

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo 24

jaro 2019
zdarma



ALICE NELLIS:

Má nejoblíbenější
kuchyně je ta doma



RECEPTY PRO VÁS

Svěží speciality
s příchutí jara



DESATERO

tipů, co s sebou
vzít a jak si užít
výlet do hor



Když chcete to nejlepší

84 %
tuku

lahodná
chuť

vyrobena z té
nejčerstvější
smetany



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

www.laformaggeria.cz



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

dovolte mi, abych vás
poprvé v roce 2019

pozdravil při četbě našeho magazínu La Formaggeria. Je tu začátek jara a s ním i pravidelný návrat pestřejšího výběru čerstvých surovin, zejména zeleniny, která se skvěle doplňuje se sýry a dalšími mléčnými produkty. To je také důvod, proč na následujících stranách tohoto čísla hrají prim čerstvé výrobky z naší litovelské sýrárny, jako jsou ricotta, mozzarella, jogurty či zákysy. Věříme, že pro vás budou informace a recepty inspirací a užijete si svěží jaro plné chutí.

Zajímavý a inspirativní je také rozhovor s režisérkou Alicí Nellis, která nám prozradila nejen to, na čem právě pracuje, ale dovolila nám nahlédnout i do rodinné kuchyně. A protože nás v uplynulých měsících potěšila celá řada událostí, chtěli bychom se s vámi o ně podělit v tradičním přehledu našich aktualit. Dočtete se tak o otevření dalšího obchodu skupiny Brazzale v Itálii, o navázání spolupráce s nejvýznamnějším italským atletickým klubem či o vyhlášení vítěze již 5. ročníku umělecké ceny Eccellenti Pittori Brazzale. Velkou radost nám udělal zisk ocenění Podnikatel roku 2018 Olomouckého kraje, kterého si moc vážíme a je další motivací pro naši práci. Tak tedy příjemnou četbu, dobrou chuť a pestré prožití jara!

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. dubna 2019.
Redakce: Věra Křížová, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
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 Alice Nellis	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
V hlavní roli ricotta	10-11
Eccellenti Pittori Brazzale	12-13
Škola vaření: Předkrm pro každého	14-15
Výrobek měsíce – provolone	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Bratři Brazzale Podnikatel roku 2018	17
Recepty z regionů: Ligurie	18
Naše vášeň: zakysané výrobky	19
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	20-21
Trekking: tajemství stravování	22-23
Vegetariánské recepty	24
Věděli jste, že...	25
Cestujeme: Země Lambrusca	26-27
Bezpečkové recepty z našich surovin	28
Prodejna La Formaggeria Gran Moravia Zlín	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Obraz Judith vítězem
5. ročníku ceny
Eccellenti Pittori Brazzale
12-13

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

A-D



Bratři Brazzale získali
prestižní cenu
Podnikatel roku
Olomouckého kraje
17

Poznejte země
Lambrusca, kde se rodí
nejjoblíbenější italské
víno na světě
26-27





„A tutto burro“ nově také ve Vicenze

Nový koncept obchodů skupiny Brazzale představený vloni v létě v italském Asiagu se rozšířil do malebné Vicenzy, města slavného architekta Andrey Palladia. Obchod „A tutto burro“ tu najdete v historickém centru na hlavní obchodní třídě Corso Palladio. Stejně jako v Asiagu i ve Vicenze je obchod skutečným rájem pro labužníky s nabídkou těch nejlepších másel, počínaje vlastním výrobkem Burro Superiore Fratelli Brazzale, sýrů a dalších výrobků vlastní produkce Skupiny Brazzale, včetně jogurtů a zákysů z litovelské sýrárny. Nechybí ani celá řada ingrediencí, které neodmyslitelně patří k máslu, ať už jde o marmelády, med, těstoviny či máslové sušenky. Pomyslnou třešničkou na dortu jsou cukrářské dobroty vyrobené speciálně pro tento obchod s použitím másla Burro Superiore Fratelli Brazzale. „Smyslem našeho obchodu je rozšířit jakýsi druh negativní magie uvalené na máslo a otevřít mu cestu k srdci spotřebitelů tímto výběrovým produktem,“ říká Roberto Brazzale, autor celého konceptu. Pokud vás tedy letní dovolená zavede do turisticky velmi atraktivní Vicenzy, nezapomeňte se na Corso Palladio zastavit.



Na veletrhu Sirha v Lyonu

Skupina Brazzale na světových veletrzích

Se začátkem nového roku odstartovala nová řada účastí skupiny Brazzale na světových veletrzích. V lednu její zástupci nechyběli na veletrhu Sirha v Lyonu, který je určený pro HoReCa sektor, v únoru skupina úspěšně představila své novinky v Dubaji na veletrhu Gulfood a v březnu na Foodex Japan v Tokiu. Těší nás, že si výrobky Gran Moravia získávají každoročně stále více příznivců a sklízíjejí úspěch u obchodníků z různých koutů světa.

Na veletrhu Gulfood v Dubaji



Partnerství Brazzale Atletica Vicentina

Pro tříletý cyklus 2019–2021 se skupina Brazzale stala hlavním sponzorem atletického klubu ve Vicenze – Atletica Vicentina. Partnerství bylo oznámeno v prosinci loňského roku při tiskové konferenci na vicentinské radnici, kde vládla velmi příjemná atmosféra a všichni optimisticky vyhlíželi novou sezonu. Klub je nejsilnějším atletickým klubem v Itálii (v roce 2018 se stal s 19 mistry Itálie v různých věkových kategoriích nejúspěšnějším italským klubem, čtyřikrát byl mistrovským klubem Itálie, zvítězil v Evropském klubovém poháru v kategorii B do 20 let) a věnuje velkou část svého úsilí práci s mládeží. „Atletica Vicentina dělá výchovou mládeže ke svobodě a zodpovědnosti něco vskutku speciálního. V atletice je zodpovědnost nezbytná, nelze se před ní schovávat. Stejně jako v životě a historii naší firmy v posledních dvaceti letech: díky svobodě a zodpovědnosti jsme se otevřeli světu a vybudovali podniky i v dalších zemích,“ říká k novému partnerství Roberto Brazzale, prezident Skupiny Brazzale. A dodává: „Díky závodním aktivitám syna Enrika jsme měli možnost ocenit přímo zevnitř práci všech vedoucích, celého realizačního týmu a mladých sportovců z Atletica Vicentina a byli jsme tím doslova okouzleni. V týmu vládne vzácná kombinace plného nasazení, svobody a zodpovědnosti. Jsme šťastní, že si klub vybral za sponzory právě nás.“

Stěhujeme se!

V průběhu jarních měsíců dojde k přestěhování našich prodejen v Ostravě a v Hradci Králové na nová, pro zákazníky pohodlnější místa.

V Hradci Králové se v druhé polovině dubna stěhujeme do obchodního centra Futurum, kde nás najdete v přízemí v blízkosti pokladen Tesco.

V Ostravě nás brzy najdete v oblasti Residence Nová Karolína hned naproti obchodnímu centru Nová Karolína. O přesných termínech budeme informovat na webu a sociálních sítích.



V Hradci Králové najdete již brzy naši prodejnu v OC Futurum



Vytvořte si vlastní receptář

Rádi našim zákazníkům nabízíme vždy něco navíc, proto jsme pro vás v La Formaggeria Gran Moravia připravili nový projekt. Od jara si u nás můžete pořídit speciální desky na tištěné recepty, které vám budeme pravidelně v našich prodejnách nabízet. Postupně si tak každý bude moci vytvořit svou vlastní kuchařku s recepty se sýry a dalšími ingrediencemi, které budou pečlivě vybírány exkluzivně pro tento projekt.



Alice Nellis:

Má nejoblíbenější kuchyně je ta doma

Změny ročních období považujete za dobrodružství. Jak velké pro vás bylo to zimní?

Zima byla dobrodružná jak v práci – točila jsem skoro celý leden a od února jsem začala zkoušet v divadle, tak doma – minulý rok nebylo moc seno, takže jsme byli napnutí, jestli nám přes zimu pro zvířata vystačí. Když má člověk děti, zahradu a zvířata, roční období mnohem víc vnímá. Když je sucho, čeká, až bude pršet. Když dlouho prší, řeší bahno. Když mrzne, řeší vodu. Když je moc teplo, řeší sucho... pořád je co řešit.

Užily si vaše děti zimu? Na co se teď zjara chystají?

Užily si zimu i všechny rýmy, co patří k dětskému kolektivu, a teď pevně doufám, že se chystají být zdravé. Já se chystám na to, že na ně před odchodem už konečně nebudu muset hulákat: „Máš čepici? Máš nákrčák?“ A při návratu zase: „Už v předsíni! Zuj se už v předsíni!“

Natácela jste v lednu v zahraničí. O jaký projekt šlo?

Točili jsme reklamu v Jižní Africe, což je takový tradiční paradox reklamního světa, kde se v zimě připravují kampaně na léto a v létě zase na Vánoce. Takže jsem si v lednu užívala rozkvetlou třešň... Na užívání něčeho jiného moc času nebylo, protože jsme zase rychle uháněli domů za dětmi.

V jaké fázi je váš scénář podle knihy Kateřiny Tučkové Vyhnaní Gerty Schnirch?

Literární verze scénáře je hotová, teď mě spolu s přípravami natáčení čeká verze režijní. Co se týká časového plánu, ten je v rukou mých producentek Kateřiny Černé a Kateřiny Ondřejkové a také zahraničních koproducentů. Zatím se shánějí finance, obsazujeme role, hledáme lokace. Kdyby šlo všechno nad očekávání hladce, mohli bychom snad točit v roce 2020, ale asi nemá cenu předbíhat.

Jak jste si téma vybrala? Je vám problematika poválečného odsunu Němců blízká?

Téma vybraly producentky a pak mi je nabídly. Přečetla jsem si knihu. Přišla mi výborná, jen jsem si dala nějaký čas na rozmyšlenou, protože jsem potřebovala sama za sebe najít nejen scénářistický klíč, ale i svůj osobní důvod, proč toto téma dělat. Když jsem si knihu přečetla podruhé a potřetí, došlo mi, proč mě tolik oslovuje. Téměř každý člověk zná pocit určité bezmoci vůči tomu, jak se kolem něj valí politika a dějiny. Hlavní hrdinka Gerta na první pohled působí, že ji dějiny doslova semlely. Ale přeci ne tak docela. Gerta není člověk, který by dokázal změnit dějiny, ale na konci příběhu dokáže změnit sama sebe. Dokáže udělat jeden z nejtěžších osobních kroků – opravdově odpustit. Kdyby to dokázalo víc lidí, dějiny se změní. Vzhledem k tomu, že právě o tomto pro mě příběh Gerty je nebo může být, poprosila jsem autorku Kateřinu Tučkovou, zda mohu osobní příběh v konci, kdy se jedná o omluvě vyhnáním Němcům, protáhnout ještě dál – k tématu odpustění. Protože omluvit se, je samozřejmě důležité a těžké, ale opravdu odpustit, to je ještě těžší. A pro dnešní svět a jeho aktuální problémy zcela zásadní. Teprve odpustění může zabránit tomu, aby se minulost stále znovu opakovala. Jak říká Desmon Tutu: „Bez odpustění není budoucnosti.“

Jak je to s natáčením filmu o Emilu Zátopkovi, k němuž jste psala scénář a který režíruje David Ondříček?

Vím, že David je v plných přípravách, a já se mohu jen těšit. To je vlastně docela příjemná role, taková... pohodlná.

Měla jste ambice do příprav filmu promlouvat?

Od začátku února zkouším operu, takže když mám chvíli čas, jsem spíš doma.

A Davidovi bych si do práce mluvit nedovolila. Sama nejsem moc ráda, když mi do práce někdo mluví.

Teď tedy pracujete na opěře?

Ano, teď musím dozkoušet operu. Vlastně dvě opery, ze kterých se skládá jedno večerní představení. První je minimalisticky pojatá opera Michaela Nymana, která dějem vychází z korespondence Mozarta a jeho otce. Do toho jsou ještě přimíchané nějaké účty, dobové kritiky a hádanky... Je to zcela ojedinělý tvar, ale i když to takhle převyprávěno zní, že se někdo spíš zbláznil, má to krásnou myšlenkovou linii a dramatický vývoj. Druhá část představení je opera Stevena Stuckyho, která vypráví o tom, jak se Mozart, Haydn a Beethoven nudí v nebi a rozhodnou se sejít na zem, aby trochu pozvedli úroveň klasické hudby. Trochu bláznivé, operní jaro.

Co dalšího vás letos pracovně a osobně čeká?

Čekají mě přípravy Gerty, zřejmě nějaké práce na další opěře, nějaké psaní a doufám, že také hodně času venku s dětmi, manželem a koňmi. A s kamarády.

Máte tři malé děti – třináctiletou dceru Ellu a syny Olivera a Františka – nechystáte s odstupem po úspěšné pohádce Sedmero krkavců nějaký další film pro děti nebo náctileté?

Zatím ne, protože pohádka je, bohužel, natolik finančně náročný projekt, že není jednoduché sehnat na něj producenta. A asi už nemám chuť psát si jen tak do šuplíku. Co se týká filmu pro náctileté, asi bych spíš dokázala natočit film pro jejich rodiče. Nemám pocit, že bych mladým lidem příliš rozuměla, vlastně je spíš z dálky obdivuji. Myslím si, že jejich mládí je mnohem složitější, než bylo to mé. Neříkám, že horší. Spíš náročnější.

Jak se vám daří skloubit práci s chodem pětičlenné rodiny a životem mimo centrum Prahy, v domku v Černošicích?

Každý den jinak. Někdy mám pocit, že to zvládáme bravurně, jindy je to zase hrozný kolotoč a mám pocit, že jsme opravdu příšerní rodiče. Ale ať tak či onak, večer si to vždycky nějak sedne a jsme rádi, že se máme. Myslím, že v centru Prahy bychom to zvládali o dost hůř, protože když už jsem doma, tak jsem doma. A tak to mají i děti.

Dostanete se často ke koním, zahradě a zvelebování domácnosti?

Musíme. Koně musíme krmit a pracovat s nimi. Ale já podobné povinnosti považuji za velmi přínosné, protože mě donutí být venku. Díky nim mám pořád spoustu pohybu a vždycky, když kydám hnůj nebo obrázím ohradníky, představuji si, že mnoho lidí za to, aby se hýbalo, platí. Co se týká zahrady, tam kraluje manžel a já většinou jen radím. Domácnost zvelebují svou přítomností, vařením... Kutilem je opět manžel, já se do větších akcí nepouštím, abych je neudělala špatně.

