. Další role ztvárnil ve filmech *Únos domů, Jedna ruka netleská, Habermannův mlýn* a dalších. Obsazen byl také v několika desítkách televizních filmů a řadě seriálů (*České století, Případy 1. oddělení, První republika, Neviditelní, České století, Vraždy v kruhu, Labyrint* a další). Od roku 1996 je Radek Holub ženatý s herečkou a zpěvačkou Barborou Hrzánovou, s níž má dnes jedenadvacetiletého syna Antonína.

když někdo nestíhá, jestli za něj jiný může vzít službu. Těmi dobrotami si děláme takový hezký večer a velkou radost.

Je to vaše oblíbená síť prodejen?

Když jsme kdysi přestali jíst maso, nebyl ještě žádný výběr sýrů, snad jen dva typy.



Až později se objevily první prodejny s výběrem kvalitních sýrů. A já jsem strašně rád, že si právě v La Formaggeria Gran Moravia můžu vybrat z tolika druhů dobrých sýrů.

Chutná vám sýr Gran Moravia?

Samozřejmě, to je úplná bomba! Na těstoviny kupujeme jediné Gran Moravia, moc nám chutná. Milujeme ale i čerstvé sýry. V prodejnách LFGM si kupujeme třeba giuncatu s rukolou. Koupím vždycky velký špalek, který máme v lednici a pořád ukrájeme. Prodávají tam taky úžasný tvaroh a máslo, které si taky bereme pořád. Ujiždíme ještě na kozích a ovčích sýrech. Vždycky do prodejny přijdu a ptám se: Co máte nového? To si koupím a zkouším.

Máte rád i italská jídla?

Ano, mám, my totiž „jedeme“ hlavně v těstovinách. A opravdu často děláme právě zeleninové lasagne.

Vaříte kreativně, nebo se držíte receptů v kuchařce?

Mám strašně rád staré kuchařky. Doma jich máme hodně, třeba i italské a francouzské. Podívám se na recept, a když to mám v hlavě trochu nasypano, kuchařku zavru a už jedu sám. Klidně zaměním nějaké ingredience, a i když vařím stejné jídlo, nikdy není stejné.

Vyvařujete vašim zvířátkům?

Vyvařujeme jim hodně. Máme vlastně zvířata, která si jedí nejlíp z rodiny. Když se peče nějaké maso, stojí Pepina i s kočkou Máhou u pece. Nejlepší je to právě na chalupě, kde se topí dřevem v kamnech. Jsou už trošku na rozpadnutí, ale pořád je udržuju. Tam bývají nejlepší pečínky, to se s žádnými elektrickými troubami nedá srovnat.

Jak se udržujete v kondici?

Chozením na procházky a dva měsíce ježděním na kole. Když mám čas, cvičím jógu. Dobré je, že si ji už umím doma zacvičit i sám. No a na jevišti skáče pořád. V józe se říká: poslouchej, co chce tvé tělo. A tak někdy taky nedělám nic. ☺

Dostanete se ve volném čase třeba ke čtení?

Knížky čtu, ale beletrii v poslední době moc ne. Přes Eduarda a Milu Tomášovy a Františka Drtikola jsem se dostal k Rudolfo Steinerovi. Už jsem překročil padesátku, takže tyhle věci mě strašně zajímají.

Oslavil jste velkolepě letošní kulaté narozeniny?

K narozeninám jsem si dal zlomeninu klíční kosti. Stalo se to před narozeninami, takže žádné oslavy, seděl jsem v těch vedrech se svázanými rukama. Stejně ale nejsem oslavovací typ, to spíš jen přijede pár kamarádů a přitukneme si.

Jak často se vídáte se synem Tondou?

Přijíždí za námi každé dva měsíce a taky na Vánoce a Velikonoce... Studuje teď v Paříži druhým rokem muzikálové herectví a je tam ohromně šťastný. Chodil u nás na francouzské lyceum a pak se rozhodl, že půjde na divadelní fakultu. Jenže v Praze neudělal zkoušky a do Brna ho taky nevzali. Když si pak za rok vybral tři školy ve Francii, okamžitě se na jednu výběrovou školu dostal. Asi jsme mu tu se svými jmény trochu překáželi.

Jak s rodinou prožíváte Vánoce?

Vánočního mumraje je venku moc, od toho spíš utíkáme. Už to není o tom, hodně nakoupit, navařit a napéct, to už jsme opustili. Jak nám s Bárou odcházejí blízcí, vnímáme předvánoční čas spíš jako takové zastavení a přemýšlení o tom, co se stalo,

jak životní cykly jdou... Vyprávíme si, chodíme na koncerty, je to možnost zabrzdit na chvíli, trochu rozjímat, zapálit v krbu. A pak, mezi svátky, když nebudou kruté mrazy, sebereme se a na deset dní zmizíme na chalupu.

Jaké jsou vaše nejbližší pracovní výzvy? Zkoušíte novou hru?

Na jaře budeme mít s Mirkem Vladykou irskou hru pro dva kluky Plný kapsy šutrů. Je to o tom, jak Američani přijedou do Irska točit film a dva komparzisti při tom natáčení prožijí obrovský příběh. Premiéru jsme měli před patnácti lety. Hráli jsme to s Mírou dlouho, asi tři sta padesátkrát, ale pak to zrušili z provozních důvodů. Pět let čteme různé hry pro dva kluky, protože bychom si spolu rádi znovu zahráli, a nenašli jsme lepší hru než tuhle. Takže budeme mít v Divadle Kalich obnovenou premiéru.

Každým rokem nastudujete novou hru?

Chtěl jsem každý rok nazkoušet jednu věc, ale nejde to. Musím vždycky počkat, až mi v divadle nějaká hra skončí, pak teprve můžu nazkoušet druhou. Nejsou to hry, které se hrají jednu dvě sezony, ale třeba pět deset let. K nové hře se dostanu tak jednou za dva roky.

Bára na podzim odehrála neuvěřitelné osmisté představení Hrdého Budžese. Byl jste se podívat?

Ne, já hrál zrovna jinde. Ale je krásný, že Budžes pokračuje dál. Uvidíme, kolik bude nakonec představení... devět set? Tisíc?

Na co se momentálně nejvíc těšíte?

Těším se na zítřek, protože máme s Bárou oba volno. Půjdem do lesa na procházku, dolů k Vltavě, k Braníku, dáme si pivo, možná něco k jídlu a půjdeme zase zpátky nahoru. Nebudeme nic dělat a večer brzo spát.

Naši prodávající doporučují

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



**Petra Fukanová
a Bartoňková**
Brno
Olympia



**Libuše Kompasová
a Adéla Šolcová**
Praha
Vinohradská



Petra Vychodilová
Litovel

Naše zákaznice bych ráda upozornila na novinku v rodině **Gran Moravia**, a to konkrétně na **Julienne**. Je to sýr Gran Moravia nakrájený na malé nudličky, kterým se v gastronomii říká právě julienne (používá se to třeba u zeleniny nastrované na nudličky). Velikostí je to formát mezi strouhaným sýrem a hoblinkami, a využít je můžete do různých jídel. Určitě k dochucení krémových polévek, na posypání těstovin, ale také do zeleninových salátů, pomazánek nebo na gratinovanou zeleninu. A kdo má rád naše Scaglie a chybělo mu praktické menší balení, toho určitě potěší nový 100gramový sáček těchto hoblinek Gran Moravia. Takže mým doporučením jsou novinky z řady Gran Moravia.

Naším tipem pro dlouhé zimní večery jsou **toskánské paštiky crostino**, na kterých si určitě smlsne celá vaše rodina. Crostino toscano je vyrobené z kuřecích jater a zeleniny a hodí se hlavně na bruschetty, panini a čerstvý křupavý chléb. Možná někoho překvapí, že ho můžete vyzkoušet i do těstovin, je totiž tekutější než paštiky, na jaké jsme u nás zvyklí, a tak se dá použít i jako hustší omáčka. Těm, kteří mají rádi lanýž, bychom ještě doporučily Crostino toscano tartufato, to je také paštika, ale ochucená lanýžem. Obě speciality mají pěkné balení, a tak je můžete použít i jako malý dárek labužníkům.

Od léta máme v prodejně **novou řadu našich sýrů Brazzale ve formě plátků**. Velkou oblibu si získaly od samého začátku hlavně oba druhy provolone, u dětí zase vede scamorza. Takže pokud každé ráno chystáte vašim ratolestem svačinu do školy, tyto plátky mohou jen doporučit. A jestli mají vaše děti rády různé druhy sýrů, není nic jednoduššího, než jim jednotlivé druhy plátků v průběhu týdne prostrídat. Kromě toho se plátky skvěle hodí třeba do zapékaných pokrmů a do masových kapes, určitě je vyzkoušejte.



Hřejivá zima

Nejchladnější období v roce přímo vybízí k tomu, abychom strávili více času v kuchyni, při bublání polévky na plotně, praskání ohně v krbu a se sklenkou vína, zatímco ze stolu se stává magické místo.



Znáte lepší místo prosycené bezpočtem krásných vůní, než je kuchyně? V zimě, s chladem uvězněným za okny a pár hodinami denního světla ji v mžiku proměníme v kouzelný háj. Pomohou nám čajové svíčky v barevných skleněných svícnech, smrkové větvičky ozdobené červenými bobulemi, nízké skleněné misky s vazbami jemných květů, citrony se zelenými lístky. Dokonalá výzdoba kráslicí stůl během zimních měsíců podporuje chuť lenošit a trávit více času společně u stolu, v teple při tlumeném světle a u tmavých barev. V zimě při vaření prožijete nezapomenutelné chvíle

provázené klokotáním hrnců, vůní moučnicku linoucí se z trouby a pokrmů, které zahřejí na těle i na duši. Během chladných měsíců jsou jídla bezpochyby sytější s výraznějšími chutěmi. Mají nám dodat energii, abychom úspěšně čelili nevládnému počasí a jeho rozmarům. Ta trocha zeleniny, která na polích odolává zimě, může být využita mnoha způsoby, od polévek po přílohy k salámům a sýrům. Zima je také ideálním obdobím k využití zeleniny naložené v oleji nebo octě, která bývá podle tradice připravována v létě právě proto, aby obohatila zimní jídla. Nezapomeňte na bohatou snídani, která vás připraví na první kontakt s ranním chladem. Vylepšete ji miskou ricotty smíchané s medem a sušeným ovocem, teplým čajem nebo opečeným toustem s máslem a marmeládou. Ráno stůl prostřete v živých barvách, jako jsou oranžová a zelená, které vás rychleji probudí. Pro večerní elegantní stůl vyberte tóny bílé a šedé s červenými doplňky.

Menu

- Kapustový krém se sýrovými tousty
- Lasagne s pórkem a pestem
- Datle plněné mascarpone a gorgonzolou, se šunkou prosciutto crudo
- Plátky se sýrem provolone a karamelizovanou růžičkovou kapustou s balzamikovým octem
- Krémové domácí torrone

Podávejte s...

vínem Leverano bianco k předkrmu, pak se z jihu přesuňte na sever a k ostatním chodům podávejte Valpolicella Ripasso superiore a k dezertu Torcolato.

Recepty

Kapustový krém se sýrovými tousty

Očistěte a rozkrojte napůl 500 g listů kapusty, nakrájejte pórek na kolečka a dva brambory na kostičky. V hrnci rozehejte olej a orestujte pórek se dvěma stroužky česneku. Nechte dusit dalších pět minut a přidejte kapustu a kostičky brambor. Nyní přidejte teplý zeleninový vývar a nechte čtvrt hodiny vařit. Nakonec přidejte 250 g předvařených fazolek cannellini, ochuťte solí a pepřem a vařte dalších pět minut. Poté polévku rozmixujte na krém, nalijte do talířů a opatrně na něj položte tři plátky suchého chleba a hrst Julienne Gran Moravia. Talíře dejte na pár minut pod gril, ochuťte extra panenským olivovým olejem a ihned podávejte.

Lasagne s pórkem a pestem

Nakrájejte na kolečka 4 pórků a poduste je asi 10 minut na pánvi na extra panenském olivovém oleji. Podle potřeby přidejte trochu vody, ochuťte solí a pepřem. Začněte s přípravou lasagni, první vrstvu potřete bešamelem, přidejte další vrstvu lasagni, bešamel, pórek, trochu pesta a strouhaného sýru Gran Moravia. Střídejte lasagne a přísady a na závěr přidejte do každého rohu zapékací misky hrst Gran Moravia a trochu mléka. Pečte v předehřáté troubě na 190 stupňů 15–20 minut.



