

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

MAGAZINE



číslo 28

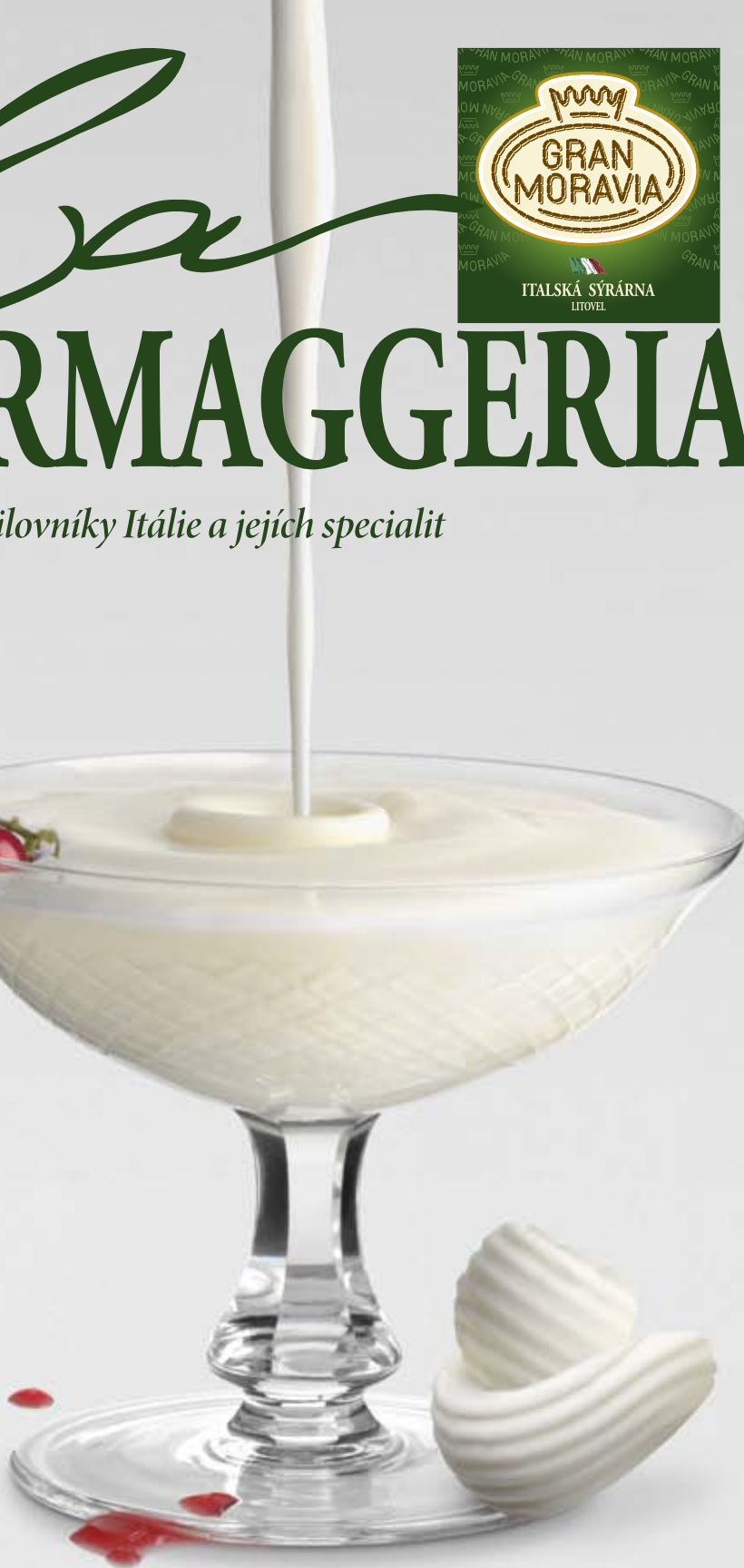
jaro 2020
zdarma



**MOJMÍR
HAMPL:**
Česko je fajn
země pro život



RECEPTY
Dopřejte si kousek
jara na svém talíři



čerstvá Smetana

s minimálním obsahem tuku 38 %

- OPRAVDU ČERSTVÁ, VYROBENÁ DO 24 HODIN OD PŘEVZETÍ MLÉKA
- PRAVÁ SMETANOVÁ CHUŤ
- VHODNÁ KE ŠLEHÁNÍ I NA VAŘENÍ



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



Editorial

Milé čtenářky a čtenáři
našeho magazínu,

vítejte při čtvrtém jarním
vydání, které je opět
plné receptů, tipů
a zajímavostí ze světa

gastronomie. Pozornost jsme v něm zaměřili hned na několik našich mléčných výrobků: vedle „starých známých“ ricotty a másla se v našem hledáčku ocitla hlavně smetana, benjamínek produktové řady Čerstvé z naší sýrárny. Doufáme, že Vám, kteří jste ji už vyzkoušeli, dělá její čerstvá smetanová chuť radost, a ostatní ji se zájmem vyzkouší v některém z nabízených receptů. Jak je ale našim zvykem, vezmeme vás z kuchyně také na několik výletů, a to jak zeměpisných, kdy společně navštívíme překrásné italské zahrady, tak gastronomických, při kterých se podíváme za tradičními recepty do kraje Emilia Romagna. Nechybí ani výlet kulturní, konkrétně do světa současné italské malby. Jako každý rok bylo i letos v polovině ledna vyhlášeno vítězné malířské dílo umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori zaměřené na tu nejlepší italskou tvorbu uplynulého roku, a my bychom vám jej rádi představili spolu s dalšími finalisty této ceny. Tak tedy oběd do krabičky s sebou (i v tomto případě pro vás máme na následujících stranách hned několik nápadů) a směle za jarním putováním.

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 16. března 2020.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto, Yvona Pařízková.
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: Mojmír Hampl.	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
V hlavní roli: máslo	10-11
Eccellenti Pittori – Brazzale 2019.	12-13
Škola vaření: Koláče, to je vášeň.	14-15
Jaro: čas lahodných kombinací.	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: Ricotta	17
Vaříme s novinkou: smetana 38 %	18
Recepty z regionů – Emilia Romagna	19
Dokonalý oběd do krabičky	20-21
5 tipů k nákupu.	22-23
Vegetariánské recepty	24
Jak doplnit vitamin D	25
Cestujeme: Zahrady Itálie	26-27
Bezpečkové recepty z našich surovin	28
Prodejna Jihlava	29
Zeptali jsme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Je libo sladký,
nebo naslano?
Koláče jako vášeň
14-15

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



Připravte si
dokonalý oběd
s sebou do krabičky
20-21

Nejkrásnější
zahrady Itálie:
místa plná historie
a tajemství
26-27





Brazzale na „Panettone bez hranic“

Koncem listopadu se v jihoitalském Palermu konala soutěžní přehlídka Panettone bez hranic. Porota složená z významných jmen italského cukrářského a pekařského odvětví v čele s Iginem Massarim, považovaným za italského guru cukrářů, hodnotila ty nejlepší panettone z celé Itálie. K jejich výrobě byly použity ingredience prvotřídní kvality a nás těší, že v kategorii výběrových panettone, „Panettone della selezione“, zvítězil Elvio Pasquale Donatone, který pro jeho výrobu použil naše máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale.



Světové veletrhy

Hned od počátku nového roku skupina Brazzale nezahálí a se svými mléčnými výrobky se účastní celé řady veletrhů. V lednu to byl kromě veletrhu Marca v Boloni také Sigep v Rimini, nejdůležitější světové setkání profesionálů ve zmrzlinářském odvětví, kde nemohla chybět prezentace másla Burro Superiore Fratelli Brazzale. V únoru jsme naše výrobky představili v Paříži na Salon du Fromage a v Dubaji, kde se konal již 25. ročník tradičního veletrhu Gul-food. Těšíme se na další světové veletrhy, které náš letos čekají.



Medaile za přínos atletice pro Enrica Brazzale

Bronzovou medaili za přínos atletice obdržel od italského olympijského výboru CONI ve Vicenze Enrico Brazzale, představitel nejmladší generace sýrařské rodiny. Člen atletického klubu Atletica Vicentina byl odměněn za své atletické výkony v sezóně 2018, kdy se stal ve své disciplíně, běhu na 800 metrů, italským šampionem a zaběhl si osobní rekord 1'46"93. Medaili byl dekorován během ceremonie předávání ocenění za zásluhy sportovcům, kteří ve své disciplíně dosáhli mimořádných úspěchů. Moc gratulujeme!



Zlato pro Atletica Vicentina Brazzale

Únor byl pro atletický klub Atletica Vicentina, sponzorovaný skupinou Brazzale, velmi úspěšným měsícem ozdobeným ziskem medailí na halovém italském šampionátu. O tom, že její atleti rychle běhají a daleko skácou, svědčí zlatá medaile pro Lauru Strati ve skoku dalekém a pro Yassina Bandaoga v běhu na 60 metrů, i řada umístění na pódiu v dalších disciplínách. Blahopřejeme a držíme palce do dalších závodů!



