



MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

Číslo 25

léto 2019
zdarma



**ENRICO
BRAZZALE:**
Sen o olympiádě



RECEPTY
Dejte si skvělé jídlo
z letních surovin



**ODHALTE
TAJEMSTVÍ**
dokonalého grilování

Novinka z naší sýrárny



GRILLAMI

- poctivá ruční výroba
- od našich sýrařů z Litovle
- z kvalitního mléka českého původu
- exkluzivně pro La Formaggeria Gran Moravia
- skvělý také smažený



Sýr na gril, který se neroztéká

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



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

vítám vás u čtvrtého čísla našeho magazínu. Začíná období dovolených, a tak věřím, že vám je příjemní i následující stránky a třeba vám poskytnou inspirace, jak si letní měsíce užít také u stolu.

Léto je nerozlučně spjato s grilováním, kde sice tradičně hrají prim maso a zelenina, ale stále oblíbenější jsou také sýry. Naši sýraři v Litovli pro vás proto nově vyrábí sýr Grillami, který je na gril přímo předurčen, o čemž svědčí i jeho vítězství v tradiční soutěži Mlékárenský výrobek roku v kategorii Sýry na grilování. I proto jsme mu v tomto čísle věnovali dostatek prostoru a nabízíme inspirace, jak si ho v létě dokonale vychutnat. Grillami však nebyl v uplynulých týdnech a měsících naší jedinou radostí. Moc nás potěšilo hned několik zahraničních ocenění, ať už to byla cena Bellavita awards ve Spojených státech amerických či medaile pro naše máslo a sýry v mezinárodní soutěži Mondial du Fromage et des Produits Laitiers ve francouzském Tours, kterých si velmi vážíme.

Za sýry se ostatně vydáváme také v rubrice cestování, kde najdete tři itineráře do severoitalských oblastí s horskými salašemi, zvanými malghe, kde pastevci tráví léto se svými stády a vyrábí tu horské sýry jedinečných chutí. Do Itálie se na jaře vydali i naši prodáváci, kteří se během školení seznámili s celou řadou výrobních procesů, aby vám mohli poskytnout více informací k sortimentu, který vám v našich prodejnách nabízíme.

Na následujících stranách se toho ale dozvíte mnohem víc, a tak vám přeji příjemnou četbu a hlavně dovolenou plnou gurmánských zážitků.

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 24. června 2019.
Redakce: Věra Křížová, Petra Šolcová, 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 Enrico Brazzale	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
Tuttofood: přehledka italských chutí	10-11
Dokonalé grilování	12-13
Tour d'Italia: školíme se pro vás	14-16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Výrobek měsíce – Grissini	17
Kde sýry hrají prim: letní saláty	18-19
Bezpečkové recepty z našich surovin	20
Grillami 3x jinak	21
Škola vaření: Netradiční letní osvěžení	22-23
Už jste vyzkoušeli naše speciality?	24-25
Cestujeme: Výprava do salašů a za sýry	26-27
Vegetariánské recepty	28
Prodejna NC Futurum Hradec Králové	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Představujeme novinku	31



Gastronomická Tour d'Italia přinesla nové poznatky pro vás, naše zákazníky
14-16

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

A-D



Namíchejte si sýrové nápoje, které vás v létě dokonale osvěží!
22-23

Výprava do malebného světa salašů a vysokohorských sýrů
26-27





Grillami - naše novinka!

Žhavou letní novinkou z produkce litovelské sýrárny Brazzale Moravia je sýr Grillami – sázka na jistotu při vašem letním grilování. Tento pařený sýr se vyznačuje pevnější strukturou, díky které se ani při vyšších teplotách neroztéká a je tak opravdu jako předurčen na gril. Naši sýraři jej v Litovli vyrábějí ručně exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia, tak neváhejte a zkuste ho také. Připravit ho můžete nejen na grilu, ale také na pánvi nebo ho podávat i za studena v kombinaci se zeleninou nebo ovocem. A navíc se Grillami stal Mlékárenským výrobkem roku 2019!



Mlékárenský výrobek roku 2019

V rámci Světového dne mléka vyhlášoval již tradičně Českomoravský svaz mlékárenský vítěze národní soutěže Mlékárenský výrobek roku 2019. Svaz soutěž organizuje pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR a Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha a letos se jí zúčastnilo 64 výrobků, které hodnotila odborná porota. Slavnostní předávání cen se konalo 29. května v Národním zemědělském muzeu v Praze a my jsme moc rádi, že mezi oceněnými byly i naše výrobky. Skvěle si vedl sýr Grillami, který zvítězil v kategorii Sýry na grilování a obsadil 3. místo mezi Novinkami roku, máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale zase zaujalo média a v kategorii Cena médií získalo diplom za 3. místo. Nezapomeňte je vyzkoušet i vy! ©



Pozvánka na Asiagofestival 2019

Již 53. ročník hudebního festivalu Asiagofestival proběhne na různých místech Asiaga od 6. 8. do 18. 8. 2019. Bohatý festivalový program vyvrcholí v dómu sv. Matěje koncertem varhan a violoncella, kde Lionel Avot a Claudio Pasceri přednesou skladby Bacha, Liszta, Messiaena či Duruflého. Více informací najdete na www.asiagofestival.it.



Výstava

Přijďte si prohlédnout vítěze ceny Premio Eccellenti Pittori Brazzale i mnohé další na mimořádnou výstavu do italského města Asiago od 3. 8. do 15. 9. 2019.



NRA Show v americkém Chicagu

Bellavita awards

Jarní veletrhy

Jaro patří k nejintenzivnějším obdobím v roce co do počtu mezinárodních potravinářských veletrhů. Skupina Brazzale se představila opět hned na několika z nich. Kromě veletrhu Tuttofood v italském Miláně, kterému je v tomto čísle věnována samostatná rubrika, své výrobky představila také na WTCE v německém Hamburku či na Salon de Gourmet ve španělském Madridu. Prezence sýru Gran Moravia nechyběla ani na NRA Show v americkém Chicagu, kde nás potěšil zisk ceny Bellavita Awards 2019 za nejlepší identitu značky „Best brand identity“.

Úspěch na Mondial du Fromage

Na začátku června se ve francouzském Tours konala prestižní přehlídka „Mondial du Fromage et des Produits Laitiers“, kde již tradičně probíhala také mezinárodní soutěž mléčných výrobků. Ročníku 2019 se zúčastnilo celkem 780 výrobků ze 76 zemí, které hodnotila porota složená ze 125 odborníků ze všech koutů světa. Velký úspěch zaznamenaly výrobky skupiny Brazzale: sýr Gran Moravia získal zlatou medaili v kategorii tvrdých sýrů, máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale dosáhlo v konkurenci másel z celého světa na stříbrnou medaili a další dva výrobky byly oceněny medailí bronzovou: sýr Asiago Il Bisachesse v kategorii sýrů s lisovaným těstem a Provolone Piccante v kategorii pařených sýrů. Během slavnostního večera 2. června pak byl Giannimu Brazzale, který spolu s bratry Robertem a Piercristianem řídí skupinu Brazzale, udělen titul „Compagnon d'Honneur de la Guilde Internationale des Fromagers“ za zásluhy v mlékárensko-sýrařském odvětví. Máme radost a moc gratulujeme!



Cena za nejlepší obal

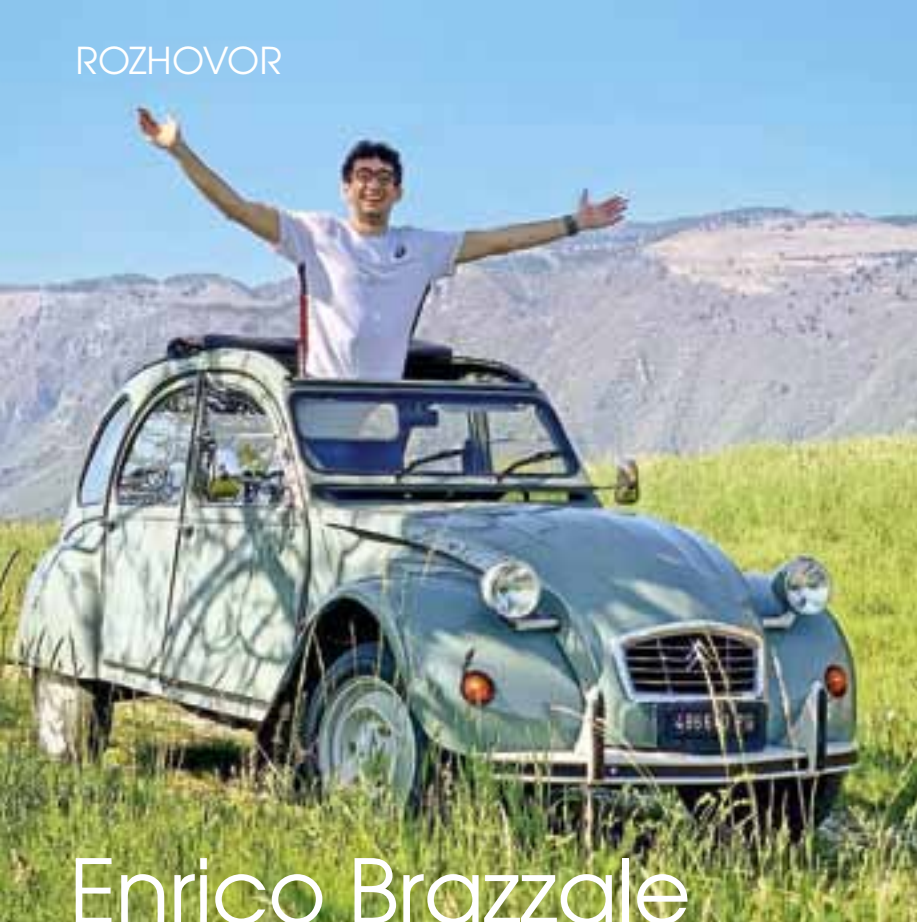
Na veletrhu Cibus connect v italské Parmě získala skupina Brazzale ocenění Tespi mediagroups awards 2018 za Nejlepší obal v kategorii másel. Design navržený pro produktovou řadu másel Burro Superiore Fratelli Brazzale byl vytvořen z grafických prvků odkazujících na diplomy a certifikáty, které rodina Brazzale získala na konci 19. a počátkem 20. století, motiv elegantní dámy je převzat od italského grafika Mariana Fortunyo a je z roku 1899. Obaly byly navrženy nejen pro přírodní variantu tohoto másla s 84 % tuku, ale i pro jeho ochucené varianty: se solí z italské Cervie a s uzenou solí.



V Ostravě na novém místě

V červenci stěhujeme naši ostravskou prodejnu La Formaggeria Gran Moravia! Nově nás najdete v oblasti Rezidence Nová Karolína hned naproti obchodnímu centru Forum nová Karolína. Nový prostor nabízí více místa a tím i možnost rozšířit nabízený sortiment výrobků. Další výhodou je i možnost nedalekého parkování, věříme tak, že tato změna udělá ostravským zákazníkům radost. Těší se na vás tým La Formaggeria Gran Moravia z Ostravy.





Enrico Brazzale Sen o olympiádě

Enrico Brazzale, ročník 1995, se v roce 2018 stal mistrem Itálie v běhu na 800 metrů. Dnes trénuje s cílem obléci národní dres v Tokiu 2020. A jeho recept? Hodně másla, hodně spánku a málo stresu.

Některé osudy jakoby už byly napsány a stále se vracejí napříč dějinami i životy jednotlivců. Vztah Enrica Agostina Brazzaleho k lehké atletice má hluboké kořeny. Druhorozený ze tří bratrů, ročník 1995, studuje práva na univerzitě v Padově, hraje na klavír a v roce 2018 se stal italským šampionem v běhu na 800 metrů a držitelem nejrychlejšího italského času sezony. Ve své disciplíně je prvním mezi Italy ve světovém žebříčku, kde figuruje na 78. místě. Není to však poprvé, co distance 800 metrů hraje důležitou roli v historii rodiny. Za 2. světové války se Enrikův dědeček Valentino Brazzale, řečený Tino, ocitl v ohrožení života při razii německých vojáků v horách Altopiano di Asiago, kam se uchýlil s přítelem, běžcem na střední tratě Mariem Lanzim. Vojáci nakonec oba ušetřili, protože seržant

poznal Lanziho, kterého obdivoval během olympiády v Berlíně v roce 1936, kde Ital na 800 metrů vybojoval stříbrnou medaili. „Já i moje rodina



této disciplíně dlužíme za to, že tu jsme. V určitém smyslu je to pro mne jako splacení dluhu. Byla to myšlenka, která mě vloni motivovala během tréninků s cílem získat titul,“ říká Enrico Brazzale, se kterým jsme si povídali o závodech, životě sportovce i mnohém dalším.