Datle plněné mascarpone a gorgonzolou, se šunkou prosciutto crudo

Sušené datle na straně nařízněte a odstraňte pecku. Ušlehejte 400 g gorgonzoly s mascarpone v krém (nebo můžete použít 200 g samotného mascarpone a 200 g gorgonzoly) a dochuťte pepřem. Krém dejte do zdobícího sáčku a naplňte datle. Podávejte s čerstvě nakrájenou šunkou prosciutto crudo.

Plátky se sýrem provolone a růžičkovou kapustou s balzamikovým octem

Orestujte asi 100gramové plátky hovězího nebo vepřového masa na olivovém oleji, osolte a opepřete. Vložte je do zapékací misky a na každý plátek dejte lístek šalvěje, plátek specku a plátek sýru provolone dolce. Na pět minut vložte do trouby předehřáté na 200 stupňů. Servírujte teplé společně s karamelizovanými kapustičkami. Příprava kapustiček: vařte je v páře asi 5 minut, poté je rozkrojte na poloviny a vložte do misky. Předehřejte troubu na 200 stupňů. Smíchejte lžičku tartufmiele a dvě lžičky octa, směs mírně zahřejte, aby se med lépe rozpustil. Ochuťte kapustičky medem a octem, olejem, solí a pepřem, a dejte péct, dokud neztmavnou a nezkaramelizují. Dbejte, aby nebyly navrstveny přes sebe, a v polovině pečení je zamíchejte.

Krémové čokoládové torrone

Nalámejte 100 g čokolády na vaření a dejte ji rozpustit do vodní lázně, pečlivě míchejte. Čokoládu přelijte do formy na biskupský chlebiček tak, aby zakryla celé dno. Nechte asi 30 minut vychladnout v lednici. Rozpusťte dalších 100 gramů čokolády na vaření a znovu vylijte do formy, aby se vytvořila další vrstva. Nechte znovu vychladnout 30 minut.



Nalámejte 500 gramů bílé čokolády, nechte ji rozpustit ve vodní lázni a přelijte do misky, spojte se 400 gramy Nocciolaty. Dobře promíchejte, dokud je bílá čokoláda teplá a přidejte 300 gramů nasekaných lískových oříšků. Směs dejte do formy, uhladte stěrkou a v chladničce nechte asi 4 hodiny odpočinout. Poté rozpusťte dalších 100 gramů čokolády na vaření nebo bílé čokolády, pokud ji upřednostňujete, a nalijte na torrone, nechte další půl hodinu vychladnout. Aby se vám torrone lépe vyklopilo z formy, v okamžiku, kdy ho chcete servírovat, odlopněte dezert nožičkem od kraje formy. Podávejte nakrájené na plátky s kopečkem šlehačky.



Sezonní. Zdraví přijde s jídlem

Tak jak se mění roční období, mění se i lidský organismus, aby se přizpůsobil jinému počasí a různým nebezpečím s ním spojeným. V zimě nám chlad, déšť, vítr a sníh i přes nezaměnitelné okamžiky, jež nám připravují, trochu komplikují život, protože jsme méně odolní vůči virům a bakteriím. Během chladných měsíců potřebuje organismus přijímat větší množství energie než v jarním a letním období. Cítíme to v nutkání konzumovat více kalorických a zpracovaných pokrmů. Velmi důležitý je příjem živočišných a rostlinných bílkovin, tuků a sacharidů ve správném množství. Nezapomínejte ani na zeleninu, která zaručuje přísun vitamínů tak důležitých pro obranyschopnost organismu.

Sýry

Zima nás obvykle vede ke konzumaci středně a dlouho zrajících sýrů s názvy evokujícími teplo krbu a sklenku červeného vína. Ovčí sýry Pecorino, sýry jako Piave, Asiago, Gran Moravia či Verena Mezzano jsou výborným zdrojem bílkovin a ideálním druhým chodem, a to jak samotné, servírované se zeleninou a vinným želé či medem, tak použité v nejrůznějších receptech.



Mnoho podob sýru Gran Moravia

Je samotným chodem, nepostradatelnou ingrediencí, kořením, ale také vynikajícím snackem pro zahnání hladu. A navíc se skvěle hodí do nekonečného počtu receptů a lahodných kombinací.

Jak si jej vychutnat? Ideálně jako:



■ Snack

Samotný, v pohodlném formátu Mini snacku, který můžete mít stále po ruce, v podobě kostiček Tochetti spolu s grissinami, chlebem či focacciou, nebo podávaný jako aperitiv spolu se sklenkou dobrého vína.

■ Koření

Nastrouhaný nebo ve formě hoblinek Scaglie bude Gran Moravia nepostradatelnou závěrečnou třeshinkou na všech prvních chodech, ať už je to krémová polévka, risotto či těstoviny. Vynikající ale také do hlavních chodů: například scaglie k ochucení carpaccia z ryb či masa, nebo na roastbeef spolu s pepřem a olivovým olejem.

■ Ingredience

Je důležitou ingrediencí při přípravě slaných koláčů, zapéčených těstovin a zeleniny, sýrových fondue, lasagní, zeleninových pyré. Kostičky Tochetti Gran Moravia jsou vynikající surovinou do zeleninových salátů či k zelenině orestované na pánvi.

■ Hlavní chod

Kousek sýru Gran Moravia obložený syrovou či vařenou zeleninou je vyváženým, zdravým, ale hlavně jednoduše dobrým pokrmem. Příprava nezabere více než pár minut.

Objevujte kombinace

Ingredience, které po spojení s kousky sýru Gran Moravia vytvoří plnohodnotný pokrm, aperitiv nebo předkrm pro všechny mlouny.

Salám: Mortadella
Ryba: Filety tuňáka v oleji
Nakládáné speciality:
Pečené černé olivy
Ovoce: Jahody
Vino: Prosecco
Likér: Grappa il Bacio delle Muse
Sladké: Tartufmiele
Marmeláda: Fiková
Koření: Pár kapek balzamiky z Modeny



Krém pro tisíc využití

Můžete ho použít pro ochucení těstovin a polévek, k přidání do risotta, ke gratinované zelenině, do lasagní, slaných koláčů, k ochucení raviol, tortellin a tagliatell. Můžete ho servírovat také spolu s pečeným masem nebo ho využít k ozdobení talířů.

A jak na to? Ohřejte půl litru mléka, nenechte ho však dojít až do varu. V dalším kastrůlku rozpustíte 50 gramů másla, přidejte stejné množství mouky a pomocí metličky pořádně promíchejte. Pozvolna přiléváte ohřáté mléko, nezapomenejte stále míchat, aby se nevytvořily žmolky. Na nízkém žáru pak prohřívejte, aby krém zhoustl. Poté sundejte z plotny a opět za stálého míchání přidejte 200 gramů nastrouhaného sýru Gran Moravia a trochu pepře.

Zblízka

■ Kde vzniká?

Gran Moravia se rodí v Litovli, v malebném srdci Hané obklopeném kopečky, protkaným potoky a říčkami, s celou řadou krásných hradů a zámků. Sem, do litovelské sýrárny, se sváží mléko potřebné k ruční výrobě cenných bochníků sýra z více než 70 stájí Ekoudržitelného řetězce.

■ Jak se vyrábí?

Gran Moravia se vyrábí ručně za použití rostlinného syřidla a s využitím dovedností, které jsou výsledkem dlouhé tradice výroby sýrů grana a zkušeností předávaných italskými sýrařskými mistry.



Recept: Gran Moravia „lízátko“

Zábavná netradiční laskomina – křupavá „lízátka“ Gran Moravia – nadchne děti i dospělé. Připravte je na oslavu, k aperitivu nebo jako slanou svačinku, je to zdravý a nezvyklý finger food.

Připravte si plech vystlaný pečicím papírem a dostatečně široké vykrajovátko na cukroví. Na deset lízátek smíchejte 100 g čerstvé nastrouhaného sýru Gran Moravia s asi 20 gramy máku či sezamových semínek. Vykrajovátko položte na plech a vysypte ho tenkou vrstvou směsi s nastrouhaným sýrem. Opatrně vykrajovátko oddělejte a do vytvarovaného sýru vložte kus špejle jako držátko. Takto připravte i další lízátko. Pečte v troubě při cca 200 stupních asi 5 minut, dokud sýr nezezlátne a nezačnou se na něm tvořit bublinky.

Průvodce dokonalým sýrovým prkénkem

PRKÉNKO, MISKY, NOŽE NA SÝR



SÝRY



MĚKKÉ



POLOTVRDÉ



ZRALÉ



S UŠLECHTILOU PLÍSÍ

DOPLNĚNÍ



ČERSTVÉ OVOCE



SUŠENÉ PLODY



SKOŘÁPKOVÉ PLODY



SALÁMY



OLIVY&C.



GRISSINI, TARALLI A...



MED&MARMELÁDA

Nezbytné pomůcky

Nejprve vyberte **PRKÉNKO**. Může být dřevěné, keramické, skleněné i břídlivé. Kulatý tvar se nejlépe hodí, pokud chcete sýry uspořádat dle stáří od nejmladších po nejstarší. Obdélníkové je zase vhodné, pokud k sýrům na prkénko chcete servírovat různé další speciality. Čekáte větší počet hostů? Připravte prkének hned několik, klidně menších, na více míst stolu, aby na ně všichni pohodlně dosáhli.

Doplňte **RŮZNÝMI DRUHY NOŽŮ** k rozstírání, krájení měkkých sýrů, loupání těch tvrdých nebo speciálních nožů k vytváření hoblinek. Nakonec vyberte ozdobné mističky na med, krémy, marmelády a různé salsy. Sýry nekrájejte s příliš velkým předstihem, aby nevysychaly. Pokud jsou sýrové bochníčky malé, připravte je na prkénko vcelku.

Sýry

■ **Měkké:** např.: giuncata s rukolou, mozzarella ciliegine, Taleggio, brie, tomino, Verena dolce

■ **Polotvrdé:** např.: Mezzano di malga, Tre Corti, pecorino pistacchio, Verena mezzano, Fontina, Montagna di vino, Piave mezzano, provolone piccante

■ **Zralé:** např.: Gran Moravia, Asiago stravecchio, provolone stagionato, piave vecchio

■ **S ušlechtilou plísí:** např.: gorgonzola dolce a piccante

Doplnění

■ **Čerstvé ovoce:** (hroznové víno, jahody, hrušky, jablka)

■ **Sušené plody:** (fíky, meruňky, datle, rozinky, švestky, zázvor)

■ **Skořápkové plody:** (vlašské ořechy, lískové oříšky, kešu, dýňová semínka, mandle, pistácie)

■ **Salámy:** (prosciutto crudo, mortadella, prosciutto arrosto, italský speck, salám ungherese, salám Napoli, pancetta, lardo, salám s vínem Primitivo)

■ **Olivy&c.:** (černé olivy, olivy Bella di Cerignola, polosušená rajčata)

■ **Grissini, taralli a...:** (rozmarýnová focaccia, piadina nakrájená na proužky, grissini rustici, opečené kostičky polenty, taralli, zafi pesto)

■ **Med&marmeláda:** (Tartufmiele, vinné želé, cibulová marmeláda, mandarinková marmeláda, pesto rosso)



Nápady pro mlsné jazyčky, tajemství mistrů a několik rad, jak připravit dokonalé risotto do půl hodiny.

Risotto *expres*



Kdo kdy řekl, že pro uvaření sametově hebkého risotta je zapotřebí spousta času a zdoluhavá příprava? Nabízíme dávku expresních receptů, které vám umožní za půl hodiny podávat na stůl risotto připravené s pečlivostí šéfkuchaře, krémové, lahodné a zdravé, skutečný všelék pro tělo i duši během zimních měsíců. Vhodné pro romantickou večeři ve dvou, pro celou rodinu nebo jednoduše jako způsob odpočinku.



Jak připravit dokonalé risotto

Základní recept

Suroviny pro 4 osoby: 320 g rýže, 1,5 litru vývaru, 2 lžice oleje, máslo a nastrouhaný sýr, 1 cibule (nemusí být)
Doba přípravy: 5 minut
Doba vaření: cca 25 minut

Ohřejte v hrnci vývar a udržujte ho stále horký. V pánvi s vysokými okraji a ideálně i se silným dnem rozehejte dvě lžice oleje a opražte na nich na vyšším žáru asi po dobu 2 minut rýži. Míchejte, aby zrnka dobře nasákla olej, a poté přidávejte postupně naběračku vývaru tak, jak jej bude rýže vstřebávat. Takto pokračujte až do chvíle, kdy je rýže uvařená. Sundejte z plotny a vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Podávejte horké. Pokud chcete, aby mělo risotto výraznější chuť, osmahněte nejprve na lžici oleje půlku cibule. Aby bylo vaše risotto opravdu dokonalé, tuto osmaženou cibulku k rýži přidejte až po první naběračce vývaru.