Zlaté		Stříbrné		Bronzové	
1. J. B. B.	1000m	28. L. S.	Skok daleký	39. B. B.	100m
2. L. S.	Skok daleký	40. B. B.	Skok daleký	41. B. B.	Skok daleký
3. Y. B.	Skok daleký	42. B. B.	Skok daleký	43. B. B.	Skok daleký
4. J. B.	Skok daleký	44. B. B.	Skok daleký	45. B. B.	Skok daleký
5. J. B.	Skok daleký	46. B. B.	Skok daleký	47. B. B.	Skok daleký
6. J. B.	Skok daleký	48. B. B.	Skok daleký	49. B. B.	Skok daleký
7. J. B.	Skok daleký	50. B. B.	Skok daleký	51. B. B.	Skok daleký
8. J. B.	Skok daleký	52. B. B.	Skok daleký	53. B. B.	Skok daleký
9. J. B.	Skok daleký	54. B. B.	Skok daleký	55. B. B.	Skok daleký
10. J. B.	Skok daleký	56. B. B.	Skok daleký	57. B. B.	Skok daleký
11. J. B.	Skok daleký	58. B. B.	Skok daleký	59. B. B.	Skok daleký
12. J. B.	Skok daleký	60. B. B.	Skok daleký	61. B. B.	Skok daleký
13. J. B.	Skok daleký	62. B. B.	Skok daleký	63. B. B.	Skok daleký
14. J. B.	Skok daleký	64. B. B.	Skok daleký	65. B. B.	Skok daleký
15. J. B.	Skok daleký	66. B. B.	Skok daleký	67. B. B.	Skok daleký
16. J. B.	Skok daleký	68. B. B.	Skok daleký	69. B. B.	Skok daleký
17. J. B.	Skok daleký	70. B. B.	Skok daleký	71. B. B.	Skok daleký
18. J. B.	Skok daleký	72. B. B.	Skok daleký	73. B. B.	Skok daleký
19. J. B.	Skok daleký	74. B. B.	Skok daleký	75. B. B.	Skok daleký
20. J. B.	Skok daleký	76. B. B.	Skok daleký	77. B. B.	Skok daleký
21. J. B.	Skok daleký	78. B. B.	Skok daleký	79. B. B.	Skok daleký
22. J. B.	Skok daleký	80. B. B.	Skok daleký	81. B. B.	Skok daleký
23. J. B.	Skok daleký	82. B. B.	Skok daleký	83. B. B.	Skok daleký
24. J. B.	Skok daleký	84. B. B.	Skok daleký	85. B. B.	Skok daleký
25. J. B.	Skok daleký	86. B. B.	Skok daleký	87. B. B.	Skok daleký
26. J. B.	Skok daleký	88. B. B.	Skok daleký	89. B. B.	Skok daleký
27. J. B.	Skok daleký	90. B. B.	Skok daleký	91. B. B.	Skok daleký
28. J. B.	Skok daleký	92. B. B.	Skok daleký	93. B. B.	Skok daleký
29. J. B.	Skok daleký	94. B. B.	Skok daleký	95. B. B.	Skok daleký
30. J. B.	Skok daleký	96. B. B.	Skok daleký	97. B. B.	Skok daleký
31. J. B.	Skok daleký	98. B. B.	Skok daleký	99. B. B.	Skok daleký
32. J. B.	Skok daleký	100. B. B.	Skok daleký	101. B. B.	Skok daleký
33. J. B.	Skok daleký	102. B. B.	Skok daleký	103. B. B.	Skok daleký
34. J. B.	Skok daleký	104. B. B.	Skok daleký	105. B. B.	Skok daleký
35. J. B.	Skok daleký	106. B. B.	Skok daleký	107. B. B.	Skok daleký
36. J. B.	Skok daleký	108. B. B.	Skok daleký	109. B. B.	Skok daleký
37. J. B.	Skok daleký	110. B. B.	Skok daleký	111. B. B.	Skok daleký
38. J. B.	Skok daleký	112. B. B.	Skok daleký	113. B. B.	Skok daleký
39. J. B.	Skok daleký	114. B. B.	Skok daleký	115. B. B.	Skok daleký
40. J. B.	Skok daleký	116. B. B.	Skok daleký	117. B. B.	Skok daleký
41. J. B.	Skok daleký	118. B. B.	Skok daleký	119. B. B.	Skok daleký
42. J. B.	Skok daleký	120. B. B.	Skok daleký	121. B. B.	Skok daleký
43. J. B.	Skok daleký	122. B. B.	Skok daleký	123. B. B.	Skok daleký
44. J. B.	Skok daleký	124. B. B.	Skok daleký	125. B. B.	Skok daleký
45. J. B.	Skok daleký	126. B. B.	Skok daleký	127. B. B.	Skok daleký
46. J. B.	Skok daleký	128. B. B.	Skok daleký	129. B. B.	Skok daleký
47. J. B.	Skok daleký	130. B. B.	Skok daleký	131. B. B.	Skok daleký
48. J. B.	Skok daleký	132. B. B.	Skok daleký	133. B. B.	Skok daleký
49. J. B.	Skok daleký	134. B. B.	Skok daleký	135. B. B.	Skok daleký
50. J. B.	Skok daleký	136. B. B.	Skok daleký	137. B. B.	Skok daleký
51. J. B.	Skok daleký	138. B. B.	Skok daleký	139. B. B.	Skok daleký
52. J. B.	Skok daleký	140. B. B.	Skok daleký	141. B. B.	Skok daleký
53. J. B.	Skok daleký	142. B. B.	Skok daleký	143. B. B.	Skok daleký
54. J. B.	Skok daleký	144. B. B.	Skok daleký	145. B. B.	Skok daleký
55. J. B.	Skok daleký	146. B. B.	Skok daleký	147. B. B.	Skok daleký
56. J. B.	Skok daleký	148. B. B.	Skok daleký	149. B. B.	Skok daleký
57. J. B.	Skok daleký	150. B. B.	Skok daleký	151. B. B.	Skok daleký
58. J. B.	Skok daleký	152. B. B.	Skok daleký	153. B. B.	Skok daleký
59. J. B.	Skok daleký	154. B. B.	Skok daleký	155. B. B.	Skok daleký
60. J. B.	Skok daleký	156. B. B.	Skok daleký	157. B. B.	Skok daleký
61. J. B.	Skok daleký	158. B. B.	Skok daleký	159. B. B.	Skok daleký
62. J. B.	Skok daleký	160. B. B.	Skok daleký	161. B. B.	Skok daleký
63. J. B.	Skok daleký	162. B. B.	Skok daleký	163. B. B.	Skok daleký
64. J. B.	Skok daleký	164. B. B.	Skok daleký	165. B. B.	Skok daleký
65. J. B.	Skok daleký	166. B. B.	Skok daleký	167. B. B.	Skok daleký
66. J. B.	Skok daleký	168. B. B.	Skok daleký	169. B. B.	Skok daleký
67. J. B.	Skok daleký	170. B. B.	Skok daleký	171. B. B.	Skok daleký
68. J. B.	Skok daleký	172. B. B.	Skok daleký	173. B. B.	Skok daleký
69. J. B.	Skok daleký	174. B. B.	Skok daleký	175. B. B.	Skok daleký
70. J. B.	Skok daleký	176. B. B.	Skok daleký	177. B. B.	Skok daleký
71. J. B.	Skok daleký	178. B. B.	Skok daleký	179. B. B.	Skok daleký
72. J. B.	Skok daleký	180. B. B.	Skok daleký	181. B. B.	Skok daleký
73. J. B.	Skok daleký	182. B. B.	Skok daleký	183. B. B.	Skok daleký
74. J. B.	Skok daleký	184. B. B.	Skok daleký	185. B. B.	Skok daleký
75. J. B.	Skok daleký	186. B. B.	Skok daleký	187. B. B.	Skok daleký
76. J. B.	Skok daleký	188. B. B.	Skok daleký	189. B. B.	Skok daleký
77. J. B.	Skok daleký	190. B. B.	Skok daleký	191. B. B.	Skok daleký
78. J. B.	Skok daleký	192. B. B.	Skok daleký	193. B. B.	Skok daleký
79. J. B.	Skok daleký	194. B. B.	Skok daleký	195. B. B.	Skok daleký
80. J. B.	Skok daleký	196. B. B.	Skok daleký	197. B. B.	Skok daleký
81. J. B.	Skok daleký	198. B. B.	Skok daleký	199. B. B.	Skok daleký
82. J. B.	Skok daleký	200. B. B.	Skok daleký	201. B. B.	Skok daleký
83. J. B.	Skok daleký	202. B. B.	Skok daleký	203. B. B.	Skok daleký
84. J. B.	Skok daleký	204. B. B.	Skok daleký	205. B. B.	Skok daleký
85. J. B.	Skok daleký	206. B. B.	Skok daleký	207. B. B.	Skok daleký
86. J. B.	Skok daleký	208. B. B.	Skok daleký	209. B. B.	Skok daleký
87. J. B.	Skok daleký	210. B. B.	Skok daleký	211. B. B.	Skok daleký
88. J. B.	Skok daleký	212. B. B.	Skok daleký	213. B. B.	Skok daleký
89. J. B.	Skok daleký	214. B. B.	Skok daleký	215. B. B.	Skok daleký
90. J. B.	Skok daleký	216. B. B.	Skok daleký	217. B. B.	Skok daleký
91. J. B.	Skok daleký	218. B. B.	Skok daleký	219. B. B.	Skok daleký
92. J. B.	Skok daleký	220. B. B.	Skok daleký	221. B. B.	Skok daleký
93. J. B.	Skok daleký	222. B. B.	Skok daleký	223. B. B.	Skok daleký
94. J. B.	Skok daleký	224. B. B.	Skok daleký	225. B. B.	Skok daleký
95. J. B.	Skok daleký	226. B. B.	Skok daleký	227. B. B.	Skok daleký
96. J. B.	Skok daleký	228. B. B.	Skok daleký	229. B. B.	Skok daleký
97. J. B.	Skok daleký	230. B. B.	Skok daleký	231. B. B.	Skok daleký
98. J. B.	Skok daleký	232. B. B.	Skok daleký	233. B. B.	Skok daleký
99. J. B.	Skok daleký	234. B. B.	Skok daleký	235. B. B.	Skok daleký
100. J. B.	Skok daleký	236. B. B.	Skok daleký	237. B. B.	Skok daleký
101. J. B.	Skok daleký	238. B. B.	Skok daleký	239. B. B.	Skok daleký
102. J. B.	Skok daleký	240. B. B.	Skok daleký	241. B. B.	Skok daleký
103. J. B.	Skok daleký	242. B. B.	Skok daleký	243. B. B.	Skok daleký
104. J. B.	Skok daleký	244. B. B.	Skok daleký	245. B. B.	Skok daleký
105. J. B.	Skok daleký	246. B. B.	Skok daleký	247. B. B.	Skok daleký
106. J. B.	Skok daleký	248. B. B.	Skok daleký	249. B. B.	Skok daleký
107. J. B.	Skok daleký	250. B. B.	Skok daleký	251. B. B.	Skok daleký
108. J. B.	Skok daleký	252. B. B.	Skok daleký	253. B. B.	Skok daleký
109. J. B.	Skok daleký	254. B. B.	Skok daleký	255. B. B.	Skok daleký
110. J. B.	Skok daleký	256. B. B.	Skok daleký	257. B. B.	Skok daleký
111. J. B.	Skok daleký	258. B. B.	Skok daleký	259. B. B.	Skok daleký
112. J. B.	Skok daleký	260. B. B.	Skok daleký	261. B. B.	Skok daleký
113. J. B.	Skok daleký	262. B. B.	Skok daleký	263. B. B.	Skok daleký
114. J. B.	Skok daleký	264. B. B.	Skok daleký	265. B. B.	Skok daleký
115. J. B.	Skok daleký	266. B. B.	Skok daleký	267. B. B.	Skok daleký
116. J. B.	Skok daleký	268. B. B.	Skok daleký	269. B. B.	Skok daleký
117. J. B.	Skok daleký	270. B. B.	Skok daleký	271. B. B.	Skok daleký
118. J. B.	Skok daleký	272. B. B.	Skok daleký	273. B. B.	Skok daleký
119. J. B.	Skok daleký	274. B. B.	Skok daleký	275. B. B.	Skok daleký
120. J. B.	Skok daleký	276. B. B.	Skok daleký	277. B. B.	Skok daleký
121. J. B.	Skok daleký	278. B. B.	Skok daleký	279. B. B.	Skok daleký
122. J. B.	Skok daleký	280. B. B.	Skok daleký	281. B. B.	Skok daleký
123. J. B.	Skok daleký	282. B. B.	Skok daleký	283. B. B.	Skok daleký
124. J. B.	Skok daleký	284. B. B.	Skok daleký	285. B. B.	Skok daleký
125. J. B.	Skok daleký	286. B. B.	Skok daleký	287. B. B.	Skok daleký
126. J. B.	Skok daleký	288. B. B.	Skok daleký	289. B. B.	Skok daleký
127. J. B.	Skok daleký	290. B. B.	Skok daleký	291. B. B.	Skok daleký
128. J. B.	Skok daleký	292. B. B.	Skok daleký	293. B. B.	Skok daleký
129. J. B.	Skok daleký	294. B. B.	Skok daleký	295. B. B.	Skok daleký
130. J. B.	Skok daleký	296. B. B.	Skok daleký	297. B. B.	Skok daleký
131. J. B.	Skok daleký	298. B. B.	Skok daleký	299. B. B.	Skok daleký
132. J. B.	Skok daleký	300. B. B.	Skok daleký	301. B. B.	Skok daleký
133. J. B.	Skok daleký	302. B. B.	Skok daleký	303. B. B.	Skok daleký
134. J. B.	Skok daleký	304. B. B.	Skok daleký	305. B. B.	Skok daleký
135. J. B.	Skok daleký	306. B. B.	Skok daleký	307. B. B.	Skok daleký
136. J. B.	Skok daleký	308. B. B.	Skok daleký	309. B. B.	Skok daleký
137. J. B.	Skok daleký	310. B. B.	Skok daleký	311. B. B.	Skok daleký
138. J. B.	Skok daleký	312. B. B.	Skok daleký	313. B. B.	Skok daleký
139. J. B.	Skok daleký	314. B. B.	Skok daleký	315. B. B.	Skok daleký
140. J. B.	Skok daleký	316. B. B.	Skok daleký	317. B. B.	Skok daleký
141. J. B.	Skok daleký	318. B. B.	Skok daleký	319. B. B.	Skok daleký
142. J. B.	Skok daleký	320. B. B.	Skok daleký	321. B. B.	Skok daleký
143. J. B.	Skok daleký	322. B. B.	Skok daleký	323. B. B.	Skok daleký
144. J. B.	Skok daleký	324. B. B.	Skok daleký	325. B. B.	Skok daleký
145. J. B.	Skok daleký	326. B. B.	Skok daleký	327. B. B.	Skok daleký
146. J. B.	Skok daleký	328. B. B.	Skok daleký	329. B. B.	Skok daleký
147. J. B.	Skok daleký	330. B. B.	Skok daleký	331. B. B.	Skok daleký
148. J. B.	Skok daleký	332. B. B.	Skok daleký	333. B. B.	Skok daleký
149. J. B.	Skok daleký	334. B. B.	Skok daleký	335. B. B.	Skok daleký
150. J. B.	Skok daleký	336. B. B.	Skok daleký	337. B. B.	Skok daleký
151. J. B.	Skok daleký	338. B. B.	Skok daleký	339. B. B.	Skok daleký
152. J. B.	Skok daleký	340. B. B.	Skok daleký	341. B. B.	Skok daleký
153. J. B.	Skok daleký	342. B. B.	Skok daleký	343. B. B.	Skok daleký
154. J. B.	Skok daleký	344. B. B.	Skok daleký	345. B. B.	Skok daleký
155. J. B.	Skok daleký	346. B. B.	Skok daleký	347. B. B.	Skok daleký
156. J. B.	Skok daleký	348. B. B.	Skok daleký	349. B. B.	Skok daleký
157. J. B.	Skok daleký	350. B. B.	Skok daleký	351. B. B.	Skok daleký
158. J. B.	Skok daleký	352. B. B.	Skok daleký	353. B. B.	Skok daleký
159. J. B.	Skok daleký	354. B. B.	Skok daleký	355. B. B.	Skok daleký