Nyní jsi italským mistrem ve své specializaci, běhu na 800 metrů. Jaké jsou tvé další cíle?

Prvním je obhajoba titulu i v roce 2019. Druhým a důležitějším je získání národního dresu a letenka na olympiádu do Tokia 2020. Mnoho dětí sní o olympiádě a já nebyl výjimkou. A teď ani nemůžu uvěřit, že se to stalo konkrétním cílem.

Kdy se u tebe objevila vášeň pro tento sport?

V porovnání s průměrem pozdě, až když mi bylo sedmnáct. Předtím jsem jako všechny italské děti hrál fotbal, ale nebyl to můj sport.

Lituješ něčeho?

Ne. Jsem přesvědčený, že začít pozdě bylo vlastně štěstí. Díky tomu jsem ke všemu přistupoval s pokorou a získal si sympatie, a to i u soupeřů. Být silní hned od mala není vždy pozitivní.

Hned od začátku jsi myslel na 800 metrů?

Ve skutečnosti jsem pomýšlel na skok do dálky. Ve škole jsem v něm vyhrál spoustu závodů a během olympiády v roce 2012 jsem se nadchl pro jednoho našeho reprezentanta v této disciplíně. Naštěstí mě trenérka dokázala přivést



k 800 metrům, které jsou pro mě vhodnější. Na atletice je fajn, že si v ní každý může najít to své. Jasně že je třeba fyzická připravenost, ale lze vybírat z mnoha disciplín. Vše je to pak celé otázka mentálního přístupu.

Jak se rodina dívala na tuto tvou vášeň?

Obecně kladně, i když na začátku jsem investoval hodně času a rodičům to možná připadalo nepoměrně hodně vzhledem k výsledkům. Vždy mi ale nechali volnost, hlavně proto, že ve škole se mi dařilo a neměl jsem problémy. Když pak začala přicházet vítězství, i oni se nechali stále víc strhávat nadšením.

Jsi před závody nervózní?

Ne, pokud jsem dobře potrénoval, tak jsem dost klidný. Je to pozitivní, ale zároveň i limitující, protože mi chybí trochu toho přirozeného dopingu z napětí, adrenalinu.

Atletika je individuální sport: líbí se ti tato její charakteristika?

Ano, líbí se mi, že výsledky závisí jen na mém úsilí. Atletika je objektivní: nejsou tu žádní rozhodčí ani známky. To, co platí, je daný fakt, tedy čas na stopkách. Mám rád i její přímost v jednom i druhém smyslu: během tří týdnů jsem se stal italským šampionem. Za tři roky jsem se z posledních míst na oblastní úrovni dostal na první příčku v celé Itálii. Když ale netrénujete stále dobře a hodně, na závody se nekvalifikujete,

i když máte ranking. Líbí se mi myšlenka, že běh na 800 metrů je individuální sport, který se provozuje kolektivně.

Co tím myslíš?

Hodně pomáhá, když má člověk tréninkové partnery, kteří jsou zároveň vzorem, a když jste v pozitivním, sportovním a rodinném prostředí. Přítelkyně, co vás podporuje, parta kamarádů, kteří jsou vám blízcí, i když se vidíte jen málo, podpora rodiny, vedení trenéra – to všechno je natolik důležité, že se opravdu nedá mluvit o individuálním sportu.

A co stravování, velmi důležité téma z pohledu sportovce. Jaký máš vztah k jídlu?

Nedržím žádnou zvláštní dietu. Nic si neodříkám. Určitě je důležité jíst dobře, ale ve vrcholovém sportu bývá někdy tato věc přeceňovaná a pojímaná až maniakálním způsobem. V mém případě mají skutečný vliv jiné věci, možná méně módní, ale mnohem důležitější: kvalitní spánek, a hlavně žádný stres. U sportovce tajemství spočívá v tom umět naslouchat sám sobě a pochopit, co mi prospívá. V mém případě to, že si z jídla nic zvláštního neodříkám, je důležité i jako obrana proti stresu.

Vím, že ti hodně chutná másla...

Ano, moc a v pořádných dávkách, v jídlech i namazané na chleba. Doma máme často těstoviny a já a můj mladší bratr je jíme tak, že vezmeme 125gramovou kostku másla, rozpůlíme ji a každý si



Enrico Agostino Brazzale

Datum narození: 3. 8. 1995

Poslední přečtená kniha: Simpsonovi a filozofie

Oblíbené jídlo: krvavý biftek

Oblíbená hudba: Bach a Lucio Dalla

Oblíbené místo: kopce, kde žiji (oblast Bregonze)

Ideální dovolená: u Středozemního moře, zejména Sicílie

Sportovní úspěchy:

Mistr Itálie v běhu na 800 metrů

Nejlepší italský čas roku 2018

78. místo ve světovém atletickém žebříčku

tu půlku dáme na těstoviny. A pěkné na tom je, že mám stále velmi nízkou hladinu cholesterolu.

Ostatně vědci tvrdí už delší dobu, že je prospěšné...

U mě je to každodenní zvyk už od malička, takže nemůžu než souhlasit.





Jak se ti daří skloubit studium a sport?

I když je můj obor hodně náročný, dokážu si den zorganizovat dobře, atletika mi totiž umožňuje trénovat sám. Není to ani tak o množství studia, ale o schopnosti dobře si zorganizovat čas.

Jak často trénuješ, každý den?

Zima je nejnáročnějším obdobím, tréninkové dávky se zvyšují třeba až na deset tréninků za týden, aby se člověk připravil na sezonu. 800 metrů je na pomězi silových a vytrvalostních disciplín, a proto je trénink všestranný – běh, tělocvična, bazén, sprint, rotoped, běh v horách.

To je náročný program...

Trénink je pro sportovce příjemnou chvílí. Obtíž je v tom, že každodenní život sestává z mnoha odříkání. Někdy je to těžké. Skutečný problém není v tom, co je třeba udělat, ale v tom, co se nemůže dělat, čeho se sportovec musí vzdát.

Například?

Tak třeba večer, v době, kdy si celá Itálie dopřává klasický aperitiv, já trénuji. Na večerní oslavy nebo do kina chodit nemůžu, protože kvalitní a pravidelný spánek je naprosto zásadní. A tak to mám asi 350 dní v roce.

Hodně tréninku, málo oslav.

A co přátelé?

Když musím odmítnat pozvání, která dostávám, tak často slyším: „Ale prosím tě, jeden večer?“ Samozřejmě, praví přátelé mi zůstali nablízku, i když se vidáme málo.

Určitě je to náročnější pro ty, kteří se kolem sportovců pohybují, nám se trénování líbí, zvolili jsme si ho. Závodění je neřest, určitá forma masochismu.

A co hudba?

Pořád hraji na klavír, ale při studiu hudby jsem nikdy nepocítil tu intenzitu, co při sportu. Mou skutečnou vášní je běh.

Před několika lety jsi pracoval v České republice, byl jsi v sýrárně?

Ano. V roce 2012, když mi bylo 16, jsem strávil léto v sýrárně v Litvli, kde jsem pracoval ve výrobě. Byla to moc pěkná a taky náročná zkušenost. Směna začínala ve 4 ráno na příjmu mléka. Možná spousta lidí neví, ale výroba bochníků Gran Moravia je opravdu náročná práce, která vyžaduje hodně fyzické síly a zkušenou ruku.

A co jazyk, jak jsi to zvládal?

Každý den po obědě jsem měl hodinu češtiny. Se sýraři jsem si našel dorozumívací jazyk složený z gest a slov. Hodně jsme se nasmáli, i když jsme se nikdy pořádně nepochopili. Učit se zároveň novou práci a nový jazyk mě bavilo a formovalo.

Potkáváš se na závodech s českými sportovci?

Ano, často. V atletickém světě jsou to obávaní a velmi respektovaní soupeři. Sleduji je, a když mám možnost s nimi závodit, snažím se je poznat. Česká republika je speciální země, ke které mám silné pouto.



Závodíš za klub Atletica Vicentina, který je sponzorován skupinou Brazzale. Jak tato iniciativa vznikla?

Svět atletiky je nádherný, bohužel ale málo známý, bohatý na mimořádné lidi, hodnoty, nasazení a serióznost. Moje rodina toto prostředí poznala, když se mnou jezdila na závody, a tak se spontánně zrodil nápad sponzorovat klub. Já při rozhodování zůstal co nejvíc stranou, nechtěl jsem ho ovlivňovat. Jsem samozřejmě moc šťastný, jak kvůli firmě, tak kvůli klubu. Atletika je pro mladé lidi důležitou příležitostí, mimořádným a zdravým prostředím, ve kterém mohou vyrůstat.

Jak vidíš svoji budoucnost?

Nejdříve dokončím studia, a pak se uvidí.

A závody?

Přestanu, až budu cítit, že jsem dosáhl svých hranic a už nebudu moci dát víc.

Dvěma slovy, jaký jsi byl jako malý?

Nezodpovědný a odvážný.



Naši prodávající doporučují

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



**Lenka Kopečková,
Vojtěch Kupec**
Královo Pole
Brno



Šimon Štěpán
Quadrio
Praha



**Lenka Uhrová,
Kateřina Fridrichová**
Zlín

Z Králova Pole bychom chtěli čtenářům doporučit **Tre Corti, sýr, který vyrábí naši sýraři v Litvli**. Vloni získal ocenění Mlékárenský výrobek roku 2018 v kategorii Hlavní cena médií a dlouhodobě je oblíbený i u našich zákazníků. Má jemnější chuť, proto ho mají rádi také děti. Navíc se dá použít jak ve studené kuchyni, tak i v té teplé – zkuste ho třeba do zapékaných pokrmů, na pizzu nebo do sýrových fondue.

Jasnou volbou pro léto je **novinka z naší sýrárny – sýr Grillami**. Perfektně se hodí na grilování, protože se díky své specifické struktuře neroztéká ani při vyšších teplotách. Jestli chcete svým přátelům nabídnout při grilování nový zážitek, pak je Grillami sázka na jistotu. A protože spousta z nás má ráda českou klasiku – smažák – můžu Grillami vřele doporučit i na smažení.

Náš sortiment je rozsáhlý, a tak je těžké z něho doporučit jen jediný výrobek. Vzhledem k ročnímu období jsme nakonec zvolily **víno Marzemino Frizzante**, jedno z nových vín v naší nabídce, které bude právě na léto naprosto skvělé. Jde o červené perlivé víno s příjemnou lehkou chutí, které se při dlouhých letních večerech bude pít úplně samo ☺. Nezapomeňte ho správně vychladit na přibližně 15 stupňů.



TUTTOFOOD: přehlídka italských chutí

Severoitalský Milán se stal v druhém květnovém týdnu srdcem italského potravinářství. Mezinárodní veletrh Tuttofood se na milánském výstavišti koná každé dva roky a letos se na něm představilo více než 3000 značek.



Skupina Brazzale na Tuttofood

Tradiční pult La Formaggeria Gran Moravia s ochutnávkami másla a sýrů, stěna se jmény všech zaměstnanců skupiny Brazzale z Itálie, České republiky, Číny a Brazílie, novinky, pestrá přehlídka produktových řad, obraz od Enrica Robustiho dominující celému prostoru, tak lze stručně charakterizovat stánek skupiny Brazzale na letošním ročníku milánského veletrhu. Během čtyř intenzivních dnů jej navštívil velký počet obchodníků z různých koutů světa, kteří se zajímali jak o sýr Gran Moravia a máslo, tak o různé druhy pařených sýrů, které skupina vyrábí a které představila ve stále se rozrůstající řadě plátků v designu umělkyně Ester Grossi. Máslo pak nebylo pouze předmětem obchodních jednání, ale také protagonistou konference zorganizované v rámci veletrhu pod názvem „Na plné máslo! Úžasná renesance krále stolu“, která byla další iniciativou skupiny Brazzale ve vyzdvížení významné role másla v každodenním jídelníčku a boření mýtů o jeho negativním vlivu na naše zdraví. Zdravého sportovního ducha a veselé barvy pak na stánek vnesla i výprava mladých sportovců klubu Atletica Vicentina, který je od letoška nově skupinou Brazzale sponzorován.