Pokud chcete přípravu urychlit, můžete rýži pražit již na osmažené cibulce. Dbejte ale na to, abyste neměli příliš silný žár, který by mohl cibulku spálit.

Vaření? Probíhá vstřebáváním vývaru

Risotto má specifickou metodu vaření, kterou je metoda postupného vstřebávání vývaru. Právě přilévání horkého vývaru postupně vždy po jedné naběračce vede k dokonalému uvaření každého zrnka rýže a dosažení jedinečné krémovosti, kterou má každé dobré risotto mít. Napomáhá tomu i další základní krok přípravy – počáteční opražení rýže.

Teplota? Dobré risotto musí zpívat

K tomu, abychom pochopili, jaká je ideální teplota pro vaření risotta, nepotřebujeme žádné přesné měřicí přístroje nebo teploměry. Vystačíme si s pozorně nastraženým uchem. Vývar se přilévá ve chvíli, kdy slyšíte

risotto „zpívat“, a naopak nechte vývar vstřebávat, když risotto „šeptá“. Obecně by žár při vaření měl být střední, nikdy příliš silný.

Druhy rýže? Arborio, Carnaroli a Vialone Nano

Druh Carnaroli si se svými velkými a dlouhými zrnky udržuje konzistenci i při delším vaření. Arborio je rýže se silnějším zrnem bohatým na škrob, která dobře nasává omáčky. Vialone Nano má typická malá a kulatá zrnka, která se skvěle hodí pro jemná, krémová risotta s vmíchaným máslem a sýrem.

Význam vývaru

Vývar je při vaření risotta zcela zásadní. Zvolte ten správný: zeleninový vývar je vhodný pro chuťově jemná risotta, masový (hovězí či kuřecí) zase pro risotta s výraznější chutí nebo risotta se salámy či klobáskou. Pokud nemáte čas, můžete použít

i vývar v podobě kvalitního kupovaného bujónu.

Trik? Zamrazte si osmaženou cibulku

Abyste ušetřili čas, můžete si udělat zásobu osmažené cibulky dopředu a poté ji zamrazit po jednotlivých porcích. Ve chvíli použití stačí zamražený kousek přidat do pánve.

Máslo a Gran Moravia: nadchází chvíle zjemnění

Zjemnit dobře risotto vmícháním másla a nastrouhaného sýru je zásadním krokem jeho přípravy. Pánev s uvařeným risottem nejprve sundejte z plotny, poté vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia v množství dle chuti, zakryjte pokličkou a nechte asi dvě minuty odstát. Před podáváním na talíře ještě zlehka promíchejte. Tato fáze dodává risottu jeho sametově hebkou krémovost a propojuje chuť a vůně všech použitých ingrediencí.



5 receptů pro všechny chutě

■ S bresaolou, vínem Primitivo a krémem ze sýru Asiago stravecchio

Nejprve ohřejte v hrnci zeleninový vývar. Mezitím na másle na pánvi dorůžova osmahněte cibulku. Na další pánvi opražte na dvou lžicích oleje 380 g rýže Arborio, zalijte sklenkou vína Primitivo, nechte odpařit alkohol a vařte risotto dle základního postupu. 150 gramů bresaoly nakrájejte na proužky, dále nastrouhejte 150 g sýru Asiago stravecchio a smíchejte ho s trochou horkého vývaru, až vznikne krém. Když je risotto uvařené, sundejte pánev z plotny, vmíchejte bresaolu a krém ze sýru Asiago, nechte pod pokličkou ještě dvě minuty odpočívat a poté servírujte na talířích ozdobené oříškem másla.

■ S pórkem a jedlými kaštaný

Tři pórků očistěte a nakrájejte na kolečka, ta pak orestujte na 70 gramech másla. Mezitím ohřejte vývar a udržujte ho vroucí. Opražte 300 g rýže Arborio a poté zalijte sklenkou suchého bílého vína. Když se víno odpaří, přidejte pórek a pak postupně vždy po jedné naběračce vývaru. Zatímco se risotto vaří, rozpustěte 30 g másla a přidejte 200 gramů uvařených nebo opečených jedlých kaštanů zbavených slupky a nakrájených na malé kousky. Lehce osolte a nechte dvě minuty vařit. Když je risotto uvařené, sundejte z plotny, přidejte kaštaný a vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia.

■ S lanýžem

Risotto připravte podle základního receptu: použijte 360 gramů rýže Carnaroli, po opražení ji zalijte sklenkou suchého bílého vína, přidejte osmaženou cibuli a podlévejte masovým vývarem. Uvařené risotto sundejte z plotny, vmíchejte máslo a sýr, nechte odpočinout a poté podávejte ozdobené hoblíčkami lanýžového másla.

■ S gorgonzolou a vínem Torcolato

Dle základního receptu vařte risotto ze 380 g rýže Carnaroli. Opraženou rýži zalijte sklenkou suchého bílého vína, vývar použijte zeleninový. Zhruba uprostřed vaření přidejte 200 g sýru gorgonzola dolce nakrájeného na kostičky, pečlivě promíchejte. Po sundání z plotny vmíchejte máslo, nastrouhaný sýr Gran Moravia a sklenku dezertního vína Torcolato.

■ Se šafránem a klobáskou salsiccia

Najemno nakrájejte jeden pórek a orestujte ho na troše olivového oleje. Přidejte 300 g klobásky salsiccia nakrájené na malé kousky a nechte několik minut smažit. Na pánvi orestujte 350 g rýže Carnaroli, zalijte půl sklenkou vína, když se alkohol odpaří, přidejte pórek se salsicciou a vařte za postupného přilévání vývaru. Mezitím rozpustěte v jedné naběračce vývaru sáček šafránu a přidejte do risotta několik minut předtím, než bude uvařené. Sundejte z plotny a vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia.

5 rad nad zlato

1. Opražení rýžových zrn je velmi důležité. Pokud máte čas, opražte rýži v jedné pánvi a cibulku osmahněte v druhé, až poté smíchejte.

2. Vždy používejte vroucí vývar.

3. Nevміchávejte nikdy máslo a sýr do risotta přímo na plotně, ale vždy až po sejmutí pánve z plotny a poté, co risotto necháte minutku odpočinout.

4. Rýže musí být uvařená, nikoli převařená. Hlídejte konzistenci rýžových zrn, často při vaření ochutnávejte.

5. Risotto nepřipravujte dopředu, ale vždy tak, abyste ho mohli ihned podávat.





Žlutá polenta

Připravená za několik minut díky čtyřem snadným krokům, taková je polenta ze sortimentu našich prodejen. Přeneste i na váš stůl trochu tepla této italské zimní tradice.

Polenta z kukuřičné mouky se konzumovala spolu se sýry, máslem, treskou, pstruhem nebo se slepicí za studena. V regionech na severu Itálie, zejména v Benátsku a Lombardii, polentu podávali úplně se vším a byla základem tamní vesnické stravy. Bylo to dáno hojným pěstováním kukuřice a četností mlynů postavených snad v každé obci, kam zemědělci vozili úrodu k namletí na kukuřičnou mouku. I dnes se polenta nadále připravuje, a to nejenom v těchto severních oblastech, jejichž obyvatelé jsou často přezdívaní „polentoni“, a běžně se používá v mnoha receptech. Už ale nejde o pokrm považovaný za jídlo chudých, ale o specialitu připravovanou podle tradičních lokálních receptů, hlavně v kuchyni horalů, nebo v nových úpravách třeba ve formě předkrmů. Je to základní ingredience italské tradice, s jejíž pomocí vykouzlíte příjemnou rodinnou atmosféru. Velmi praktická, již uvařená polenta Casereccia je chutným základem pro nespočet variací jídel připravovaných na poslední chvíli. Její použití je jednoduché jako hračka.

Výrobek pod lupou

JAK SE POUŽÍVÁ

1. nakrájejte na plátky

Krájejte vždy plátky středně silné, zabráníte tomu, že se během ohřevu rozpadnou.

2. ochuťte vašimi oblíbenými ingrediencemi

Plátky polenty můžete ochutit ještě před ohřátím, například směsí oblíbeného koření nebo kousky sýrů. Polentu můžete také použít neochucenou jako přílohu k dušeným masům.

3. ohřejte

Plátky polenty můžete ohřát asi 10 minut na pánvi, v rozehřáté troubě nebo v mikrovlnné troubě, opéci je můžete také na grilu.

4. podávejte horké

Polentu podávejte ihned, zejména pokud ji servírujete spolu se sýry, které při ohřátí vytvoří jemný krém a kůrčičku.

JAK SE SKLADUJE

Polenta Casereccia má dlouhou trvanlivost i při pokojové teplotě. Jakmile obal jednou otevřete, vložte ji do chladničky a spotřebujte během pár dní. Formát balení, který nabízíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, tedy dva spojené, ale oddělené balené 500gramové kusy, ještě více usnadňuje skladování a zabraňuje tak plýtvání. Jednoduše můžete použít pouze jeden kus a druhý nechat původně zabalený bez problémů při pokojové teplotě na příště.

A CO VÝŽIVOVÉ HLEDISKO?

Kukuřičná polenta je přirozeně bezlepková, je dobrým zdrojem komplexních, vysoce stravitelných sacharidů se sníženým obsahem tuku.

Polentu můžete opéct na grilu, na pánvi nebo v troubě.

S polentou v kuchyni

V kuchyni oceníte využitelnost polenty Casereccia při celé řadě úprav. Vykouzlíte z ní lahodné předkrmy, použijete ji jako přílohu k bohatým hlavním chodům nebo k polévkám a zeleninovým krémům, které můžete doplnit plátky polenty opečenými na pánvi nebo na grilu. Je vhodná také pro přípravu slaných koláčů nebo jako příloha k rybím pokrmům.

Při přípravě předkrmů se můžete vyřádit: zkuste špízy se salsicciou, jednohubky s italským speckem a sýrem Verena, plátky opečené polenty podávané s omáčkami, salámy a sýry, nebo malé slané koláčky se zeleninou a sýry, bruschetty se čtyřmi druhy sýrů, tenké plátky polenty jako základ vynikajících sendvičů se salámem a ovčím sýrem.



Nápad navíc: polentová pizza

Polentu nakrájejte na středně silné plátky a rozložte je do hranaté pečicí formy vystlané pečicím papírem. Naneste na polentu 300 g rajčatové passaty, ochuťte 6 plátky nakládaných ančoviček a 200 g čerstvé mozzarely nakrájené na plátky. Dochuťte trochou pepře a lžicí extra panenského olivového oleje a dejte zapéct při 200 stupních asi 15 minut.

Víno

Velmi záleží na ingrediencích, se kterými se polenta podává. Bezpochyby je však pro pokrmy na bázi polenty typická výrazná chuť, proto volte červená robustní vína. Pokud použijete polentu jako základ pro jednohubky, správnou volbou budou šumivá bílá vína, jako je Prosecco.

KUCHAŘKA MAGAZINE

Scamorza alla pizzaiola

Suroviny (pro 4 osoby):

250 g sýru scamorza affumicata plátky

 • 500 g rajčatové passaty 

• 1 stroužek česneku • oregano, sůl

• extra panenský olivový olej

Příprava:

Na oleji osmahněte rozmačkaný česnek, pak přidejte rajčatovou passatu, špetku soli a nechte vařit 10 minut. V případě potřeby přidejte trochu vody. Poté páněv odstavte, do omáčky rozložte plátky sýru scamorza, přiklopte pokličkou a vyčkejte, až se sýr rozpustí. Ihned podávejte.



k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Mrkvový krém s fondue z taleggia

Suroviny (pro 4–5 osob):

700 g mrkve • 1 snítka řapíkatého celeru • ½ cibule
• 1,5l zeleninového vývaru • extra panenský
olivový olej 🍷 • sůl 🍷, pepř, tymián
na fondue: 75 g smetany + 130 g sýru Taleggio 🍷

Příprava:

Krém: Na oleji osmahněte najemno nakrájenou cibuli a řapíkatý celer, pak přidejte mrkev nakrájenou na malé kousky a nechte chvíli ovonět. Přidejte tymián a zeleninový vývar, osolte a opepřete. Vařte asi 50 minut a poté tyčovým mixérem rozmixujte v krém. Pokud je krém příliš hustý, naředte dalším vývarem. Fondue: sýr Taleggio nakrájejte na kostičky a rozpusťte ho ve smetaně zahříváné na nízkou teplotu. Krém nalijte do talířů a ozdobte ho sýrovým fondue. Podávejte s kostičkami opečeného chleba.

La FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Tagliatelle s dýní, houbami a prosciutto crudo

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g tagliatelle 🍷 • 200 g hříbků • 40 g šalotky
• 1 bobkový list • 200 g očištěné a na kostičky nakrájené
dýně • 100 g prosciutto crudo nakrájené na proužky
🍷 • bílé víno 🍷 • nastrouhaný sýr Gran Moravia
🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷, pepř

Příprava:

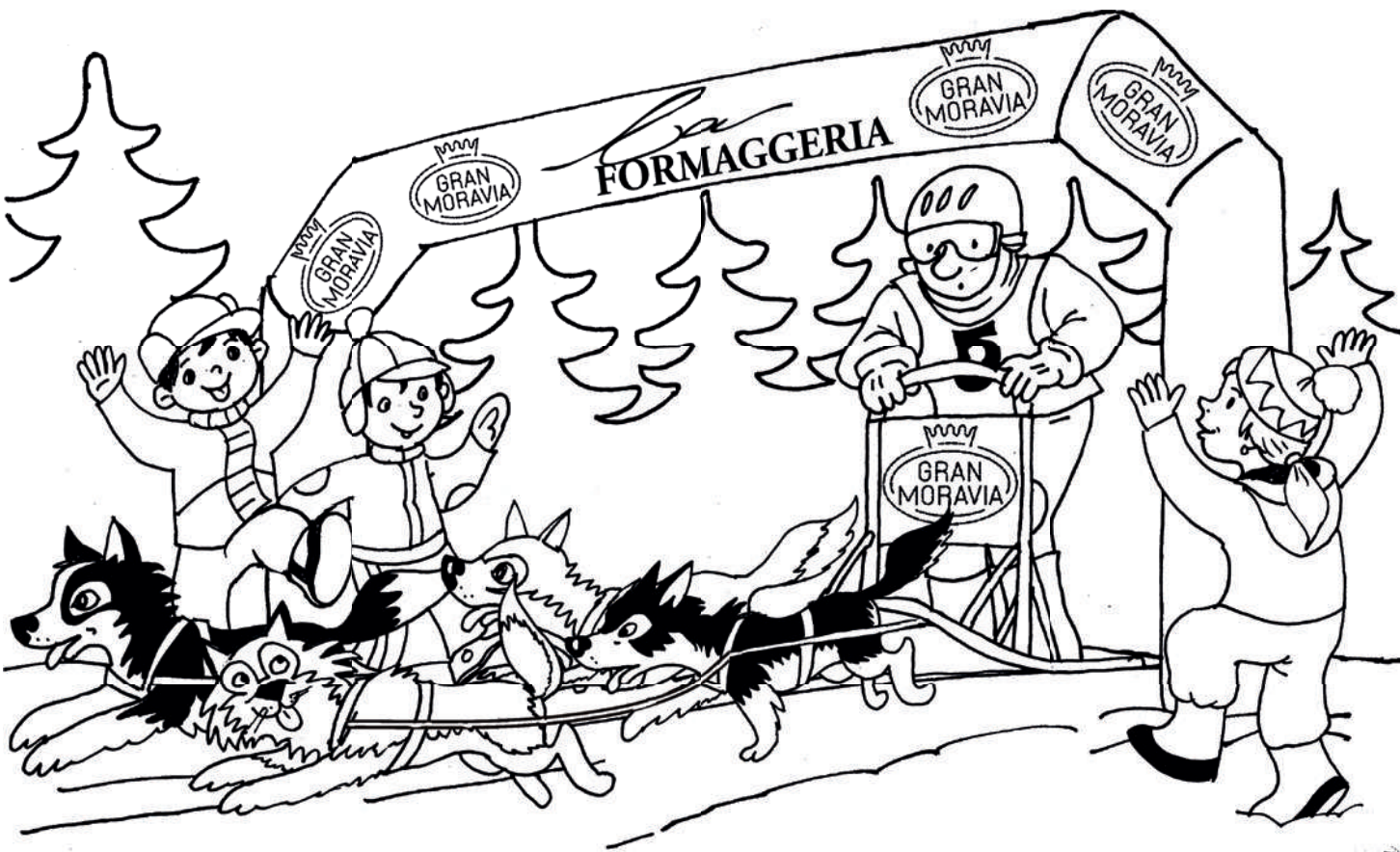
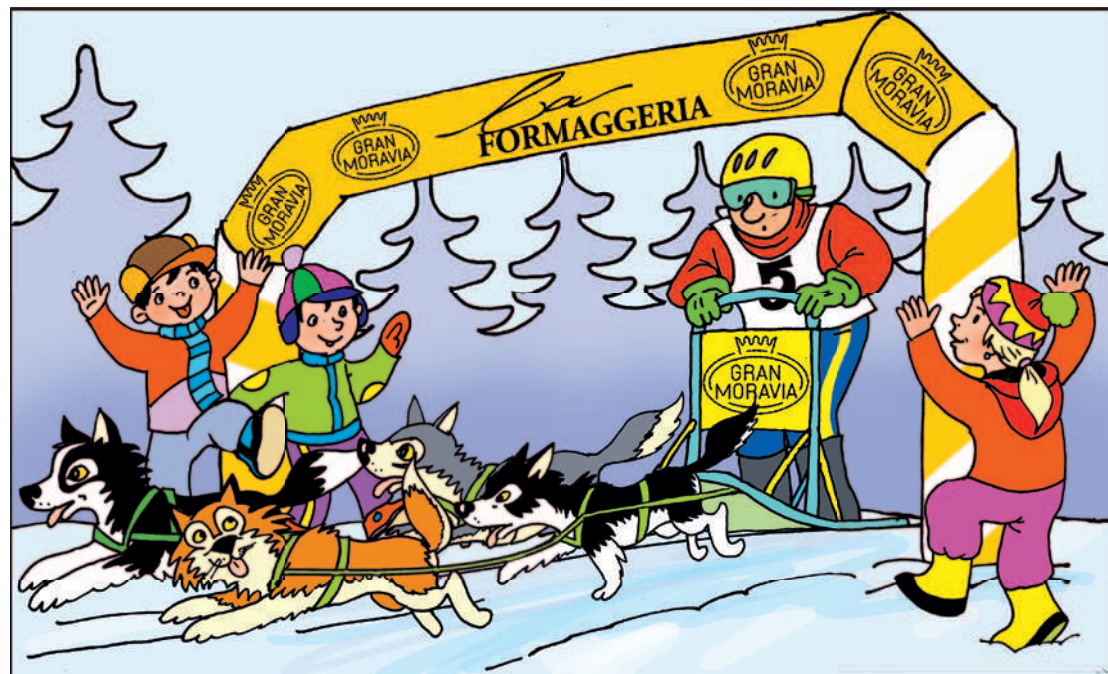
Na pánvi na oleji osmahněte najemno nakrájenou šalotku a česnek, přidejte kostičky dýně a restujte asi 5 minut. Poté přidejte prosciutto crudo, bobkový list a hříbky nakrájené na kousky. Jakmile je vše osmahnuté dorůžova, zalijte 4 lžícemi bílého vína a nechte odpařit. Osolte, opepřete, podlijte trochou horké vody a nechte vařit. V dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny, sceďte je a přidejte na pánev k omáce společně s několika lžícemi vody z vaření těstovin. Promíchejte, podávejte bohatě posypané strouhaným sýrem Gran Moravia.



BLUDIŠTĚ: Oslava příchodu zimy

Pomoz medvídkovi
najít cestu na oslavu
příchodu zimy,
kterou připravili jeho
kamarádi.





CHRISTMAS BAKING PEČEME NA VÁNOCE



KRIS-KROS

Jak se italsky řekne sněhulák?

3místná
BOK
BRK
DUCH
ÉRO
NOP
OČI
OJE
PUK
ŠEV
ŠLE
TÝM
VĚŽ
VIS

4místná
OZON
MŮRA
RÁNO
ŽÁBA

5místná
BULKA
KOTVA
OVÁDI
ŠOFÉR
TYKEV
VZKAZ
ZNOVU

6místná
OBLAKA
ZÁBAVA

7místná
~~AFRIČAN~~
KDOVÍCO
PROPAST
POSLOVÉ
~~ŠATLAVA~~
VAGONEK
ZVÍŘATA



Toljenka: PUPAZZO DI NEVE

VYSTŘIHOVÁNKA: zimní zvířátka do květináčů

Vybarvěte si zvířátka, potom je pečlivě vystříhněte a dvěma proužky lepicí pásky si zvířátko přilepte ke špejli. Tu můžete zapíchnout do květináče nebo si zahrát divadlo.



Hovězí závitky s artyčkem a prosciutto crudo

Suroviny (pro 4 osoby):

8 plátků hovězí roštěné rozklepané natenko
• nakládané artyčky • 8 plátků prosciutto crudo
• 1 stroužek česneku • hoblínky Gran Moravia
• bílé víno • extra panenský olivový olej • rozmarýn • sůl, pepř

Příprava:

Na každý plátek hovězího položte jeden plátek prosciutto crudo a položte 1–2 kousky nakládaných artyčoků. Posypte hoblínkami sýru Gran Moravia, přidejte malou snítku rozmarýnu a zarolujte do závitku. Na pánvi rozehejte olej a ovoňte ho stroužkem česneku. Přidejte závitky a za častého otáčení je osmažte. Přelijte sklenkou bílého vína, osolte, opepřete a vařte ještě 10 minut zakryté pokličkou. Podávejte s opékanými brambory, zalité šťávou z vaření a ozdobené hoblínkami Gran Moravia.



Polenta s ragù se salsicciou a houbami

Suroviny (pro 4–5 osob):

250 g italské klobásky salsiccia • 1 balení polenty Casereccia • ½ mrkve • ½ cibule
• 30 g extra panenského olivového oleje
• ½ skleničky bílého vína • 225 g hříbků nebo žampionů • 125 g rajčatové passaty
• sůl, pepř • nastrouhaný sýr Gran Moravia

Příprava:

Najemno nakrájejte zeleninu a osmažte ji na oleji. Přidejte nakrájenou salsicciu a opečte do růžova. Přelijte bílým vínem a přidejte houby očištěné a nakrájené na plátky. Osolte a opepřete, po 5 minutách vaření přidejte rajčatovou passatu a vařte dalších 30 minut. Polentu nakrájejte na plátky, dejte je na plech vystlaný pečicím papírem a z obou stran ogrilujte. Podávejte spolu s ragù bohatě posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.





Ricottové koblížky s amarettinkami

Suroviny (na cca 30 kusů):

250 g ricotty speciale 🍷 • 60 g amarettinek
rozdrobených najemno 🍷 • 20 g hladké mouky
• 3 žloutky • 30 g cukru • kůra nastrouhaná ze dvou
chemicky neošetřených pomerančů • olej na smaže-
ní • strouhanka na obalení • cukr krupice na ozdobu

Příprava:

Ricottu smíchejte s cukrem, poté přidejte žloutky,
dále rozdrobené amarettinky smíchané s moukou.
ochuťte nastrouhanou pomerančovou kůrou, vše
dobře promíchejte a dejte asi na hodinu do lednice.
Z těsta tvarujte kuličky, lehce je zmačkněte a obalte
ve strouhance. Smažte v dostatečném množství oleje.
Hotové kuličky obalte v cukru krupici a poté dejte
na papírovou utěrku, aby odkapal přebytečný olej.

Muffiny s pancettou a gorgonzolou

Suroviny:

120 g gorgonzoly dolce 🍷 • 6 plátků pancetty 🍷
• 140 g hladké mouky • 1 lžička kypřicího prášku
• 125 ml mléka 🍷 • 3 lžíce oleje 🍷 • 1 vejce

Příprava:

Plátky pancetty ohrilujte dokřupava, osušte papírovou utěrkou,
nakrájejte na malé kousky a nechte vychladnout. Smíchejte
mouku s kypřicím práškem, stranou vyšlehejte vejce s olejem
a mlékem a vmíchejte do mouky. Přidejte pancettu a gorgon-
zolu nakrájenou na kostičky a lžící promíchejte. Těsto rozdělte
do formiček na muffiny a pečte při 180 stupních asi 15 minut.