Mojmír Hampl:

Česko je fajn země pro život

Na sklonku loňského roku jste vydal knihu „Pro Čechy je nebe nízko. Pojďme chtít víc!“, která je sondou do povahy Čechů a českého národa. Jaké vlastnosti a přístup k životu jsou podle vás pro Čechy typické?

Myslím, že určitě finanční konzervativnost a opatrnost při nakládání s penězi. Ty jsou dost zakódované v české DNA. Samozřejmě bráno v průměru, neplatí to pro každého jednoho Čecha či Češku. S tím souvisí, jak moc milujeme slevy a obecně pocit, že jsme dobře a výhodně nakoupili. Taký máme dost odstup od velkých, grandiózních projektů a vizí. České je spíše to známé: „hlavně se nepouštět do žádných větších akcí“. To nás drží občas zbytečně při zemi, ale zase nám to pomáhá vyhnout se velkým chybám. Umíme se zasmát a zironizovat vše, toť velká česká síla. Bohužel nám trochu chybí normální národní patriotismus, vědomí silných stránek Česka a úcta k vlastní zemi a společnému prostoru. Negativním zprávám o své domovině Čech uvěří vždy nějak snáz než těm pozitivním.

Je reálné, že se tento náš přístup změní?

Ono se to i mění, ale nějak pomalu. Země evidentně bohatne a standard života se postupně mění k lepšímu. Přesto pořád kritickou masu – neříkám většinu – Čechů nejsnáze získáte tím, že jim řeknete, jak země je rozkradená, spálená, zkorumpovaná a na konci sil. Byť tuhle píseň znovu a znovu hrají jen jedni či druzí politici, aby se skrze ni dostali k moci.

V čem jsme podle vás dobří? Co umíme?

Spoustu věcí. Tu mou knížku zahajují přepisem jednoho vystoupení pro zahraniční manažery, ve kterém se jim během čtvrt hodiny snažím říct, kam vlastně přijeli. A byli vesměs překvapeni. Od toho, že jsme zemí, kde se skoro všechno vyrábí, přes abnormální úspěchy českých sportovců, až po fakt, že právě tady u nás vznikl silon, kontaktní čočky, kostkový cukr nebo slovo robot.

Studoval jste na University of Surrey ve Velké Británii, přednášel v mnoha

zemích světa a zároveň trvale žijete v Česku. Nikdy jste neuvažoval, že byste se s rodinou přestěhoval do zahraničí?

Zatím opravdu ne. Ten skoro roční pobyt v Británii byl nejdelším obdobím stráveným mimo domov. Pravda, člověk nikdy nemůže vyloučit, že dostane zajímavou nabídku zvenčí. Ale když jsem odcházel z České národní banky, byl jsem i kvůli dětem rozhodnut, že budu dál pracovat zde. Česko je fajn země pro život. Opravdu. Jinak ale cestuji docela rád. Oproti mnoha jiným lidem mám rád letadlo a nejenže se v něm nebojím, já se v něm cítím dokonce bezpečněji než třeba v autě. Jsem ten exot, který se bojí v autě cestou na letiště a s usednutím do letadla se uklidní, že už se nemůže nic stát. A cesty po světě mě jen utvrdily v tom, že Česko je dobrá země. Jen si to často neuvědomujeme a bereme spoustu nesamozřejmých věcí za samozřejmé.

Kdybyste se přece jen, třeba z důležitých pracovních důvodů, měl odstěhovat jinam a pár let působil v cizině, kam byste nejraději zamířil?

Mám rád třeba německy mluvící země – v Rakousku se člověk cítí jako doma. Ve Švýcarsku jako pedant oceňuje pořádek, čistotu a snad až trochu abnormální organizovanost, bavorské vesnice jsou pro mě stále vzorem toho, jak má hezká vesnice vypadat. Ale díky jazyku a jako anglofil se dobře cítím v anglicky mluvících zemích a nějakou takovou si k životu umím představit.

Znáte dobře také Itálii?

Nevím, jestli můžu říct, že dobře, ale byl jsem v Římě, Miláně, Florencii či v Pescaře. Jako lyžař znám taky střediska v Alto Adige, která jsou moc fajn.

Měl jste možnost poznat Itálii i důvěrněji a nahlédnout zblízka do italského života?

Zažil jsem Itálii nejen při pracovních cestách, ale i soukromě. A vždy je to skvělé setkání. Možná je to tím, že jsme v dětství mohli poslouchat italskou populární hudbu (na rozdíl od řady jiných ji komunisté občas nechali v rádiu hrát), takže si pamatuji Drupih, Toto Cutugna, hitovky od Ricchi e Poveri. A Felicita od Al Bana a Rominy Power byla má vážně zamilovaná. Tohle vás v dětství ovlivní, stejně jako italské filmy a Paolo Villaggio, Ugo Tognazzi nebo Franco Nero. Vždy to pro mě z Itálie dělalo exkluzivní a specifickým způsobem přitažlivou zemi. Časem jsem se samozřejmě zamiloval do klasické hudby a je skvělé vidět, jak je v ní italština dominantním jazykem dodnes. Je to svým způsobem mateřský jazyk klasiky.



Ještě něčím vás Itálie oslovuje?

Kromě hudby Italové samozřejmě umějí vše, co se týká odívání. A světově proslulá je italská gastronomie, jaké na světě není rovno. Ať přijedete kdykoli kamkoli a chcete mít jistotu, že se dobře najíte, zvolíte italskou kuchyni. To je skoro neuvěřitelné. Hudba, jídlo, víno, oblečení a třeba i rychlé motory, všechno jsou to věci, které ukazují Italy jako lidi, kteří mají rádi život. To je přece úžasný mix. Ale nemylte se, doma máme třeba italské vodovodní baterie. A jak slouží.

Měl jste možnost poznat dobře italskou gastronomii?

Copak je někdo, kdo italskou gastronomii nezná? Ve světle jídla je to etalon, definice kvality a záruka požitku.

Co z italské kuchyně vám nejvíce chutná?

Já mám opravdu rád těstoviny na všechny způsoby. A moje děti zase říkají, že naprosto všem a vždy chutná pizza. Když chcete objednat jídlo pro nějakou skupinu a nevíte, co přesně zvolit, tak pizzou nikdy neuděláte chybu. To je jako u nás kuřecí řízký. Vždycky se trefíte. Přičtete, že máme jako rodina mimořádně rádi dobré sýry a se ženou navíc i dobrá plná vína – Brunello di Montalcino, Primitivo, Montepulciano, a je vám jasné, že Itálie je pro nás gastronomicky země zaslíbená. Stejně jako pro celý svět.



V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nakupuje Mojmír Hampl rád a často. Sýr Gran Moravia je pro rodinu velkou pochoutkou.

Německé či české v Itálii nejsou. Vůbec mě nepřekvapuje, že domácí automobilku Škoda koupil německý Volkswagen, zatímco nejlepší minerální vodu Mattoni naopak Ital, pan Pasquale.

Jak si v obchodech s potravinami, specialitami nebo zeleninou a ovocem vybíráte vy? Co je pro vás rozhodující? Rozhodující je, co mi žena napíše na papírek :-). Ale jinak, já nejsem typický český šetril, takže jdu po značkách, které mám ověřené a které mi chutnají, i kdyby měly být trochu dražší nebo i kdyby alternativa byla zrovna v akci. Celá rodina máme rádi vodu s bublinkami a zeptejte se, kterou milujeme: všichni jednohlasně odpovíme San Pellegrino.

Myslíte, že Češi utrácení za dobré jídlo stále víc? Nebo i v oblasti gastronomie platí, že jsme tak trochu kalkulačky, jak píšete v knize... že cenově slevy a nakupujeme, co je cenově nejnižší. Bohužel musím říct, že něco jiného o sobě často prohlašujeme a něco jiného děláme. Čech vám v průzkumu mínění nebo i v hospodě řekne, že mu samozřejmě záleží na kvalitě. Ale já jsem ekonom a hodina pravdy je jen to, co nakonec lidi dělají se svými peněženkami. Úplně tentýž Čech pak často jde a koupí nejlevnější sýr a nejlevnější šunku. Opět ale musím říct – měníme se k lepšímu. Proto tak moc věřím v sílu bohatnutí, které vše kultivuje, včetně toho, co a jak jíme.

Je zřejmé, že rádi kupujeme pro sebe a své blízké vouchery na nejrůznější speciality v rozličných typech restaurací a taky na různé kurzy vaření. Je to tak i jinde ve světě?

Nejsem si jistý, zda je to tak rozšířený zvyk i jinde. U nás je dobré jídlo pořád ještě ten „speciální zážitek“. Zatímco třeba v Itálii je dobré jídlo prostě normální oběd či večeře. Běžná součást života.

Návštěva v litovelské sýrárně, kde se ručně vyrábí nejen sýry, máslo, syrovátka a další čerstvé výrobky nabízené v prodejnách, byla pro Mojmíra Hampla nezapomenutelným zážitkem.



Kdy si rád vyjdete do restaurace a kdy naopak dáte přednost domácímu stolování?

Stoprocentně doma jíme vždy na Vánoce. Naprosto si neumím představit Štědrý večer nebo Boží hod v restauraci. Naopak do restaurace rádi zajdeme, když se vracíme z běžkování nebo když je speciální příležitost, jako třeba vysvědčení dětí nebo výročí. To se pak všichni opravdu těšíme. Pracovně musím absolvovat i řadu společenských a pracovních obědů či večerů. Dobré jídlo umí udělat i těžší témata snesitelnějšími.

Vaříte rád a často, nebo je to doménou vaší ženy?

Já nevařím prakticky vůbec. Občas dělám speciální pomazánky a saláty, ale nad plotnu nejdu. Moje žena ovšem vaří skvěle. A zajímavé je, že můj syn je malý kuchtíček a labužník, který neváhá něco si sám na plotně udělat. A do kříže je to u dcery, která stejně jako já končí maximálně u vajíček.

Chutnají vám mléčné výrobky?