Přehlídka chutí

Pojďte se s námi prostřednictvím fotografií projít pavilony milánského výstaviště a alespoň krátce si užít přehlídku toho nejlepšího, co zejména italský potravinářský průmysl nabízí. Věříme, že se nám pro vás v tak široké škále sladkých i slaných dobrot podaří najít zajímavé novinky, které vám budeme moci v budoucnu nabídnout na pultech La Formaggeria Gran Moravia. O nich ale podrobněji až někdy příště.





Dokonalé grilování

Triky, netradiční nápady a recepty pro hlavní akci léta – grilování pod širým nebem. Příjemné chvíle veselí s přáteli, během kterých si pochutnáte na grilované polentě, sýrech, pizze, klobáskách, zelenině i ovoci.

4 nezbytné omáčky

Ochucená majonéza

Rozmixujte jeden stroužek česneku, několik listů petrželky, 4 malé kyselé okurky a 3 kapary. Smíchejte 120 g majonézy a 60 g jogurtu a přidejte rozmixovanou zeleninu. Přidejte extra panenský olivový olej, osolte a opepřete.

Omáčka z gorgonzoly

Rozpusťte 100 g gorgonzoly v 30 g mléka. Přidejte půl stroužku najemno nasekaného česneku a 140 g čerstvé smetany. Míchejte, až vznikne kompaktní krém, který můžete využít k masu i zelenině.

Cibulová marmeláda

Oloupejte a najemno nakrájejte 300 g cibule. Vložte je do hrnce, přidejte 50 ml jablečného octa a 50 ml suchého bílého vína a nechte na mírném ohni vařit. Poté přidejte lžíci akátového medu a 150 g cukru, dobře

promíchejte a nechte vařit asi hodinu nebo tak dlouho, dokud nedosáhnete konzistence marmelády.

Italská barbecue omáčka

Najemno nakrájejte jednu cibuli a stroužek česneku a na oleji a másle je orestujte. Když změknou, přidejte 40 ml jablečného octa a nechte na nízkém žáru odpařit. Přidejte 200 g rajčatové passaty, 20 g rajčatového protlaku, špetku hořčice a dvě lžíce cukru. Na mírném žáru vařte 20 minut, občas zamíchejte. Jakmile omáčka zhoustne, přidejte 3 lžíce worcesterové omáčky, tabasco dle chuti, špetku feferonky a sůl. Nechte asi 10 minut trochu vychladnout a poté projedte mixérem. Omáčka je vhodná na všechny druhy grilovaného masa. Použití ji můžete už během přípravy: pomocí metličky ji na maso natírejte v průběhu grilování.

5 tajemství grilování sýrů

- Na grilování jsou vhodné například sýry provolone a giuncata, sázkou na jistotu je ale hlavně sýr Grillami.
- Sýry není třeba marinovat, stačí nakrájet je na silnější plátky a před grilováním obalit ve směsi bylinek. Stejnou směsí sýr můžete posypat také před koncem grilování.
- Při grilování sýrů je dobré použít grilovací tácek, výjimkou je sýr Grillami, který dobře drží a neroztéká se ani při vysokých teplotách.
- Ke grilovaným sýrům se hodí grilovaná zelenina, omáčky a uzeniny jako speck či prosciutto crudo, které můžete na sýr položit hned po sejmutí z grilu.
- Sýr můžete dát před grilováním na 20 minut do mrazničky, nebude se pak tolik roztékat.

Zelenina & spol.

Pestrobarevné špízy

Grilovaná zelenina je skutečná slast. Pro ještě intenzivnější chuť nechte zeleninu před grilováním marinovat asi 20 minut v míse s následující směsí: 2 lžíce octa balsamico, 3 lžíce extra panenského olivového oleje, 2 rozmačkané stroučky česneku, sůl, pepř. Špízy poskládejte z cukety, lilku, rajčat a paprik nakrájených na kolečka a potřených marinovací směsí.

Cuketové pesto

Očistěte šest malých cuketek a nakrájejte je na silnější kolečka. Vložte do hrnce s vroucí osolenou vodou a nechte krátce přejít varem. Slijte je, propláchněte studenou vodou a osušte papírovou utěrkou. Vložte je do mixéru spolu s 80 g pinií, svazčkem máty a bazalky, půl stroužkem česneku, 5 lžícemi extra panenského oleje, solí a pepřem. Rozmixujte do kompaktního krému. Uchovávejte v lednici v čisté sklenici pod vrstvou oleje a spotřebujte do 3-4 dnů. Vynikající na bruschetty a k masu.

Plněné brambory

Brambory dobře omyjte a se slupkou je nakrájejte na tenké plátky. Nerozkrajujte je až dolů. Upečte je na grilu a ke konci grilování mezi jednotlivé plátky vložte kousky sýru a pancetty nebo šunky.



Olej & sůl

Ochucená sůl

Nasekejte v kuchyňském robotu směs bylinek spolu s mořskou solí. Sůl tak pěkně vtřebává všechny vůně a vy ji budete moci využít k osolení ogrilovaného masa. Pokud si děláte ochucenou sůl do zásoby, nechte ji před uskladněním nejprve řádně proschnout.

Ochucený olej

Najemno nakrájejte list salátu spolu s cibulí, stroužkem česneku a feferonkou, poté přidejte olivový olej a ocet balsamico. Vhodné k marinování masa, ryb a zeleniny.

Čerstvá klobáska salsiccia

Klobásky salsiccia jsou jedním z nejvhodnějších druhů masa na gril. Není třeba je marinovat, jsou výborné samy o sobě. Jednoduše je položte na nepřehřátý gril; nepropichujte je, díky tuku, který se udrží uvnitř, budou ještě chutnější. Během grilování je často otáčejte, servírujte s opečenými brambory nebo ogrilovanou polentou.

Polenta na grilu

Ogrilovaná polenta lahodně doplní grilované maso. Měla by být pevná, aby se při grilování nerozpadala. Ideální je ta hotová, kterou můžete rovnou nakrájet na plátky a hned ogrilovat. Ještě chutnější polentu připravíte, když na plátky položíte kousek sýru, třeba gorgonzolu nebo scamorzu, či kousek pikantní kalábrijské 'nduiji. Výtečná také na způsob pizzaiola s plátky mozzarellou a rajčátky.

Grilované broskve

Rozkrájejte napůl asi kilo broskví a nechte je dvě hodiny marinovat v suchém bílém víně spolu s lístky máty. Poté je sceďte a dejte na gril. Grilujte z obou stran asi 2 minuty, servírujte naplněné smetanovou zmrzlinou.



Pizza & focaccia

Také pizza a focaccia se na gril skvěle hodí, chutnají pak, jako byste je právě vytáhli z dřevěné pece. Můžete je dát na gril celé nebo nakrájené na kostky, vhodné je položit je nalobal.



Tour d'Italia školíme se pro vás

Prohlubování znalostí o italských produktech a technologiích výroby je základem, na kterém staví koncept La Formaggeria Gran Moravia. A protože nejlépe o tom dokážou vyprávět samotní výrobci, vydali jsme se na malou gastronomickou Tour d'Italia, během které jsme navštívili řadu podniků z různých odvětví potravinářství. Jako každá správná tour byla i ta naše rozdělena do několika etap, vydejte se na ně s námi.

1. etapa: oblast Bergama



Arrigoni Battista

První etapu jsme zahájili v rodinné sýrárně Arrigoni Battista, která je specialistou na výrobu sýrů gorgonzola DOP a taleggio DOP, jak dokládá řada významných ocenění. Sýrárnu nyní vede již 4. generace Arrigoni a kromě výše uvedených sýrů zde vyrábí také další tradiční italské sýry, jako jsou stracchino, quartirolo nebo crescenza.



Zajímavosti:

Na výrobu 1 bočnicku gorgonzoly, který váží cca 12 kg, je potřeba **96 litrů mléka**. Během výroby se bočník gorgonzoly propichuje, aby mohl dovnitř proniknout vzduch a mohla se rozvíjet typická modrá plíseň z *Penicillium roqueforti* přidaného do mléka během výroby.

Kůrka sýru Taleggio je během zrání 1x týdně omývána slanou vodou a díky tomu **má narůžovělé zbarvení**. Vzhledem k tomu, že se nepoužívá žádný konzervant, je kůrka taleggia jedlá.



Quattro portoni

Další zastávkou byl podnik Quattro portoni, který se specializuje na výrobu sýrů z buvolího mléka. Sýrárna je propojená s vlastním chovem buvolů a má i rostlinnou výrobu, krmivo tedy pochází z vlastních zdrojů. Na rozdíl od jihoitalských výrobců, kteří jsou specialisté na výrobu buvolí mozzarely, se tento severoitalský podnik soustředí na výrobu sýrů, které jsou pro Lombardii více typické. Vyrábí tak buvolí varianty caciott, taleggia i sýrů s modrou a s bílou plísní.

Zajímavosti:

Buvolí mléko má až 9 % tuku, ve srovnání s kravami však buvoli produkují nižší množství mléka. Cena buvolího mléka je tak několikanásobně vyšší než toho kravského, což se promítá i do cen finálních výrobků.



Bortolotti

Závěr 1. etapy nás zavedl do rodinné firmy Bortolotti v údolí Val Seriana, jejíž salámky naši zákazníci dobře znají. Podnik kromě široké škály zrajících salámů vyrábí také dušené šunky, mortadelly, pancetty, lardo, salsicce. K výrobě používá výhradně přírodní střívká a některé produkty váže ručně.

Zajímavosti:

Ruční uvázání jednoho salámu muletta zvládne zkušený pracovník za **méně než 1 minutu**. Pancettu v Bortolotti sešívají ručně a nechávají ji zrát mezi dvěma kusy dřeva.



2. etapa: směrem k Veroně



Valledoro

Grissini Valledoro jsou stálíci v sortimentu našich prodejen již dlouhou řadu let. Moc rádi jsme se proto podívali, jak se tyto křehké tyčinky rodí. Rodina Zubani, již podnik patří a kde nyní pracuje již 3. generace, klade důraz na kvalitu surovin, nepoužívá žádná aditiva a drží se filozofie vyrábět i ve velkém stejně dobře, jako by vyráběla pro svou vlastní potřebu.

Zajímavosti:

Grissini Stiratini dostaly název podle výrobní technologie, kdy jsou válečky těsta o délce 27 cm pozvolna **natahovány** (italsky „stirati“) **až do délky 2 metrů** a následně rozkrájeny na tradiční velikost. Grissini se **balí ještě teplé**, to se totiž nelámou.



Cantina Valpantena

Naše trasa pak vedla do blízkosti Verony k údolí Valpantena, kde se nachází stejnojmenné vinařství sdružující na 400 vinařů z oblasti kolem Verony. Název údolí a tedy i vinařství je zřejmě odvozen z řeckého pan-theos, tedy bohové. V tomto „údolí bohů“ se vinice nacházely již v době antiky za císaře Augusta, který si velmi oblíbil původní zdejší víno Raeticum. Dnes je vinařství proslulé celou řadou bílých i červených vín DOC a DOCG, například Valpolicella či Amarone.



Zajímavosti:

Produktová řada „**Torre del Falasco**“ dostala název podle historické postavy – **zbojníka Falasca**, který se svou tlupou obýval kolem roku 1600 nedaleký hrad, ze kterého se dodnes dochovaly pozůstatky včetně věže, italsky „torre“.



Martelli

Druhou etapu jsme zakončili v rodinném podniku Martelli, specialistovi na výrobu dušené šunky a šunek Parma a San Daniele. Podnik zpracovává čerstvé maso z vlastních jatek a celý výrobní proces je pečlivě kontrolován ve všech jeho fázích. My si prohlédli výrobu dušené šunky, kterou Martelli vyrábí mimo jiné také ve variantě s lanýžem a s krémem z Parmigiano Reggiano.



3. etapa: v provincii Vicenza



Caseificio Castellan

Návštěvou rodinné sýrárny, kterou vedou tři sestry, jsme zahájili 3. den naší gastronomické cesty. Sýrárnu založil před 50 lety otec sester a dodnes je zde kladen důraz na tradiční výrobní postupy. Výroba se tak odehrává ručně, včetně otáčení sýrů ve zracích skladech i finálního balení. Vyrábí zde na 15 druhů sýrů, a to jak z kravského, tak z kozího mléka. Až 80 % výroby tvoří čerstvý sýr stracchino, který značku Castellan proslavil, dalšími produkty jsou sýry s bílou plísní, různé druhy caciott, ale i sýry zrající, jako je Bassanese či kozí sýr Fauno del Grappa.