Vaříte často? Zapojují se do příprav v kuchyni i ostatní?

Vaříme s manželem oba a téměř každý den, pokud tedy zrovna oba netočíme. Večere je vždy společná, u rodinného stolu. Všichni žijeme dost nepravidelně, ale tohle je chvíle, kdy se naše životy aspoň na chvíli sesynchronizují. Dcera už v kuchyni docela zdatně pomáhá. Chodí do jedné báječné Montessori školy, kde si děti od sedmé třídy samy vaří. Pětkrát za rok mají týden, kdy nesedí v lavici, ale pětičlenná skupina musí po celý týden denně připravit padesát obědů. A nejen připravit – musí dát dohromady recepty, rozpočet, nakoupit, naservírovat a vše uklidit. A další den znovu. Musí unést případnou kritiku spolužáků, anebo si užít chválu. A když po týdnu zase zasednou do lavic, věřím, že s hodně jiným pocitem. Jsem z toho projektu upřímně nadšená. Dítě jí ve škole zdravě a navíc o tom, co jí, mnohem víc přemýšlí. A hlavně – umí už vařit! Spousta věcí, které se děti ve škole naučí, buď okamžitě zapomenou, anebo to naopak už nikdy nepoužijí. Vaření ale bude potřebovat opravdu celý život.

Co dobrého vám děti v poslední době připravily?

Dcera uvařila velmi dobré taccos anebo třeba hlívoový guláš. Kluci už sami zvládnou palačinky a míchaná vajíčka.

Mají chuť vás svými činy a výtvary překvapovat?

Ano. Někdy je to opravdu dost velké překvapení, ale většinou milé. Například na Den matek mě čekala snídaně v posteli s palačinkou. Franta zase pěstuje zeleninu a překvapuje mě svými obrovskými mrkvemi a řepami. A taky chová slepice, takže vajíčka máme domácí.

Je pro vás důležité vařit zdravě? Kde a jaké vybíráte suroviny?

Některé kousky máme ze zahrady –



Alice Nellis (* 3. 1. 1971)

je česká překladatelka, muzikantka, internetová designérka, scenáristka a filmová i divadelní režisérka. Vystudovala pražskou konzervatoř, anglistiku a amerikanistiku na FF UK a na FAMU studovala scenáristiku. Pracovala jako překladatelka, spolupracovala s hudebními soubory, od roku 2002 vyučuje na FAMU práci s hercem. V roce 2000 debutovala filmovou komedií *Ene Bene*, která získala řadu mezinárodních ocenění, mj. hlavní cenu na MFF v San Francisku. Následoval film *Výlet* (2002), za který získala Cenu nových režisérů na 50. MFF v San Sebastianu. Za scénář k témuž filmu získala Českého lva za nejlepší scénář roku 2002. K *Výletu* napsala také anglické texty písní a některé z nich i sama nazpívala. Intenzivně se věnuje také divadelní režii. Spolupracuje například s Divadlem Na zábradlí, Divadlem Bez zábradlí, Café Theatre Černá labuť nebo Divadlem v Řeznické. Mezi její další filmy a seriály se řadí například *Tajnosti*, *Mamas & Papas*, *Perfect Days*, *Revival*, *Nevinné lži*, *Andělé všedního dne*, *Sedmero krkavců*, *Pustina* a další. Je potěťí vdaná, jejím manželem je kameraman, se kterým spolupracuje na svých filmech, Matěj Cibulka. Mají spolu jedno dítě a vychovávají dvě adoptované děti.

saláty, rajčata, okurky, řepu, mrkve. Také si pěstujeme své bylinky, všechny ty tradiční, jako je tymián, majoránka, šalvěj, rozmarýn... Mám taky moc ráda medvědí česnek nebo lichořeřišnici, ze kterých dělám pesto nebo je jen tak dávám na chleba. A taky je ujídám po cestě od domu k brance, cestou na vlak mě může potkat s pusou plnou kytel lichořeřišnice. Snažíme se vařit i jíst zdravě, protože ze zkušenosti vím, že to opravdu udělá v životě velký rozdíl. To, co do sebe každý den dostávám, se někde projeví – v dobrém i ve špatném. Samozřejmě ideální je, když si suroviny vypěstujeme anebo víme, odkud jsou.



Dokážete se trefit do chutí všech členů rodiny současně?

Když se mi to podaří, je to velký svátek. Taková jídla pak dost často rotuji. Nicméně když někomu večeře nebo oběd nechutná, nenutím mu je, ale nic jiného mu taky nevařím. Prostě se musí dojít tím, co si najde.

Jaká je vaše nejoblíbenější kuchyně a jakou specialitou zaručeně potěšíte své blízké nebo hosty?

Trochu vás chytnu za slovo – nejoblíbenější kuchyně je ta moje, doma. Tím míním místo, ne moje výtvary. Mám jídlo spojené s rodinou, s domovem. Nejsem moc „restaurační typ“. I když je to taky krása, když vám někde výborně uvaří. Já vařím hodně zeleniny a baví mě zkoumat různé způsoby, jak ji připravovat. Miluji husté polévky, takže když k nám přijdete na návštěvu, je velká pravděpodobnost, že vám něco hustého naliju do talíře. Často u nás vítězí květák, čočka a červená řepa jsou stálíce.

Vaříte podle receptů, nebo ráda experimentujete?

Nejsem moc odvážná. Když vařím něco nového, pak většinou podle receptu. Mnohem dobrodružnější je v kuchyni můj muž.

Jaké místo mají ve vaší kuchyni mléčné výrobky a speciálně sýry?

Jíme hodně jogurtů. Sýry máme také moc rádi, ale vzhledem k tomu, že syn nemůže laktózu, hledáme k nim vždy nějakou variantu, aby netrpěl pohledem na nás, sýraře. Nejstarší dcera a nejmladší syn sýry milují. Dcera je na ty dlouhozrající a syn miluje uzené sýry.

Chutná vám sýr Gran Moravia a další produkty prodejen La Formaggeria Gran Moravia?

Určitě, naše lednice je má v tradičním repertoáru. Vzhledem k tomu, že nejíme moc masa, často u nás najdete těstoviny, takže sýry parmezánového typu jsou potřeba v dost velké míře.

Máte ráda italská jídla a speciality? A kdo ne?

Znáte dobře Itálii? Měla jste možnost tam natáčet anebo strávit dovolenou?
Z Itálie znám nejlépe Bergamo, kde jsem byla několikrát na filmovém festivalu a strávila tam pár týdnů. Také jsem cestovala po Sicílii. Je tam krásně a jsou tam milí, velmi přátelští lidé. A samozřejmě, zcela jiný rytmus života... S dětmi zatím moc necestuji. Respektive cestuji, ale spíš po Čechách. Zatím mám pocit, že ještě příliš neznají ani zemi, ve které žijí.

Kam se toužíte podívat?

Ráda bych se někdy podívala na Island. Ideálně jej přešla na koni. Líbí se mi severské krajiny. To, že je tam málo lidí a krásné světlo... ale nerada cestuji autem a na pěší turistiku jsem zase trochu líná.

Jak vypadá vaše ideální dovolená?

Je to dovolená, kde jsou všichni spokojení a nikdo se nenudí.

Ví se o vás, že máte ráda ruční práce, háčujete a předete doma na kolovrátku velbloudí vlnu. Co jste v poslední době vytvořila?

Nedávno jsem se svým šestiletým synem uháčkovala asi pětimetrový řetěz. Jeho první.

Takhle odpočíváte a čistíte si hlavu?

Ráda něco dělám rukama, protože pak si hlava může dělat, co chce, a přitom nevypadám, že jen tak leluji. Je to uvolňující. Ty výrobky samotné mě až tak nezajímají, takže spíš pletu nebo háčkuji

nějaké praktické věci, které se vždycky někde udají.

Jste také muzikantka... kdy naposledy jste si jen tak zazpívala a kdy jste zpívala veřejně?

U nás doma se dost často zpívá, takže naposledy to bylo asi dneska dopoledne – nějaké lidovky, co pějí děti do sboru. A veřejně? Naposledy asi minulý rok v létě, kdy si moji dva kamarádi, se kterými jsem kdysi provozovala revival ABBA, k padesátinám usmysleli revival našeho revivalu...

Sportujete ráda? Kvůli práci na scénáři filmu o Zátokovi jste se pustila do běhání... Vydržela chuť a vůle?

Běhat jsem sice začala a docela mě to nadchlo, ale když jsem došla do fáze, že bych mohla skutečně „trénovat“ i s trenérem, zjistila jsem, že jsem těhotná a začal mi zase trochu jiný maraton. K pravidelnému běhu jsem se už nevrátila. Ale dvakrát až třikrát týdně sedím, tedy nejen sedím, ale i jezdím, na koni. Máme dva, a protože se o ně taky musíme starat, zaopatřuje mi pravidelný pohyb kydání hnoje, obcházení pastvin a různé pomocné práce kolem nich.

Jak jsou na tom s pohybem vaše děti v dnešní době elektroniky?

S dětmi jsme venku hodně. Většinu víkendů trávíme na pastvinách, kde není žádná elektronika nebo wi-fi, takže si musí najít jinou zábavu. Většinou se tam sejdou víc dětí a utvoří se party, které my pak pouze svoláváme na jídlo. Staví bunkry, chodí na různé výpravy, padají do vody, do děr mezi balíky sena, my je pak vytahujeme a hubujeme. Prostě krása. Pohybu je dost. Když jsme doma, je to trochu složitější, ale máme na to pravidla, která se snažíme dodržovat. Nechceme je od elektroniky držet násilím, protože výsledkem by pak asi byla obrovská touha po ní a zřejmě také určité vyřazení z kolektivu spolužáků. Nemají to jednoduché dnešní děti.

Co si s nimi nejvíc užíváte?

Když na sebe máme čas. A tu správnou náladu. Když si najdeme něco, co můžeme dělat spolu a všechny nás to baví.

Jaký je lék na jejich případnou nenáladu nebo když není veselo vám?

Zkusit řešit něco jiného než sebe. Když už nedokážu zlepšit náladu sobě, tak aspoň někomu jinému. A u dětí je to vlastně podobné. Ve chvíli, kdy je něco zaujme, většinou na svou nenáladu rychle zapomenou.

Naši prodávající doporučují

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



Kristýna
Praha
Florentinum



tým Praha
OC Letňany



Patrik
České
Budějovice

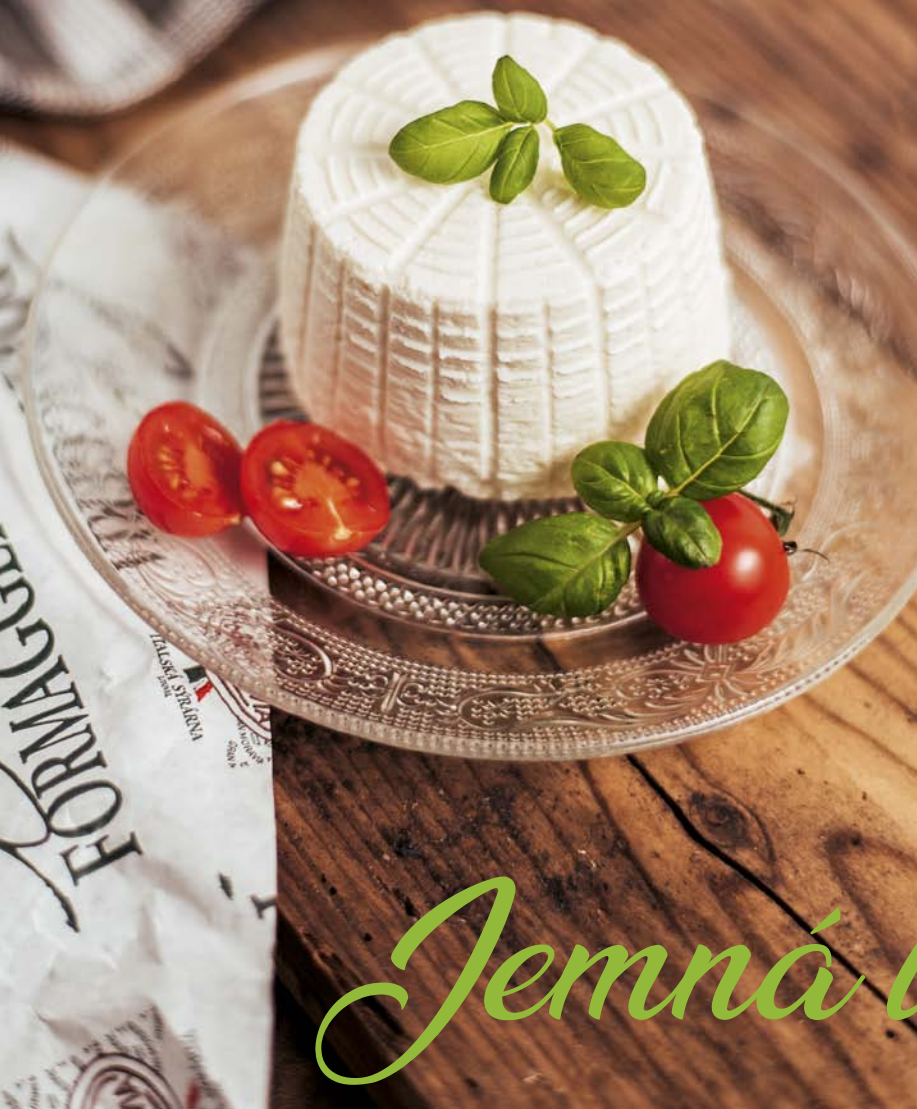
Naši vlajkovou loď **sýr Gran Moravia** nabízíme exkluzivně v našich prodejnách také **ve velmi vyvrálé variantě Riserva**. Díky minimálně 18měsíčnímu zrání má riserva ještě výraznější chuť a mnohem více křupavých bílých krystalek thyrosinu, což je znak typický právě pro velmi zralé sýry. Díky své ostřejší chuti je Gran Moravia Riserva dokonalá nejen k vínu, ale i do spousty pokrmů, přiznám se však, že já ji mám nejraději jen tak samotnou.