Ano, mléčné výrobky my rádi. A sýry obzvlášť. Když si chceme udělat hezkou pochoutkovou večeři, nachystáme si pořádný sýrový talíř, ořechy a víno. Máloco jiného je taková lahůdka.

Znáte dlouhožrající sýr Gran Moravia, který se ručně vyrábí v moravské sýrárně v Litovli?

Nejenže znám. Kupujeme ho pravidelně a máme ho moc rádi. Navíc, díky tomu,

že mám tu čest znát osobně pana Roberta Brazzaleho a mám ho opravdu rád, jsem měl i šanci vidět zevnitř přímo i litovelskou sýrárnu a byl to nezapomenutelný zážitek!

Co vám nejvíc utkvělo v paměti?

V paměti mi utkvěla sofistikovaná práce s vodou, zajišťující maximální šetrnost při jejím používání. Do detailu propracovaná.

Byl jste něčím překvapený?

Překvapilo mě jedno: fakt, že když se sýr vyrábí, je tam pořád ještě nějaké tajemství. Že to není tupá, mechanická produkce, ale prostě přírodní proces, který má své kouzlo nepoznaného. Když mi ukazovali a vysvětlovali výrobu, znělo to asi nějak takto: „...teď tam dáme syřidlo a pak z toho v jeden moment vznikne sýr. A nikdy vlastně přesně dodnes neví proč.“ To bylo tak krásné, tak odzbrojující a upřímné, že jsem si výrobu kvalitního sýra o to víc zamiloval.

Kterým jídlem nejčastěji hřešíte vůči zdravému stylu a štíhlé linii?

Hřeším pořád. Ovšem jsou dvě věci, které určitě nikdy neodmítnu. Tatarák s dobrým pivem a české šunkové chlebičky s vychlazeným bílým vínem. Chlebičky jsou český vynález a vlastně nevím, proč se nám ho nepodařilo prodat ve světě. Taková dobrota!

Jak se udržujete fit a ve formě?

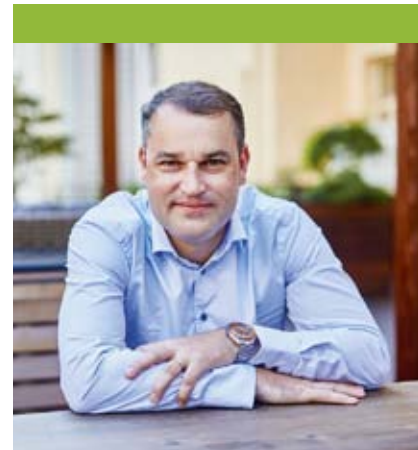
Rád lyžuji a občas si jdu zahrát tenis nebo jen tak zacvičit. Tam přijdu na jiné myšlenky a občas mě napadne i něco, co je pak druhý den použitelné v práci.

S rodinou v jedné z italských restaurací. Jídlo mimo domov si s rodinou užívají většinou při speciálních příležitostech.

Jako ekonom se vás nemůžu nezeptat: Jaký podle vás bude rok 2020 pro českou ekonomiku?

Já doufám, že dobrý. Jednoduše řečeno – Trump bude chtít být znovuzvolen, a tedy bude preferovat silné trhy, akcie nahoru a americkou ekonomiku taky nahoru. To nám pomůže zvenčí. A my doma pořád máme slušný optimismus na straně domácností i firem, tak snad nám vydrží.

Co byste přál obecně všem Čechům? Abychom si začali víc věřit!



Mojmír Hampl (*1975)

je uznávaný český ekonom a také publicista a vizionář. Absolvoval Národohospodářskou fakultu na Vysoké škole ekonomické v Praze a postgraduální studium ekonomie na University of Surrey ve Velké Británii. V roce 2006 byl jmenován členem bankovní rady České národní banky a v letech 2008 až 2018 působil jako viceguvernér ČNB. Nyní je ředitelem služeb pro finanční sektor společnosti KPMG. Přednášel v mnoha zemích světa a publikoval stovky článků. Na konci loňského roku vydal knihu nazvanou „Pro Čechy je nebe nížko. Pojďme chtít víc!“, která je místy až nemilosrdnou sondou do povahy Čechů a českého národa. Je ženatý, má dceru a syna.

Naši prodavači doporučují

Přinášíme další porci tipů a doporučení od těch nejpovolanějších, našich prodavačů. Tentokrát z Brna a Prahy.



**Petra
Lakatosová**
Brno
Campus

Jogurty vyráběné v naší sýrárně v Litovli v průběhu roku nabízíme jak ve stálých, tak v sezónních příchutích. Po zimním jablku se skořicí nyní máme třeba pomeranč se zázvorem, který nabízíme v limitované edici. Mezi nejoblíbenější příchutě patří aktuálně malina, léty prověřená je pak klasika – náš bílý jogurt. Zkuste ho použít při přípravě dresinků na zeleninové saláty nebo při přípravě osvěžujících jarních dezertů, určitě vás nezklame.

Pikantní salámeček 'Nduja s kalábrijskou paprikou je nejlepší s čerstvými těstovinami, zeleninou a samozřejmě se sýrem Gran Moravia. Inspirujte se naším společně vytvořeným obědem, který se může stát výjimečným zážitkem i u vás doma. Rádi vám poradíme, jak na to, a přidáme i další tipy, jak můžete pikantní 'nduju ve vaší kuchyni použít. Těšíme se na vás!

**Luba
Kasimova
a Patrik Škoch**
Praha, Centrum
Chodov



**Radka
Mikolášová**
Praha,
Václavské
nám.

Sušenky, které vám přejí Dobrý den – Buongiorno – ve velkém rodinném balení jsou vynikající nejen na snídani spolu s šálkem cappuccina nebo k čaji o páté, ale také jako základ nejrůznějších cheesecaků. Jsou opravdovou stálicí našeho sortimentu, která je u zákazníků stále hodně oblíbená. Tradiční velká balení průběžně doplňujeme také o sušenky v menších obalech, takže je opravdu z čeho vybírat.



Máslo a svět omáček

Používá se ve studené kuchyni, ke smažení i k přípravě lahodných omáček k masu, zelenině, uzeninám a rybě.

Pokud se na něj zeptáte jakéhokoliv labužníka, odpověď bude vždy táž: „Bez másla, bez dobrého másla, nelze žít.“ Tento tuk získaný z mléčné smetany je v kuchyni i jídelníčku opravdu nenahraditelný. Je to dáno jak jeho jedinečnými vlastnostmi, chutí, kterou receptům dodává, rozdílností, tak vůní a jemností, i tím lahodným máslovým punčem, bez něhož by spousta receptů nebyla takových, jaké mají být a jak je známe.



Ríká se, že v Itálii je máslo, výrobek ze severu, protikladem olivového oleje, výrobku z jihu, je to ale pouze legenda. Kdekoli od severu k jihu bylo v Evropě historicky nejpoužívanějším tukem sádlo, zatímco máslo, drahý a cenný výrobek, bylo používáno jen při významných příležitostech a v cukrářství. Dnes má použití másla mnoho podob: slouží k dochucení, jako tuk při vaření, jako ingredience receptů nebo jako plnohodnotná potravina. Nezaměnitelný mix chuti a jemnosti z něho činí po staletí hlavní článek kuchyně. Jedinou překážkou při použití v teplé kuchyni je jeho bod kouře, tedy teplota, při níž se začíná přepalovat. Ta je nízká, asi 130 stupňů, a je proto dobré mít to při jeho využití v kuchyni na paměti.

Použití za studena

Za studena je vynikající společně se sladkými i slanými ingrediencemi. Dokazují to už ta nejjednodušší spojení: chléb s máslem a se solí nebo se sýrem Gran Moravia či dle italského zvyku s cukrem. Další kombinací je nespočet: klasicky s ančovičkami, plátky lososa, salámy, na sladko s marmeládou či s medem, za studena vmíchané do uvařených těstovin, pro gurmety s kaviárem nebo lanýžem.

V kuchyni

Máslo je veledůležitou ingrediencí v cukrařině při výrobě sušenek a dortů, polev i čokoládové ganache, náplní a těst, je využíváno také v mnoha slaných receptech, ať už pro dochucení nebo ke zjemnění. I při opékání funguje víc než dobře; můžete k němu přidat trochu extra panenského olivového oleje, který ještě zvýší bod kouře. Mezi způsoby jeho využití v teplé kuchyni bezesporu vyčnívají omáčky, do kterých se přidává na poslední chvíli a slouží jako poживo i ke zjemnění salsy. Právě omáčky jsou u mnoha receptů tou pověstnou třešinkou na dortu, která skvěle vyladí grilované maso, ryby i vařenou zeleninu.

Na smažení

Při využití másla ke smažení využijte trik, díky kterému se zbavíte problému s jeho nízkým bodem kouře: použijte přepuštěné máslo. Vděčíme za něj Indům, kteří ho nazývají ghee nebo ghi a vyrábějí ho už 5000 let. Bod kouře má až při 252 stupních, navíc bez problémů vydrží skladování i při pokojové teplotě. Jedná se o máslo zbavené vody a kaseinu. A jak na něj? Máslo dejte ohřívat do vodní lázně, zhruba po hodině se voda odpaří a kasein se shromáždí na dně nádoby. Pak jen stačí přefiltrovat oddělený tuk přes jemné sítko a dbát přitom, aby sítkem neproklouzl i kasein. Hmotnost takto získaného přepuštěného másla bude asi poloviční oproti hmotnosti toho původního. Přepuštěné máslo je skvělé na smažení do zlatova, navíc stačí použít poloviční množství oproti klasickému máslu.



Recepty

■ MÁSLA GASTRONOMICKÉHO KRITIKA ALLANA BAYE

Přepustte 1 kg másla, přidejte 250 g najemno nakrájené cibule (nebo pórků či šalotky) a na mírném žáru vařte za občasného míchání hodinu. Máslo přefiltrujte přes cedník, bude tmavé a voňavé po cibuli. Nechte ho mírně vychladnout, přelijte do sklenice a uložte do lednice, kde vydrží až 2 týdny. Můžete ho dát i do mrazáku, v takovém případě ho spotřebujte do 2 měsíců.

Rady do kuchyně: Použijte ho místo klasického másla ve všech receptech, jejichž základ tvoří osmažná cibule. Vmíchat ho můžete třeba do risotta, které bude krásně jemné a bude vonět po cibulce.

■ MÁSLOVÁ OMÁČKA

Najemno nasekejte půlku cibule a dejte ji do kastrůlky s půl sklenkou octa, vařte, až se ocet zredukuje o třetinu. Směs rozmixujte, opět dejte do kastrůlky a na nízkém žáru postupně přidejte 50 g změkklého másla. Stále míchejte, až bude omáčka bílá

a krémová. Dochutěte solí, pepřem a nasekanou petrželkou.

Dokonalá na: bílé maso a rybu

■ ČESNEKOVÁ SALS

V kastrůlku rozpustte na nízkém žáru 80 g másla. Oloupejte stroužek česneku, nožem ho rozmáčknete a přidejte do rozpuštěného másla. Na mírném žáru ponechte 2 minuty. Vmíchejte 10 g sušeného oregana se špetkou bazalky, vyjměte česnek a podávejte teplé.

Dokonalá na: grilované maso a zeleninu

■ HOLANDSKÁ OMÁČKA

Ve vodní lázni metličkou vyšlehejte 3 žoutky se třemi lžicemi bílého vína, které jste předem několik minut povařili, abyste ho zbavili alkoholu, a přidejte špetku soli. Dávejte pozor, aby voda v lázni nezačala vřít. Když omáčka začne houstnout, postupně po troškách přidejte 150 g vlažného přepuštěného másla ochuceného několika kapkami citronové šťávy a pepřem. Omáčku šlehejte asi 20 minut, dokud nebude pěkně krémová. Ihned podávejte.