Zajímavosti:

Čerstvý sýr stracchino zraje 7 dní v chladicím skladu vyskládaný v plastových přepravkách. Při otáčení sýrů se ručně obrací celá přepravka a je třeba dávat dobrý pozor, aby se jednotlivé bochníčky stracchina nijak nepoškodily. Firma je věrná tradiční výrobě, která zaručuje nejlepší kvalitu a chuť, a tak výrobu neautomatizovala i na úkor kratší trvanlivosti svých výrobků.



Závody naší mateřské firmy Brazzale

Během naší tour jsme nevynechali ani podniky naší skupiny Brazzale v Itálii. Navštívili jsme sýrárnu v Monte di Malo, másličárnu a balírnu v hlavním sídle skupiny v Zanè i podnikové prodejny konceptu A tutto burro. V sýrárně Brazzale vyrábí sýry Asiago DOP a Provolone dolce i piccante DOP. Provolone dolce vyrábí i ve variantě bez DOP za použití rostlinného syřidla a díky tomu je toto provolone vhodné i pro vegetariány. Kromě nich vyrábí i celou řadu dalších pařených sýrů, které v La Formaggeria Gran Moravia také nabízíme. V balírně a másličárně v Zanè jsme se seznámili s moderními balicími linkami na různé formáty sýrů od porcí různé gramáže, přes strouhané sýry, hoblínky scaglie, kostičky tochetti, až po plátky. Všechny ostatné zákazníci našich prodejen dobře znají.

Zajímavosti:

Kvalita svarů na obalech je kontrolována pravidelně vždy po 5 minutách ponořením obalu do speciální tlakové nádoby s vodou s tlakem 6 barů. Sýry **provolette** jsou v Monte di Malo **vázány ručně**.



Loison

Po několika sýrových zastávkách jsme zamířili do rodinné firmy Loison, špičky ve výrobě kynutých moučníků panettone a colomba. V jejím sídle jsme se seznámili s filozofií firmy a mohli nahlédnout do jejího muzea s nejstaršími dochovanými stroji na výrobu těsta i do odborné knihovny čítající více než 2000 svazků pekařských a cukrářských knih.

Zajímavosti:

Kromě kvality výrobků firma klade velký důraz také na **design obalů**. Ten je dílem manželky majitele paní Sonii, která každý rok připravuje novou a **originální kolekci obalů na výrobky značky Loison**.

Firmino Miotti

Mezi vinicemi oblasti Breganze končila třetí a zároveň závěrečná etapa naší tour. Rodinné vinařství Firmino Miotti je synonymem tradice výroby vína DOC v oblasti Breganze. Z hlediska produkce nepatří k velkým podnikům, jeho jedinečnost spočívá v úzké historické provázanosti s územím a v pěstování hned několika autochtonních odrůd, tedy starých původních odrůd, se kterými se mnohdy jinde už nesetkáte. To je třeba případ odrůd Pedevenda či Marzemina Bianca.

Zajímavosti:

Rodina Miotti vyrábí perlivá vína metodou Sur lie, kdy víno zraje přímo v lahvi na kvasnicích. Tato metoda vínu dodává výraznější strukturu i chuť, typická je i přítomnost kvasničného kalu, před otevřením lahve se proto doporučuje otočit ji dnem vzhůru, aby se kal promísil.



KUCHAŘKA



FORMAGGERIA

MAGAZINE

Mozzarella ve specku s rukolou



Suroviny (pro 3 osoby):

2 balení mozzarely fresca 🛒
6 plátků italského specku 🛒
extra panenský olivový olej 🛒
čerstvá rukola
ocet balsamico 🛒

Příprava:

Jednotlivé kousky mozzarely nechte okapat a poté každý zavinete do plátku specku a upevníte párátkem. Na pánvi rozežehřejte olej a na nízkém žáru na něm krátce osmahněte závitky tak, aby se mozzarella nerozpustila příliš a nezačala ze závitků vytékat. Podávejte na lůžku z rukoly zakápnuté trochou balzamického octa.



Ricottový nákyp s cuketou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 350 g ricotty 🍴 • 150 g smetany
- 2 vejce • hrst nastrouhaného sýru
- Gran Moravia 🍴 • 1 větší cuketa
- máslo 🍴 • sůl 🍴, pepř • rajčatová
- passata 🍴 • bazalka • lžička cukru

Příprava:

Rozmíchejte ricottu se smetanou, vejci a nastrouhaným sýrem. Osolte a opepřete a míchejte, až vznikne hladký krém. Cuketu omyjte, oloupejte, nakrájejte na malé kostičky a vmíchejte do krému. Malé pečící formičky vymažte máslem a naplňte je do tří čtvrtin krémem. Dejte péct do trouby při 180 stupních na 15 minut, až budou mini nákypy pěkně vyběhlé a lehce nazlátlé. Rajčatovou passatu dejte vařit do kastrůlku spolu s lístky bazalky, trochou olivového oleje, špetkou soli a cukru. Nákypy vyklepněte z formičky a podávejte spolu s rajčatovou omáčkou.



Cuketové risotto se stracchinem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 300 g rýže 🍴 • 3 malé cukety
- 1 malá cibule • máslo 🍴
- zeleninový vývar • 80 g sýru
- stracchino 🍴 • 70 g sýru
- Tre Corti 🍴 • sůl 🍴, pepř

Příprava:

Na másle orestujte nejmenší nakrájenou cibuli, přidejte rýži a krátce ji opražte. Poté ji zalijte vývarem a nechte vařit. Vývar postupně přilévajte tak, jak se bude vstřebávat. Osolte a opepřete. Cukety nakrájejte na kostičky a přidejte je k rýži asi v polovině vaření. Když je rýže uvařená, odstavte pánev z plotny a vmíchejte do risotta stracchino a trochu vývaru. Podávejte posypané hoblíčky sýru Tre Corti.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Pustý ostrov

Představ si, že jedeš na jeden celý rok na pustý ostrov a s sebou si můžeš vzít pouze TŘI z následujících věcí. Které věci by to byly? Zkus vysvětlit, proč u tebe zvítězily právě tyto tři předměty.



Doplň název houby

Na základě nápořky doplň rodové a druhové jméno jedlých hub.

_ Ř _ _ K _ _ _ Ř
 _ _ O _ Z _ _ _ L _ Č _ _
 _ E _ _ _ _ Y _ _ K _
 _ _ M _ N _ _ _ O _ _ V _





VOCABOLARIO: L'ESTATE



slunce – sole



žabky – infradito



zmrzlina – gelato



surfovat – fare surf



léto – estate



pláž – spiaggia



dámské plavky – costume



pánské plavky – pantaloncini



hrad – castello



nafukovací kolo – cerchio gonfiabile



klobouk – cappello



bazén – piscina



balon – pallone



drink s ledem – bevanda con ghiaccio



múšle – conchiglia



opalovací krém – crema solare



plovat – nuotare



sluneční brýle – occhiali da sole



slunečník – ombrellone

KRIS-KROS

Jak dětem v Itálii rodiče přeji dobrou noc?

2místná

BÉ
DO
KM
NA

MÁTA

NOCI
NOTA
OÁZA
RÝMA
TAKÉ
VLAS

~~OPONENT~~

REMÍZEK
VAGONEK
VODOJEM

3místná

AHA
ANI
AUT
ČAU
DEN
JÍT
KVA
MŽE
OKO
VEN

5místná

ALTÁN
KOLÁČ
ODTOK
OSKAR
TUKAN
UŠÁCI

9místná

D'ARTAGNAN

4místná

FOTO
GONG
KOLO

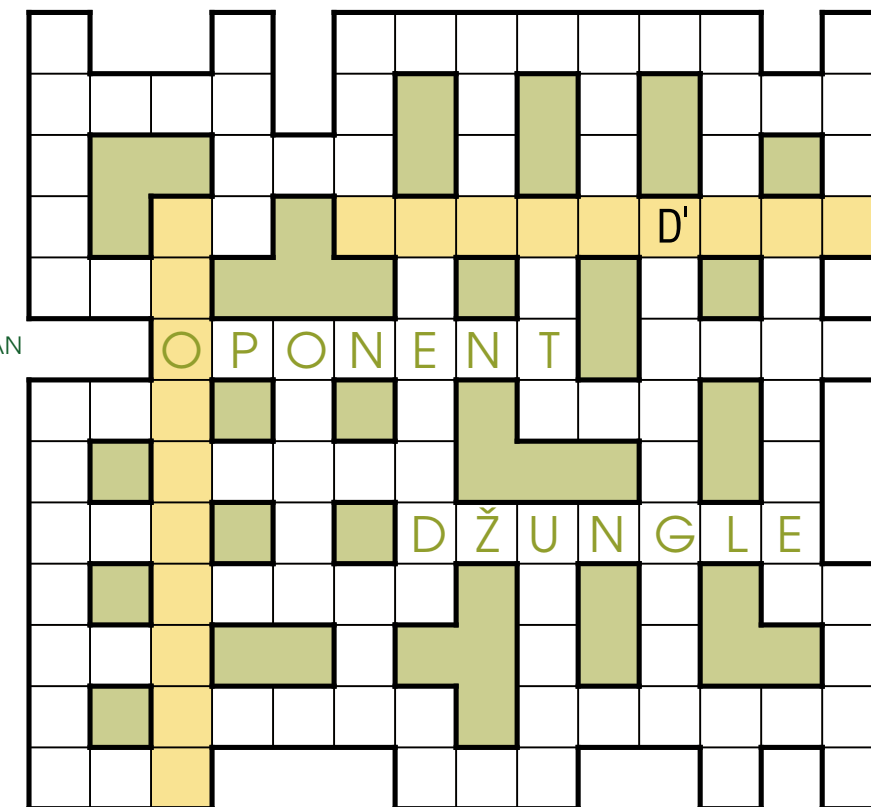
6místná

CANDÁT

7místná

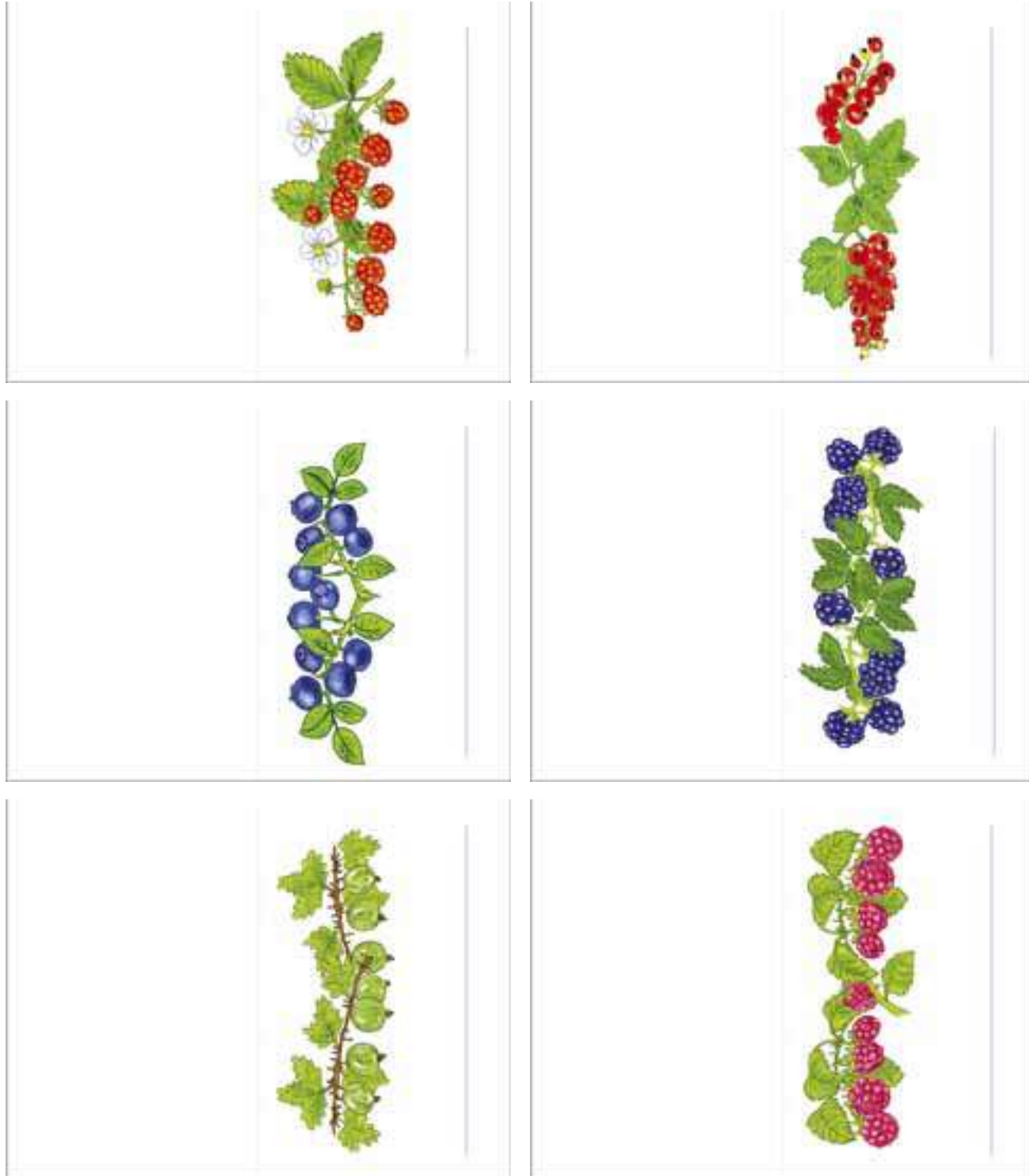
~~DŽUNGLE~~
OLEANDR

Toljenka: BUONA NOTTE SOGNI D'ORO



Cedulky na sváteční stůl či piknik

Začátek i konec léta byste všichni měli prožít u hezky prostřeného stolu. Abyste svým hostům bez jediného slova naznačili, kam jste je usadili, použijte tyto jmenovky, na které stačí dopsat jména vašich strážníků.