Každý, kdo někdy okusil toskánská rajčata, bude určitě souhlasit s tím, že jsou jedinečná. A právě z nich je vyrobený náš tip – **produkty firmy Petti**, které nabízíme v mnoha variantách. Výrobce rajčata pečlivě vybírá a následně jemně pasíruje, aby je zbavil slupek i semínek. Vzniká tak třeba passata „Il delicato“ vhodná na pizzu i k vylepšení omáček či polévek, nebo dvakrát koncentrovaný protlak v praktickém balení v tubě. Milovníkům bohatých italských omáček k těstovinám zase můžeme doporučit „Il polposo“ ze šťavnaté dužiny těch nejzralejších rajčat. Nabízíme toho ale mnohem víc, přijďte a vyberte si.

Chcete pohostit přátele něčím opravdu dobrým a zdravým současně? Vyzkoušejte **bezlepkové bio křupky Risibisi** z hrachové a rýžové mouky, díky svému složení vhodné také pro celiaky a vegany. Už po prvním křupnutí ucítíte výraznou chuť hrášku, kterou se zavděčíte nejen dospělým, ale také vašim malým ratolestem. A ještě jedna dobrá rada z vlastní zkušenosti: kupte rovnou dvě balení, protože to první zmizí v okamžiku!

V HLAVNÍ ROLI RICOTTA

V hlavní roli ricotta a vše, co o ní potřebujete vědět: vlastnosti, způsoby použití, skladování a hlavně spousta mlsných nápadů.



Jemná lehkost

Jarní vzduch, příjemné, stále se prodlužující dny, chuť servírovat na stůl něco čerstvého a lehkého: to je ideální konstelace pro ricottu. V mžiku vám pomůže vytvořit nápadité a neodolatelné recepty. Na sladko nebo na slano – ricotta se hodí k těm nejjemnějším chutím a dodává jídlům ideální konzistenci, ochucuje první chody a je součástí znamenitých dezertů.

Zblízka

Jak se vyrábí?

Ricotta speciale vzniká ze syrovátky pocházející z mléka, které se sváží z farem Ekoudržitelného řetězce do litovelské sýrárny, aby zde bylo zpracováno na máslo a sýry. Ricotta nabízená v La Formaggeria Gran Moravia se tak vyznačuje chutí čerstvého mléka a měkkou a zrnitou konzistencí.

Jaké má vlastnosti?

Je to potravina bohatá na bílkoviny s vysokou biologickou hodnotou. Mimo to obsahuje snadno vstřebatelný vápník a vitaminy B1, B2, B3 a vitamin A, dále pak významné množství minerálních solí, především sodík, draslík a fosfor. Jedná se o mléčný výrobek, který můžete jíst bez obav: má totiž omezené množství tuků a kalorií. Drahocenné vlastnosti ricotty jsou důležité zejména pro výživu dětí a dospívajících, ale také osob nad 50 let, protože její antioxidační vlastnosti pomáhají udržet tělo mladé. Ricotta je díky nízkému přísunu kalorií a vysokému obsahu bílkovin vhodným řešením také v případě, že vás přepadne noční hlad.

Jak se uchovává?

Při nákupu je ricotta speciale měkká, má pěknou sytě bílou barvu a jemnou mléčnou vůni. Pokud ji nespotřebujete okamžitě, je vhodné uchovávat ji v chladničce v uzavřené nádobě, aby si zachovala své vlastnosti. Po několika dnech může být o něco sušší, v takových případech ji můžete využít při vaření.

Jak si ji vychutnat? Je výborná jako...

- ingredience v kuchyni
- součást náplní
- druhý chod
- k namazání na chleba
- zákusek



Sladký krém

Tento krém si výborně vychutnáte samotný jako dezert ozdobený šlehačkou nebo spolu s ovocem, využijete ho ale také do dortů a k sušenkám, jako náplň do trubiček cannoli či v netradiční verzi tiramisù místo klasického mascarpone. Na jeho přípravu potřebujete 350 g ricotty speciale, 80 g moučkového cukru, 50 g nasekaných piniových semínek, lžici kakaa na vaření a tři lžice tekuté čerstvé smetany.

Recept: křupavé pirohy „burek“ s ricottou a sýr

Italská verze původem balkánského jídla s pečením v troubě. Tento způsob přípravy je snazší a navíc jsou díky němu pirohy lehčí, krásně křupavé a chutné. Vidličkou zpracujete 100 g ricotty, 100 g okapaného sýru giuncata fresca, 50 g nastrohaného sýru provolone piccante, 1 vejce, špetku soli a pepře. Rozválejte listové těsto, potřete ho rozpuštěným máslem, aby neoschlo. Nakrájejte ho na čtverce a dostatečně je naplňte krémem z ricotty a sýrů. Těsto pečlivě přeložte do trojúhelníčku. Potřete je rozšlehaným vaječným žloutkem, posypte sezamovými semínky a pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů po dobu asi 30 minut.



Deset nápadů, jak použít ricottu

Quenelle

Ricottu využijete třeba na přípravu podlouhlých noček zvaných quenelle, které jsou vhodné do zeleninových krémů a polévek. Lze je vařit také přímo ve vývaru, případně je možné servírovat spolu s teplými omáčkami. Smíchejte ricottu s nastrohanou citronovou či pomerančovou kůrou nebo s bylinkami, jako je bazalka a petrželka, výraznější chuti můžete nočkům dodat přidáním sladké papriky nebo feferonky.

Polpette

Kuličky polpette jsou ideálním způsobem, jak využít zbylou ricottu. Smíchejte 200 gramů ricotty s vejcem, solí, pepřem a s nastrohanou Gran Moravií dle chuti. Na pánvi rozehejte olej, lžící vytvořte kuličky a dávejte je přímo na pánev. Dobře je opečte po obou stranách a podávejte horké.

Náplně

Všechny ricottové krémy je možné použít na plnění masa, zeleniny, slaných koláčů, zeleninových nákypů, závitků a raviolů.

Bruschetty

Nastrojte kůru z poloviny citronu a potom vymačkejte šťávu, nasekejte 40 g ořechů s polovinou stroužkou česneku: vše dejte do misky spolu s ricottou, přidejte olej a pepř a nechte uležet. Namažte na teplou bruschettu.

K dochucení

Ricotta je ideální také k prvním chodům. Třeba smíchaná s šafránem a troškou oleje je vhodná k ochucení různých druhů těstovin, jako jsou penne či orecchiette. Obohatit s ní můžete zeleninu nakrájenou na kostičky a orestovanou na pánvi.

Panini & Sendviče

Rozkrojte 2 housky. V misce smíchejte 125 g ricotty a 80 g krému z černých oliv a směs namažte na panini. Ozdobte čerstvým salátem a 120 g ančoviček.

S ovocem

Omyjte a nadrobno nakrájejte jahody a angrešt a ochutte je citronovou šťávou. Zpracujte ricottu s cukrem, trochou vanilky a lžicí mléka; ovoce dejte do pohárků a ozdobte ricottovým krémem. Nechte v chladničce asi dvě hodiny odpočinout.

Tiramisù

Ricottové tiramisù je stejně tak krémové jako to klasické. Jednoduše ho připravíte nahrazením mascarpone ricottou.

Koláče & Dorty

Na mřížkové koláče a plněné dorty použijte 400 g ricotty, přidejte 2 vejce a zpracujte s asi 180 g cukru, přidejte 200 g čerstvé smetany a nastrohanou kůru z poloviny citronu. Směs dejte na křehké nebo listové těsto a dejte péct při 190 ° na 40 minut. Jakmile koláč vychladne, pocukrujte ho a podávejte.

Cheesecake

Ricotta je vhodná na přípravu jemných cheesecaků. Použít ji můžete místo krémových sýrů nebo společně s nimi a dále postupovat podle vašeho oblíbeného receptu. Vyzkoušejte cheesecake s jahodami, šlehačkou a ricottou.



Eccellenti Pittori Brazzale 2018



Vítěz – Nicola Verlato, Judith, 110x170 cm

Vítězem již 5. ročníku umělecké ceny Eccellenti Pittori Brazzale je dílo „Judith“ italského malíře Nicolý Verlata, které se tak stalo nejkrásnějším italským obrazem roku 2018.

Umělecká cena Eccellenti Pittori Brazzale byla založena významným italským kritikem a novinářem Camillem Langone ve spolupráci se skupinou Brazzale v roce 2014. Projekt se stal skutečným deníkem živého italského malířství a na svých stránkách www.eccellentipittori.it pravidelně představuje současnou italskou malbu. Vítěz letošního ročníku byl vyhlášen 17. ledna. Stal se jím obraz „Judith“ veronského rodáka Nicolý Verlata.

„Verlato je vzdělaný malíř, který studuje dějiny zobrazování a ikonoklasmu, proti kterému staví slova a díla výrazné síly. Jakmile jsem uviděl Judith, řekl jsem si: to je obraz této chvíle, obraz těchto let poznamenaných kriminalizací mužů,“ říká o vítězném obraze Camillo Langone, zakladatel ceny. Verlatovo dílo se vyznačuje mimořádným osvojením techniky a tím, jak velkou pozornost věnuje nejaktuálnějším tématům, která jsou zasazena do klasických

kompozičních struktur a mohou nám připomenout díla Michelangela, Tiepola či Giulia Romana.

„Po dlouhém americkém pobytu jsem při návratu do Itálie cítil potřebu obrátit přístup k tématům svých obrazů: místo toho, abych klasickým způsobem zachycoval americké pop-mediální motivy, začal jsem se zabývat tisíciletými příběhy, které vycházejí z našich nehlubších kulturních kořenů. Téma jako Judita a Holofernes, plné násilí a zároveň velmi aktuální v tom, jak na scénu uvádí stálý souboj mezi pohlavími, má, myslím, stále hodně co říci ke konstantám v chování lidí,“ říká Nicola Verlato.

NICOLA VERLATO, biografie

Narodil se ve Veroně v roce 1965. Vyrůstal v oblasti vinic Colli Berici, v sedmi letech jej hluboce oslovil obraz Bičování Krista od Caravaggia, od devíti do čtrnácti let byl žákem malíře-mnicha, poté studoval na konzervatoři ve Veroně. Je absolventem architektury a uznávaným figurálním umělcem, jediným následovníkem italské transavangardy v malířství. Renomovaná americká kunsthistorička Suzanne Hudson jej zařadila do své knihy „Painting now“ po bok umělců, jako jsou David Hockney, John Currin, Gary Hume a Tadashi Murakami. Po letech strávených v Miláně, New Yorku a Los Angeles nyní žije v Římě.



Enrico Robusti, Cari amici forse non vi siete accorti che da qualche tempo mangiamo come se non esistesse un domani, 150x100 cm

V PREMIO ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE

ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE je jedinou italskou uměleckou cenou věnovanou výhradně malířství, jež chce zviditelňovat italskou malbu posledních 12 měsíců. Její porota není složena z uměleckých odborníků, ale z milovníků krásy a má každoročně velmi prestižní složení. Obrazy vytvořené roku 2018 (některé z nich uveřejněny na této straně) posuzovali kromě Camilla Langoneho a Roberta Brazzale také novináři z televize, tisku a rádia. Na samotné soutěžní obrazy jsou kladeny v zásadě dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí se jednat o dílo žijících umělců. Do klání jsou zařazeny obrazy bez ohledu na věk, styl či curriculum umělců, k účasti není třeba žádného zápisného. Vše je nastaveno tak, aby bylo možné získat co nejúplnější přehled o současné nejlepší malířské tvorbě.



Omar Galliani, Autoritratto, 150x150 cm



Marta Sesana, L'asino e il bue, 100x140 cm

VÍTĚZOVÉ CENY ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE

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

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

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

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

2018: „Judith“, autor **Nicola Verlato** (*1965)



Daniele Vezzani, La sedia nera, 50x40 cm

Teplé i studené recepty na lahodné jednohubky i rafinované pokrmy, řazené dle časů přípravy.

Předkrmy pro každého

Vařit pro sebe, svou rodinu a přátele je pro mnohé vašeň, každodenní koníček. Bývá to ale také otázka času. Některé dny můžeme pečlivě plánovat každý detail a přípravě honosného menu se věnovat opravdu dlouho. Jindy ale potřebujeme dát dohromady během deseti minut první i druhý chod a navíc ještě dezert tak, aby byli všichni spokojení. Nejdůležitější ale nakonec není to, kolik času můžeme vaření věnovat, ale s jakým nadšením tak činíme. A právě předkrmy jsou tím typem pokrmů, u kterých nezáleží na tom, jak časově náročná jejich příprava byla: stačí je naservírovat na stůl, který se hned promění v malou oslavu, ze které se všem budou sbíhat sliny. A tak vám nabízíme recepty, které budou hotové do 15 minut, další, na které budete potřebovat půl hodiny a nakonec ty, které jsou časově ještě náročnější. Zjistíte, že lze připravit do deseti minut klasický předkrm nebo naopak příjemně strávit v kuchyni celé odpoledne při přípravě jednoduchého receptu.

Studené předkrmy...

Do 15 minut

■ DATLE S GORGONZOLOU PICCANTE

Nakrájejte na kostičky 150 g gorgonzoly piccante, podélně napůl rozkrojte 12 sušených datlí. Z datlí vyjměte pecku a naplňte kostičkami sýra. Uchovávejte v chladu až do podávání.

Základní suroviny: datle, gorgonzola piccante
Vhodné víno: Torcolato riserva, Valpolicella Ripasso Superiore

■ PĚNA Z MORTADELLY A PINÍ

V mixéru rozmixujte 200 g mortadelly se 100 g ricotty, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a 50 g piniových semínek. Servírujte s taralli, grissinami a tyčinkami stiratini.



Základní suroviny: mortadella, ricotta, piniová semínka a Gran Moravia

Vhodné víno: Lambrusco Calicella Ariola, Cabernet Sauvignon

Do 30 minut

■ GRILOVANÉ PAPRIKY S TUŇÁKEM A PEČENÝMI OLIVAMI

Nakládané grilované papriky nechte okapat a lehce opepřete. Nechte okapat kousky naloženého tuňáka a nakrájejte je na malé dílky, pečené černé olivy rozkrojte napůl. Na mísu rozložte proužky papriky, na jeden jejich konec položte kousek tuňáka a zarolujte. Navrch položte půlku olivy a vše upevněte párátkem. Nechte v lednici alespoň 20 minut odpočinout.