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



Výrobci představují

Ochutnávky sýrů a italských specialit jsou v našich prodejnách samozřejmostí. Na podzim jsme však připravili navíc celou řadu degustací ve spolupráci s italskými dodavateli. Jsme rádi, že máme možnost představit našim zákazníkům italské speciality prostřednictvím těch nejpovolnějších, jejich výrobců, kteří zvědavým zákazníkům prozradí celou řadu informací ze zákulisí výroby. Věříme, že se nám podaří v tomto trendu pokračovat i v dalším roce a rozšířit ho i do mimopražských a mimobrněnských prodejen.

Vína Zaccagnini v kombinaci se sýry z naší sýrárny

Zástupci italského vinařství Zaccagnini, jejichž vína řady Tralchetto na první pohled poznáte díky vinné větvičce ručně navázané na každé lahvi, pro nás vytvořili lahodné kombinace vín se sýry z našeho sortimentu. Vyzkoušejte i vy Montepulciano d'Abruzzo se sýrem Gran Moravia nebo Provolone stagionato, Pinot Grigio (tedy Rulandské šedé) s Tre Corti či Verenou a Il Bianco di Ciccio se sýrem Nustral d'la Crota.



Sýry Castellano Urbano

Podzimní novinky – sýry Tomino a Stracchino od výrobce Castellano Urbano – přijela do pražských a brněnských prodejen La Formaggeria Gran Moravia představí majitelka paní Sonia Castellano společně s foodbloggerkou Annou Marií Pellegrino (její tipy a recepty najdete na straně 21).

Italské Vánoce s Borsari

Panettone a Pandoro, pečivo neodmyslitelně spjaté s italskými Vánocemi, do našich prodejen přijeli blíže představit zástupci firmy Borsari. Vyrábí se z pravého másla a čerstvých vajec, proto má krásně žlutou barvu, kyně 3 dny a používá se kvásek, který ve firmě Borsari pěstují už 86 let. A tip výrobce na servírování? K pandoru je přibaleno sáček s cukrem, po otevření nechte pandoro v sáčku, nasype na něj cukr a poté uzavřete sáček a protřepte, tak bude pandoro rovnoměrně pocukrované.



Sýr z jeskyně – Nustral d'la Crota

Právě piemontský sýr Nustral byl hlavním protagonistou další ochutnávky v režii samotného výrobce. Pro Nustral je typické zrání v přírodních jeskyních, které si výrobce upravil na zrcí sklípky ve městě Cuneo při stálé teplotě 12 °C. Neváhejte a také vyzkoušejte.

Recepty z regionů



Piemont

Každý italský region má své tradiční speciality, výrobky, zvyklosti. Z nekonečné zásobnice regionálních receptů vám tentokrát nabízíme dva, které jsou typické pro severoitalský region Piemont. Oblast pokrytá z velké části horami, jejímž hlavním městem je Turín, proslavený fotbalem a knižní nakladatelskou tradicí, je rájem nejen sportovců, ale i labužníků. Vždyť například lanýž roste právě ve zdejších lesích.

Fonduta piemontese

Sýrové fondue ochucené bílým lanýžem oceníte zejména během chladných zimních večerů, servírovat jej však můžete také při setkáních s přáteli během celého roku. Piemontské fondue podávejte s opečenými kousky chleba nebo s tradičními grissinami. Pokud vám trocha zbyde, máte mnoho možností, jak ji využít: k dochucení těstovin, risotta, do polévek, k orestované zelenině, k vařeným bramborům a podobně.



Budete potřebovat:

- 400 g sýru fontina
- 4 žloutky
- 250 ml mléka
- 40 g másla
- lanýžové máslo
- sůl

Příprava:

Mléko nalijte do kastrálku (trochu ponechte stranou), přidejte fontinu nakrájenou na malé kousky a osolte. Vařte ve vodní lázni a míchejte, až vznikne hustý a jednolitý krém. V misce rozšlehejte žloutky se zbývajícím mlékem, které jste předtím ohřáli. Vmíchejte do sýrového krému, mělo by vzniknout hladké a krémové fondue. Rozdělte ho do malých mističek, z lanýžového másla vytvořte hoblínky a posypte jimi fondue. Ihned podávejte.

Pere con gorgonzola e noci in salsa di vino

Recept, v němž se lahodně snoubí dva výrazné produkty Piemontu – sýr gorgonzola a víno Barbera – není nijak složitý a přitom působí velmi efektně a rafinovaně.



Budete potřebovat:

- 4 hrušky
- 50g sýru gorgonzola dolce
- 50 g vlašských ořechů
- lžice ricotty
- lžice medu
- 4–6 lžic cukru
- jedna skořice
- 2 hřebíčky
- citronová kůra
- 1 litr vína Barbera

Příprava:

Hrušky oloupejte, rozkrojte na půlky a vykrojte jádřinec. Do hrnce nalijte víno, přidejte cukr, skořici, hřebíček a citronovou kůru a přiveďte k varu. Přidejte hrušky a nechte vařit do změknutí, poté je vyjměte. Víno dál vařte, aby zredukovalo. Připravte si náplň: smíchejte sýr gorgonzola, ricottu, med a namleté ořechy (část ořechů ponechte stranou na ozdobu). Hrušky naplňte sýrovým krémem a ozdobte zbylými ořechy.

Tradiční produkty Piemontu

v sortimentu La Formaggeria Gran Moravia: sýr gorgonzola • sýr Nustrald 'la Crota • víno Barbera • rýže • lanýžové výrobky • grissini



Koláč s ricottou



Budete potřebovat:

na těsto: 300 g hladké mouky, 80 g cukru krupice, 200 g změkklého másla + na vymazání formy, 2 žloutky, citronovou kůru a vanilkový cukr
na náplň: 1 balení ricotty speciale, čokoládové pecičky nebo hoblínky, cukr
na závěr: 2 bílky, trocha cukru

Jak na to:

Do větší mísy dejte všechny suroviny na těsto. Pomozte dětem s oddělením žloutků od bílků a bílky si nechte stranou, budou se v samém závěru hodit. Nechte děti, ať postupným hnětením rukama ze surovin vytvoří vláčné těsto. Toto je asi nejoblíbenější činnost, zvláště pro úplně malé pomocníky. Asi třetinu těsta pak oddělte, budete z něj tvořit mřížku na koláč. Kulatou pečicí formu vymažte důkladně máslem a vložte do ní větší kus těsta, který vyválejte nebo rukama roztlačte na celou plochu formy. Nyní s dětmi připravte náplň: v míse smíchejte ricottu s cukrem a čokoládovými pecičkami nebo hoblínkami. Množství cukru a čokolády si určete sami podle toho, jak moc sladkou náplň doma děláte. Náplň naneste na těsto, ze zbývajících třetin těsta uválejte proužky a navrchu koláče z nich vytvořte mřížku. Dejte péct do trouby na 180 stupňů asi na 30 minut. Mezitím z bílků vyšlehejte s trochou cukru sníh, koláč po 30 minutách vyjměte z trouby, naneste na něj sníh a dejte péct na dalších cca 10 minut.

S dětmi v kuchyni



Předvánoční čas je obdobím, kdy pečeme hlavně cukroví a na jiné pečení nám mnohdy nezbývá čas ani chuť. Určitě ale přijde vhod jednoduchý recept na koláč, který si děti zvládnou udělat s výjimkou pár drobností úplně samy. Jeho základem je litovelské máslo a ricotta.



TIP: Ricottovou náplň můžete ochutit

místo čokoládových peciček třeba nasekanými vlašskými ořechy a medem, rozinkami či jinými suchými plody. Můžete udělat i jinou než ricottovou verzi a těsto potřít marmeládou, povidly, Nocciolatu nebo jakýmkoliv jiným sladkým krémem.

Vegetariánské recepty

Polentové bruschetty

Základem pro následující vegetariánské recepty je polenta Casereccia, kterou v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme v praktickém kilovém balení rozděleném na dva samostatně zabalené půlkilové kousky.



Polentu rozkrájíte na plátky široké asi centimetr a na grilovací pánvi je z obou stran opečte. Tyto polentové bruschetty pak můžete ochutit libovolně dle vašich aktuálních chutí, ideálně kombinacemi sýrů a zeleniny.

bazalkové pesto + mozzarella + vlašský ořech

Mozzarellu nakrájíte na plátky a nechte je v sítku okapat. Na bruschettu natřete bazalkové pesto, na ně položte plátek mozzarely a dokončete půlkou vlašského ořechu.

hruška + ricotta + piniová semínka

Hrušku zbavenou jádřince nakrájíte na velmi tenké plátky. Ricottu smíchejte s nasekanými piniovými semínky, můžete lehce osolit a opepřit. Na bruschettu položte plátek hrušky a na něj naneste trochu ricottového krému.

krém z černých oliv + Tre Corti + cherry rajčátka

Na bruschettu natřete krém z černých oliv, položte plátek cherry rajčátka a posypte sýrem Tre Corti nastrohaným na hoblinky.

nakládaná rajčata + sýr Il Salato + bazalka

Všechny suroviny nakrájíte na malé kousky a vše v misce smíchejte. Směs pomoci lžičky naneste na bruschetty.

Tipy a recepty

Anny Marie Pellegrino



Anna Maria Pellegrino je italská kuchařka, spisovatelka, učitelka a zejména známá blogerka, od roku 2013 je předsedkyní Italské asociace foodbloggerů. Moc nás proto potěšilo, když ve spolupráci s naším novým dodavatelem italských sýrů Castellan

Urbano přijela do České republiky a připravila ochutnávky pro naše zákazníky a školení pro naše prodávace. Rádi bychom se podělili také s vámi o její tipy a recepty, které nás velmi zaujaly.



Tip: Tomino

je sýr s ušlechtilou plisní, který se v Itálii často konzumuje také jako fondue poté, co je v troubě nebo na pánvi prohřátý tak, že je jeho vnitřek krásně tekutý.

Vyzkoušejte:

Zapečené tomino s medem a pistáciemi – tomino fondue

Suroviny:

1 tomino, 1 lžička dezertního vína, několik lístků tymiánu, 2 lžice medu, 1 lžice pistácií, čerstvě namletý černý pepř, celozrnný nebo žitný chléb

Postup: Předehřejte troubu na 200 °C. Sýr Tomino položte do malé formičky a dejte do rozpálené trouby na 10–15 minut. Mezitím nahrubo nasekejte pistácie a na pánvi opečte plátky chleba. Ostrým nožem odkrojte horní kůrku sýru, pokapejte dezertním vínem, přelijte medem, posypte pistáciemi a poprašte čerstvě namletým černým pepřem. Podávejte spolu s opečenými plátky chleba.

Další varianty:

STŘEDOZEMNÍ: plátky rajčat, oregano, plody kapary, kapary, extra panenský olivový olej, pepř, chléb.

LESNÍ: houby naložené v oleji, syrové hříbky, petrželka, mandle, extra panenský olivový olej, pepř.

KAKAOVÝ ZÁZRAK: neobvyklá gurmánská varianta sýru, který nabízí mnohá překvapení: hořká čokoláda max 60%, javorový sirup, křehké sušenky.

“IN SAOR”: dušená cibule, rozinky, pinie, černý pepř.



Tip: Stracchino

je čerstvý sýr s krémovým těstem, který využijete ve slaných i sladkých receptech. Rozmícháním z něho vytvoříte krém, kterým můžete pomoci zdobit sáčky naplnit křehké pečivo, ozdobit kreky a podobně.

Vyzkoušejte: Pohárky s krémem ze stracchina s rozmarýnem a rajčátky

Suroviny: 250 g sýru Stracchino Castellan, svazek rozmarýnu, čerstvá bazalka na ozdobu, sůl, čerstvě namletý černý pepř, ½ skleničky nakládaných rajčat (vhodné jsou pomodorini affumicati Parente nebo pomodorini semisecchi Coelsanus)

Postup: Nadrťte snítky rozmarýnu, smíchejte je se stracchinem, osolte, opepřete a krém vložte do zdobícího sáčku. Dejte odpočinout do ledničky. Do nízkých pohárků naneste krém, zakryjte nakládanými rajčátky, opepřete a servírujte ozdobené čerstvou bazalkou a doplněné křehkými grissinami.