Pizza se sýrem taleggio

Suroviny (pro 4 osoby):

2 těsta na pizzu 🍷

- 400 g grilovaných paprik 🍷
- 250 g sýru taleggio 🍷
- 250 g rajčatové passaty 🍷
- extra panenský olivový olej 🍷
- tymián

Příprava:

Na těsto na pizzu naneste rajčatovou passatu, lehce osolte a zakápněte olivovým olejem. Dejte zapéct na 5 minut do trouby, poté vyjměte, na pizzu rozložte sýr nakrájený na malé kousky a plátky cukety, posypte tymiánem a dejte na dalších 5 minut péct.



Zapečené brambory s plátky provolone

Suroviny (pro 4–5 osob):

- 1,2 kg brambor
- 250 g plátků sýru provolone 🍷
- 400 g rajčatové passaty 🍷
- 2 stroužky česneku
- 50 g sýru Gran Moravia 🍷
- petrželka
- drcená feferonka 🍷
- extra panenský olivový olej 🍷
- sůl 🍷
- zeleninový vývar

Příprava:

Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky. Vařte je 15 minut ve vodě, poté je slijte a nechte vychladnout. Na oleji orestujte česnek spolu s feferonkou, poté přidejte rajčatovou passatu a osolte. Omáčku vařte asi 20 minut, nakonec přidejte nasekanou petrželku a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Zapékací mísu vytřete olejem a na dno naneste trochu omáčky. Na ni vyskládejte vrstvu vařených plátků brambor, zakryjte omáčkou a na ni rozložte plátky sýru provolone. Vrstvení brambory – omáčka – sýr opakujte až do vyčerpání surovin. Poslední vrstvu tvoří sýr. Dejte péct do trouby při 180 stupních asi na půl hodiny.





Kuře alla pizzaiola

Suroviny (pro 4 osoby):

4 kuřecí prsní plátky • 400 ml rajčatové passaty 🍷
• 200 g mozzarely 🍷 • lžíce kaparů 🍷 • několik
plátků ančoviček 🍷 • stroužek česneku • čerstvá
bazalka • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷, pepř

Příprava:

Kuřecí plátky osolte a opepřete. Na velké pánvi osmahněte na oleji česnek, přidejte ančovičky a nechte je rozpustit, poté přidejte rajčatovou passatu, kapary a bazalku natrhanou na malé kousky. Jak začne passata probublávat, přidejte kuřecí plátky a nechte je v omáčce vařit asi 8 minut, během kterých je několikrát obraťte. Na konci vaření na každý plátek masa položte plátky mozzarely, pánev zakryjte pokličkou a nechte mozzarellu na masě pěkně rozpustit. Servírujte ozdobené pár lístky bazalky.



Suroviny:

500 g jahod • 150 g bílého jogurtu 🍷
• 2 dcl mléka 🍷 • 2 lžíce javorového sirupu

Příprava:

Jahody řádně opláchněte, osušte a vložte do mixéru. Přidejte mléko a pomalu mixujte. Rozmixovanou směs přelijte do mísy, přidejte jogurt a javorový sirup, řádně promíchejte a přelijte do formiček na nanuky. Dejte do mrazničky zamrazit.

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



KDO JÍ DOBŘE, ŽIJE DOBŘE



**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



Grissini: urozený původ

Příběh grissin je spjat s Turínem a rodem Savojských. V Itálii nechybí na žádném stole, jsou dokonalé jako snack k sýrům a uzeninám či na vaření. Zjistěte o nich ale mnohem víc.

Historie těchto tyčinek má všechny atributy starých pověstí: šlechtické město Turín v severoitalském Piemontu, mladý panovník s chatrným zdravím a dvorní pekař se svými tovaryši. A nejen to. Podle kronik se jich nemohl nabažit ani sám Napoleon. Kvůli němu bylo dokonce nutné zřídit kurýra mezi Paříží a Turínem na převoz grissin, které císař nazýval „les petits batons de Turin“. I dnes je tato jednoduchá pochoutka z mouky, vody a někdy oleje či sádla nedílnou součástí italských stolů, kde se často používá místo chleba, je používána pro přípravu tradičních pokrmů, využívají ji i michelinští šéfkuchaři.

Trocha historie

Vymyslel je slavný turínský pekař Antonio Brunero v roce 1679 na žádost dvorního

lékaře rodiny Savojských, pana Pecchia di Lanzo. Rodiče tehdy dvouletého vévody Vittoria Amedea II. měli obavy o jeho zdraví: malý chlapec špatně trávil chlebovou střídku. A tak pekař Brunero spolu s tovaryši začal vymýšlet lehký a zároveň dobře propečený chléb, který by měl střídky jen velmi málo. Natahovali a stále ztenčovali tehdejší typický chléb, až vytvořili dlouhou tenkou tyčinku, která měla málo střidky a krásně křupavou kůrku. Výrobní postup vyžadoval přítomnost čtyř tovaryšů, kteří se věnovali jednotlivým úkolům: hnětení, natahování, tvarování a pečení.

Lahodné kombinace

Za své rozšíření grissini vděčí několika jednoduchým ingrediencím úspěchu: jsou

VÝROBEK MĚSÍCE

Vyzkoušejte je s...

- masovými kuličkami s rajčatovou omáčkou
- salámem, kostičkami Gran Moravia a sušenými rajčaty
- salátem z luštěnin a cibule
- grilovanou vepřovou kotletou a grilovanou paprikou
- studenou rajčatovou polévkou s ricottou a černými olivami
- šunkou prosciutto crudo, krémem z ricotty a pečenými cibulkami
- mozzarellou a ančovičkami
- zeleninovým salátem s vejcem natvrdo
- mozzarellou, nakládanými rajčátky, olivami a kapary
- nakládaným tuňákem, pečenými artyčoky a orestovaným pórkem

Při vaření

V teplé kuchyni se grissini používají nalámané. Jedním z nejslavnějších šéfkuchařů, který je používá, je michelinský šéfkuchař Davide Scabin. Ve své restauraci *Combal.Zero* v Rivoli používá nadrcené grissini k obalení plátků masa s bylinkami. Strouhanka z grissin se kromě masa hodí také na ryby, do plněných rajčat a na gratinovanou zeleninu. Jednoduše grissini vložte do sáčku a rozbijte pomocí paličky na maso. Nalámané na malé kousky jsou vynikající do cibulačky se sýrem Gran Moravia nebo na omeletu s brokolicí a salsicciou.

lehčí než chléb, snadno se uchovávají, výtečně se konzumují za všech okolností vevnitř i venku, jsou dokonalé k uzeninám i sýrům. A v jakých kombinacích si grissini co nejlépe vychutnat? Můžete je omotat plátky šunky prosciutto crudo nebo prosciutto cotto, namáčet v ricottových pomazánkách nebo ve sladkých krémech s čokoládou či sušeným ovocem, servírovat s různými omáčkami či měkkými sýry jako gorgonzola nebo stracchino a používat je přitom jako lžičku. Díky své pórovitosti se hodí ke všem polévkám: můžete je nalámat na malé kousky a použít je do polévky místo těstovin.

Kde sýry hrají prim: *letní saláty*



Letní pohoda, čerstvá zelenina a sýry z litovelské sýrárny, ideální kombinace v čase dovolených. Léto nás láká ven na pikniky, na celodenní výpravy do hor a k vodě nebo třeba jen k příjemnému zahradnímu posezení s přáteli. A protože je zároveň obdobím bohatým na čerstvou sezonní zeleninu, jsou chutné saláty ideální variantou rychlého, lehkého a zdravého občerstvení, které si můžete vzít kamkoliv s sebou. Inspirujte se recepty s celou řadou sýrů z naší sýrárny, které saláty vyladí na tu správnou notu.

... se sýrem Il SalatΩ

Okurkový na osvěžení

Připravte si: sýr Il SalatΩ + 400 g salátových okurek + 100 g žlutých rajčátek + 100 g datlových rajčat + červenou cibuli + baby špenát + 1 bílý jogurt + extra panenský olivový olej, sůl, pepř, ocet

Jak na to: Cibuli nakrájejte na tenké proužky a namočte do vody s ledem, nebude chuťově tak ostrá. Rajčata omyjte a nakrájejte na čtvrtiny. Omyjte okurky a pomocí škrabky podélně odkrájejte dlouhé tenké plátky ze všech stran. Vnitřek se semínky nakrájejte na kostičky. Kostičky okurky vložte do vyšší úzké mísy, osolte, opepřete a přidejte olivový olej, jogurt a trochu octa. Rozmixujte tyčovým mixérem v dressing. Do misek vyskládejte očištěné listy baby špenátu, osušené plátky cibule a rajčata, posypte rozdrobeným sýrem Il SalatΩ, navrch naaranžujte tenké plátky okurek a vše zalijte jogurtovým dressingem.

FOCUS: LETNÍ SALÁTY SE SÝRY

...se sýrem caciotta

Špaldový na velký hlad

Připravte si: 300 g sýru caciotta + 240 g špaldu + 100 g zelených fazolek + 350 g brokolice + 350 g cherry rajčátek + 200 g vlašských ořechů + extra panenský olivový olej, sůl, čerstvou bazalku

Jak na to: Špaldu uvařte a následně zchlaďte pod studenou tekoucí vodou. Z fazolek odkrojte konce a krátce je povařte v horké vodě, měly by zůstat příjemně křupavé. Z brokolice okrájejte růžičky, překrojte je napůl a spařte je horkou vodou. V míse smíchejte vychladlou špaldu, vychladlé fazolky nakrájené na menší kousky, růžičky brokolice a cherry rajčátka nakrájená na čtvrtiny. Přidejte sýr caciotta nakrájený na kostičky, nahrubo nasekané vlašské ořechy, natrhané lístky bazalky, extra panenský olivový olej. Osolte, dobře promíchejte a podávejte.

Broskvový jako překvapení

Připravte si: sýr caciotta + hlávkový salát + broskve + plátky pancetty + plátky mandlí + hrst borůvek + balzamický ocet + lžička cukru

Jak na to: Nejprve na pánvi opražte mandle a orestujte pancettu nakrájenou na proužky a nechte vychladnout. Připravte si omáčku: rozehejte balzamický ocet spolu s borůvkami a lžičkou cukru a vařte tak dlouho, až dosáhnete mírně krémové konzistence. Do mísy dejte řádně očištěný hlávkový salát nakrájený na proužky, broskve nakrájené na tenké plátky, vychladlé mandle a pancettu a sýr caciotta nakrájený na kostičky. Promíchejte, přidejte borůvkovou omáčku a opět zlehka zamíchejte.



... se sýrem Grillami



Salát s rukolou a meruňkami

Připravte si: 250 g sýru Grillami + rukolu + meruňky + několik ředkviček. Na dressing: bílý jogurt + feferonku + sůl + extra panenský olivový olej. Na marinování: čerstvý koriandr + stroužek česneku + lžička citronové šťávy + špetku kmínu + 2 lžičky extra panenského olivového oleje

Jak na to: Nejprve společně rozmixujte suroviny na marinování, vznikne hustší omáčka. Sýr Grillami nakrájejte na plátky silné asi 4 mm a namočte je z obou stran do marinovací omáčky, poté je dejte do chladu odpočinout asi na hodinu. Omyjte rukolu, meruňky a ředkvičky. Meruňky nakrájejte na měsíčky, ředkvičky na plátky. Na grilovací pánvi opečte plátky sýru Grillami. Na servírovací talíře položte rukolu, na ni dejte plátek ogrilovaného sýru, přidejte meruňky a ředkvičky a ochuťte jogurtovým dressingem připraveným smícháním jogurtu, feferonky, soli a olivového oleje.