Základní suroviny: grilované papriky, tuňák v oleji, pečené černé olivy

Vhodné víno: Suade Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon



... a teplé předkrmy

Více jak půl hodiny

■ FOCACCIA SE SÝREM ZE SALAŠE A CIBULÍ

Připravte si chlebové těsto: smíchejte 500 g pšeničné chlebové mouky a 1 balení sušeného droždí, přidejte špetku soli a postupně přidávejte vodu tak, aby bylo výsledné těsto pružné a nelepi se. Nechte asi 40 minut kynout zakryté utěrkou a pak ho vyválejte na plech vystlaný pečicím papírem. Opět nechte chvíli kynout. Zatím najemno nakrájejte dvě cibule, lehce osolte a na troše oleje je asi 10 minut restujte na pánvi, poté je rozložte na těsto. Na plátky nakrájejte



Do 15 minut

■ NETRADIČNÍ CHIPSY S KŘUPAVÝM ITALSKÝM SPECKEM

Brambory rozkrájejte na tenké plátky do tvaru ježka, dole nechte spojené, rozložte je do zapékací misky vystlané pečicím papírem, osolte je a zakápněte olivovým olejem. Pečte v troubě při 180 stupních asi 15 minut nebo dokud nezezlátanou. Mezitím si připravte krém: smíchejte 150 g bílého jogurtu a 150 g sýru stracchino (příznivci výraznějších chutí mohou použít tomino elettrico). Nakrájejte na proužky 150 g italského specku a opečte ho na nepřilnavé pánvi do křupava. Na talíř položte upečené brambory, zakryjte dvěma lžicemi krému a ozdobte křupavým speckem. Opepřete a podávejte.

Základní suroviny: brambory, jogurt, stracchino, italský speck

Vhodné víno: Otello Nero Lambrusco Ceci

Do 30 minut

■ CUKETOVÉ POLPETTE S MOZZARELLOU

Očistěte dvě cukety a nakrájejte je na kostičky. Na pánvi osmahněte stroužek česneku na třech lžících extra panenského olivového oleje a přidejte cukety. Restujte je zakryté pokličkou až do změknutí, aby šly rozmačkat vidličkou. Nechte vystydnout. Ve větší míse smíchejte 2 lžice nastrouhaného sýru Gran Moravia, 6 lžic strouhanky, 1 vejce, 200 g mozzarely nakrájené na malé kousky, rozmačkanou cuketu, sůl a pepř. Těsto rukama dobře zpracujte a vytvořte z něho kuličky polpette, obalte je v dostatečném množství strouhanky a smažte v oleji dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a podávejte horké.

Základní suroviny: dvě cukety, mozzarella, strouhanka, Gran Moravia

Vhodné víno: Prosecco, Vespaiolo frizzante



200 g sýru ze salaše (Stravecchio di Malga nebo Mezzano di Malga) a položte ho na cibule. V misce rozmíchejte 2 lžice mouky, 2 vejce, 150 ml mléka a 150 ml čerstvé smetany, sůl a pepř. Tento krém nalijte na focacciu a dejte péct do trouby při 200 stupních asi 50 minut. Focacciu podávejte nakrájenou na kostky či obdélníčky.

Základní suroviny: pšeničná chlebová mouka, cibule, sýr ze salaše, mléko, smetana

Vhodné víno: Chardonnay, Nero d'Avola



■ VARIACE JEDNOHUBEK Z LISTOVÉHO TĚSTA

Připravte si dvě balení listového těsta. Oddělte žloutky a bílky 2 vajec a vidličkou je našlehejte: první budete potřebovat ke slepení okrajů listového těsta, druhé k potření těsta před vložením do trouby. Listové těsto můžete nakrátet a ochutit ingrediencemi dle fantazie. Můžete vytvořit stočené závitky, malé plněné kapsičky, minipizzy, listové šneky. Jako náplň můžete zvolit nakládaná rajčátka, artyčoky, nastrouhaný sýr nebo sýr nakrájený na kostičky, kostičky italské pancetty, klobásku salsiccia, zeleninové krémy a italská pesta, ale také jablko nakrájené na malé kostičky a med. Pečte v troubě při 180 stupních asi 15 minut.

Základní suroviny: listové těsto, vejce, nakládaná zelenina, sýry, uzeniny, krémy

Vhodné víno: Negroamaro rosato, Primitivo





Sýr se zavazadlem

Skvělý do všech chodů, od předkrmů až k závěrečné tečce spolu s ovocem, to je sýr provolone, příklad typické italské historie.

Příběh provolone připomíná italskou historii vinoucí se celým poloostrovem, kde se míchá s tradicemi a sezonními pochody pastevců s jejich stády do hor a zpět. Jeho kořeny hledejme

ve slavné rodině pařených sýrů na jihu Itálie, kam patří mozzarella a sýry caciocavallo, prapředci této tradice zrozené na počátku renesance. Sýry často vznikaly v důsledku obtížných

Provolone v kuchyni

Chuť a struktura provolone jsou jedinečné. Díky tomu je vynikající zejména jako stolní sýr, který si můžete vychutnat například ve spojení s rajčátky naloženými v oleji, balzamikovým krémem nebo vinným želé.

• PIZZA, TĚSTOVINY A DRUHÉ CHODY

Výborné na pizzu, do toustů nebo na přípravu sýrového fondu, kdy se v proměnlivém poměru smíchají provolone dolce a provolone piccante spolu s čerstvou smetanou, černým pepřem a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Takové fondue pak chutná skvěle samotné nebo ho můžete použít jako omáčku na těstoviny či na zeleninové druhé chody. Provolone můžete nastrouhat na první chody nebo do zapékaných pokrmů: s lilky, do lasagni, do plněné zeleniny. Vyzkoušejte ho také nakrájené na kostičky, které obalíte v mouce a osmažíte v oleji.

• SALÁTY

Provolone nakrájené na kostičky chuťově významně obohatí zeleninové saláty. Přidejte ho do salátů společně s plátky jablka a s ořechy.

• GRILOVANÉ

Spolu s masem a zeleninou položte na gril také provolone nakrájené na silnější kolečka položená na grilovacím táčku. Servírujte horké.

• ROZPEČENÉ

Samotné provolone je chutným pokrmem rozpečeným v troubě: nakrájejte ho na silná kolečka, položte je do zapékačích mýs a dejte asi na 20 minut do trouby rozežháté na 180 stupňů, posledních 5 minut přepněte na gril.

VÝROBEK MĚSÍCE

podmínek. V tomto případě to byly špatné cesty a velmi mírné klima, díky kterým dorazilo mléko z venkova do sýráren již kyselé, a proto vhodné k paření, tak typickému pro tento druh sýrů. Z takových starobylých předků vznikla provola, určitý druh vyzrálého a zauzeného sýru caciocavallo. Velikost těchto sýrů ale bývala kvůli nedostatku mléka v jižních regionech vždy menší a pohybovala se maximálně do dvou kilogramů. Až na konci 19. století pak sýry provola začaly putovat do severní Itálie v zavazadlech emigrantů a vesničanů, kteří tam odcházeli hledat štěstí a lepší podmínky pro zemědělství. A právě tehdy se objevuje díky bohatšímu mléku severní Itálie provolone ve svých typických velkých rozměrech.

Dolce, piccante nebo uzené?

Provolone je sýrem s typickým listujícím těstem a třemi jasně danými variantami: dolce, piccante a uzenou. První má jemnou mléčnou chuť, druhá má výraznější a déle přetrvávající, příjemně pikantní chuť. Třetí varianta má pak chuť typickou pro uzení.

Vína

Provolone dolce se lahodně snoubí s šumivými víny, jako jsou Prosecco nebo červené Lambrusco, a s bílými víny typu Vermentino. K provolone piccante pak zvolte plná červená vína, například Primitivo nebo Montepulciano.



KUCHAŘKA



MAGAZINE

FORMAGGERIA

Italský velikonoční koláč



Suroviny:

na těsto: 300 g hladké mouky
• extra panenský olivový olej 🍴
• sůl 🍴 • voda
na náplň: • 1 kg špenátu nebo mangoldu
• 1 cibule • 1 stroužek česneku
• petrželka • majoránka • 8 vajec
• 2 lžice čerstvé smetany na vaření
• 300 g ricotty 🍴 • 200 g sýru Gran Moravia 🍴 • 50 g másla 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴, pepř

Příprava:

Mouku nasypejte na vál, osolte, přidejte olivový olej a za postupného přidávání vody začněte vypracovávat těsto.

Jakmile je těsto kompaktní a hladké, rozdělte ho na 6 kousků a nechte asi hodinu odpočinout. Mezitím očistěte špenát nebo mangold, nakrájejte

na proužky a uvařte v páře. Vyždímejte z něho vodu, přidejte hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia, sůl, pár lístků majoránky a dobře promíchejte. Na pánvi orestujte nejmenší nakrájenou cibuli spolu s česnekem a petrželkou. V míse vyšlehejte 3 vejce, přidejte lžici nastrouhaného sýru Gran Moravia, špenát, ricottu, smetanu, cibuli s česnekem a petrželkou. Vše dobře promíchejte. Pečící formu vytřete olejem a vyložte ji prvním kusem těsta

vyváleným na plát. Těsto také potřete olejem a položte na něj druhý plát těsta. Opakujte ještě s jedním plátem těsta. Na třetí plát těsta naneste náplň, udělejte v ní pět důlků, vložte do nich hoblínek másla a pak do nich vyklepněte zbývající vejce tak, abyste nepoškodili žloutek. Posypte zbývajícím nastrouhaným sýrem, osolte, opepřete. Na náplň postupně položte zbývající tři pláty těsta, které vždy opět potřete olejem. Přecházející části těsta překlotejte ke středu koláče. Koláč potřete olejem a propíchejte na několika místech vidličkou, aby se při pečení těsto nenafouklo a neprasklo. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi hodinu.



Koblížky z mascarpone



Suroviny:

450 g mascarpone Brazzale  • 200 g rozinek
• 150 g bramborového škrobu • 2 vejce
• 1 sklenice mléka  • 15 g kypřicího prášku
• 200 g moučkového cukru • 1 pomeranč
• mouka • olej na smažení

Příprava:

Ve vlažné vodě nechte změkhnout rozinky.
V míse rozmíchejte škrob v troše mléka, přidejte vejce, 150 g moučkového cukru, přefiltrovanou šťávu z pomeranče, vyždímané změkklé rozinky, mascarpone a kypřicí prášek rozpuštěný ve sklenice vlažného mléka. Dobře promíchejte a nechte půl hodiny odpočinout. Ve vysoké pánvi rozežehrejte dostatečné množství oleje a smažte v něm těsto nabírané lžičkou. Koblížky osmažené dozlatova nechte okapat na papírové utěrce a poprašte zbylým moučkovým cukrem.

Těstoviny s krémem z chřestu, ricotty a hrášku

Suroviny:

200 g bílého chřestu • 150 g hrášku • 200 g ricotty 
• 280 g špaget  • hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia 
• nastrouhaná kůra z půlky citronu • 400 g kuřecích prsou • 1 lžice piniových semínek  • extra panenský olivový olej  • špetka bílého pepře • čerstvá bazalka

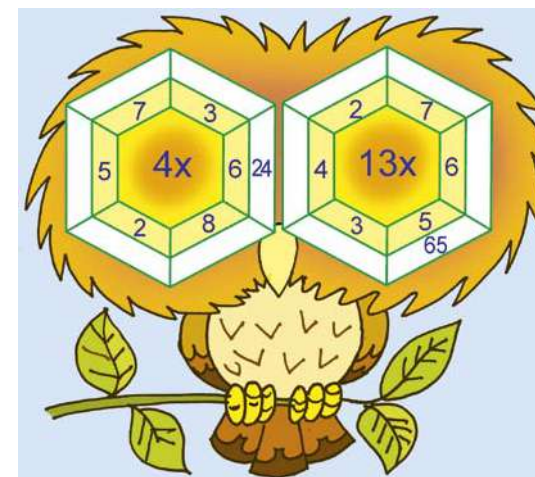
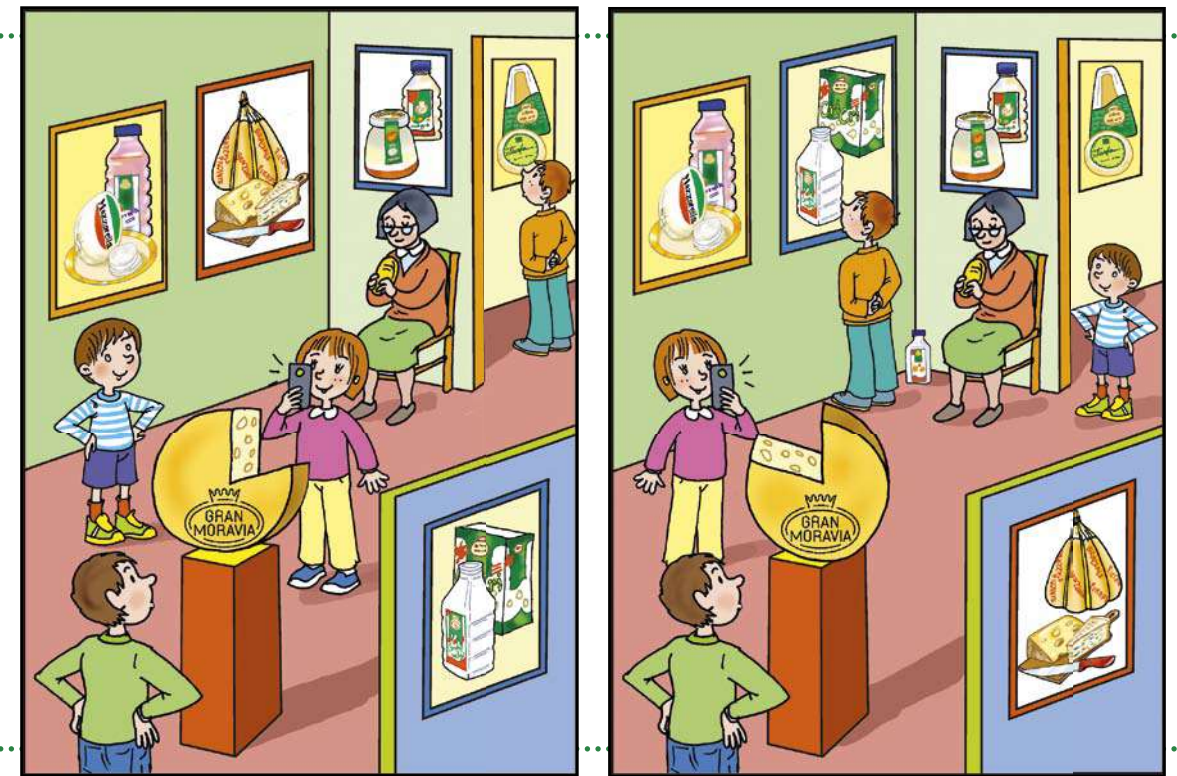
Příprava:

Očistěte chřest, odstraňte dřevnatou část, nožky oloupejte. Povařte je spolu s hráškem asi 10 minut, poté slijte, odkrojte špičky a dejte je stranou. Nakrájejte kuřecí prsa na kostičky cca 2 cm a osmažte je na pánvi na troše olivového oleje. Dejte vařit těstoviny. Zatímco se vaří, připravte krém: do mixéru vložte nožičky chřestu, hrášek, ricottu, lžici extra panenského olivového oleje, bylinky a nastrouhanou citronovou kůru. Vše rozmixujte a krém poté přelijte na pánev ke kuřecímu masu, přidejte trochu vody z vaření těstovin a dobře promíchejte. Uvařené těstoviny slijte a přidejte je do pánve, promíchejte a servírujte na talíři ozdobené několika špičkami chřestu.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Počítání se sovičkou

Sova nemůže v noci spát a tak počítá. Pomůžeš jí doplnit prázdná políčka?