Tip navíc od Anny Marie Pellegrino:

Pokud připravujete syrové prkénko, doplňte ho kromě klasického pečiva, ovoce a marmeládek také malými misticčkami s mixem různého koření, ve kterém si hosté mohou kousky sýru „smočit“.

Už jste vyzkoušeli?

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

Máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale 125 g

Výběrové máslo té nejvyšší kvality, vyráběné výhradně z čerstvé smetany získané odstředěním z mléka krátce po jeho nadojení, to je máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Nově jej v La Formaggeria Gran Moravia představujeme v praktickém a elegantním 125gramovém balení. Toto máslo má 84 % tuku, skvěle se roztírá i krátce po vyjmutí z chladničky a je proto ideálním pomocníkem do každé kuchyně. Určeno je nejen pro labužníky, ale i pro profesionály v gastronomii. „Tento výrobek vznikl proto, aby se stal tím nejlepším máslem na trhu,“ vysvětluje prezident skupiny Roberto Brazzale. „Každý aspekt byl pečlivě prostudován, od výběru suroviny, přes její přepravu, odstředování, zrání smetany, zmáslnění až po balení pro koncového spotřebitele.“ Aby byla tato svého druhu jedinečná výroba zpečetěna, je na povrch každého kusu ručně vyražen otisk ve tvaru protěže alpské. Stejně tak balení jednotlivých kusů se provádí jako kdysi ručně. Na vánočním stole by toto mimořádné máslo určitě nemělo chybět.

Výrobce: Skupina Brazzale
Balení: 125 g

Nakládané grilované speciality

Podzimní novinkou našeho sortimentu jsou nakládané grilované speciality Coelsanus. Konkrétně nabízíme grilované vypeckované olivy ve slunečnicovém oleji ochuceném oreganem a chilli a sušená grilovaná rajčata ve slunečnicovém oleji ochuceném tentokrát česnekem, petrželí a chilli. Výrobce je specialistou v produkci nakládaných zeleninových specialit, při výrobě používá pouze čerstvé suroviny, které zpracovává do 24 hodin od dodání. Grilování je velmi pozvolné, aby si zelenina uchovala všechny své organoleptické charakteristiky. Tyto nakládané grilované speciality využijete k doplnění sýrových prkének, k ochucení bruschett a obložených baget, do zeleninových salátů, těstovin, na pizzu, ale také na přípravu rafinovaných jednohubek a mnoha dalších předkrmů.

Výrobce: Coelsanus, Itálie. Balení: olivy 330 g, rajčata 280 g



Pancetta arrotolata

Pancetta je typická italská uzenina vyrobená z vepřového bůčku. Vyrábí se ve dvou základních formátech, plochá nebo stočená do kulata, tedy italsky „arrotolata“. Pancetta arrotolata, kterou máme v naší nabídce, se vyrábí na severu Itálie v oblasti Bergamo v podniku, který pro nás vyrábí také salámek se sýrem Gran Moravia, a který klade velký důraz na výběr kvalitní italské suroviny. Pancetty po nasolení a srolování zrají asi 50 dnů ve speciálních zracích sklepích vyhloubených v kopci ležícím hned za výrobnou. Právě díky charakteru tohoto prostředí s nevyčerpatelnou zásobou kyslíku mají výrobky Bortolotti svou jedinečnou kvalitu. Pancettu výtečně využijete nejen ve studené kuchyni v kombinaci se sýry, ale také při úpravách masa. Jednotlivé kusy jí můžete ovinout a teprve poté dát péct. Stejně tak můžete pancettou omotat například zeleninu nakrájenou na proužky a opět dát péci či grilovat, vynikající je takto například s fazolovými lusky.

Výrobce: Bortolotti salumi, Itálie
Balení: krájeno v pultu

Sladké krémy Scyavuru

Sicilský výrobce specialit, krémů a marmelád, zemědělský podnik Scyavuru, staví na třech pilířích: starobylé tradici, lásce k místní kultuře, sicilské vášni pro chuť a vůni. Ostatně samo slovo „scyavuru“ v sicilském dialektu znamená vůni. Nás velmi těší, že podnik vyšel vstříc našemu požadavku a nově pro nás vyrábí krémy bez použití palmového oleje. V La Formaggeria Gran Moravia tak nyní nabízíme tyto krémy v příchutích káva a pomeranč v praktickém 200gramovém balení. Vyzkoušejte je i vy, krémy dodají na mimořádnosti nejroztříštějším zákuskům a dezertům, výtečně si je vychutnáte i natřené jen tak na sušenkách.

Výrobce: Aziende agricole Scyavuru srl, Itálie. Balení: 200 g



Už jste vyzkoušeli?

Lambrusco Ceci

Lambrusco značky Ceci je jedním z těch v Itálii nejznámějších a nejocetovanějších. Počátky rodinného vinařství spadají do 30. let, k hlavní expanzi došlo pak zejména v letech devadesátých. Jeho vína pravidelně získávají významná mezinárodní ocenění a nejenak je tomu i v případě vína Otello Nero di Lambrusco, které nově nabízíme v našich prodejnách. To se pyšní mimo jiné zlatou medailí mezinárodní enologické soutěže Vinitaly 2015, stříbrnou medailí světové soutěže Concours Mondial de Bruxelles 2014, zlatou medailí CWSA (China Wine & Spirits Awards) a CWSA Sparkling Wine Of The Year Trophy. Užijte si jeho intenzivní zakulacenou chuť a buket s vůní lesních plodů se závěrečnými tóny fialek i vy. Servírujte jej vychlazené ideálně na 8–10 stupňů, kdy nejvíce vyniknou všechny jeho charakteristiky. Mimořádnost tohoto vína podtrhuje také atypická hranatá láhev, která bude ozdobou svátečního stolu.

Výrobce: Cantine Ceci, Itálie. Balení: 0,75 l





Bezlepkové recepty z našich surovin

V zimní inspiraci pro všechny, kdo musí ze svého jídelníčku vyřadit lepek, jsme využili novinku sortimentu La Formaggeria Gran Moravia – bezlepkové těstoviny značky Newlat. Vyzkoušejte řadu chutných prvních chodů, které v zimním čase zahřejí a zároveň potěší vaše chuťové pohárky.

Eliche s pórkem a klobáskou salsiccia

Suroviny (pro 4 osoby):

400 g bezlepkových těstovin eliche
• 300 g italské klobásky salsiccia Mamma Tina • 1 pórek • sklenka bílého vína • 100 g sýru Gran Moravia Julienne • olivový olej • sůl , pepř



Spaghetti s lardem a olivami

Suroviny (pro 4 osoby):

400 g bezlepkových špaget
• 120 g italského špeku Lardo
• 100 g oliv Bella di Cerignola
• 150 g rajčatové polpa a dadini
• snítka rozmarýnu • 1 stroužek česneku
• 1 polévková lžice olivového oleje
• sůl , pepř

Příprava:

Do dostatečného množství osolené vody dejte vařit těstoviny. Olivы vypekujte a nakrájejte na kousky, snítka rozmarýnu nasekejte, lardo nakrájejte na kostičky. Na pánvi na olivovém oleji orestujte stroužek česneku, přidejte nasekaný rozmarýn a nakrájené olivy. Přidejte lardo, osmahněte ho a poté přidejte rajčatovou dužinu. Provařte asi 5 minut, poté na pánev přidejte uvařené a scezené těstoviny. V případě potřeby přidejte lžici vody z vaření těstovin.

Příprava:

Do dostatečného množství osolené vody dejte vařit těstoviny. Pórek důkladně omyjte a nakrájejte najemno, klobásku nakrájejte na malé kousky. Na pánvi na oleji orestujte pórek, přidejte klobásku a opečte do růžova. Zalijte bílým vínem a nechte odpařit. Osolte a opepřete. Na pánev přidejte uvařené a scezené těstoviny a promíchejte. V případě potřeby přidejte trochu vody z vaření těstovin. Na talíři bohatě posypte sýrem Gran Moravia Julienne.



Eliche se sýrovou omáčkou a hruškami

Suroviny (pro 4 osoby):

360 g bezlepkových těstovin eliche
• 200 g sýru Taleggio • 120 g smetany na vaření • 2 tvrdší nasládlé hrušky
• 50 g sýru Gran Moravia + scaglie Gran Moravia na ozdobení • oříšek másla • hrst vlašských ořechů
• sůl , pepř

Příprava:

Hrušky oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte na kostičky. Na pánvi rozpustěte oříšek másla a orestujte na něm kostičky hrušek. Opékejte asi 5 minut, poté odstavte. Mezitím dejte vařit těstoviny. V hlubší pánvi zahřejte smetanu a pomalu v ní rozpustěte sýr Taleggio předem nakrájený na malé kousky. Do sýrové omáčky vmíchejte nastrohaný sýr Gran Moravia, nasekané vlašské ořechy a opečené kousky hrušek. Přidejte uvařené a scezené těstoviny, osolte a opepřete dle chuti, promíchejte a okamžitě servírujte ozdobené hoblíčkami sýru Gran Moravia a ještě několika vlašskými ořechy.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Věděli jste, že...



... nově nabízíme možnost použití vašich vlastních krabiček?

Stále častěji se nás ptáte na možnost zabalení kupovaných výrobků do vašich vlastních krabiček místo do jednorázových potravinových obalů. A protože nám není lhostejný dopad lidské činnosti na životní prostředí, prověřili jsme tento druh požadavku s dozorovými orgány a nově tak vycházíme vstříc zákazníkům, kteří si přejí uložit naše výrobky do vlastní přinesené nádoby. Musí při tom však být respektovány následující podmínky:

1. Je třeba dodržovat zásady manipulace s přinesenými nádobami tak, aby nebylo kontaminováno zařízení prodejny, které je potom ve styku s potravinami pro ostatní zákazníky (tedy např. váhy a krájecí prkna). Je také důležité mít na paměti, že nádoba by se neměla ze zdravotně-hygienických důvodů dostat do oblasti za pultem, a proto musí být vážené zboží položeno na papír připravený na váze a poté předáno do vlastní nádoby zákazníka. Papír z váhy lze použít opakovaně pouze u takových výrobců, které jej nijak neznečistí (např. tvrdé sýry), aby si všechny vážené výrobky zachovaly své původní aroma a chuť a nebyly dotčeny aromatem ostatních, před nimi vážených výrobků.
2. Krabičky, které zákazník přinese, nesmí být znečištěné a prodávач musí při manipulaci s nimi použít jednorázové rukavice.
3. Vzhledem k charakteru prodáváného zboží – většinou se jedná o velmi čerstvé zboží s krátkou dobou spotřeby – se na takto prodané zboží nepřijímají reklamace a doporučujeme ho spotřebovat v co nejkratší době.

... u sýrů není tučnost jako tučnost?

U sýrů se na obalu či etiketě setkáváme se dvěma informacemi týkajícími se tuku. Často to bývá obsah tuku v sušině, tedy údaj uvádějící kolik % tuku obsahuje pouze sušina sýru. Takový údaj nám ale neříká, jaký je absolutní podíl tuku ve výrobku, ve skutečnosti je totiž tuku ve výrobcích méně. Kolik přesně, to se dozvíme z tabulky s výživovými údaji, která je od roku 2016 povinnou součástí informací uváděných na obalech. V ní se uvádí, kolik gramů tuku je ve 100 g celé potraviny a také kolik z celkového množství tuku představují nasycené mastné kyseliny. Mezi oběma údaji o tuku je přímý vztah vyjádřený následujícím vzorcem:

$\% \text{ hmotnost tuku v sušině} = \text{absolutní tuk} / \text{sušina} \times 100.$

Při čtení údajů o tučnosti sýru je tedy třeba mít toto vše na paměti a uvědomit si, že nekonzumujeme pouze sušinu, ale výrobek jako celek. Navíc platí, že čím je sýr zralejší, tím je vyšší obsah sušiny. Nejnížší obsah sušiny mají proto sýry čerstvé, u kterých je pak kvůli přepočtovému vzorci vyšší obsah tuku v sušině i když absolutní obsah tuku je stejný nebo nižší než u starších sýrů. Výmluvným příkladem může být ricotta, kde je absolutní obsah tuku ve 100 g výrobku celkem 22 g, díky nízkému obsahu sušiny však po přepočtu dostaneme obsah tuku v sušině 68. To je hodnota, která ricottu dle české legislativy řadí dokonce mezi vysokotučné sýry i přesto, že reálně v ní zkonzumujeme pouze 22 gramů mléčného tuku na 100 gramů výrobku.