Dokonalá na: rybu a zeleninu



■ S KAPARY A CIBULÍ

V pánvi na troše másla orestujte dvě najemno nakrájené cibule, 30 g strouhanky, lžici octa, šťávu z půlky citronu, jeden hřebíček a bobkový list. Přidejte jednu naběračku vývaru a lžičku kapar předem zbavených soli. Když omáčka začne vřít, přelijte ji přes síto a vmíchejte 50 g másla. Podávejte teplé.

Dokonalá na: chutově výraznější maso, například vepřové

■ S BÍLÝM VÍNEM

V pánvi smíchejte 50 g suchého bílého vína a 50 g vody, několik lístků tymiánu, hrst černého pepře a bobkový list. Nechte zredukovat na polovinu, přidejte 50 g čerstvé smetany a nechte směs trochu zatahnout. Pak přidejte 100 g másla a míchejte, dokud se úplně nerozpustí. Sundejte z plotny, osolte a přefiltrujte.

Dokonalá na: zeleninu a vařené brambory

■ BEARNAISE S ČERSTVÝM MÁSLEM



Do hlubší pánve nalijte 50 g suchého bílého vína, 50 g octa z bílého vína, přidejte několik lístků tymiánu, bobkový list, estragon, špetku soli a nasekanou šalotku. Vařte, dokud se tekutina nezredukuje na polovinu, vyjměte bylinky a přidejte tři žoutky. Ve vodní lázni směs našlehejte a poté už mimo lázeň vmíchejte po lžičkách 200 g změkklého a rozmíchaného másla. Šlehejte, až bude omáčka nadýchaná a hustá. Pak přidejte najemno nasekanou petrželku, osolte, poprašte pepřem a hned podávejte.

Dokonalá na: grilované maso



Vítěz Enrico Robusti, *Made in Italy*, 200 × 200 cm, 2019

Eccellenti Pittori – Brazzale 2019

Nejkrásnějším italským obrazem roku 2019 je dílo „Made in Italy“ italského malíře Enrica Robustiho, které bylo vyhlášeno vítězem 6. ročníku umělecké ceny Eccellenti Pittori – Brazzale.

Umělecká cena Eccellenti Pittori – Brazzale, založená významným italským kritikem a novinářem Camillem Langone ve spolupráci se sýrařskou skupinou Brazzale v roce 2014, je považována za skutečný deník živého italského

malířství. Díky svým webovým stránkám www.eccellentipittori.it, kde pravidelně představuje současnou italskou malbu, je projekt přístupný široké veřejnosti. Vítězem 6. ročníku této ceny se stal obraz „Made in Italy“ parmského rodáka

Enrica Robustiho, který představuje Itálii gastronomickou, ženskou, zalitou sluncem, rozhýbanou větrem zvěstující pozitivní zprávy, Itálii otevřenou budoucnosti, zároveň však nezapomínající na to nejlepší ze své minulosti. To vše je v rozporu s tendencemi současného italského umění, které naopak ve velké míře z přítomnosti zobrazuje její aspekty úpadku, sterility, zchátralosti.

VI

PREMIO ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE

Eccellenti Pittori Brazzale je jedinou italskou uměleckou cenou věnovanou výhradně malířství, jež chce zviditelnit italskou malbu posledních dvanácti měsíců. Její porota není složena z uměleckých odborníků, ale z milovníků krásy a má každoročně velmi prestižní složení. Na samotné soutěžní obrazy jsou kladeny v zásadě dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí se jednat o díla 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.

Vítězové ceny

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 Samorì (*1977)
2018: „Judith“, autor Nicola Verlati (*1965)
2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)

O autorovi

ENRICO ROBUSTI se narodil roku 1957 v Parmě, kde také žije. V roce 2011 vystavoval své dílo na Bienále v Benátkách, samostatné výstavy měl kromě Itálie také v Londýně, Ženevě, Utrechtu či Kielu. Jeho velké obrazy jsou součástí mnoha evropských sbírek. „Robusti je odvážný a nezávislý malíř, který vyzrál daleko, a to jak zeměpisně, tak kulturně, od obvyklých center umění, umění, jež je často konceptuální a téměř vždy afatické. Oproti tomu „Made in Italy“ hovoří hlasitě a vyjadřuje obdivuhodný optimismus. Robusti namaloval Itálii, kterou bychom chtěli všichni a která by snad i mohla být možná, pokud by se nám podařilo osvobodit se od negativismu utiskujícího nás ve všech prostředích,“ vysvětluje zakladatel umělecké ceny Camillo Langone.

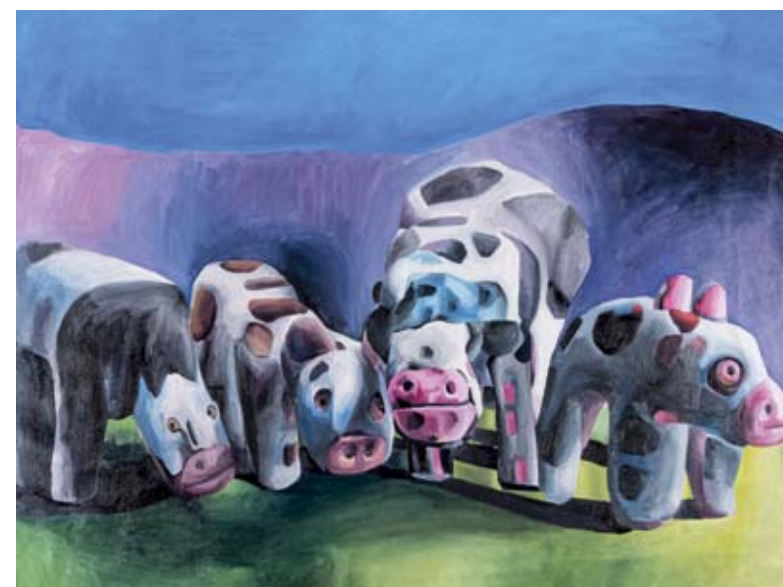


Ester Grossi, *Giallo coprente*. 120 × 100 cm, 2019



Mauro Reggio, *Colosseo quadrato*. 60 × 80 cm, 2019

Marta Sesana, *Mucche*. 130 × 160 cm, 2019



Nunzio Paci, *Sindrome da impollinazione*. 60 × 45 cm, 2019





Koláče, to je vášen

Mezi sladkými a slanými variantami si vybere opravdu každý. Jsou chuťově skvělé, mají jednoduchou přípravu a hodí se pro jakoukoliv příležitost. Využijete je jako předkrm, hlavní chod i rafinovaný dezert, k oslavě různých příležitostí, ale třeba i k využití přebytků z kuchyně.

Itálie je bezesporu zemí koláčů: každé město má svůj typický recept na sladkou i slanou variantu. Na rozdíl od často panujícího mínění nemusí být příprava koláčů vždy složitá. Má ale svá pravidla, která se vyplatí respektovat. Pečení je totiž v mnoha ohledech věda založená na správném dávkování a dodržování časů. Nejde o nic nemožného, stačí jen řídit se pokyny v receptu a nechat se vést vůní, která kuchyni během pečení opanuje: když se vám díky ní začnou sbíhat sliny na jazyku, bude koláč už zřejmě hotový.

4 chyby, kterých se vyvarujte

Některá pravidla opravdu během přípravy koláčů neporušujte. Čemu je třeba se vyhnout?

1. Nahrazovat máslo olejem (nebo jinými ingrediencemi)
Díky přesně daným ingrediencím je koláč takový, jaký má být, a to jak co do chuti, tak do konzistence. Jejich nahrazování není tak snadné, jak by se mohlo zdát, lepší je se do něj nepouštět.

2. Neudělat zkoušku špejlí
Než vyndáte koláč z trouby, píchněte do jeho středu špejlí: pokud je koláč hotový, špejle bude suchá; pokud na ní ale ulpěly částečky koláče, nechte ho ještě péct.

3. Slepě důvěřovat časům pečení
Každá trouba je jiná a každé těsto má rozdílný stupeň vlhkosti, i když jen o trochu. Je to dáno jak obdobím, tak použitými ingrediencemi. Zkontrolujte proto stupeň upečení, dokud je koláč ještě v troubě.

4. Používat formy špatných rozměrů
Dejte pozor na formu, ve které pečete: poměr mezi množstvím těsta a velikostí formy je pro dobrý výsledek rozhodující. Vyhněte se tomu, že váš koláč bude buď nedopečený nebo příliš vysušený.

Pět sladkých nápadů



Crostata ze sušenek s pomerančovou marmeládou
Rozdrté 250 g suchých sušenek, dejte je do mísy a přidejte 100 g změkklého másla a 50 ml jablečné šťávy. Lžicí míchejte až vznikne homogenní těsto. Naneste ho do formy na koláč předem vymazané máslem, dobře ho pomoci lžice vyhladte do roviny a upěchujte. Nechte odpočívat v lednici asi 30 minut. Poté na něj namažte pomerančovou marmeládu (nebo citronovou, pokud ji máte raději), a dejte péct do předehřáté trouby. Podávejte vychladlé.
Příprava: 10 minut, **pečení:** 30 minut při 180 stupních

Kakaové koláčky s měkkým středem



V míse smíchejte 100 g holandského kakaa, 130 g cukru, 40 g hladké mouky, špetku soli a špetku vanilky. Přidejte 4 vejce, pečlivě propracujte a přidejte 70 g změkklého másla. Těstem naplňte šest malých formiček vymazaných máslem a vysypaných cukrem, dejte upéct a podávejte ještě teplé poprášené moučkovým cukrem.
Příprava: 30 minut, **pečení:** 8–10 minut při 200 stupních

Koláč piada

Na plátky nakrájejte 250 g jahod. V kastrůlku nechte na nízkém žáru povolit 200 g Nocciolaty. Na pánvi ohřejte z obou stran placku piadinu, přendejte ji na talíř, potřete rozteklou Nocciolatou a zakryjte plátky jahod. Placku rozkrojte na čtvrtiny a podávejte s kopečkem smetanové zmrzliny poprášené moučkovým cukrem.
Příprava: 15 minut, **pečení:** 4 minuty na pánvi



Cheesecake s limoncellem a ricottou

V kastrůlku na nízkém žáru rozpustíte 80 g másla a nechte ho trochu vychladnout. Nahrubo rozemelte 175 g čokoládových sušenek, přidejte máslo a dobře smíchejte. Dortovou formu o průměru asi 20 cm vystelte pečicím papírem a naneste do ní směs. Lžicí dobře upěchujte a vyrovnejte. Nechte odpočinout v lednici asi 30 minut. Vyšlehtejte 200 ml čerstvé smetany s 65 g moučkového cukru. Vidličkou zpracujte 180 g ricotty a pak do ní postupně opatrně vmíchejte zabalováním šlehačku, aby nespadla, a 4 lžice limoncella. Krém naneste do formy na sušenkový základ, zakryte fólií a nechte v lednici asi 3 hodiny zatuhnout.
Příprava: 30 minut, **v lednici:** 3 hodiny



Koláč se smetanou

Vyšlehtejte 3 vejce se 125 g cukru a 125 ml čerstvé smetany. Přidejte 125 g hladké mouky, půl sáčku kypřicího prášku a 40 g holandského kakaa. Dobře promíchejte, těsto přesuňte do pečicí formy vystlané pečicím papírem a pečte 20–25 minut při 180 stupních. Mezitím vyšlehtejte 125 ml čerstvé smetany, smíchejte 250 g mascarpone se 3 lžicemi cukru a opatrně vmíchejte do šlehačky. Rozkrojte upečený korpus podélně na dvě části, jednu část natřete krémem a přiklopte druhou částí, poprašte moučkovým cukrem a podávejte.
Příprava: 30 minut, **pečení:** 25 minut při 180 stupních