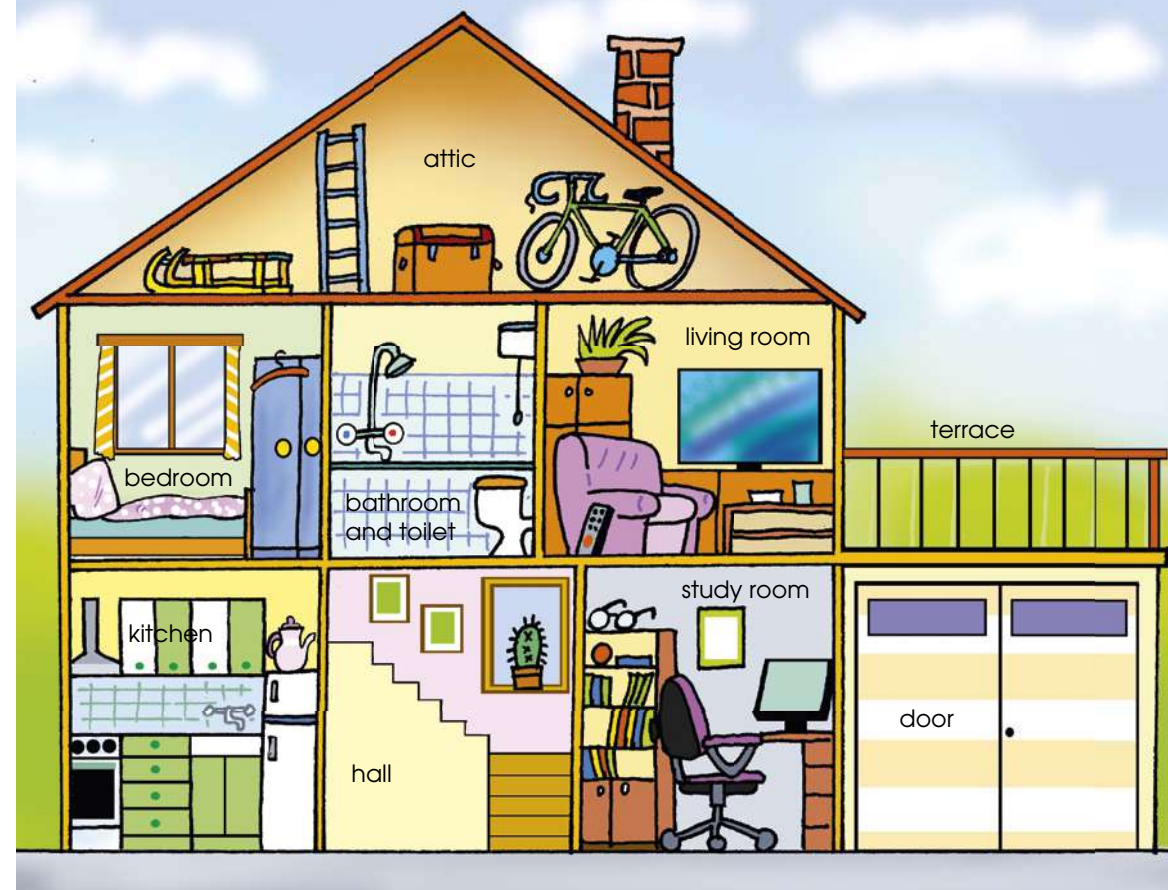
BLUDIŠTĚ

Pomoz housence, aby se stala motýlem. Pokud projdeš úspěšně bludištěm, larva se promění v krásného motýla.





DŮM HOUSE



KRIS-KROS

Jak se jmenovala dvojčata,
která dle pověsti založila město
Řím (hlavní město Itálie)?

2místná
ACH

~~TULÁK~~

3místná
AĀ
BIT
ČIN
KDE
KDO
LET
PÁR
UŠI
VĚC

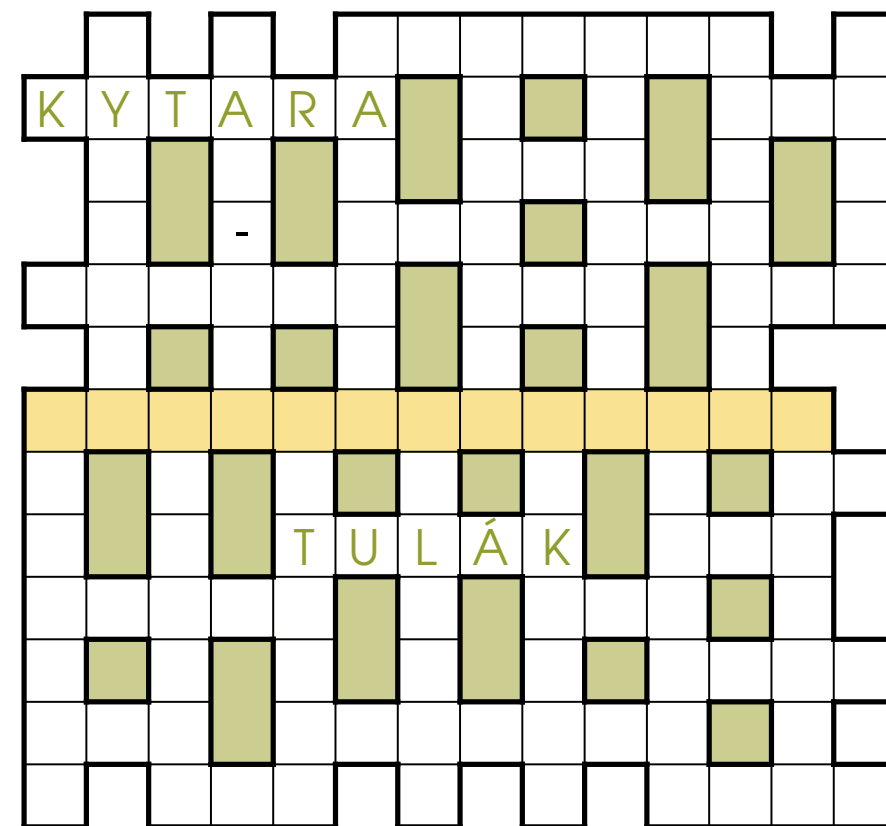
6místná
~~KYTARA~~
ODEČET

4místná
NOTA
TĚLO

5místná
LIÁNA
PRINC

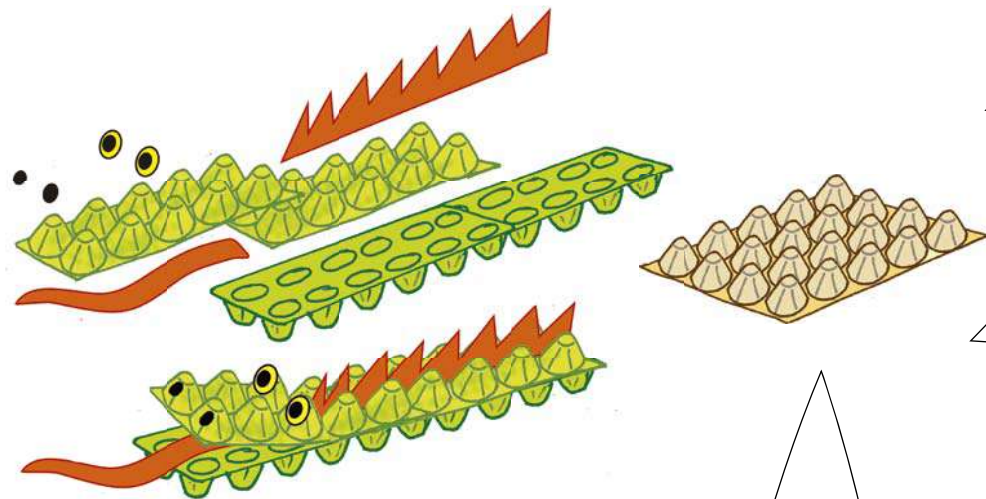
7místná
ČAU-ČAU
LETADLO
LVÍČATA
MAŇÁSEK
MANITOU
MOLITAN
MUŽSTVO
OPRAVDU
RAKUŠAN
ROHLÍKY
SATELIT
SKLENÍK
TETANIE
TYKADLO
ŽABIČKA

Tajenka: ROMULUS A REMUS



Vyrob si vlastního krokodýla

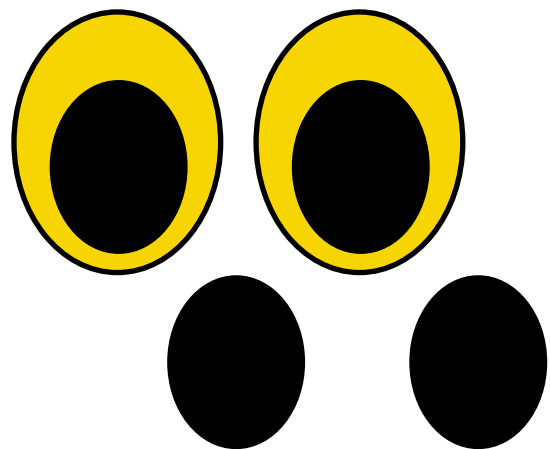
(z prázdného plata od vajíček)



Vystřihni si: 2 velké oči, 2 černé nozdry, dlouhý hřebínek (k vybarvení), dlouhý jazyk (taky k dokreslení)

Postup:

Prázdný obal natři nazeleno nebo vybarvi fixou. Lepidlem přilep oči a nozdry. Vybarvi si hřebínek a jazyk a přilep je. A krokodýl je na světě! Můžeš si vyrobit celou krokodýlí rodinu – u malých krokodýlů jen karton rozstříhni napůl.



Špenátová roláda s provolone a prosciutto cotto

Suroviny:

4 vejce • 200 g omytého špenátu • 200 g plátků prosciutto cotto
• 100 g plátků provolone • hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia • sůl , pepř • extra panenský olivový olej

Příprava:

Spařte špenátové listy horkou vodou, scedte je a řádně vyždímejte. Poté je nasekejte najemno. Rozklepňte vejce a oddělte žloutky od bílků. Z bílků vyšlehejte sníh. Žloutky smíchejte se špenátem, nastrouhaným sýrem, osolte, opepřete a dobře promíchejte. Jemně vmíchejte sníh. Hranatou pečicí formu vystelte pečicím papírem, lehce jej potřete olejem a poté na něj rozetřete těsto. Pečte v troubě rozehřáté na 180 stupňů asi 15 minut. Po upečení omeletu přendejte i s pečicím papírem na vál, zakryjte druhým papírem, obraťte a sejměte papír, na kterém se pekla. Rozložte na omeletu plátky provolone a prosciutto cotto a poté pomocí papíru pevně srolujte. Oviňte utěrkou a dejte vychladit do lednice alespoň na 2 hodiny. Poté roládu nakrájejte na plátky a podávejte jako předkrm nebo i jako hlavní chod spolu s čerstvým salátem.



Krutičky s italským speckem a sýrem scamorza

Suroviny:

300 g krutích prsou nakrájených na 4 plátky • 100 g plátků italského specku • 60 g sýru scamorza bianca
• lístky myrty či jiné čerstvé bylinky • 1 sklenice suchého bílého vína • extra panenský olivový olej • pepř

Příprava:

Plátky masa rozklepejte do tenka, položte na ně plátek specku a dva proužky sýru scamorza, přidejte několik lístků myrty. Zarolujte plátky do závitku, který dobře upevněte párátkem nebo kuchyňskou nití. Několik plátků specku nakrájejte na proužky a rozložte je na dno zapékací misky, posypte lístky myrty, poprašte pepřem a na vše položte krutíčky. Zalijte olivovým olejem a sklenkou vína. Opět poprašte pepřem a dejte péct do trouby rozpálené na 180 stupňů. Pečte cca 30 minut, během pečení rolky několikrát otočte. Rolky podávejte přelité šťávou z pečení.



Bramborová placka

se šunkou a mozzarellou

Suroviny:

800 g brambor • 100 g prosciutto cotto
• 1 balení mozzarely • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:

Oloupejte brambory a uvařte je v páře. Poté je v míse rozšouchajte, osolte a opepřete. Mozzarellu nakrájejte na plátky a nechte je okapat. Pánev vymažte olivovým olejem, rozprostřete na ni polovinu rozšouchaných brambor, přitlačte vrstvu ke dnu pánve a položte na ně prosciutto cotto a mozzarellu, poté zakryjte druhou polovinou brambor. Smažte na mírném ohni asi 15 minut, poté placku otočte pomocí pokličky a smažte dalších 10 minut.