Výrobek	obsah tuku g/100 g	obsah sušiny %
Caciotta	26	55
Furfante	25	55
Giuncata	22	43
Gran Moravia	28	66
Gran Moravia plátky	25	63
Il SalatQ	20	40
Mozzarella	19	42
Provolone Dolce	30	57
Provolone Piccante	29	57
Ricotta	22	32
Tre Corti	34	65
Tvaroh	12	30
Verena	33	60
Scamorza bianca/affumicata	22	48



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

5 tipů na nezapomenutelnou krátkou dovolenou

Města bohatá na přírodní krásy, umělecká díla a mnoho typických jídel, která stojí za prozkoumání třeba během prodlouženého víkendu, kdy si stihnete vychutnat hned několik lokálních obědů a večeří.

1. Parma, prosciutto crudo a velikán hudby



Pokud máte rádi vysoce ceněné uzeniny, jako jsou prosciutto crudo a culatello, pak bude vašim městem právě Parma. Je také kolébkou sýrů, jako je Parmigiano Reggiano, a je i městem, které si osvojilo jednoho z největších italských skladatelů, Giuseppe Verdiho. Náměstí, parky, muzea a divadla – to vše činí z Parmy elegantní salon, kterému nechybí bujarost zdejších vinoték, ve kterých vám nalijí víno

Lambrusco do mističek přesně tak, jak velí tradice. Neodmyslitelně k ní patří také historické řemeslné dílny, obchůdky vintage, bazary plné galanterního zboží, lahůdkářství, kde najdete všechny dobroty, které toto město, jež z jídla učinilo skutečný kult, nabízí. Na procházku se vydejte z náměstí Garibaldi, které je středověkým srdcem města, a nechte se vést uličkami, zákoutími a nakažlivým veselím místních obyvatel. Nezapomeňte se zastavit a ochutnat některá ze slavných jídel zdejší kuchyně, která vychází ze zemědělských tradic a je známá zejména svými prvními chody a masem, a velmi slavným receptem „torta frita“.

Nevynechejte: torta frita, Lambrusco a uzeniny

Ke královské večeři nebudete potřebovat nic složitějšího: nechte si donést talíř s uzeninami, na kterém nesmí chybět prosciutto crudo, culatello a salám, spolu s velkou porcí horké torta frita a vynikajícím Lambruskem. Vyberte si nějakou restauraci v centru, aby vám neuniklo nic z atmosféry města, a dopřejte si příjemnou večerní procházku. Prožijte večer, na který nezapomenete.

2. Kalábrie, pláže, jeskyně a 'nduja

Pár kilometrů od nádherných pláží Capo Vaticano, na úpatí hory Monte Poro, leží městečko Spilinga. V prostoru mezi křišťálově lesklým mořem pobřeží Costa degli Dei a horami tu narazíte na zahradu plnou vůní, barev a kontrastů. Je to ideální místo pro stravení krátké dovolené v lůně přírody s dechberoucí krajinou, kouzelnými přírodními jeskyněmi a silnými, pikantními chutěmi typickými pro kalábrijskou kuchyni. Dokonalým příkladem je 'nduja, typický zdejší krémový salám vyrobený z vepřového masa a feferonky, který je známý již po celém světě. Kromě klasického namazání na chleba se používá i k ochucení tradičních čerstvých těstovin nebo zdejšího ovčího sýru pecorino Monte Poro.

Nevynechejte: 'nduja s teplým chlebem

Kalábrie je region krás, protikladů, výrazných chutí a starodávných gest. A taková je i nejtýpčtější svačina ve většině regionu: pořádná porce salámu 'nduja namazaná na krajici teplého chleba, podávaná s cibulkou z Tropey nakrájenou na plátky a sklenkou zdejšího robustního červeného vína.



3. Matera, na výlet do skalnatých Sassi



Je jedním z nejstarších měst světa, které se proslavilo svými Sassi, tedy dvěma skalnatými bloky obydlí, která si člověk vyhloubil v přírodních jeskyních a kde žil již od paleolitu: Sasso Caveoso a Sasso Barisano. Malebné, tajemné a údiv vyvolávající území bohaté na tufové jeskyně, podzemní město, kudy prošli Řekové, Byzantinci,

Langobardi, Saracéni, Normané, Fridrich II. i králové Aragonštů. Majestátní příroda, kterou člověk přetvořil v domov a život přizpůsobil tomuto nezkrotnému území, které se stalo Evropským hlavním městem kultury pro rok 2019. Z architektonického hlediska je Matera jednoduše magická: kostely zavěšené na skále, jeskyně, pohřebiště, zahrady, uličky a paláce všech epoch od středověku až po moderní dobu.

Nevynechejte: chléb s olejem z podzemí

Vyberte si jednu z mnoha typických hospůdek, které jsou vyhloubeny v tufových jeskyních. Jako první věc si tu dopřejte ochutnávku lukánského oleje a chleba z Materly, což je neodmyslitelný předkrm v Sassi. A pak už se nechte rozmazlovat čistými chutěmi zdejší zemité kuchyně, která není bohatá, ale její chutě jsou intenzivní a barvy zářivé. Využívá místní suroviny, divoce rostoucí zeleninu a hořké byliny, domácí těstoviny, sýry caciocavallo a pecorino, ovčí maso, typická vína a sladkosti s hrozny a fíky. Není možné, aby vás večeře v Mateře prostě nenadchla.

4. Amalfi, citronové pobřeží

Amalfské pobřeží je jednoduše rájem na zemi. Je to vlastně vápencová terasa, která se vznáší nad kobaltově modrými vodami Tyrhénského moře pod azurovým nebem. Právě zde mají barvy jedinečný odstín. Pobřeží se pro svoji krásu stalo objektem zachyceným na nespočtu obrazů a odjakživa je vysněným cílem turistů z celého světa. Pokud se vydáte silnicí 63, cestou vybudovanou již Bourbonskými, která se vine podél pobřeží, budete mít vinice, divokou středomořskou přírodu, pláže, městečka s typickými barevnými domky a spoustu citronovníků. Citrony z Amalfi jsou velké, voňavé, šťavnaté, sladké; jsou vynikající nejen k jídlu, ale také krásné na pohled. Najdete je proto namalované na typických zdejších majolikách. Pobřeží se táhne od Neapolského zálivu až po ten Salernský a zahrnuje 13 měst, která všechna stojí za návštěvy: Amalfi, Atrani, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minorì, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. Užijte si toto pohádkové místo z půjčené loďky, kterou se dostanete i do těch nejtajnějších zákoutí pobřeží a prohlédnete si je z jiné perspektivy.



Nevynechejte: zákusky na náměstí

Amalfi je především místem citrusových zákusků a velkých cukráren a pekařství. Na hlavním náměstí se nacházejí ty nejlepší cukrárny, kde můžete královsky posnídat třeba sfogliatelle s ricottou a pomerančovou kůrou, kandované citrony, dort „caprese“ a další citronové moučníky. Nezapomeňte ale vyzkoušet i místní pizzu, pobřeží je svými pizzaioli proslavené, a další místní jídla jako jsou scialatielli, ančovičky z Cetary a králík po ischitánsku.

5. Do Mantovy za dýní

Tichá krása Mantovy se vyjevuje pozvolna, ze zajetí mlhy stoupající z jezer a řek, které město obklopují či protínají. Její elegantní paláce, památky odrážející se ve vodní hladině, náměstí, kostely, to vše můžete objevovat díky krátkým vzdálenostem pěšky. Nechte se vést nenápadným kouzlem historie Gonzagů, která tu číhá na každém rohu. Tajemná, fascinující a ponořená v zeleni, taková je Mantova, truhlice plná pokladů nabízející výlet do srdce umění a krásy. Vydejte se ze slavného Náměstí bylinek Piazza delle Erbe kolem rotundy sv. Vavřince, která je nejstarším



kostelem ve městě, na náměstí Piazza Sordello, kde se nachází Královský palác Gonzagů a mantovská katedrála. Nezapomeňte na exkurzi do místní kuchyně stavící na mnohasetleté venkovské tradici území bohatého na vodu a půdu vhodnou k pěstování určitých plodin, třeba dýně, jež je jednou z nejslavnějších ingrediencí zdejších receptů.

Nevynechejte: dýňové tortelli a dušené maso s mostardou

Mantovská kuchyně je bohatá a vydatná a najdeme v ní vskutku mimořádné pokrmy. Mezi nimi jsou na prvním místě tortelli plněné dýní a amarettkami, které spolu s koláčem sbrisolona představují skutečný symbol města. Dušené maso podávané spolu s mostardou, dalším typickým výrobkem, je vynikajícím druhým chodem autentického mantovského menu.

Další tři tipy ve zkratce:

6. Vinné sklípky v Langhe a v Monferratu

Vychutnejte si robustní vína piemontské tradice v pohádkovém prostředí kopečků a vinic s Alpami na pozadí scenerie.

7. Ryby a bylinky Ligurie, Cinque Terre

Při procházkách mezi bylinkami a kvetoucími keři ve svazích prudce se svažujících k moři nezapomeňte ochutnat ančovičky z Monterosso, ligurskou focaccia a pansotti s ořechy.

8. Tržnice a street food v Palermu

Architektura z dob Normanů a starobylé tržnice Capo, Ballarò a Vucciria jsou kulisou pro objevitelskou cestu po typickém zdejším street food, jako jsou sfincione (druh pizzy), chléb a panella (smaženky z cizrnové mouky) a chleba s meusa (vnitřnostmi smaženými na sádle).



World Dairy Summit

Světový mlékařský summit je organizován federací FIL-IDF a každoročně se na něm schází ti nejvýznamnější odborníci mlékařského sektoru, kteří zde představují a porovnávají nová vědecká zjištění, probírají politická a obchodní témata a diskutují o nových trendech v tomto oboru. V roce 2018 se World Dairy Summit konal v jihokorejském Tedžonu, v roce 2019 jej bude koncem září hostit turecký Istanbul.



Piercristiano Brazzale předsedou Výboru pro vědu a koordinování programu FIL-IDF

Mezinárodní mlékařská federace FIL-IDF (Fédération Internationale du Lait – International Dairy Federation) zvolila novým předsedou Výboru pro vědu a koordinování programu (SPCC) Piercristiana Brazzaleho, technického ředitele Skupiny Brazzale a místopředsedu představenstva litovelské sýrárny Brazzale Moravia.



Volba proběhla 14. října během 103. ročníku summitu World Dairy Summit, který v jihokorejském Tedžonu (Daejeon) slavnostně zahájil bývalý generální tajemník OSN Pan Ki-mun. V dlouholeté historii Federace je to vůbec poprvé, co byl do této prestižní a důležité funkce zvolen Ital.

Pro celou Skupinu Brazzale, do níž patří litovelská sýrárna Brazzale Moravia a její podnikové prodejny La Formaggeria Gran Moravia, je to obrovská pocta i závazek. Jak zdůraznili účastníci summitu, tato volba je zároveň oceněním inovativní politiky Skupiny Brazzale v oblastech ekoudržitelnosti a internacionalizace. Modely výrobních řetězců Skupiny, jako jsou Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia v České republice a Znovuzalesnění pastvin pro masný skot v Brazílii, jsou považovány v mezinárodním měřítku za průkopnické a Skupině Brazzale získaly významné zviditelnění a uznání.

FIL-IDF

Mezinárodní mlékařská federace byla založena v roce 1903. Jde o soukromou neziskovou organizaci se sídlem v Bruselu, která zastupuje zájmy všech, kdo na mezinárodní úrovni působí v mlékařském odvětví. Federace je uznávanou

mezinárodní autoritou, která aktivně přispívá ke zlepšování standardů v mlékařství na vědecké bázi. Odborníci pracující v různých oblastech mají za cíl zlepšovat povědomí o výrobních řetězcích a o jejich ekonomických, zdravotních, sociálních a environmentálních dopadech. Federace má 75 členů, kteří představují více než 75 % světové produkce mléka. Působí v ní kolem 1200 odborníků pracujících v devíti různých oblastech: zdraví a welfare zvířat, mlékařská věda a technologie, ekonomie a marketing, životní prostředí, řízení zemědělských podniků, potravinové standardy, hygiena a bezpečnost potravin, metody analýzy a vzorkování, výživa a zdraví. Díky těmto činnostem se FIL-IDF stala základním zdrojem vědeckých a technických poznatků pro všechny zainteresované subjekty celosvětového mlékařského sektoru, jako jsou prvovýrobci mléka, zpracovatelé, další dodavatelé v celém výrobním řetězci, univerzity, výzkumná centra, vládní i mezinárodní organizace. Zároveň je hlavním technickým konzultantem Organizace pro výživu a zemědělství a Světové zdravotnické organizace při OSN.