A tři slané

Bramborové koláčky s cibulí a sýrem scamorza

Uvařte 500 g brambor ve slupce, po uvaření je oloupejte. Když trochu vychladnou, nakrájejte je na kostičky. Očistěte a nakrájejte dvě cibule a na nízkém žáru na pánvi je osmahněte s trochou oleje, asi 10 minut. Přidejte brambory, osolte a opepřete, a ještě několik minut vařte. V míse vyšlehtejte dvě vejce se špetkou soli. Přidejte 100 g sýru scamorza affumicata nakrájeného na kostičky, přidejte brambory s cibulí a dobře promíchejte. Vytřete máslem zapékací formičky na muffinky a vysypte trochou strouhanky. Směs naneste do formiček a dejte péct.
Příprava: 25 minut, **pečení:** 20 minut při 200 stupních



Koláč se sýrem taleggio

Máslem vymazanou a moukou vysypanou formu vystelte listovým těstem a vidličkou ho propíchejte. Na těsto rozložte 300 g sýru taleggio nakrájeného na tenké plátky. V míse smíchejte 3 vejce se 100 ml čerstvé smetany, zlehka osolte a nalijte na sýr. Upečte.
Příprava: 10 minut, **pečení:** 35 minut při 180 stupních

Crostata s rajčátky, ricottou a bazalkovým pestem

V míse smíchejte 400 g ricotty a 100 g bazalkového pesta, v případě potřeby dosolte a opepřete. Přidejte 160 g mozzarely nakrájené na kostičky a několik opražených mandlí. Kulatou formu na koláč vystelte pečicím papírem a vložte do ní plát listového těsta. Na těsto naneste ricottovou směs a přidejte 200 g polosušných rajčat. Upečte a podávejte ozdobené několika kousky čerstvé ricotty.
Příprava: 20 minut, **pečení:** 30 minut při 200 stupních



Dokonalý pohár vína



KE SLADKÝM KOLÁČŮM

Sladké koláče vyžadují sladká vína, jako je Torcolato. Chybou by bylo podávat k nim vína šumivá (ta se naopak velmi hodí k mnoha slaným koláčům).

A K TĚM SLANÝM

Ideální volbou jsou v tomto případě vína bílá. Skvělé je Chardonnay nebo bublinky, například Prosecco. Obecně platí, že má zvolené víno ladit s hlavní ingrediencí receptu.

Jaro: čas lahodných kombinací

Dny se prodlužují, denní teplota stoupá a pomalu přichází období, kdy můžeme strávit příjemný večer s přáteli venku na terase nebo na zahradě. Nastává tak ideální doba pro přípravu obložených prkének a mís, kde se snoubí chutě sýrů a uzenin v lahodných kombinacích s ovocem, zeleninou a různými druhy marmelád.

Pár triků:

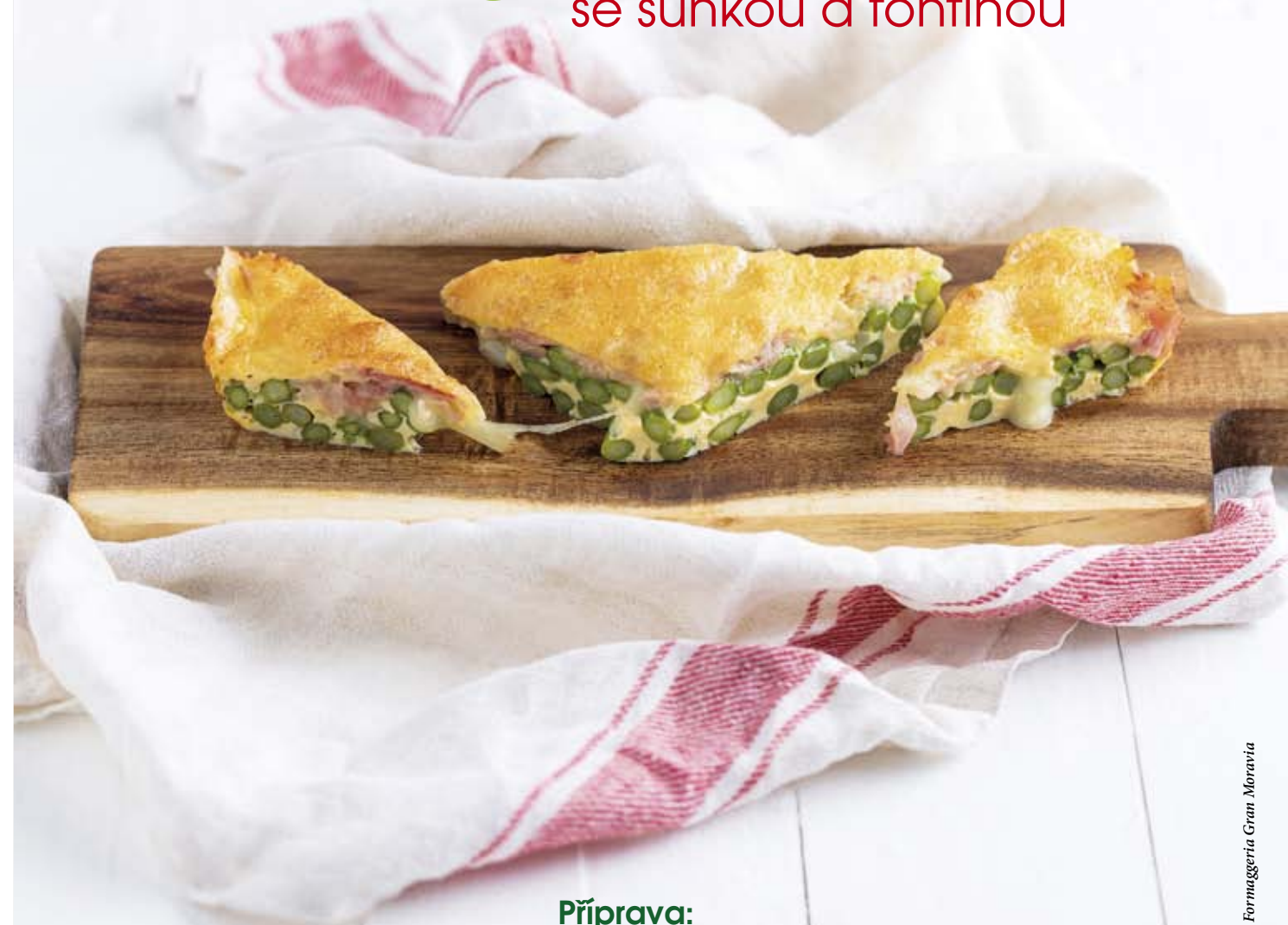
- Sýry, které servírujete, by měly mít pokojovou teplotu.
- Obložené prkénko doplňte misticzkami s marmeládami či medem, které si se sýrem skvěle rozumí.
- Potěšte hosty cedulkami s „degustačním menu“, kam napíšete názvy všech servírovaných specialit.
- Nezapomeňte na nápoje: karafa s vodou a kvalitní bílé a červené víno budou to pravé.

Náš tip na dokonalé obložené prkénko:



KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

Pečený chřest se šunkou a fontinou



Suroviny (pro 4 osoby):

- 1 kg chřestu • 2 plátky dušené šunky 🍷
- 120 g sýru fontina 🍷 • 2 vejce • 2 hrsti
- nastrouhaného sýru Tre Corti 🍷 • máslo 🍷
- sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Chřest oloupejte a omyjte, odstraňte tvrdé konce nožiček. Povařte jej v osolené vodě nebo v páře (bílý chřest asi 5 minut, zelený asi 2 minuty). Zelený chřest také můžete jen spařit vroucí vodou. Slijte vodu a rozložte jej do zapékací misky vymazané máslem. Nakrájejte šunku a fontinu na proužky a rozložte je na chřest. V míse vyšlehejte vejce s nastrouhaným sýrem Tre Corti, špetkou soli a pepře a směs nalijte na chřest. Dejte péct do trouby rozehráté na 180 stupňů asi na 15 minut, až se vejce zpevní a sýr rozpustí.

Spaghetti alla Puttanesca



Můžete ochutnat v Castellana Trattoria

Suroviny (pro 2 osoby):

200 g špaget • 20 g černých oliv
• půl cibule šalotky • 10 g kaparů
• 2 ančovičky • 1 stroužek česneku
• 2 loupaná rajčata • zelená petržel (listy nakrájené najemno) • chilli paprička • olivový olej

Příprava:

Do vyšší pánve nalijte dvě polévkové lžíce olivového oleje a osmažte šalotku. Přidejte olivy, kapary a ančovičku, pár minut vše orestujte. Přidejte rajčata nakrájená na tenké proužky. Po několika minutách přidejte jemně nasekaný česnek a čerstvou petrželku. Spaghetti, které jste mezitím uvařili dle návodu, nasype do pánve. Vše promíchejte s trochou vody, ve které se těstoviny vařily. Na talíř servírujte s kapkou olivového oleje a zelenou petrželkou.



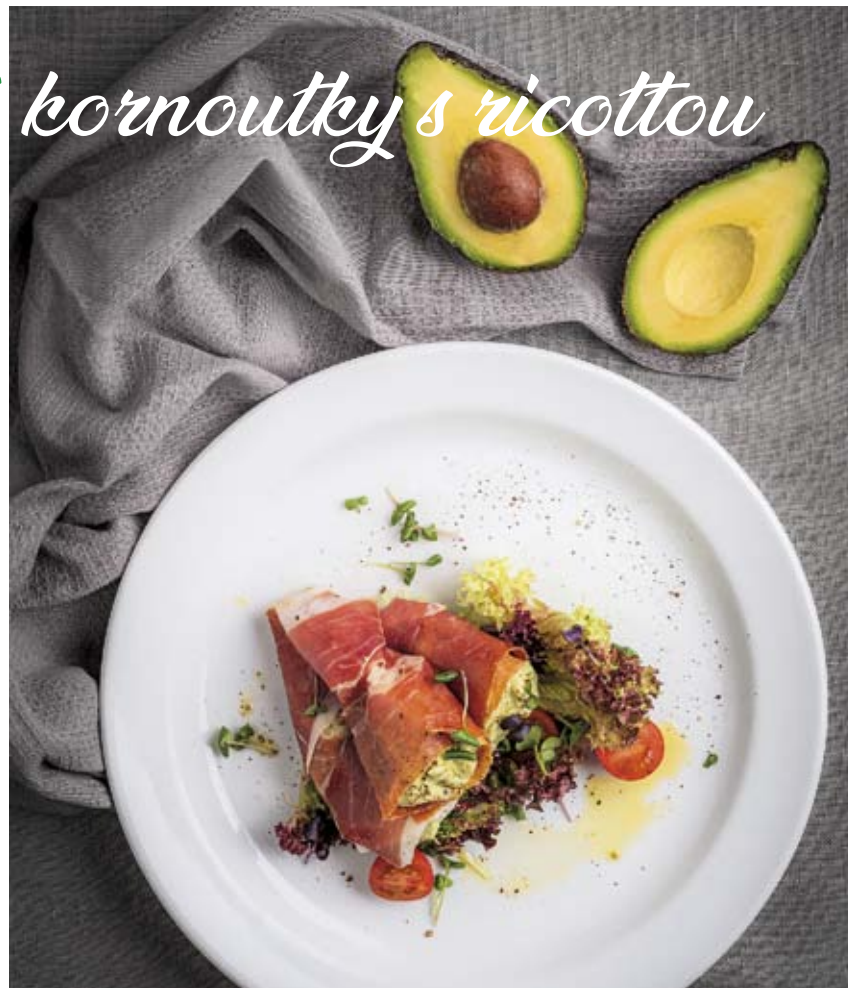
Šunkové kornoutky s ricottou

Suroviny (pro 4 osoby):

8 plátků prosciutto crudo
• 150 g ricotty • 50 g sýru Gran Moravia • 1 avokádo • šťáva z 1 citronu • 2 čerstvé bílky
• sůl • pepř

Příprava:

V míse smíchejte ricottu s nastrouhaným sýrem Gran Moravia v krém. Osolte, opepřete a přidejte sníh vyšlehaný ze 2 bílků z čerstvých vajec. Oloupejte avokádo, nakrájejte ho na kostičky a vložte je do misky se šťávou z citronu, aby neztmavly. Plátky prosciutta srolujte do kornoutku a naplňte je krémem smíchaným s kostičkami avokáda, před servírováním je ještě zlehka poprašte čerstvě namletým pepřem.



FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Bludiště

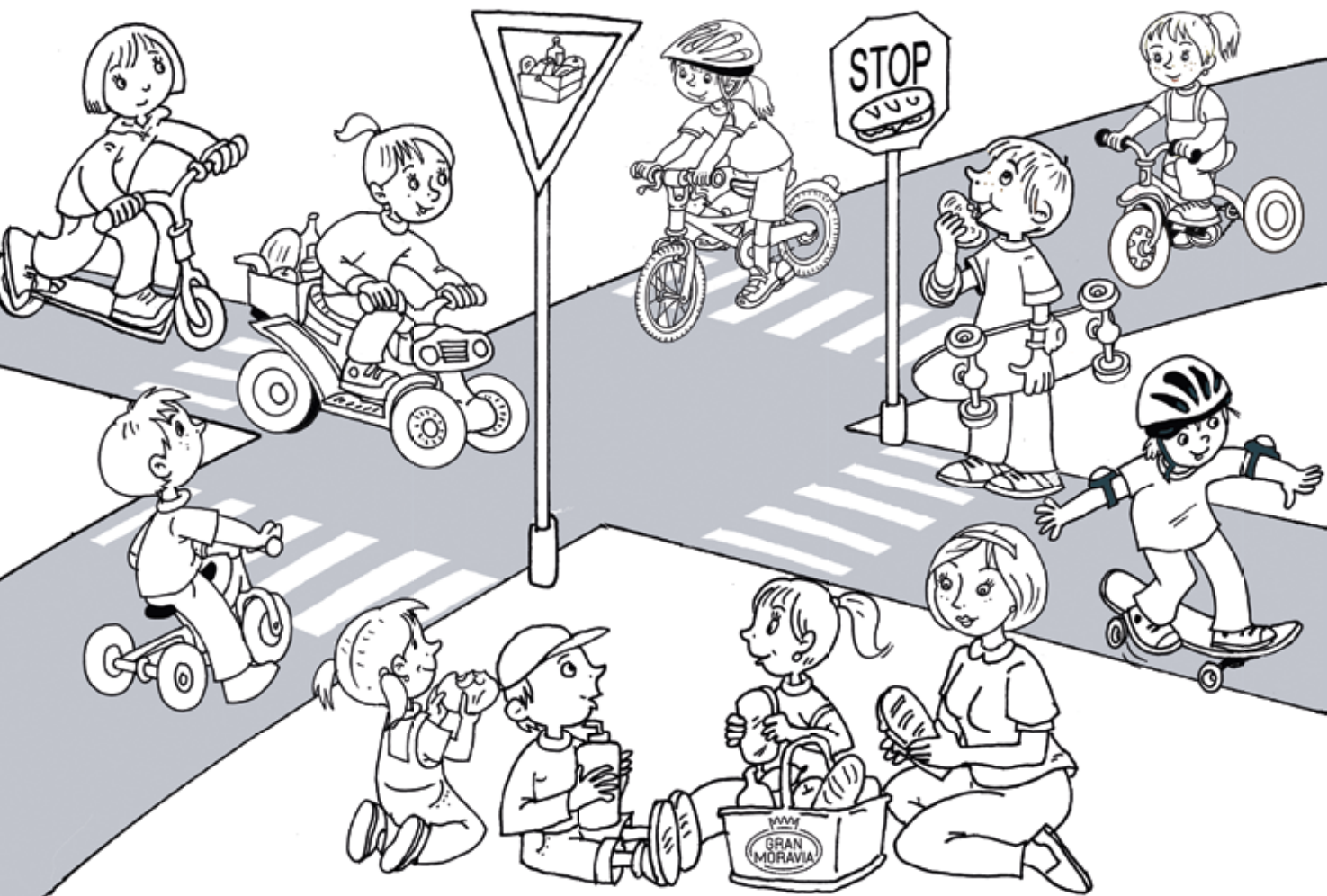
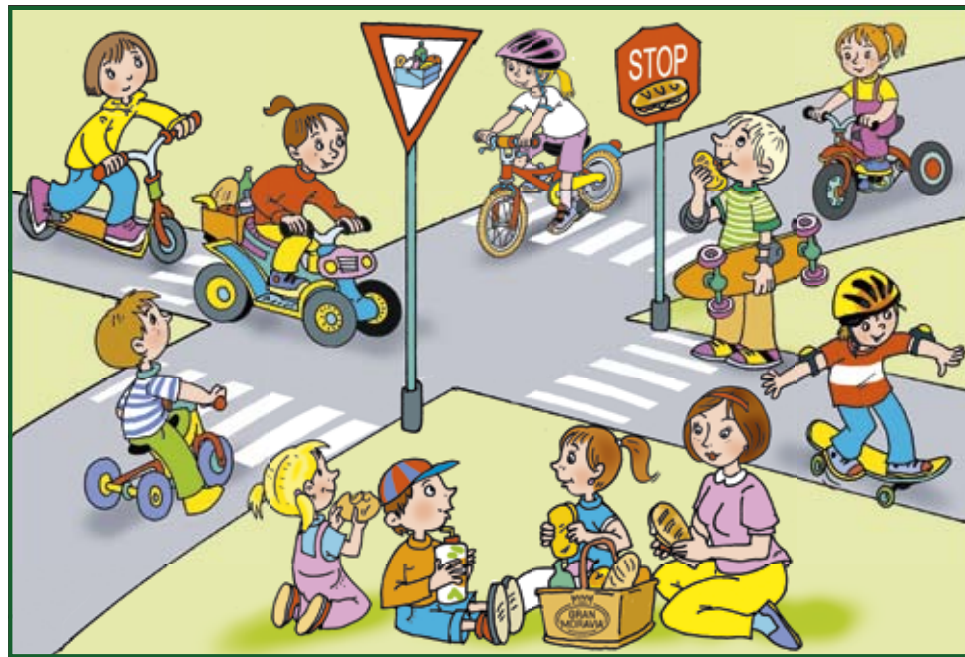
Pomoz beránkovi najít cestu ke svému stádu tak, aby se nesetkal s vlkem.



Spánek zvířat

Která zvířata se právě probouzejí z dlouhého zimního spánku a která to jenom předstírají?





VOCABOLARIO: SKLENÍK



- Zahradník = giardiniere
- Skleník = serra riscaldata
- Paprika = peperone
- Okurka = cetriolo
- Salát = lattuga
- Rajče = pomodoro
- Ředkvička = ravanella
- Kedlubna = cavolo rapa
- Hroznové víno = uva
- Mrkev = carota
- Cuketa = zucchini
- Kaktus = cactus
- Konev = annaffiatoio
- Motyka = zappa

KRIS-KROS

Otázka: Podle jakého zvířete se jmenuje tradiční italská buchta La Colomba, která se peče o Velikonocích?

3 písmena

AUT
CÁK
TUR
VAZ

4 písmena

LIST
OCEL
SAZE
UHEL

5 písmen

KOPEC
OBAVA

6 písmen

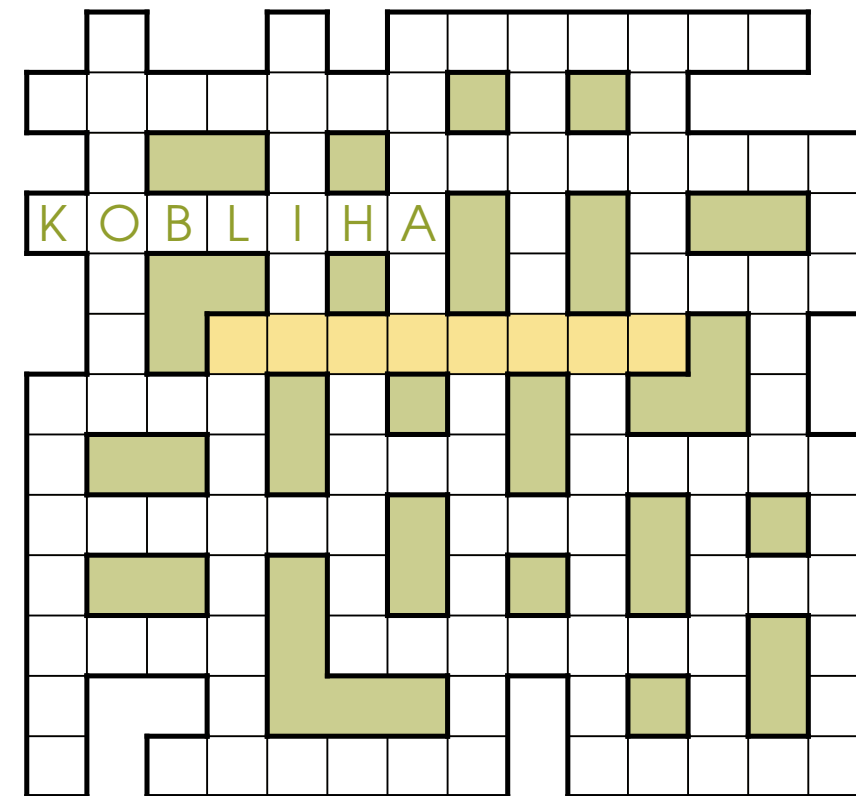
AMPULE
BRUSLE
CIZRNA
CVRČCI
DOMINO
KAKADU
LECKDO
LUDVÍK
POVAHA

7 písmen

~~KOBLIHA~~
KOCÁBKA
LEDOVEC
OBLOUKY
OBRÁTKA
TEPLOTA

8 písmen

BAKTERIE
CUKRÁTKO
HLAVOLAM
KARKULKA



Tajenka: HOLUBICE



Škola těstovin

Nauč se pojmenovat jednotlivé těstoviny. Už jsi všechny ochutnal/a?



Tortellini



Cannelloni



Fettuccine



Fusilli



Lasagne



Penne



Spaghetti



Ravioli



Gnocchi



Farfalle



Tagliatelle



Orecchiette

Zapečená treska se sýrem Gran Moravia



Suroviny (pro 4 osoby):

4 filety z tresky • stroužek česneku • větvička cherry rajčátek • 2 cukety • svazek petržele • 100 g strouhanky • 100 g nastrouhaného Gran Moravia • extra panenský olivový olej • sůl

Příprava:

Připravte si strouhankovou směs: smíchejte strouhanku s nastrouhaným sýrem Gran Moravia a petrželí nasekanou najemno. Na pánvi rozežehrejte olej, osmahněte na něm stroužek česneku, přidejte přepůlená rajčátka a cuketu nakrájenou na větší kostičky a vše krátce orestujte. Osolte a zeleninu přesuňte do zapékací misky. Na zeleninu položte plátky ryby, posypte je strouhankovou směsí, zlehka směs na rybu přitlačte a pečte při 200 stupních asi 10–12 minut.