Gratinovaný chřest

Suroviny:

1 kg zeleného chřestu • 50 g másla • 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • strouhanka • sůl

Příprava:

Očistěte chřest, svažte ho do několika svazků a povařte asi 10 minut ve slané vodě. Svazky do hrnce postavte tak, aby jeho špičky byly nad vodou. Poté nechte vychladnout. Vychladlý chřest rozložte do máslem vymazané pečicí formy, přidejte zbývající, předem rozpuštěné máslo a posypte strouhankou a sýrem. Osolte a zapéčte v troubě při 200 stupních asi 10 minut. Podávejte horké.



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



**Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody moře,
steak Fiorentina, více než
150 druhů vína a další**



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



Gian Battista, Piercristiano a Roberto Brazzale

Bratři Brazzale Podnikateli roku 2018 Olomouckého kraje

Bratři Gian Battista, Roberto a Piercristiano Brazzale, kteří stojí v čele Skupiny Brazzale, získali prestižní ocenění EY Podnikatel roku 2018 Olomouckého kraje.



Nezávislá porota ocenila především jejich pracovitost, houževnatost, důraz na rodinné hodnoty i tradiční receptury, které úspěšně spojují s nejnovějšími technologiemi. Nezanedbatelnou součástí ocenění je i jejich strategická orientace, mezinárodní podnikání i úspěch jejich obchodního modelu, který zahrnuje prodej i výrobu pod značkou BRAZZALE.

Bratři věnovali cenu všem svým spolupracovníkům a dodavatelům. „Jedná se o uznání, na které jsme hrdí, o to více, že jsme je získali v tak krásném regionu, jako je Olomoucký kraj, kde působí celá řada významných českých i mezinárodních společností. Rádi bychom cenu věnovali všem našim spolupracovníkům za jejich úsilí a vášni, s jakou pracují v naší sýrárně a v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, a také našim dodavatelům za spolupráci na zdárné realizaci našich projektů,“ řekl Roberto Brazzale.

Magdalena Souček, vedoucí partnerka EY v České republice a v části regionu střední a jihovýchodní Evropy, k výsledku soutěže uvedla: „Tradice rodinného podnikání rodiny Brazzale, která začíná v 17. století, je pro nás nesmírně inspirativní. V tuzemsku podnikatelé často obtížně hledají svého nástupce v první podnikatelské generaci a našim vítězům z Itálie se předávat tradici rodinného podnikání daří již 300 let.“

Výsledky celostátního kola této prestižní podnikatelské soutěže byly pak vyhlášeny v pražském Paláci Žofín dne 5. března. Bratři Brazzale byli porotou vybráni mezi pět finalistů, čehož si velmi váží, jak dokládají slova Roberta Brazzale: „Být zde mezi těmi nejlepšími je pro nás obrovská čest a velmi si vážíme důvěry našich českých kolegů a obchodních partnerů. Když jsme před 20 lety začali podnikat ve vaší – naší skvělé zemi, nikdo z nás si ani nedokázal představit, co vše bude možné zrealizovat. Česká republika pro nás není jen zemí, kde podnikáme, stala se i naším druhým domovem.“



Recepty z regionů



Ligurie

Naše cesta za poznáváním receptů typických pro jednotlivé italské regiony tentokrát vede do Ligurie, oblasti na pomezí moře a hor, s celou řadou kulinářských specialit, jejíž kuchyni ve světě proslavilo zejména janovské pesto. A právě ono bude hlavním protagonistou naší dnešní zastávky.

Tato chutná omáčka z janovské bazalky, olivového oleje, sýru Parmigiano Reggiano či Pecorino a pinii se používá na těstoviny. Její využití je však mnohem širší. Podívejme se proto na pesto 10x jinak.

Pesto a...

- **BRAMBOROVÁ KAŠE:** lžičkou pesta dodáte bramborové kaši zcela nový rozměr
- **MARINOVÁNÍ:** pesto využijete také k marinování masa na gril
- **PEČIVO:** natřete pesto na rozpečenou bagetu a doplňte oblíbenými ingrediencemi
- **POLÉVKY:** lžička pesta se tradičně přidává do ligurských polévek
- **LASAGNE:** smíchejte pesto s ricottou a s touto náplní připravte vegetariánské lasagne
- **BRAMBORY:** uvařené brambory nakrájejte na větší kousky a krátce je

zapečte v troubě s pestem a olivovým olejem

- **VEJCE:** máte rádi vaječnou omeletu? Přidejte pesto do vyšlehaných vajec, aby vaše omeleta krásně voněla po bazalce
- **PIZZA:** zkuste pesto na pizzu místo klasické rajčatové passaty, s množstvím to ale nepřehánějte, bude stačit pár lžiček
- **RAJČATA:** vyzkoušejte rajčata plněná pestem. Díky lahodné kombinaci chutí rajčat a bazalky nadchnou jako předkrm nebo jako příloha k hlavnímu jídlu. Malá rajčátka vydlabejte a naplňte je trochou pesta
- **MAJONÉZA:** do majonézy vmíchejte lžičku pesta a použijte k ochucení zeleninového salátu, brambor či masa

NOVINKA: v La Formaggeria Gran Moravia nyní nabízíme majonézu s pestem od italského výrobce Tab green.



Focaccia di Recco

K Ligurii neodmyslitelně patří také pečivo focaccia, proto jeden recept nesmí chybět ani zde. V míse smíchejte 250 g hladké mouky se špetkou soli. Uprostřed vytvořte důlek a nalijte do něj 125 g vody a 25 g extra panenského olivového oleje. Vypracujte hladké těsto, rozdělte ho na dvě stejné velké části a nechte půl hodiny odpočinout. Na plech vystlaný pečícím papírem položte jednu část těsta vyválenou na tenký plát. Na něj rozmístěte 250 g sýru stracchino a přiklopte plátem vyváleným z druhé části těsta. Okraje k sobě dobře přitiskněte a celé potřete olivovým olejem. Povrch nožem na více místech krátce nakrojte a poprašte trochou soli. Pečte v troubě rozehráté alespoň na 250 stupňů 10–12 minut. Po upečení by měla být focaccia zlatavá a křupavá.

TIP: ke stracchinu můžete přidat trochu pesta, získáte tak chuťově výraznější obdobu této focacci.



Naše vášeň: zakysané výrobky

Zakysané mléčné výrobky jsou co do blahodárných účinků skutečnými šampiony. Tyto zdravé prospěšné potraviny mají velmi důležité vlastnosti: pomáhají srdci a imunitnímu systému, ale třeba i tomu, abychom se udrželi ve formě.

Začátek jara je ideálním obdobím pro změnu některých nutričních návyků, třeba tím, že vneseme více pořádku do našeho stravování a vyzkoušíme nové potraviny a recepty. Vědecký výzkum nám opakovaně dokládá, že jíst je nejen nezbytné pro naše tělo, ale je i základním předpokladem pro zdraví, krásu a „bien vivre“. Dobrým startem je v tomto směru častější zařazení zakysaných, tedy fermentovaných výrobků do jídelníčku, což ostatně zdůrazňují vědci po celém světě.

Všechny výhody zakysaných výrobků

Zakysané výrobky, které jsou základem mnoha tradičních kuchyní, například těch středomořských, mají celou řadu důležitých vlastností. Vědecké výzkumy z posledních let prokázaly jejich blahodárné účinky: podporují trávení, předcházejí zánětům, čistí organismus, pomáhají k dobré náladě a přispívají k hubnutí. Daří se jim úspěšně chránit i před tolik obávaným jo-jo efektem. Tím to ale nekončí. Pravidelná konzumace fermentovaných mléčných výrobků, jako jsou jogurty, zázkysy, kefir, sýry, vede

k výraznému snížení rizika vzniku ischemické choroby srdeční. Ukázala to studie Východo-finské univerzity (University of Eastern Finland), která byla nedávno zveřejněna v British Journal of Nutrition.

Mikrobiom: neznámý svět nekonečně malého

Proč jsou ale fermentované výrobky tak důležité pro naše zdraví? Souvisí to s mikrobiomem, tedy skupinou střevních bakterií, jichž je velmi vysoký počet: šestkrát vyšší než počet buněk lidského organismu. Studie mikrobiomu ukázaly, jak střevní mikrobiota ovlivňuje celý organismus od imunitního a kardiovaskulárního systému, přes kosti, glykemii až po duševní zdraví. Je v tom ale mnohem víc. Dnes víme, že zdravý mikrobiom je i výchozím bodem pro efektivní metabolismus. Fermentované výrobky jsou proto zároveň i tajemstvím, jak zhubnout a snadněji udržet optimální tělesnou hmotnost.

Zakysané mléčné výrobky: tři superpotraviny

✓ JOGURT

Jeho krémová konzistence a typická sladko kyselá chuť jsou výsledkem působení specifických mléčných fermentů, které upravují vlastnosti mléka a činí ho lépe stravitelným.

✓ ZÁKYS

Rozdíl oproti jogurtu spočívá ve výběru probiotických mléčných bakterií, které dobře snášejí kyselost žaludečních šťáv a dokáží se množit v trávicím traktu. Z tohoto důvodu zázkys přispívá k rovnováze mikroflóry a blahodárně působí na celý organismus.

✓ GORGONZOLA

Pro výrobu gorgonzoly se používá pasterované plnotučné mléko, ke kterému se přidávají mléčné fermenty, syřidlo a spóry Penicillium. Díky fermentaci, kterou sýr prochází, je pak velmi lehké stravitelný. Mléčné fermenty, ušlechtilé plísňe a látky produkované jejich metabolismem mají pak pozitivní dopad na střevní mikrobiotu.



Už jste vyzkoušeli?



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

Gran Moravia Julienne

Sýr Gran Moravia v novém formátu julienne je loňským přírůstkem portfolia Gran Moravia. Použít ho můžete do zapékaných pokrmů, krémových polévek či těstovin, které nejen lahodně dochutí, ale dodá jim i moderní vzhled. Vylepší všechny zeleninové saláty, gratinovanou či grilovanou zeleninu – sýr na ni nasypte až těsně před servírováním, aby si uchoval svou jedinečnou strukturu.

Výrobce: Skupina Brazzale
Balení: 100 g

Tip: Salát Julienne

Budete potřebovat: pečené či grilované kuřecí prso, ledový salát, mrkev, uvažené brambory, jogurt, olivový olej, pažitku, Gran Moravia Julienne
Postup: Nejprve smíchejte jogurt s olivovým olejem a nanejmeno nasekanou pažitkou. Uvažené či opečené kuřecí prso nakrájejte na kousky a smíchejte s jogurtovou zálivkou. Poté přidejte ledový salát a mrkev, obojí nakrájené na nudličky zvané julienne a nakonec pár brambor nakrájených na kostičky. Promíchejte, osolte a opepřete, v případě potřeby přidejte ještě trochu olivového oleje. Podávejte posypané Gran Moravia Julienne.

Majonéza s janovskou bazalkou DOP

Obohaťte své chuťové buňky o nové zážitky. Majonéza s janovskou bazalkou DOP má výraznou bylinkovou chuť a výborně se hodí k pečeným masům, do sendvičů, hamburgerů, na italské placky piadiny. Výtečně doplní také zeleninové pokrmy od jednohubek, přes saláty až po grilovanou zeleninu. Od zimy v sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia.

Výrobce: TAB Green Line srl, Itálie, balení: 120 g



Il Piccanto Petti

Novinka rajčatové řady Petti – Il Piccanto – je „ostrým“ pomocníkem do vaší kuchyně. Toskánská datlová rajčátka jsou doplněna proslulou papričkou Jalapeño. Výsledná passata tak má nezaměnitelnou pikantní chuť, která se skvěle hodí nejen do celé řady exotických receptů, ale i jako omáčka na těstoviny či k ochucení masa a hamburgerů. Výrobce Petti pro své produkty používá kvalitní toskánská rajčata, která zpracovává do 6 hodin od sklizně. Samotné zpracování rajčat pak probíhá za nízkých teplot, aby tak byla zachována krásná červená barva i chuť čerstvě utrženého rajčátka. Přesvědčte se o tom i vy.

Výrobce: Gruppo Petti, Itálie
Balení: 350 g



Provolone Boccione

Mistrovské dílo řemeslné zručnosti, plod zkušeností a sýrařské tradice, to je Boccione, novinka mezi sýry skupiny Brazzale. Jedná se o zralý pařený sýr vyrobený výhradně ručně z italského nepasterovaného kravského mléka. Během zrání je často potírán lněným olejem, aby se zabránilo vzniku prasklin na kůrce sýra. Sýrové těsto vykazuje listování typické pro zralé pařené sýry vyráběné ručně. Chuť je výrazná a intenzivní, její lahodnost a aromaticnost se s postupujícím zráním zvyšují. Díky svému charakteru a pikantnosti se Boccione snoubí s červenými víny.

Výrobce: Skupina Brazzale, Balení: krájeno v pultu

Gnocchi Patamore

Ještě jste nezkusili čerstvé bramborové gnocchi Patamore, úspěšnou stálou našího sortimentu? Pak neváhejte a ochutnejte, vaši pozornost si zaslouží hned z několika důvodů: jsou vyrobené tradičním řemeslným způsobem z čerstvých brambor, které jsou vařené v páře ve slupce, a proto si uchovávají všechny své nutriční hodnoty a skvělou chuť brambor. Vaří se pouhou minutu a tak jsou opravdu rychlým obědem či večeří. A pokud je ochutíte některou z italských omáček, které najdete v našich prodejnách, vykouzlíte během pár minut pokrm se zaručeným úspěchem!

Výrobce: Buona compagnia gourmet SpA, Itálie
Balení: 500 g



Trekking: tajemství stravování

Rady a pravidla, jak se správně stravovat během výletů do hor, jak načerpat energii a ještě si pochutnat.