Pro milovníky grilu

Připravte si: 300 g sýru Grillami + cuketu + lilek + červené a žluté papriky + mix listových salátů + rajčata + extra panenský olivový olej, sůl, pepř

Jak na to: Zeleninu řádně omyjte, cuketu, lilek a rajčata nakrájejte na kolečka silná asi 4 mm. Papriky rozkrojte napůl, zbavte semínek a poté nakrájejte na větší kousky. Sýr Grillami nakrájejte na plátky široké asi 5 mm. Rozpalte gril a ogrilujte na něm postupně všechnu zeleninu z obou stran, včetně rajčat. Nakonec ogrilujte z obou stran sýr Grillami a všechny ingredience vyskládejte na talíře, osolte, opepřete, přelijte extra panenským olivovým olejem a podávejte.

...se sýrem Verena dolce

Melounový pro dobití baterek

Připravte si: 300 g sýru Verena dolce + 1 malý vodní meloun + 70 g italského specku + ledový salát + oloupané mandle + extra panenský olivový olej, sůl, pepř, balzamický ocet, mátu

Jak na to: Speck nakrájejte na proužky a lehce osmažte na pánvi. Poté na pánvi opražte mandle. Ledový salát očištěte a nakrájejte na proužky. Vodní meloun rozkrojte a postupně vnitřek nakrájejte na kostičky o velikosti cca 2 cm. Ve velké míse smíchejte ledový salát, mandle, speck a sýr Verena dolce nakrájený na kostičky, osolte, opepřete, zakapejte olivovým olejem a promíchejte. Nakonec jemně vmíchejte vodní meloun, zakapejte balzamickým octem a ozdobte několika lístky máty.



Bezlepkové recepty

Gnocchi a...

...sýr Furfante

500 g rýžových gnocchi • 200 g sýru Furfante • 200 ml mléka • 30 g másla • 10 g kukuřičného škrobu • sůl , pepř

Do hluboké pánve nalijte mléko, rozpusťte v něm kukuřičný škrob, přidejte sýr nakrájený na malé kostičky a máslo. Na velmi nízkém žáru nechte sýr za častého míchání rozpustit. Uvařte gnocchi, slijte a přidejte na pánev k sýrovému fondue. Jemně promíchejte a okamžitě podávejte.



...mozzarella se salámem 'nduja

500 g rýžových gnocchi • 1 lilek • 200 g mozzarely • 500 g rajčatové dužiny • kousek pikantního salámu 'nduja • 100 g sýru Gran Moravia • 1/2 lžičky cukru • 1 stroužek česneku • sůl • extra panenský olivový olej • čerstvá bazalka

Oloupejte česnek a osmahněte ho na 4 lžících oleje, přidejte na kousky nadrobený salám 'nduja a nechte ho mírně rozpustit. Pak přidejte rajčatovou dužinu, natrhané lístky bazalky, špetku soli a půl lžičky cukru. Omáčku nechte 10 minut vařit. Lilek omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Osmahněte je na oleji z obou stran a dejte okapat na papírovou utěrku. Uvařte gnocchi, vložte je do misky a smíchejte s omáčkou, přidejte 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a mozzarellu nakrájenou na kostičky. Promíchejte a rozdělte na talíře. Servírujte s osmaženými plátky lilku a se zbytkem nastrouhaného sýru Gran Moravia.



...cukety, prosciutto a provolone

500 g rýžových gnocchi • 1 šalotka • 2 malé cukety • 1 silný plátek prosciutto cotto • sýr provolone piccante • extra panenský olivový olej • bazalka

Šalotku nakrájejte na proužky a osmahněte na pánvi na olivovém oleji. Přidejte omyté a na kostičky nakrájené cukety, osolte a podlijte vodou. Vařte do změknutí, aby šly cukety rozmačkat vidličkou, a rozmixujte je do krému. Uvařte gnocchi, slijte je a přidejte na pánev k cuketovému krému. Přidejte prosciutto nakrájené na kostičky a nahrubo nastrouhaný sýr provolone. Vše jemně promíchejte a servírujte ozdobené čerstvou bazalkou.



Grillami 3x jinak

Benjamínek v rodině sýrů z naší sýrárny v Litovli – sýr Grillami – je výtečnou ingrediencí s širokou škálou využití. Jak název napovídá, nejlepší je jednoduše ogrilovaný, my vám ale chceme nabídnout i další tipy, jak tento sýr ve vaší kuchyni použít.

Grillami s luštěninami

Připravte si:

300 g sýru Grillami • 1/2 plechovky vařených cizrny • 1/2 plechovky vařených čočky • 1 menší cibuli • 1 papriku • stroužek česneku a snítku petrželky • šťávu z půlky citronu a extra panenský olivový olej

Papriku dobře omyjte, rozkrojte, zbavte semínek a nakrájejte na proužky. Cibuli nakrájejte na kolečka, cizrnu a čočku sceďte. Na pánvi rozehřejte olej a krátce na něm ohřejte cizrnu a čočku a dejte je stranou. Na stejné pánvi pak orestujte papriku, česnek a cibuli do změknutí. Přelijte šťávou z citronu, posypte nasekanou petrželkou

a vyjměte česnek. Mezitím nakrájejte sýr Grillami na plátky silné asi 1 cm a dejte do zapékací misky vystlané pečicím papírem a opečte v troubě při 200 stupních z obou stran dozlatova. Do velké misky dejte zeleninu a luštěniny, lehce promíchejte a navrch rozložte opečené plátky sýru Grillami.

Grillami v cheeseburgeru

Připravte si:

housky na burger • 300 g sýru Grillami • lilek • hlávkový salát • rajčata • cibuli • pesto • extra panenský olivový olej

Lilek nakrájejte na plátky silné cca 1 cm, potřete olejem a na pánvi opečte z obou stran. Na podobně silné plátky nakrájejte

sýr Grillami, také potřete olejem a na pánvi z obou stran opečte pěkně dozlatova. Housku překrojte a dejte krátce ohřát do trouby, poté již vrstvěte cheeseburger: list salátu, plátek rajčete, plátek cibule, lehce pokapat olejem, plátek lilku, plátek Grillami, plátek lilku a list salátu. Vrchní část housky natřete pestem a přiklopte.

Grillami se zeleninou

Připravte si:

300 g sýru Grillami • extra panenský olivový olej • bylinky • sezonní zelenina vhodná na grilování • bílý jogurt

Grillami nakrájejte na plátky silné 1 cm, namočte v oleji smíchaném s nasekanými bylinkami a nechte půl hodiny marinovat. Na grilovací táč naskládejte nakrájenou zeleninu, lehce osolte a opepřete a dejte na gril. Sýr Grillami ogrilujte z obou stran dozlatova a podávejte spolu s ogrilovanou zeleninou a jogurtovou zálivkou připravenou smícháním jogurtu s bylinkami, trochou olivového oleje a solí.



Netradiční letní osvěžení

Mléko a mléčné výrobky lze konzumovat a používat v mnoha podobách, včetně těch nejméně očekávaných. Přinášíme pár nápadů na mnohdy opravdu neobvyklé letní osvěžení.



Novináři a specialisté přes módu a módní tendence sestavili již tradičně v prvních týdnech roku 2019 desítku nejdůležitějších trendů roku v oblasti jídla. Jedním z nejprekvapivějších a zároveň nejúspěšnějších je „cheese tea“, velmi oblíbený na Tchaj-wanu a v Singapuru, ale i v ulicích a kavárnách New Yorku. Samozřejmě nejde o čaje s kousky gorgonzoly nebo pecorina, ale o krémy a pěny vytvořené z mascarpone, ricotty a dalších čerstvých mléčných výrobků, které jsou obohaceny nastrohanými sýry typu cheddar. Spojení chutí je po překonání počáteční nedůvěry zajímavé. Nápoje a rozmanitá použití sýrů a mléčných výrobků jsou mnohá, počínaje osvěžujícími energetickými drinky pro letní měsíce. Zkusme se právě na ně podívat.



Syrovátka, zákys & ...

■ MED NA LEDU

Do mixéru nalijte 120 ml čerstvého mléka, přidejte 80 ml zákysu, 1 lžici medu, pár kostek ledu a rozmixujte.

■ LESNÍ OVOCE

Rozmixujte syrovátku s ostružinami a rybízem. Přidejte cukr dle chuti, opět rozmixujte a podávejte ve vysoké sklenici s nasekaným ledem.

■ BUBLINKY

Do 100 ml syrovátky přidejte stejné množství perlivé vody, trochu cukru a špetku skořice. Přidejte kostky ledu a podávejte.

■ ZÁKYS, MÁTA, ČOKOLÁDA

Rozmixujte zákys s několika lístky máty, trochou cukru a pár kostkami ledu. Přidejte hoblínky hořké čokolády, ozdobte dvěma lístky máty a podávejte dobře vychlazené.

■ CITRON A CUKR

Připravte osvěžující syrovátkovou limonádu: ve velké skleněné lahvi smíchejte litr vody, šťávu ze 6 citronů, 100 ml syrovátky a 4 lžice cukru. Lahve uzavřete a nechte při pokojové teplotě asi 3 dny fermentovat. Přefiltrujte, dejte do lednice a spotřebujte do několika dní.

■ CITRUSY A BROSKVE

Rozmixujte 120 ml syrovátky, 120 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy, jeden zamražený banán, 40 g broskví nakrájených na kousky nebo zmrzlých jahod, 6 kostek ledu a trochu kajenského pepře. Rozmixujte a podávejte.

Smoothie, frappé a koktejly



■ SE ŠPETKOU ZÁZVORU

Smíchejte smetanovou zmrzlinu, šťávu z jednoho pomeranče, jednu mrkev a špetku zázvoru, rozmixujte a podávejte.

■ S OVOCNOU ZMRZLINOU

Rozmixujte sklenici mléka se dvěma kopečky vaší oblíbené ovocné zmrzliny do jemné pěny, přidejte špetku vanilky a podávejte ozdobené několika angrešty.

■ FROZEN BANANA

Rozmixujte dva zamražené banány se dvěma lžicemi kakaa, 2 lžicemi ricotty, špetkou vanilky a 120 ml mléka. Dle chuti oslaďte cukrem.

■ S JAHODAMI A KOUSKY ČOKOLÁDY

Smíchejte 150 ml mléka se

lžicí holandského kakaa a rozmixujte spolu s několika nakrájenými jahodami a trochou cukru. Přidejte hoblínky hořké čokolády a podávejte.

■ S ANANASEM, MÁSEM A MANGEM

Na malé kousky nakrájejte 50 g ananasu, půl banánu, jedno mango a oříšek másla. Rozmixujte spolu s 80 ml mléka a 6 kostkami ledu a ihned podávejte.

Vyzkoušejte zákys...

- k přípravě těstíčka na palačinky
- ke zjemnění dortů, pečených moučníků a chleba, kde jím nahradíte smetanu nebo jogurt
- k marinování masa, které tak bude křehčí. Před tepelnou úpravou nechte maso marinovat několik hodin v zákysu ochuceném pepřem a bylinkami
- do polévek, omáček, omelet, masových a zeleninových nákyků, které tak budou ještě krémovější
- k ochucení salátů: smíchejte zákys s nasekanými bylinkami, solí a trochou olivového oleje
- k regenerační koupeli: přidejte sklenici zákysu do vany s horkou vodou

Smažené mléko

Tak, jako se sýry mění v tekuté nápoje, mléko se naopak po několika krocích přemění v kostičky sladkého pamlsku.

Připravte si smažené mléko: opatrně smíchejte 100 g cukru, 50 g mouky, 4 šálky mléka a oříšek másla. Směs vlijte na pánvičku a na mírném žáru ohřívejte do zhoustnutí. Směs překlopte na plochý talíř a nechte vychladnout. Vzniklé těsto rozkrájejte na kostičky, obalte je ve vejci a pak v mouce. Smažte je na pánvi na másle dozlatova, poprašte moučkovým cukrem a podávejte teplé.

Cheese tea

Chcete zkusit, jestli je spojení čaje a sýru, navzdory prvnímu zdání, dokonalým partnerstvím? Nabízíme jeden z mnoha možných receptů na cheese tea.