Pozvánka

◀ Tým prodejny (zleva) Petra Lakatosová, Jana Hlaváčková a Michaela Adamčíková



La Formaggeria Gran Moravia OC CAMPUS SQUARE BRNO

Prodejna v brněnském OC Campus Square je prvním open shopem La Formaggeria Gran Moravia, tedy konceptem otevřeného ostrůvku v obchodním centru. Otevřena byla v letošním květnu a zákazníkům nabízí široký výběr sýrů a mléčných výrobků z litovelské sýrárny spolu s italskými sýry, uzeninami, víny a dalšími lahůdkami vybranými přímo u italských výrobců.

„Naše prodejna je snad na nejlepším možném místě uvnitř nákupní galerie. Nachází se totiž na tak zvaném téčku naproti pokladnám Tesco store, takže zákazníci nás nemohou minout,“ popisuje vedoucí Michaela Adamčíková skvělé umístění open shopu. Jeho zákazníci tu obsluhuje usměvavý tříčlenný tým, jemuž v době odpoledních špiček vypomáhají dvě šikovné studentky, které umí a ví téměř vše, co kmenový personál. „Na malé ploše stánku musí být práce dobře koordinována, jinak bychom se nevyhnuly vzájemným kolizím,“ směje se vedoucí, podle které si do prodejny najdou cestu stejnou měrou jak muži, tak ženy a přichází také hodně cizinců.

„Vzhledem k naší poloze v bezprostřední blízkosti univerzitního kampusu Masarykovy univerzity a zároveň nedaleko nových skleněných budov plných kanceláří s kosmopolitním osazenstvem k nám každý den zavítají zákazníci jiných národností. S některými se domluvíme pouze anglicky, někteří však mají snahu na nás mluvit velmi roztomilou češtinou,“ říká vedoucí a dodává, že dnešní zákazníci jsou mnohem zvědavější než dřív, jsou nakloněni vyzkoušet nové produkty i nové kombinace: „Rádi naslouchají popisu daného zboží, ochutnávají a nechají si doporučit. Vzhledem ke koncepci stánku u nás probíhá prodej tak, jako byste byli na návštěvě u někoho v kuchyni. Zákazníci nám vidí pod ruce při veškeré manipulaci se zbožím i krájení uzenin. Mohou se tak na vlastní oči přesvědčit, že výrobky jsou čerstvé, krásně voní a práce probíhá s maximem hygienických standardů.“ Zákazníků prodejny stále přibývá, a to napříč celým spektrem. Jsou to jednak studenti, ale také noví zaměstnanci kancelářských budov, návštěvníci nedaleké fakultní nemocnice i obyvatelé přilehlých sídlišť. „Rádi se k nám vrací. Je to proto, že u nás najdou vždy čerstvé výrobky z naší sýrárny i z Itálie a také dokážeme poradit, když si

neví rady s výběrem. Mnohdy jsou překvapeni, že sýry dáváme ochutnat, aby si svojí volbou byli jisti. A v neposlední řadě jsme na zákazníky milí,“ říká Michaela Adamčíková a dodává, že spolu s ochotou a vstřícností jdou ruku v ruce také odborné znalosti. Bez těchto atributů by podle ní nabízený servis nebyl kompletní.

A co si zákazníci prodejny OC Campus Square oblíbili nejvíce? Nejčastěji si z obchůdku odnášejí syrovátky, tvaroh, máslo, jogurty a čerstvé sýry. Z italských pochoutek si vyhlédli především šunky, a to jak sušenou, tak dušenou, a rádi zkouší veškeré novinky, které se objeví na pultu. V zimním jídelníčku by podle vedoucí prodejny určitě neměly chybět těstoviny plněné sezonní zeleninou, jako je dýně nebo lilek, polité máslem a posypané sýrem Gran Moravia. „Určitě bych zákazníkům v chladných měsících doporučila sýry, které se dobře roztápí a lze si z nich připravit lahodnou teplou večeři, například Tre Corti a Verena Dolce. To jsou sýry, které můžete zapéct v troubě na těstovinách, mase i zelenině. A trochu toho sluníčka by nám mohl připomenout i šafrán, který je skvělý nejen do rizota, ale i na dochucení nejrůznějších krémů ve sladké kuchyni,“ dodává Michaela Adamčíková a za celý personál srdečně zve všechny čtenáře k nákupu v prodejně OC Campus Square Brno.

Silvestrovský tip

„Osobně mám ráda téměř vše, co nabízíme zákazníkům, ale moje ‚guilty pleasure‘ je gorgonzola s mascarpone spolu s čerstvou bagetkou z naší nabídky,“ prozrazuje Michaela Adamčíková a pro čtenáře přidává tip na rychlé a jednoduché silvestrovské pohoštění: „Na Silvestra bych ukrojila od každého sýra kousek, protože právě to je nejlepší příležitost, jak ochutnat velkou škálu sýrů. K nim bych přidala různé marmeládky, které se se sýry skvěle snoubí, a nakrájela bych na prkýnko Salamino se sýrem Gran Moravia, případně Cacciatore. K tomu doporučuji nějaké dobré víno z naší nabídky, například Primitivo, a přeji všem dobrou chuť.“



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 Campus Brno.

Andrea Svobodová, Brno

Co jste dnes v prodejně La Formaggeria Gran Moravia nakoupila?

Dnes jako tradičně tvaroh a máslo. Tyto potraviny tady nakupuji nejčastěji.

Chodíte sem často? Každý čtvrtek, když přivázejí čerstvý tvaroh.

Kupujete zde i jiné výrobky?

Ano, hlavně sýry. Převážně si беру Pecorino, v oblibě mám také Tre Corti, občas zkusím speck a mortadellu.

Jak jste prodejnu objevila?

Chodívala jsem do prodejny na Zelný trh a tam jsem se o jejím otevření dozvěděla.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Ano, balíček jsem udělala ze sýrů a z vína a dárek měl úspěch.

Martina Stodůlková, Jinačovice

Jaký je váš dnešní nákup?

Koupila jsem mortadellu, kozí zrající sýr, který je teď v akci, Giuncatu s rukolou – prostě výběr různých sýrů.

Jak je v kuchyni připravujete?

Připravím je jen na talíř jako zobání

a dám k nim olivy a zeleninu.

Chodíte často do této prodejny?

Nakupuji tady tak jednou do týdne.

Jak jste prodejnu objevila?

Pracuji kousek odtud, takže jsem přivítala, že je prodejna právě tady.

Napadlo vás obdarovat někoho sýry?

Ano, rodičům jsme tady už něco jako dárek vybrali. A právě teď jsem tu dostala brožurku vánočních balíčků, takže se možná inspirovi.

Znáte Itálii, jezdíte tam na dovolenou?

Byla jsem v Itálii asi dvakrát u moře a příští rok zvažujeme poznávací cestu po Toskánsku. Uvidíme. Myslím, že se teď lidé více zajímají o cestování spojené s jídlem. I na sobě to vidím, že si zajdu občas na něco dobrého a užiju si to.

Karolína Burzová s Amálkou
Brno



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

Dnes jsem si tu koupila máslo a salám.

Chodíte sem na nákup často?

Sem občas, jinak chodím spíše do centra do prodejny na Zelný trh.

Nakupujete v této síti prodejen pravidelně?

Asi jedenkrát týdně.

K čemu zdejší produkty a speciality používáte?

Hodně používám máslo na pečení. Sýr Gran Moravia například na brambory, které zapékám. Malá to má také moc ráda. Jinak kupuji různé sýry jen tak k jídlu.

Martin Šandr, Brno



Co jste dnes vložil do svého nákupního košíku?

Mám tu syrovátku a dva zákysy.

Jak často tu nakupujete?

Jsem tu často, a to od té

doby, co prodejnu otevřeli. Oceňuji ji pro

výbornou kvalitu zboží. Někdy sem chodím i čtyřikrát nebo pětikrát týdně a nakupuji si tu i dobroty na oběd. Pracuji tady, mám to blízko.

Máte nějaký oblíbený recept?

Občas si udělám lanýžové špagety se sýrem Gran Moravia. Lanýže mi zachutnaly a dnes je našťestí už dost míst, kde se dají sehnat.

Dal jste někdy sýr jako dárek?

Ano, myslím, že jsem ten dárek koupil právě tady – pecorino s lanýžem.

Co říkáte na přístup zdejšího personálu?

Je perfektní, vždycky mi poradili.

Doporučujete prodejnu svým známým?

Určitě, doporučuji zdejší prodejnu i tu ve městě.

Markéta Uhrová, Brno



Které pochoutky jste si dnes vybrala?

Nakoupila jsem mortadellu a sýr grana.

Chodíte do zdejší prodejny často?

Stavím se tady pokaždé, když jsem v Campusu.

Máte nějaký speciální recept?

Spíše zdejší produkty a speciality používáme v čerstvém stavu, koupíme si sýry, uzeniny a večer si uděláme obložené talíře a víno k tomu. Často tady kupuji také gnocchi i hotové čerstvé těstoviny. Je to moc dobré.

Jezdíte do Itálie a máte tam nějaké oblíbené místo?

Ano, jezdíme do Toskánska, do oblasti kolem města Siena. Oblíbené máme i jižní Tyrolsko.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Dámy jsou skvělé, vždy dobře poradí.

Obdarovala jste už někoho sýrem?

Často tu nakoupíme sýry a dáváme dárkové balíčky na narozeniny nebo Vánoce.

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	10, 12, 14, 15, 24, Kuchařka II, III
☐ Verena	16
☐ ricotta	18, 19, 20, Kuchařka IV
☐ Tre Corti	20
☐ mozzarella	16, 20
☐ Il Salatò	20
☐ máslo	12, 14, 15, 18, 19, 24

Italské speciality

☐ polenta	16, 20, Kuchařka III
☐ amarettini	Kuchařka IV
☐ rajčatová konzerva	16, 24, Kuchařka I, III
☐ šafrán	15
☐ ančovičky	16
☐ lanýžové máslo	15, 18
☐ Tartufmiele	11, 12

Italské sýry

☐ Scamorza	Kuchařka I
☐ Taleggio	24, Kuchařka II
☐ Gorgonzola	11, 15, 18, Kuchařka IV
☐ Fontina	18
☐ Mascarpone	11
☐ Provolone dolce	11
☐ Asiago	15
☐ Tomino	21
☐ Stracchino	21

Italské uzeniny

☐ prosciutto crudo	11, Kuchařka II, III
☐ speck	11, 16
☐ mortadella	12
☐ bresaola	15
☐ pancetta	Kuchařka IV
☐ saliscia	15, 24, Kuchařka III
☐ lardo	24

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

- ☐ různé druhy nakládané zeleniny
- ☐ pesto
- ☐ těstoviny
- ☐ rýži
- ☐ extra panenský olivový olej
- ☐ nocciolatu a nějakou marmeládu
- ☐ červené i bílé víno
- ☐ taralli

Poznávájte s námi chutě 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.*

Naše prodejny

BRNO

Zelný trh 19
tel.: 542 214 836

BRNO-KRÁLOVO POLE

NC Královo Pole
Cimburská 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

LITVEL

Tři Dvory 98
tel.: 585 152 362

OLMOUC

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 Chodov
Roztylská 2321/19
tel.: 272 075 483

PRAHA 5

OC Nový Smíchov
Plzeňská 233/8
tel.: 770 167 376

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

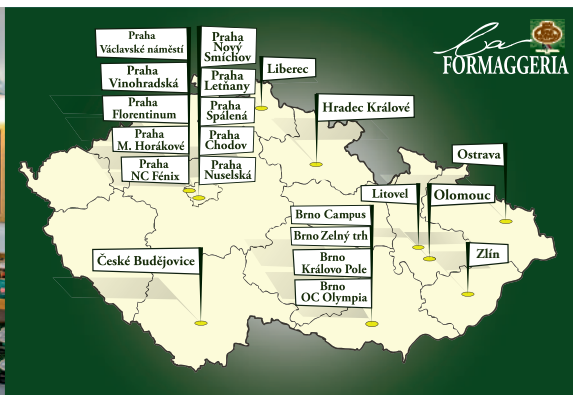
ZLÍN

OD Zlín
nám. Práce 2523
tel.: 770 190 638
nově otevřeno!



VÍNO
OTELLO NERO
DI LAMBRUSCO
Více na
straně 23

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

www.laformaggeria.cz