Kdo se vydá do Himálaje, má na jídelníčku zejména lyofilizovaná jídla a konzumuje průměrně tisíc kalorií každou hodinu. Pro toho, kdo stoupá na nejvyšší hory světa, má právě otázka stravování zásadní význam a je předmětem obsáhlých studií. Jde však o téma důležité pro všechny, jak zkušené horaly, tak příležitostné výletníky. S příchodem jara máme i my chuť probouzet se společně s přírodou. Hory a krajina se ukazují ve své největší kráse s bohatou paletou barev a uchvátí nás natolik, že si ani neuvědomíme, jaké při chůzi vynakládáme úsilí. Naše tělo to však vnímá velmi dobře. Je proto žádoucí věnovat pozornost takovému stravování, díky němuž bude náš organismus úspěšně čelit zvýšeným požadavkům na energii, ať už se vydáme jen na nedělní výšlap s rodinou, nebo na náročnou túru do hor. Co tedy jíst? Volte dobré, lehce stravitelné potraviny s vysokým obsahem energie, které se snadno skladují a přenášejí. Na horách vše chutná ještě lépe, zejména jednoduchá, kvalitní jídla, jako je chléb s uzeninou a sýrem (třeba Gran Moravia je při sportu ideální volbou), sušenky a suché plody. Pokud plánujete kratší výlet s delší zastávkou, nejlepším řešením bude piknikový koš se spoustou dobrot: sýry, salámy, plátky prosciutta, nakládanou zeleninou, slaným nákypem, těstovinovým salátem, mozzarellou s rajčaty, focacciou, chlebem s marmeládou. Nepodceňujte ale ani snídani před a večeři po výletě, jsou důležité – jedna pro správný rozjezd dne, druhá pro rychlou regeneraci v jeho závěru.

Královská snídane

Den na horách začíná snídání. Právě při ní bychom měli získat asi 30 % všech kalorií, ideálně pár hodin před začátkem výletu. Snídane by měla být bohatá a skládat se z energeticky vydatných jídel, jako jsou jogurty, sušenky, kreky s máslem a marmeládou, ovocné šťávy, čerstvé ovoce s ricottou. Také prosciutto, vejce a sýr jsou pro začátek dne dobrým zdrojem energie.

Túra bez pocitu hladu

Nečekejte na to, až vás přepadne hlad. Mějte stále po ruce nějakou energeticky výživnou svačinku. K obědu zvolte panini nebo předem připravený salát. Vynikající jsou brambory s kousky sýru a nakládanými rajčátky. Pamatuje na to, že při chůzi jsou právě sacharidy velmi důležitým zdrojem energie.

Čemu se vyhnout:

Příliš dlouho vařené maso a smažená jídla významně prodlužují dobu trávení.

Obnova sil při večeři

Při večeři se můžeme trochu hýčkat a zvolit potraviny, které máme nejraději, od předkrmů



a vydatných prvních chodů, přes pizzu, hlavní masitá jídla až po dezerty a dorty. Vhodné jsou potraviny s vysokým obsahem bílkovin potřebných pro regeneraci svalů po celodenní námaze. Nesmí chybět víno, které opět přispívá k obnově energie.

Pít na horách

Velkou pozornost je třeba věnovat i hydrataci. Nejen v horkých dnech je pít důležité, také chlad a vysoká nadmořská výška mají za následek větší dehydrataci, která pak vede k rychlejší únavě organismu. Proto ani v tomto případě nečekejte na pocit žízně, ale pijte častěji a pravidelně.



tip

Na výlet do hor si do batohu vezměte i balíček Cri Cri Gran Moravia. Je to výborný zdroj energie, který vám při potřebě rychlého doplnění energie přijde vhod.

Desatero

1. Příprava batohu

Připravte si jídlo na výlet už předchozí večer, budete mít jistotu, že jste na nic nezapomněli. Dejte pozor, abyste to nepřehnali s hmotností jídla.

2. Malá zásoba navíc

Mějte s sebou vždy nějaký zdroj energie navíc, třeba Cri Cri Gran Moravia nebo tabulku čokolády.

3. Vše bezpečně a po ruce

Také zásoby jídla v batohu čelí náročným podmínkám. Dejte je do průhledné plastové vaničky či tašky tak, aby byly chráněny před nešvary počasí a vy je zároveň rychle a snadno v batohu našli.

4. Jezte často

Chůze po horách je náročná na energii. Malé svačinky během túry v podobě sušenek,

grissin, ovoce, ořechů či kostiček sýru jsou spolu s obědem základem, abychom si den užili v plné síle.

5. Panino: pohodlné, dobré a výživné

Ideální řešení oběda je panino, které můžete naplnit uzeninou, sýry, krémy či marmeládou, tedy na slano či na sladko dle vašich osobních chutí. Zabalte ho do alobalu a vložte do sáčku na potraviny.

6. Předcházejte pocitu žízně

Když na horách pocítíte žízeň, zejména v chladném počasí, je to signál, že dehydratace už začala. Je dobré tomu předejít a pít často vodu nebo ochucenou vodu, kterou můžete mít v termolahvi nebo ve vodním vaku.

7. Teplé nápoje

Jsou vynikající, zejména pokud nejsou příliš vysoké venkovní teploty. V termosce mějte

ovocný či bylinkový čaj, který můžete ochutit trochou červeného vína stejně, jako to dělali „alpiní“ – italské horalé. Vhodná naopak není káva.

8. Ochucená voda

Rozpusťte v litru čerstvé vody dvě lžice medu a špetku soli, pak přidejte šťávu z jednoho citronu nebo pomeranče. Dochutíte čerstvým zázvorem, mátou nebo šalvějí.

9. Plánování přestávek

Pokud má být túra dlouhá, bude užitečné naplánovat si dopředu přestávky v souladu se zdroji pitné vody nebo s možnostmi občerstvení na trase. Zvolit můžete také místa s pěkným výhledem, abyste se mohli při jídle kochat okolní krajinou.

10. A k večeři? Sýry a víno

Večeře je základem k načerpání ztracených sil. Pomohou těstoviny či risotto, sýrové prkénko, vydatný moučník a k tomu červené víno bohaté na flavonoidy a antioxidanty, které blahodárně působí na celý organismus.



Vegetariánské recepty

Variace jarních salátů

Salát s grilovanou zeleninou a Gran Moravia

grilovaná paprika + grilovaný lilek + grilovaná cibule + grilovaná nakládaná rajčata + grilovaný artyčok + rukola + hoblínky Gran Moravia + nasekané vlašské ořechy + extra panenský olivový olej + sůl

Tip: podávejte s ogrilovanými plátky polenty

Salát s cizrnou a jogurtem

cizrna + kostičky vařených brambor + salátová okurka + jogurt + extra panenský olivový olej + sůl + pepř + citronová šťáva + špetka mleté feferonky

Salát s chřestem a mozzarellou

hlávkový salát + rajčata + černé olivy + uvařený a vychlazený zelený chřest + mozzarella ciliégine + cibulka + extra panenský olivový olej + sůl

Věděli jste, že...

...nabízíme sýr Gran Moravia ve třech stupních zralosti?

Naším zákazníkům chceme poskytnout vždy něco navíc, zejména pokud jde o chuťové zážitky. Proto v La Formaggeria Gran Moravia nově nabízíme sýr Gran Moravia hned ve třech stupních zralosti, aby si každý mohl najít právě ten, který mu bude vyhovovat nejvíc. Vyzkoušet u nás nyní můžete:

1. Gran Moravia – mladé bochníky, pro svou jemnou chuť i strukturu sýrového těsta je tento sýr vhodný zejména pro děti již od velmi útlého věku, určený je ale i pro všechny ty, kdo dávají přednost chuťově sladším a méně ostrým sýrům.

2. Gran Moravia Vecchio – standardně zralé bochníky sýru, výraznější chuť, s více drobivou strukturou, vhodné do každodenní kuchyně, k nastrouhání do polévek, těstovin, risotta, do zapékaných pokrmů, do zeleninových salátů, v kombinaci s uzeninami na obložených prkénkách apod.

3. Gran Moravia Riserva – vyztáhlé archivní bochníky zralé minimálně 18 měsíců, s velmi výraznou chutí a velmi zrnitou strukturou sýrového těsta. Sýr pro velké gurmány, vhodný k meditaci při sklence kvalitního dezertního vína, například italského Torcolato.



... mléko je vynikajícím zdrojem bílkovin i dalších živin?

vápník
draslík
fosfor
hořčík
zinek
selen
plnohodnotné živočišné bílkoviny
lehce stravitelný mléčný tuk

vitamin A
vitamin E
vitamin D
vitamin B12
vitamin B6
kyselina pantothenová (vitamin B5)
niacin (vitamin B3)
riboflavin (vitamin B2)
thiamin (vitamin B1)

?

Chybí vám tu některé informace?

Neváhejte a dejte nám vědět, rádi je zařadíme do některého z dalších čísel.

Pište nám na redakce@laformaggeria.cz





Země Lambrusca

Vydejte se s námi do oblasti, kde vzniká nejoblíbenější italské víno na světě, které v posledních letech znovu našlo své kořeny a tu nejlepší vinnou révu.

Při objevování země Lambrusca nás kroky zavedou do středověkých vesnic, vydáme se po stopách renesance a po starých římských cestách, jakou je Via Emilia, podél níž se v průběhu staletí rozvinul svět obchodu a významná zemědělská a vinařská tradice. Ostatně právě ve víně Lambrusco se zrcadlí charakter tohoto na úrodnou půdu bohatého území i jeho spontánních obyvatel. Je to víno, které zažilo období obrovského mezinárodního úspěchu, po kterém však přišlo období temna. Jak se někdy stává, kvůli úspěchu a požadavkům na zvýšené množství výroby víno ztratilo svůj ryzí charakter. Chybu však místní vinaři napravili. Výroba Lambrusca v posledních letech zaznamenala zvrat, díky návratu ke kořenům se vínu opět navrátila jeho mimořádná kvalita a dnes v Lambruscu znovu nacházíme všechny nenapodobitelné vůně a tóny této oblasti s osobitým kouzlem.

Mantova, Modena, Reggio Emilia a Parma: čtyři dny ve čtyřech městech

Při výletu do zemí Lambrusca poznáte ten nejúrodnější venkov mezi lombardskou a emiliánskou nížinou. Je to země protkaná usedlostmi, zvonicemi, starobylými římskými a středověkými městečky, oblast, kam patří i některá z měst, která jsou symbolem tradičního italského potravinářství. Parma proslavená šunkou prosciutto crudo, ale také skladatelem Giuseppem Verdim, bohatá na divadla a románské stavby. Modena, univerzitní město a hlavní centrum sportovního automobilismu se značkou Ferrari v Maranellu a se sídlem Maserati. Reggio Emilia s podlouhým Broletto a malým náměstím San Prospero s bazilikou a nakonec Mantova rodiny Gonzagů s freskami od Andrey Mantegni

a překrásnými renesančními paláci. Míst, která zvou k návštěvě, je tu opravdu tolik, že si můžete vytvořit nekonečný počet itinerářů a výletů. Absolvovat je můžete vlakem, autem anebo, jak je v této části Itálie zvykem, v sedle kola, na kterém se můžete projíždět podél kanálů a po starých římských spojovacích cestách. Podnikněte výpravu za poznáním chutí a vůní této oblasti bohaté na umění i kulinařské speciality, do měst se zajímavou středověkou a renesanční historií.



5 etap v zemi Lambrusca, které nesmíte vynechat



1. VÝLET PO PARMSKÝCH HRADECH (PARMA)

Nezapomenutelný bude výlet po parmských hradech na úbočí Apenin. Navštivte třeba tvrz Rocca Meli Lupi v Soragna s pokoji vyzdobenými freskami či kouzelnou tvrz Rocca Sanvitale blízko Fontanellata, ve které si můžete prohlédnout dobře uchovaný cyklus vzácných fresek od Parmigianina, a nevynechejte ani honosné sídlo Reggia di Colorno, kterému se přezdívá „malé Versailles“.

2. CASTELVETRO A HRAD LEVIZZANO RANGONE (MODENA)



Castelvetro se vyznačuje mnoha středověkými věžemi, které shlíží na okolní úrodnou, vinicemi pokrytou krajinu. Ne náhodou bylo toto město, proslulé vínem Lambrusco Grasparossa, označeno titulem Město vína. V září se v jeho historické části koná oslava vína Lambrusco s mnoha degustacemi, hudbou a divadlem i průvodem alegorických vozů boha vína Bakcha. Ke krásám města patří hrad Levizzano Rangone, který patřil markýzi Bonifácovi Toskánskému, otci Matyldy z Canossy, kde jsou nádherné

Biskupské pokoje s původními dřevěnými stropy a fresková výzdoba zachycující scény ze života kavalírů.

3. HRADY MATYLDY Z CANOSSY A STEZKA VÍN A CHUTÍ (REGGIO EMILIA)

Matylda z Canossy je jednou z nejzajímavějších osobností středověku jak kvůli své politické iniciativě, tak kvůli nádherným hradům, které po sobě v oblasti Reggio Emilia zanechala. Cestou ze Scandiana do Canossy se můžete ponořit do dějin a prožít nespočet bitev, ke kterým zde došlo během boje o investituuru mezi papežem a císařem. Poznáte jedinečnou krajinu, kde se střídají malé vesničky s hrady a vinicemi, vydat se můžete na zdejší Stezku vín a chutí zvanou Strada dei Vini e dei Saporì Colline di Scandiano e Canossa. Nevynechejte hrady v Monteciarugolo, Rosseně a Montecchiiu.



a kupolí od Antonia Bibieny (1778) a divadlo Teatro olimpico (nazývané také Teatro all'antica).

5. MUZEUM ENZA FERRARIHO V MODENĚ: PO STOPÁCH MÝTU

Při zastávce v Modeně nelze opomenout Muzeum Enza Ferrariho. Budova ve tvaru žluté kapoty ukrývá historii zakladatele značky a některé z nejkrásnějších vozů všech dob. Můžete tu obdivovat dobové dokumenty, fotografie, videa a samozřejmě automobily. Přidat můžete i návštěvu Muzea Ferrari v Maranellu, nedaleko od centra Modeny.



Rodný list Lambrusca: celé území v jediné skleničce

Lambrusco se vyrábí ze stejnojmenné vinné odrůdy. Je to víno mnohostranné, lehké a lahodné, intenzivní a perlivé a snoubí se s nespočtem pokrmů od předkrmů až po dezerty.

BARVA

Purpurově rudá s rubínovými odlesky a intenzivními fialovými tóny.

VŮNĚ

Velmi aromatické víno, často vonící po fialkách a červených růžích, s ovocnými tóny jahod, ostružin, malin a fíků a kořeněnými tóny od černého pepře po hřebíček.

CHUŤ

Intenzivní, hebká a kulatá, velmi dobře vyvážená díky příjemné svěžesti a neagresivnímu taninu. Uvolňuje nezaměnitelnou živou pěnu.



Bezlepkové recepty z našich surovin

Jarní díl naší rubriky s recepty pro všechny, kdo se musí ve svém jídelníčku vyhýbat lepku, je věnován italským risottům, klasice italské kuchyně. Při jejich přípravě využijete kromě produktů ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia také čerstvou jarní zeleninu.