Uvařte 300 ml černého nebo zeleného čaje, lehce oslaďte a přelijte do vysoké sklenice s kostkami ledu. V jiné nádobě smíchejte 80 ml čerstvého mléka a lžici čerstvé smetany. V další nádobě pak smíchejte 50 g jogurtu a 30 g ricotty s trochou cukru a špetkou soli, přidejte směs mléka a smetany a opatrně míchejte, až vznikne krémová směs, která by neměla být ve výsledku příliš hustá. Krém naneste na čaj, nemíchejte, nechte, aby krém zůstal na povrchu.



Pár teplých variant...

■ LAHODNÉ A ENERGETICKÉ ZABAIONE

V míse vyšlehejte 30 g cukru s jedním žloutkem v pěnu, poté postupně přilévejte 120 ml mléka a ve vodní lázni ohřívejte za stálého míchání na nízkém žáru. Ještě než začne vřít, sejměte z plotny a hned servírujte.

■ ŠÁLEK GRAN MORAVIA S HRUŠKAMI

Do kastrůlku dejte 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia a 200 ml smetany. Vařte na nízkém žáru za jemného míchání, přidejte špetku soli a pepře. Když je směs krémová, sejměte kastrůlek z plotny a krém rozdělte do 4 šálků. Na tenké plátky nakrájejte 2 hrušky a rozdělte je do šálků ke krému. Ihned podávejte.



Už jste vyzkoušeli?

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



Kalábrijská 'Nduja

'Nduja je tradiční kalábrijská specialita, jemný roztíratelný salám z vepřového masa ochucený pikantní feferonkou. V minulosti byla prostým pokrmem vesničanů, kteří ji vyráběli pouze v malém množství pro vlastní potřebu. Ještě před pár desítkami let ji nebylo možné v obchodech takřka nalézt, dnes ale zažívá velký boom a stala se z ní ikona kalábrijské kuchyně známá po celém světě, kterou ve svých receptech používají i michelinští šéfkuchaři. Proto neváhejte a také ji vyzkoušejte. Nejlépe chutná namazaná na čerstvém chlebu či bruschettě, využijete ji ale také jako ingredienci do nejrůznějších omáček, těstovin či risotta.

Výrobce: Montagna spa, Itálie. Balení: 125 g



Pecorino s pomerančem

Novinka v našem sortimentu Pecorino Bell'arancia je tvrdý ovčí sýr s kousky kůry ze sicilských bio pomerančů. Vyrábí se ze sicilského ovčího mléka a zraje alespoň 30 dní. Jde o benjamínka mezi produkty sicilského výrobce S.I.F.O.R a my jsme rádi, že můžeme tuto specialitu s intenzivní a vskutku pomerančovou chutí nabídnout také našim zákazníkům. Abyste si sýr dokonale vychutnali, doporučujeme ho před podáváním nechat alespoň hodinu při pokojové teplotě.

Výrobce: S.I.F.O.R, Itálie. Balení: krájeno v pultu

Těstoviny do polévky

Drobné těstoviny Farfalline značky La Pasta di Camerino jsou jarním přírůstkem v nabídce těstovin La Formaggeria Gran Moravia. Tyto vaječné těstoviny z tvrdé pšenice obsahují 33 % čerstvých vajec, jsou tažené na bronz a jsou vhodné do všech typů polévek, od vývarů, přes minestrone až po syté zeleninové krémy.

Značka odkazuje na město Camerino v nádherném italském regionu Marche, odkud pochází majitelé podniku rodina Maccari a kde je silná tradice ve výrobě domácích těstovin. Dejte vašim polévkám křídla, obohaťte je motýlky Farfalline :)

Výrobce: Entroterra, Itálie.
Balení: 250 g



Limonády Polara

Hledáte příjemné letní osvěžení? Zkuste naši novinku – italské limonády Polara. První limonády začal Peppino Polara vyrábět na jihovýchodě Sicílie v roce 1953, dnes je vyrábí v modernizovaném závodě v Modice za použití tradičních postupů. Z bohaté nabídky jsme pro naše zákazníky vybrali produktovou řadu „Antica ricetta Siciliana“, která odkazuje právě na výrobu prvních limonád z 50. let. Také varianty byly zvoleny tak, aby co nejlépe odrážely tradiční historické chutě Sicílie. Vyzkoušet proto můžete červený pomeranč, mandarinku s citronem, ale třeba i u nás méně známé příchutě granátové jablko, chinotto (druh citrusu s kyselou, mírně nahořklou chutí) a cedrát (opět citrus, u plodu se využívá zejména vnitřní vrstva kůry). Tak tedy na zdraví!

Výrobce: Polara, Itálie. Balení: 275 ml

Rybí produkty Vicente Marino „Gallo“

V prvních desetiletích 20. století emigrovalo mnoho obyvatel Sicílie podél pobřeží směrem k severu do oblasti Atlantického oceánu, která velmi přála rybolovu. Usazovali se tu na pobřeží Kantaberského moře. Mezi nimi byl i Santo Marino, předek Giuseppeho Marina, který velmi rychle pochopil výhody spojení sicilských zkušeností v nasolování ryb s tamními vodami bohatými na ryby. V rodině se toto umění předávalo z otce na syna a i nyní, po více než 100 letech, jsou jejich ančovičky Vicente Marino „Gallo“ jedněmi z nejlepších na trhu. Vyzkoušet je můžete nově i v La Formaggeria Gran Moravia, kde od tohoto výrobce nabízíme nejen ančovičky v olivovém oleji a ančovičkovou pastu, ale také tuňáka v olivovém oleji.

Výrobce: Comarcon sas di Giuseppe Marino, Itálie.
Balení: ančovičky 80 g, pasta 60 g, tuňák 195 g



UŽ JSTE VYZKOUŠELI?

Grissini s rozmarýnem

Tyčinky grissini neodmyslitelně patří k italské kuchyni. Naši nabídku nyní rozšiřujeme o rozmarýnové grissini saltelli od rodinné firmy Valledoro, která své výrobky dělá opravdu s láskou. Dodejte vašemu letnímu stolu středomořskou atmosféru a proveďte ho nezaměnitelnou vůní rozmarýnu. Grissini chutnají skvěle jak samotné, tak i v tradiční kombinaci s italskými uzeninami, jako jsou prosciutto crudo, speck či mortadella. A nezapomeňte na ně i při letních grilovačkách!

Výrobce: Valledoro SpA, Itálie.
Balení: 100 g





Malghe:

výpravy do salaší... a za sýry

Tři itineráře po stopách velmi staré tradice, která změnila lidské dějiny, kulturu i horskou krajinu. Vydáme se do Asiaga, do hor Karnie a do údolí Val Gerola v Rétských Alpách.

Je nedílnou součástí dějin člověka, který v pastevectví našel už v dávných dobách jeden z hlavních způsobů obživy. Zároveň je nejstarší a nejkouzelnější stránkou výroby sýrů: řeč je o světě salaší (italsky malghe), který je malebný jako na pohlednici, ale plný dřiny, obětí a odříkání. V létě za soumraku můžete zahlédnout pastevce, jak šplhají po příkrých stráních a hledají dobytek, který se nevrátil se stádem. A stejně tak je můžete každý den potkat vždy ve stejnou dobu na cestě, jak nesou konev na mléko a přes rameno stoličku, aby svá zvířata podojili. Tyto dva výjevy jsou symbolem horského pastevectví, starobylé činnosti a života na salaších ve velkých výškách. Vše začíná výstupem stád a pastevců do hor, který probíhá od půlky června. V horách zůstávají přes léto, kdy si zvířata užívají

bohatých luk vysoko položených pastvin, zatímco v nížinách sečou a suší trávu, která zajistí výživu zvířat během zimy. A je to právě malga, kde se ze syrového mléka krav na pastvinách rodí vysokohorské sýry. Struktura těchto osídlení má v každém údolí specifické rysy, vždy je ale jejich součástí salaš, skromné stavení, kde se odehrává život pastevců i zpracování mléka, dále stáj pro zvířata a napájecí žlab. V posledních letech se díky své kráse a ryzosti života i jídel, která tu můžete ochutnat, malgy staly vítaným turistickým cílem. Při pobytu zde lidé objevují nezaměnitelnou zelenou barvu pastvin a modř horského nebe, poznávají zemědělský život, úchvatné tradice spojené s výrobou produktů a obděláváním země, a vztah k přírodě a zvířatům. Pokud se rozhodnete pro dovolenou na salaších,



máte několik možností: od prosté procházky na salaš, kde poobědváte místní potraviny, přes jedno či vícedenní túru, až po náročnou a napínavou pracovní dovolenou, díky které zblízka poznáte, co obnáší život na vysokohorských pastvinách v letním období. Následující tři itineráře v Benátsku, Furlánsku a Lombardii nás zavedou do jedné z nejhezčích a nejtypičtějších oblastí vysokohorského pastevectví v Alpách.

1. Benátsko, Prealpi Vicentine, Altopiano di Asiago – objevte zelený poklad

Zelený ráj, svět sám pro sebe protkaný nesmazatelnými stopami první světové války a pastvinami vhodnými pro chov dobytka, které jsou výsledkem práce člověka, jenž se o ně po staletí staral navzdory rozmarům počasí, hor a náročnosti dnů plných odříkání a pečlivosti v každém drobném detailu. Na náhorní plošině Sedmi obcí Asiaga (Altopiano dei Sette Comuni) mají právě přírodní podmínky na pastvinách zásadní vliv na specifické a neopakovatelné aroma sýrů, které se tu vyrábějí. Tyto malebné a zelené louky jsou obklopeny smrkovými lesy a leží v průměrné výšce 1000 m n. m. Náhorní plošinu pokrývají z 50 % lesy, které jsou ve společném vlastnictví, z 16 % pastviny a z 23 % louky určené zároveň na senoseč i na přímou pastvu. Pastevectví tu má starobylý původ, jak dokládá písemnost o přidělení půdy určené k pastvě z roku 983 n. l. a nyní je tu celkem 87 salaší. Jedná se o dědictví, které je určité co do rozlohy i počtu nejdůležitější v rámci celých italských Alp. Stezek a tras, na kterých je můžete navštívit pěšky, na kole nebo v koňském sedle, je nespočet a výběr určitě nebude snadný.



2. Furlánsko, Julské Alpy – na pastviny, do muzeí a do dolů

Tato drsná a podmanivá krajina s vysokou deštivostí, ale zároveň kvůli krasovému charakteru s nedostatkem povrchových vod, je bohatá na salaše, které jsou propojené celou řadou stezek. Pozvedneme-li zrak výše, spatříme nevlnité skalní špičky, které jsou královstvím kozorožců. O návštěvu si říká i mnoho míst v údolích pod těmito horami, jako třeba Camporosso s malým kostelíkem sv. Doroty, který byl postaven na skalním výběžku, či muzeum lesa, důlní muzeum blízko Tarvisia, kde se těžilo olovo a zinek, nebo Muzeum broušení nožů.



■ NEVYNECHEJTE: Altopiano di Montasio

Náhorní plošina Montasio nabízí nádherná panoramata i místa a je nejrozsáhlejší oblastí regionu věnovanou horskému pastevectví. Navštívit tu můžete řadu salaší, třeba Cregnedul di sopra, Larice, Parte di Mezzo nebo Pecol.

■ NEVYNECHEJTE: Malga di Porta Manazzo a salaše v oblasti Monte Verena

■ SETKÁNÍ MADE IN MALGA

V září se v městě Asiago každoročně koná Made in Malga, trh se sýry a výrobky ze salaší. V roce 2019 bude akce rozložena do dvou víkendů: od 6. do 8. září a od 13. do 15. září. Historické centrum Asiaga ožije ochutnávkami a prezentací sýrů ze salaší v místních obchodech, barech, restauracích i hotelech.



3. Lombardie, Rétské Alpy – v divokém údolí Val Gerola

Vydejte se na stezky obklopené starými skalami typickými pro tuto část Alp, která je tou nejdívočejší a nejdoloučenější z celé Lombardie. Hory tu jsou pokryté hustými smrkovými lesy, které jsou tak tiché a klidné jako nikde jinde. Údolí Val Gerola, které je bočním údolím Valtelliny, střediska ekoturismu, je bohaté na sýrařskou tradici známou po celém světě. Je to údolí – muzeum, ikona alpské houževnatosti s legendami o divokých lidech, se sýraři-pastevcí, kteří sýry Bitto a Grasso d'Alpe vyrábějí stejně jako před tisíci lety, pobývají v horách se stády na příkrých, téměř vertikálních pastvinách, a dojí dobytek v dešti, větru, pod prudkým sluncem, s nebem jako jedinou střechou nad hlavou.