Risotto se špenátem a italským speckem

Suroviny: 300 g rýže • 100 g specku • 200 g spařeného špenátu • 120 g sýru gorgonzola dolce • 1 litr zeleninového vývaru • extra panenský olivový olej • půl cibule • 1 sklenka bílého vína • 25 g másla • sůl

Příprava: Najemno nakrájejte cibuli a na několika lžících oleje ji krátce osmahněte na pánvi. Přidejte speck nakrájený na proužky, opět osmahněte a pak přidejte pokrájený špenát, přidejte jednu naběračku vývaru a nechte 5 minut povařit. Pak přidejte rýži, krátce ji orestujte, poté přelijte sklenkou vína, nechte odpařit alkohol a poté začněte postupně přilívat horký vývar tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Když je rýže uvařená, sundejte z plotny a vmíchejte máslo a sýr gorgonzola dolce nakrájený na kostičky. Osolte a před podáváním ještě nechte pár minut odpočinout.



Risotto s brambory, cuketou a sýrem caciotta

Suroviny: 320 g rýže • 100 g sýru caciotta fresca • 3 malé cukety • 3 středně velké brambory • 1 sklenka bílého vína • 1 litr zeleninového vývaru • 1 cibule • extra panenský olivový olej • svazek pažitky • sušená feferonka • sůl , pepř

Příprava: Oloupejte brambory a cuketu a nakrájejte je na kostičky. Cibuli nakrájejte najemno a polovinu dejte na pánev na olej spolu s trochou feferonky a brambory. Duste 10 minut na středním ohni. V pánvi osmahněte druhou polovinu cibule na olivovém oleji, přidejte rýži a opražte ji, přelijte bílým vínem. Dále zalévejte horkým vývarem postupně tak, jak se bude do rýže vstřebávat, vařte na mírném žáru asi 15 minut. V polovině vaření přidejte k rýži podušené brambory a kostičky cukety. Když je risotto uvařené, vmíchejte caciottu nakrájenou na kostičky, nechte chvíli odpočinout a podávejte ozdobené pažitkou a poprášené čerstvě namletým černým pepřem.



Risotto s hráškem a pancettou

Suroviny: 350 g rýže • 1 litr vývaru • 400 g vyloupaného hrášku • 50 g sýru pecorino romano • 50 g másla • 50 g pancetty affumicata • extra panenský olivový olej • 1 cibule • půl sklenky bílého vína • sůl , pepř

Příprava: Najemno nakrájejte cibuli a osmahněte ji na pánvi na oleji s máslem. Přidejte kostičky pancetty a krátce osmahněte, poté přidejte hrášek, osolte, opepřete a krátce osmahněte. Poté přidejte rýži a nechte ji chvíli opražit, aby nasákla omáčkou z hrášku, přelijte vínem, nechte odpařit alkohol a následně vařte za postupného přidávání horkého vývaru. Na konci vaření přidejte poslední naběračku vývaru, promíchejte, nastrouhejte do risotta sýr pecorino, opět promíchejte a nechte chvíli odpočinout. Podávejte ozdobené hoblinkami sýru pecorino a petrželkou.



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia ZLÍN

Je „nejmladší sestřičkou“ prodejen sítě La Formaggeria Gran Moravia. Své produkty zlínská prodejna poprvé nabídla obyvatelům a návštěvníkům města počátkem prosince loňského roku. Za více než čtyři měsíce už si našla spoustu pravidelných zákazníků a další přicházejí.

V interiéru nové prodejny v Obchodním domě Zlín je k vidění vše, co je pro La Formaggeria Gran Moravia typické: stylově elegantní a zároveň jednoduchý nábytek, dostatek prostoru a množství světla, speciální bílá lednice s výrobky z litovelské sýrárny, chladicí pulty s bohatou nabídkou italských sýrů a uzenin a mnoho dalších italských specialit. „Jsme tu pro zákazníky denně od devíti do osmi večer a stále rozšiřujeme náš sortiment právě podle jejich přání a požadavků,“ říká vedoucí prodejny Magda Machalíčková, podle které jsou mezi návštěvníky zastoupeni muži i ženy rovnou měrou. „Taky k nám často přicházejí celé rodiny, a to především

na naše výrobky Verena a Furfante. Zavítají k nám i cizinci. Dříve tu ve Zlíně žilo hodně Italů a někteří z nich sem teď chodí nakupovat. Znají dobře sortiment a jsou rádi, že se prodejna otevřela,“ dodává vedoucí. Zákazníků prý stále přibývá. Upřednostňují kvalitu před kvantitou a rádi a rychle přivikají nabízenému servisu. Ochutnávka při nákupu sýrů je pro ně samozřejmostí, stejně tak rada a pomoc s výběrem, kterou poskytuje sebraný personál. Ve Zlíně jej tvoří čtyři stálí zaměstnanci, které dle potřeby doplňují brigádníci. „Osobně kladu velký důraz na proškolení zaměstnanců. K jejich znalostem samozřejmě přispěla také exkurze v naší sýrárně v Litvli. Všichni z naší prodejny tam měli možnost vidět ruční výrobu sýru Gran Moravia a některých dalších produktů a mohou tak zákazníkům zprostředkovat své poznatky, leccos jim vysvětlit a lépe poradit. Myslím, že se sem zákazníci rádi vracejí i proto, že tu vládne dobrá nálada a příjemná atmosféra. Oceňuji individuální přístup ze strany personálu a také nedají dopustit na velmi tenké plátky



POZVÁNKA

◀ Tým zlínské prodejny: (zleva) Magda Machalíčková, Kateřina Fridrichová, Lenka Uhrová, Nikol Libosvárová a Denisa Vosátková.

uzenin, které jim tu nakrájíme. Nikde jim prý takto uzeninu nenakrájí,“ usmívá se Magda Machalíčková. Nejčastěji si zákazníci vybírají do košíků čerstvé výrobky z litovelské sýrárny – jogurty, neochucenou i ochucenou syrovátku, máslo, sýr Gran Moravia, ricottu či tvaroh. Z uzenin je oblíbená hlavně salsiccia fresca, mortadella, italské šunky a k vyhledávaným patří i čerstvé těstoviny a gorgonzola s mascarpone, jemný, lehce roztíratelný sýr ideální do pomazánek. A jaké další speciality doporučuje sama vedoucí? „Například giuncatu s rukolou a giuncatu fresca, které jsou vhodné přímo ke konzumaci, ale taky ke grilování a do salátů. Fresca je určitě výborná i pro nakládání. K rychlé večeři jsou parádní čerstvé chlazené těstoviny a pro děti na svačinu do školy radím Gran Moravia Mini snack, to si pochutnají,“ vypočítává Magda Machalíčková, která v síti La Formaggeria Gran Moravia pracuje od loňského října. V oblasti obchodu se však pohybuje už přes dvacet let a jak říká: právě tato práce je pro ni srdeční záležitostí. „Spokojený zákazník je velkou motivací posunout se v práci zase o kousek dál. Právě kontakt se zákazníkem a super tým lidí kolem, to je to, co mě ohromně baví. Snažíme se lidem vyjít vstříc, aby byli spokojeni a odcházeli s pocitem, že mají vše, co potřebovali, a možná i něco navíc,“ dodává vedoucí.

Tip na jednoduchý jarní recept

Po Velikonocích nám mnohdy zůstává spousta vařených vajíček. Tady je tip na jejich chutné využití v jednoduchém jarním receptu: Ricottu rozšleháme do hladka, přidáme nastrohaná vařená vejce, osolíme a opepříme podle chuti. Vajíčkovou pomazánku mažeme nebo zdobíme sáčkem stříkame na pečivo a posypeme čerstvou pažitkou. Dobrou chuť vám přeje personál zlínské prodejny a všechny čtenáře zve k příjemnému nákupu.



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 ve Zlíně.

Jana Zábojníková, Zlín



Co jste dnes v prodejně nakoupila?

Dnes jsem si koupila syrovátku a Gran Moravia Scaglie.

Chodíte sem často?

Opakovaně. Začala jsem sem chodit, když se ve Zlíně otevřel opravený obchodní

dům. Velice se mi líbí prostředí prodejny a nabízené výrobky. Dosud ve Zlíně na jednom místě nic takového nebylo.

Co si nejčastěji vyberete?

Syrovátku, sýry k vínu nebo sýry do salátů.

Jezdíte do Itálie?

Ano, lyžovat, a při té příležitosti navštívujeme tamní obchody, takže některé výrobky už znám.

Milena Trynerová, Zlín



Jaké produkty si dnes z prodejny odnášíte?

Dnes jsem sem vzala bratra, který přijel z Břeclavi, tak toho bereme více. Vybrali jsme mozzarellu, sýr Gran Moravia, mortadellu a ještě nějaké další sýry.

Jak využíváte sýry v kuchyni?

Gran Moravia používám na rizoto nebo na špagety. Mortadellu si dáváme jen tak na chuť.

A co sýr jako dárek?

Ano, bratrovi jsem sýr dovezla, když jsem k němu jela na návštěvu.

Jak se vám prodejna líbí?

Vypadá opravdu moc hezky, je ojedinelá svým vybavením.

Miroslava Vajdáková, Slušovice



Nakupujete tu pravidelně?

Dnes jsem tady poprvé, přišla jsem si pro zákys a pro máslo. Dcera totiž bydlí v Brně, kde prodejnu La Formaggeria Gran

Moravia navštěvuje, a doporučila mi koupit si tu právě máslo.

Jaké sýry máte ráda?

Různé, ale spíše asi kupuji ty trvanlivé. Každopádně stále zkouším.

Jaký typ kuchyně máte ráda?

Nemám žádnou vyhraněnou. Švagr je gurmán, hodně toho procestoval a ten nám dává ochutnávat a učí nás znát i jiné kuchyně.

Romana Janišková, Zlín



Jaký byl váš dnešní nákup v prodejně?

Dnes to je jenom máslo, chodím sem na něj často. Jindy si tu kupuji také jogurty a sýry. Mám

ráda spíše ty zrající a upřednostňuji k nim růžové víno.

Jak jste tuto prodejnu objevila?

Věděla jsem, že tady bude otevřena, pracuji totiž ve firmě, která tu má sídlo. Pro mě je to i úspora času a skvělá nabídka na jednom místě.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Holky jsou super, ochotné, milé a poradí.

Simona Mňačková, Otrokovice



Na čem z prodejny si doma pochutnáte?

Koupili jsme prosciutto crudo a sýr Asiago Bisachese, ten jsme ochutnali poprvé.

Jak jste prodejnu objevili?

Jezdíme do stejné prodejny do Brna do Olympie. Tady ve Zlíně chodil kolem nové prodejny syn a řekl mi o tom. Má sýry moc rád.

Jezdíte někdy taky do Itálie?

Žila jsem tam s rodiči nějakou dobu, tím pádem znám italské výrobky.

Jak často sýry konzumujete?

Jíme je opravdu hodně často.

Dominik Bachůrek, Zlín



Jaký je váš dnešní nákup?

Vzal jsem si dva kusy másla.

Jak často sem chodíte?

Asi tak jednou týdně.

A jaké produkty zde běžně nakupujete?

Většinou sýr Tre corti, syrovátku a máslo. Někdy si vezmu taky sýr Gran Moravia.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsou ochotní, usměvaví a poradí nakupujícím, vždy jsem se tady setkal jen s pozitivním přístupem. Jsem moc rád, že se prodejna ve Zlíně otevřela.

Z čeho jsme pro vás tentokrát 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	11, 14, 15, 20, 24, Kuchařka I, II, III, IV
☐ ricotta	11, 14, 29, Kuchařka I, II
☐ giuncata	11
☐ caciotta	28
☐ mozzarella	15, 24, Kuchařka IV
☐ máslo	28, Kuchařka I, IV
☐ jogurt	15, 20, 24

Italské sýry

☐ Scamorza	Kuchařka III
☐ Gorgonzola piccante	14
☐ Mascarpone	Kuchařka II
☐ Provolone dolce	16, Kuchařka III
☐ Provolone piccante	11, 16
☐ Stracchino	15
☐ Gorgonzola mascarpone	28
☐ Stravecchio di malga	15
☐ Pecorino romano	28

Italské speciality

☐ krém z černých oliv	11
☐ piniová semínka	11, 14, Kuchařka II
☐ taralli, grissini, stiratini	14, 23
☐ šafrán	11
☐ ančovičky	11

Italské uzeniny

☐ prosciutto cotto	Kuchařka III, IV
☐ speck	15, 28, Kuchařka III
☐ mortadella	14
☐ pancetta	28

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

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





Poznávejte 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-BOHUNICE, Campus Square, Netroufalky 770, tel.: 725 075 335

BRNO-KRÁLOVO POLE, NC Královo Pole, Cimburkova 4, tel.: 541 216 290

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

ČESKÉ BUDĚJOVICE, Lannova třída 18, tel.: 383 134 052

HRADEC KRÁLOVÉ, již brzy v: OC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, tel.: 770 195 074

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

LITOVEL, Tři Dvory 98, tel.: 585 152 362

OLOMOUC, Horní náměstí 8, tel.: 585 242 931

OSTRAVA, Puchmajerova 3, tel.: 596 112 981

PRAHA 1, Palác Fénix, Václavské náměstí 56, tel.: 222 233 508

PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30, tel.: 230 234 436

PRAHA 1, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498

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

PRAHA 4, Centrum Praha Jih-Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 272 075 483

PRAHA 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

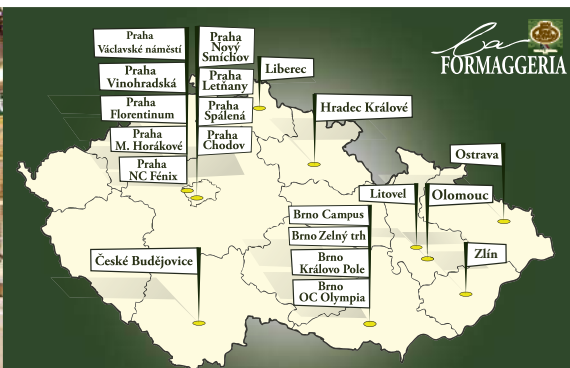
PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 230 234 372

ZLÍN, OD Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638

PROSECCO
ASTORIA
SPECIÁLNÍ EDICE
GIRO D'ITALIA
2019



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