■ NEVYNECHEJTE: nejvýše položený visutý most v Itálii

700 modřínových latěk natažených v délce 234 metrů v dech beroucí výšce 140 metrů – to je visutý most, který spojuje Campo Tartano s vesnicí Frasnino, oblastí pastevectví s nejvýše položenými salašemi. Při jeho přecházení budete obdivovat nádhernou scenérii hor s impozantními vrcholy a ledovci Rétských Alp, pohádkově malebné Frasnino i samotné salaše, které jsou důkazem neúnavné činnosti obyvatel tohoto údolí.



Vegetariánské recepty

Variace na téma Il SalatΩ

K výrobě sýru Il SalatΩ se používá syřidlo rostlinného původu, proto je **vhodný také pro vegetariánskou stravu.**

Fazolkový salát se sýrem Il SalatΩ

Očištěné a přepuštěné fazolky povařte 10 minut ve vroucí vodě, poté je prudce zchladte ledovou vodou. Na pánvi opražte mandle a dejte vychladnout. Bulvy jarní cibulky překrojte na čtvrtiny a orestujte je na oleji. Omyjte cherry rajčátka a překrojte je napůl. Přidejte je spolu s jarní cibulkou k fazolkám a ochuťte dressinkem připraveným smícháním citronové šťávy, olivového oleje, hořčice, soli a pepře. Posypte rozdrobeným sýrem Il SalatΩ a opraženými mandlemi.



Těstovinový salát s cuketou

Malé cukety řádně omyjte a nastrouhejte do mísy na tenká kolečka. Přidejte limetkovou kůru, nejmenno nasekané lístky máty, šťávu z limetky a lžici olivového oleje, osolte, opepřete, promíchejte a nechte marinovat v lednici asi hodinu. Mezitím uvařte krátké těstoviny al dente, slijte, promíchejte s olejem a nechte vystydnout. Rozkrojte cherry rajčata, na proužky nakrájejte řapíkatý celer a na kostičky sýr Il SalatΩ. Ve velké míse smíchejte všechnu zeleninu, vychladlé těstoviny a sýr.



Zapečený sýr Il SalatΩ

Na kolečka nakrájejte rajčata, červenou cibuli a olivy bez pecky, osolte a promíchejte, zalijte olivovým olejem. Část rozložte na dno zapékací mísy, na zeleninu položte plátek sýru Il SalatΩ a obložte ho zbylou zeleninou. Zakapejte olivovým olejem, posypte oreganem a pečte v troubě při 180 stupních asi hodinu.



La Formaggeria Gran Moravia NC FUTURUM HRADEC KRÁLOVÉ

Přestože je hradecká prodejna v NC Futurum otevřena jen pár měsíců, našly si do ní cestu už stovky zákazníků. Užívají si moderní prostory, výbornou dosažitelnost a vstřícný personál.

„Prodejna La Formaggeria Gran Moravia, která více než osm let vítala své zákazníky v OC Atrium, se v polovině dubna přestěhovala do NC Futurum, které patří k nejprestižnějším centrům v Hradci Králové. Poloha našeho obchodu je teď úžasná, minout nás bez povšimnutí nemůže snad žádný zákazník centra. A protože nakupujících stále přibývá, rozšiřujeme nabídku sýrů, salámů i kvalitních vín, o které je velký zájem,“ popisuje vedoucí prodejny Ladislav Žádník, jenž momentálně vede čtyřčlenný tým prodejny. „Pátým do počtu jsem já. Náš tým je, myslím, naprosto perfektní. Velké díky proto patří mojí předchůdkyni, která si teď užívá mateřské povinnosti. Měla opravdu šťastnou ruku při výběru personálu,“ usmívá se vedoucí a spolu s kolegyněmi

paní Veronice Vaňkové ze srdce přeje, aby jí malý Viktor dělal jen samou radost. V hradecké prodejně muži a ženy nakupují stejnou měrou, početné jsou rodiny s dětmi a asi desetinu nakupujících tvoří cizinci. „Naši zákazníci rádi experimentují, takže většina novinek, které do sortimentu zařadíme, velice rychle mizí. Dá se s nadávkou říct, že jsme si už mezi lidmi stihli vychovat i několik skutečných odborníků přes sýry a jiné nabízené delikatesy. Co se týká rad ohledně přípravy a konzumace, žádají je hlavně noví zákazníci. Na čerstvost se u nás lidé neptají, protože je vidět, že je zboží čerstvé, a zemi původu zdůrazňujeme při každém rozhovoru,“ říká Ladislav Žádník. Pochvaluje si, že se lidé do prodejny pravidelně vrací. Je to podle něj dané hlavně přístupem těch za pultem. „Snažíme se být vždy pozitivní a usměvaví, zkrátka zákazníkům udělat den o něco lepší. Dalším důvodem k návratu je to, co všichni v La Formaggerii víme, že prodáváme kvalitní a chutné zboží,“ dodává. Odborné znalosti personál získává průběžně školením a z velké míry i vlastní aktivitou. „Děvčata sama mají vrozený ženský dar pít se a rozebírat, takže mimo jiné i pod pultíkem najdete několik knih o sýrech, hledají nové informace i ve svém volnu,“ říká jediný muž prodejny, který na své práci miluje každodenní styk s lidmi. A co je na ní nejtěžší? „Bude to znít divně,



POZVÁNKA

◀ Tým prodejny: (zleva) Liana Karličková, Kateřina Štěpánková, Ladislav Žádník, Kristýna Kloubcová a Lucie Šimková



ale vzhledem k mým předchozím zkušenostem je nejtěžší přenesení celého bochníku sýra Gran Moravia,“ směje se vedoucí. Na otázku, o co mají zákazníci největší zájem, přichází jasná odpověď: právě teď o masné speciality. Z výrobků litovelské sýrárny patří mezi nejoblíbenější sýr Verena dolce, všechny druhy giuncat, čerstvé máslo a tradiční tvaroh. A které speciality by doporučil? „Jelikož už nás sluníčko táhne ven a jsme grilovacím národem, tak jednoznačně sýr Grillami, který je báječný právě na grilu, milovníky pikantního nadchne 'Nduja a ze sýrů vyzkoušejte Pecorino Bell'arancia. Na zapití doporučuji výborné růžové šumivé víno Rosa di Sera, které se bezvadně hodí k popíjení při západu sluníčka,“ dává tip Ladislav Žádník a jménem celého personálu zve čtenáře k nákupu v prodejně NC Futurum Hradec Králové.

Jednoduchý „letní“ recept

RISOTTO SE SALSICCIOU A ŠAFRÁNEM

Na olivovém oleji krátce zpěníme šalotku, pak přidáme salsicciu a po cca 5 minutách rýži a restujeme. Přilijeme víno, necháme odpařit alkohol a dle potřeby podlijeme masovým vývarem, přidáme šafrán a pepř a necháme vařit. Když je rýže hotová, odsuneme ji z plotýnky a vmícháme máslo a Gran Moravia. 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 LF Hradec Králové Futurum.

Martina a Eliška Žitné,
Praskačka



Co jste si dnes nakoupily?

Pečivo, máslo a sýr Gran Moravia. Máslo tady mají výběrné. Chodily jsme předtím do Atria, tady v prodejně ve Futuru jsme poprvé.

Máte rády italskou kuchyni?

Děláme často italská jídla, jezdily jsme totiž velmi často do Itálie. Dáváme si těstoviny, pizzu a sýry. Máme rády všechny druhy, hlavně však kozí sýry.

Máte nějaký inspirativní recept z kozího sýra?

Čerstvý kozí sýr obalit v trojobalu – mouka, vejce a strouhanka, osmažit a k tomu připravit zeleninový salát a vařené brambory. Kozí sýr je ovšem výborný i naložený v oleji.

Lenka Řeháková, Nový Bydžov



Jaké dobrotky jste si dnes v prodejně vybrala?

Sýr na salát – mozzarellu a ještě některé další z čerstvých sýrů. Čerstvé sýry mám nejraději.

Jak jste prodejnu objevila?

Náhodně, šla jsem kolem ní při návštěvě obchodního centra Futurum.

Dovedete si představit dát sýr jako dárek?

Ano, samozřejmě, už jsem takový dárek dala.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsou ochotní, usměvaví a dobře poradí.

Ludmila Klepalová,
Hradec Králové



Pro co jste si dnes do prodejny přišla?

Pro cibulový chléb, moc mi chutná a kupuji ho tu pravidelně. Dost dlouho vydrží měkký. Koupila jsem si tu i polentu, chci totiž vyzkoušet recept z vašeho časopisu.

Jste tady poprvé?

Ne, ne, chodím sem každý týden. Je to častěji, než jsem chodila do původní prodejny v Atriu.

Jak se vám tu nakupuje?

Jsem moc spokojená, mimo jiné i proto, že personál vždycky ochotně poradí.

Martina Buriancová,
Hradec Králové



Co jste dnes nakoupila?

Sýr Gran Moravia a čerstvý sýr s rukolou.

Jak jste tuto prodejnu objevila?

Chodila jsem do původní

prodejny do Atria, a tak jsem věděla, že se přestěhovala na nové místo. Mám to kousek od domu, takže jsem ráda, že to mám blíž.

Co převažuje při vašich nákupech?

Sýr, máslo, jogurty a občas si kupuji i salámy.

Jak využíváte máslo?

Hlavně k namazání na chleba, je moc dobré.

Využila jste někdy sýr jako dárek?

Ano, jako dárek k Vánocům. A protože se teď blíží konec školního roku, uvažuji, že bych dala sýr jako dárek paním učitelkám ve škole. Udělala bych jim nějaký balíček, něco podobného, jako vidím tady za výlohou.

Co vás oslovuje z italské kuchyně?

Milujeme těstoviny.

Co říkáte na přístup zdejšího personálu?

Jsou skvělí a vždycky dobře poradí.

manželé Hruškovi, Česká Třebová



Jaký nákup si dnes z prodejny odnášíte?

Dnes jsme si tady koupili sýr Dolce Scamorza, klobásku a něco sladkého ke kávičce. Budeme dělat balíček, bratr má sedmdesátiny, tak to bude mít jako překvapení.

Jak jste tuto prodejnu objevili?

Hledali jsme na Googlu prodejnu vhodnou pro nákup dárku a „vyskočila na nás“ právě tato prodejna. Jsme tady poprvé.

Jak vám vyhovuje přístup prodávajících?

Jsou perfektní a je tu moc hezké prostředí. Nemusíme spěchat, v klidu si zboží prohlédneme, vybíráme očima a potom se rozhodneme anebo si necháme i poradit.

Představujeme novinku

» **Sbírejte naše recepty a vytvářejte si vlastní kuchařku La Formaggeria!**

» **Pravidelně zdarma nová série tištěných receptů se sýry a dalšími ingrediencemi z našeho sortimentu**

» **Desky kuchařky k dispozici ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia za 39 Kč**

Recepty pro tento projekt pečlivě vybíráme tak, abyste v nich mohli využít sezonní suroviny, nestrávili nad jejich přípravou příliš mnoho času a zároveň jimi potěšili chuťové pohárky vaší rodiny i přátel.

Tak s chutí do toho!



Pravidelně pro vás 10 receptů zdarma!



Zažijte s námi Itálii!

*V řetězci specializovaných prodejen
La Formaggeria Gran Moravia najdete
kromě mnoha čerstvých a zrajících sýrů
z vlastní výroby litovelské sýrárny také široký
sortiment sýrů 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, NC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, tel.: 495 585 936

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

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

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

OSTRAVA, již brzy na nové adrese: Rezidence Nová Karolina, Důlní ul. 3347/1, 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

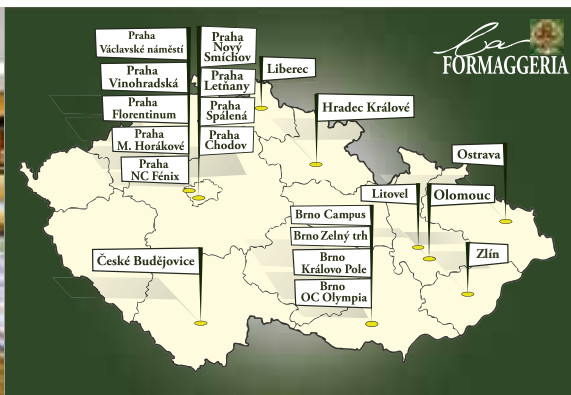
PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618

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

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



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



Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



[laformaggeriagranmoravia](https://www.instagram.com/laformaggeriagranmoravia)



La Formaggeria
Gran Moravia

www.laformaggeria.cz