Risotto

Suroviny (pro 3–4 osoby):

1 klobáska salsiccia • 250 g rýže na přípravu risotta • 1 fenykl • 1 červená cibule • olivový olej • 3 dcl červeného vína • vývar dle potřeby • 40 g másla • nastrouhaný sýr Gran Moravia • větvička rozmarýnu

Příprava:

Italskou klobásku rozpůlte a vytlačte ji do hrnce s rozpáleným olivovým olejem. Vařečkou ji rozmačkejte, aby se lépe propekla, a opečte ji do zlatova. Poté směs zasypte rýží a krátce orestujte, vložte nahrubo nasekaný fenykl, nakrájenou červenou cibuli, rozmarýn a vše zalijte suchým červeným vínem. Za stálého míchání nechte víno odpařit a poté dolévejte pozvolna horkým vývarem nebo vodou, dokud není rýže měkká. Po změknutí rýže stáhněte hrnec z plotny a vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Servírujte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

se salsicciou, rozmarýnem a červenou cibulí



Rýžový koláč s ricottou



Suroviny (pro 8 osob):

250 g křehkého těsta • 130 g rýže arborio 🍴 • 120 g mléka 🍴 • 125 g cukru • 130 g ricotty 🍴
• 1 vejce • vanilkový lusk • moučkový cukr

Příprava:

V dostatečném množství vody uvařte rýži a nechte ji v cedníku okapat. V kastrůlku ohřejte mléko a smíchejte ho s uvařenou rýží a vanilkou získanou z jednoho lusu. Nechte vychladnout. V míse mezitím smíchejte cukr, ricottu a vejce a pomocí šlehače míchejte až do krémové konzistence. Ke krému přidejte vychladlou rýži s mlékem. Nyní vyložte zhruba dvěma třetinami těsta formu na koláč předem vymazanou máslem, těsto naplňte krémem s rýží a celý koláč zakryjte plátem vyváleným ze zbylého těsta. Povrch na několika místech propíchněte vidličkou a pečte při 180 stupních 50–60 minut. Po vychladnutí servírujte posypané moučkovým cukrem.

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



10× ZBLÍZKA

Ricotta

Co možná nevíte o tom nejsladším mléčném výrobku. Bílá barva, měkká konzistence, svěží a sametově jemná chuť, zrnitá a snadno se rozpouštějící struktura. To všechno je ricotta, jeden z nejčerstvějších mléčných výrobků, plod sýrařské historie, který vznikl z nutnosti neplýtvat a využít k nasycení členů rodiny vše, co země a chov nabízí. Ostatně ricotta je, jak zjistíte v následujícím desateru, jedním z prvních příkladů využití zbytků, v tomto případě toho, co zbyde po výrobě sýrů.

1. JEJÍ TAJEMSTVÍ SPOČÍVÁ UŽ V JEJÍM NÁZVU

Slovo ricotta je odvozeno z **latin-ského recoctus** (ricotto, tedy znovu vařený) a okamžitě odhaluje původ tohoto mléčného výrobku, který vzniká právě opětovným vařením syrovátky získané z výroby jakéhokoli druhu sýru.

2. RICOTTA NENÍ SÝR

Všichni ji považují za sýr, ale ve skutečnosti jím není. Ricotta je mléčný výrobek, který se nevyrábí pomocí zasyření mléka syřidlem, jako je tomu u sýrů, ale z bílkovin syrovátky, tedy tekutiny oddělené během výroby sýrů.

3. JE BOHATÁ NA BÍLKOVINY A VITAMÍNY

Ricotta je právě díky výrobní metodě **bohatá na bílkoviny** s vysokou biologickou hodnotou, které jsou lehce vstřebatelné, dokonce rychleji než u klasického hovězího bifteku, a navíc velmi snadno stravitelné, protože jsou bohaté na aminokyseliny. Navíc obsahuje vitamíny skupin A a E a esenciální minerály, jako jsou fosfor a vápník.

4. V LEDNICI JEN DOBŘE UZAVŘENÁ

Jako velmi čerstvý a choulostivý výrobek musí být ricotta při skladování v ledničce chráněna, a to i proto, že ve společnosti dalších potravin se chová jako houba, která absorbuje aroma všeho, co se v lednici nachází. Nejlepší volbou je spotřebovat ji čerstvou hned po zakoupení. Lze ji ale samozřejmě také skladovat, i když jen krátkou dobu: stačí vložit ji do dózy na potraviny s dobře padnoucím víčkem, které ji bude chránit.

5. HODÍ SE DO SLADKÝCH I SLANÝCH JÍDEL

Její typická, avšak neinvazivní chuť z ní činí skvělou ingredienci **na přípravu slaných i sladkých jídel a dezertů**: od plněných raviol po náplně slaných koláčů, od krémů do sicilských trubiček cannoli po sušenky, a nesmíme zapomenout ani na klasiku: těstoviny ochucené čerstvou ricottou a pepřem.

6. MŮŽE SE PÉČT V TROUBĚ

Pečená ricotta je **typická pro Sicílii** a je velmi chutná jako předkrm i jako hlavní chod doplněný zeleninou. Příprava je jednoduchá a spočívá jen v dlouhém pečení v troubě při 200 stupních. Smíchejte tři lžice extra panenského olivového oleje s bylinkami, osolte a opepřete. Směsí potřete povrch čerstvé ricotty a dejte alespoň na hodinu péct, dokud se nevytvoří zlatavá kůrčička.

7. PROSPÍVÁ I DIETÁM

Tím, že se vyrábí z mléčné syrovátky, je ricotta potravinou s **nízkým obsahem kalorií**, a tak je ideální pro hypokalorické diety. A to i proto, že i přes nižší přísun kalorií je vysoce stravitelná a dodává pocit sytosti.

8. KDYSI ODPOČÍVALA V PROUTÍ

Po výrobě se ricotta vkládá do perforovaných nádob, aby vychladla a vypustila přebytečnou tekutinu. Kdysi se pro tuto operaci používaly proutěné košíky.

9. JE HODNOTNOU ALTERNATIVOU SMETANY A MASCARPONE

Pro lehčí verze tiramisù, cheesecaků a dezertů do pohárků je optimální náhradou smetany a mascarpone právě ricotta. Dezerty budou lehčí a osvěžující, s trochu odlišnou konzistencí.

10. DEZERTEM DO 60 SEKUND

Stačí smíchat trochu čerstvé ricotty s moučkovým cukrem a kůrou nastrohanou z půlky citronu nebo s hoblíčkami čokolády, skořicí a čerstvým ovocem, a máte do minuty hotový lahodný dezert.





Varíme s novinkou: čerstvá Smetana

Hlavní hrdinkou této strany je novinka z litovelské sýrárny – čerstvá smetana s 38% tuku vhodná ke všem druhům přípravy. Přesvědčte se o její lahodnosti v následujících receptech, kde jsme ji využili opravdu rozmanitě.

Chřestová krémová polévka

Připravte si 100 ml smetany , 500 g zeleného chřestu, 1 cibuli, 250 g brambor, 300 ml vývaru, sýr Gran Moravia .

Nejprve očistěte chřest a odkrojte tvrdé koncečky, oloupejte brambory. Cibuli nakrájejte najemno a v hrnci ji na oleji osmahněte. Poté přidejte chřest a brambory nakrájené na kostičky a několik minut restujte, aby pěkně nasáklý vůni cibule. Přidejte ohřátý vývar tak, aby bylo vše zakryté, osolte a vařte pod pokličkou asi 15 minut. V případě potřeby přilévejte vývar. Poté přidejte smetanu a tyčovým mixérem vše rozmixujte. Přidejte hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia, promíchejte a podávejte s kousky opečeného chleba.

Těstoviny se šunkou a smetanou

Připravte si 250 g smetany , 280 g těstovin , oříšek másla , 80 g dušené šunky , muškátový oříšek, sýr Gran Moravia .

Na pánvi rozpusťte máslo a přidejte šunku nakrájenou na kostičky. Krátce opečte a poté přidejte smetanu a špetku soli. Zamíchejte a několik minut povařte omáčku do zhoustnutí. Nakonec přistrouhejte trochu muškátového oříšku. Těstoviny uvařte v dostatek osolené vody, slijte je a přidejte na pánev k omáčce. Přistrouhejte sýr Gran Moravia, vše promíchejte a podávejte ozdobený pár hoblíčkami Gran Moravia.

Ricottová mousse s vůní bazalky

Připravte si 100 ml smetany , 10 lístků čerstvé bazalky, 2 lžice moučkového cukru, 25 ml limoncella , 200 g ricotty , 50 g sušenek , mátu a čerstvé ovoce na ozdobu

Do mísy nalijte smetanu, vložte do ní lístky bazalky, zakryjte fólií a nechte přes noc v lednici. Poté přes sítko oddělte bazalku a z ovoněné smetany vyšlehejte šlehačku. Ricottu smíchejte s cukrem a poté do ní opatrně vmíchejte šlehačku. Dezertní talířky či pohárky naplňte vzniklou pěnou, posypte ji rozdrobenými sušenkami, ozdobte kousky čerstvého ovoce a pár lístky máty a nakonec zakapejte limoncellem a podávejte.



Emilia Romagna

RECEPTY Z REGIONŮ

Jednou z nejproslulejších italských kuchyní je bezesporu kuchyně regionu Emilia Romagna. Speciality jako Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma, mortadella nebo těstoviny s ragù alla bolognese jsou proslulé po celém světě. Všechny pak dokonale doplňuje červené perlivé Lambrusco.

Tamní kuchyně však nabízí celou řadu dalších pokrmů, které často mívají své lokální varianty a úpravy. Mezi nejtypičtější romagnolské recepty patří u nás méně známé gnocco fritto, což v překladu znamená „smažený knedlíček“. Ve skutečnosti se jedná o smažené křupavé pečivo z jednoduchého těsta, které se servíruje k aperitivu nebo jako předkrm vždy společně se sýry a uzeninami.

Piadina romagnola

A ještě jeden druh pečiva je pro tento region charakteristický – pšeničná placka piadina, kterou zákazníci La Formaggeria Gran Moravia znají z našeho sortimentu už řadu let. Její nespornou výhodou je mnohostranné využití: můžete ji použít jako základ pro pizzu nebo ji naplnit naslano i nasladko vašimi oblíbenými ingrediencemi, ať už to budou krémové sýry typu stracchino, plátkové sýry, mortadella, prosciutto cotto či crudo, nejrůznější salámy, pesta, paté, salsy, čerstvá i nakládaná zelenina.



Tortellini & Co.

V regionu Emilia Romagna mají obrovskou tradici také těstoviny. Často se tu připravují třeba tortellini ve vývaru, takzvané tortellini in brodo, i celá řada těstovin plněných rozmanitými surovinami. Nedílnou součástí zdejší kuchyně je slavná omáčka ragù alla bolognese, připravená z mletého masa, zeleninové zasmažky a rajčatové passaty. Důležité je omáčku pozvolna vařit dostatečně dlouhou dobu, aby získala intenzivní aroma. Obvykle se pak používá k přípravě lasagní nebo ke všem druhům dlouhých těstovin.



Gnocco fritto

V míse smíchejte 500 g hladké mouky se špetkou soli, cca 250 ml perlivé vody, 30 g sádla a půl lžičkou sušeného droždí nebo jedlé sody. Vypracujte hladké těsto a nechte ho alespoň půl hodiny odpočinout. Pak z něho vyválejte plát silný asi 4 mm a pomocí rádýlka ho rozkrájejte na obdélníčky či kosočtverce o délce cca 7 cm. Smažte je v dostatečném množství sádla z obou stran, měly by se pěkně nafouknout. Nechte je okapat na papírové utěrce, a ještě teplé podávejte spolu s vašimi oblíbenými sýry a uzeninami.



Dokonalý oběd do krabičky: vše co potřebujete

Nosit si do práce oběd z domu je stále rozšířenější. Je to jednodušší, zdravější, využijí se přebytky, a nakonec z toho může být pauza na oběd hodná gurmety.

Oběd v kanceláři se může stát skutečně lahodnou pauzou s regeneračním účinkem a nikoli pouhou nutností. Stačí zapojit trochu organizačních schopností a hodně fantazie, zvolit ty správné ingredience a každý den dát na vlastní chuť. Prvním způsobem, jak připravit oběd v krabičce, je jednoduše uvařit večeri ve větším množství, aby vám zbylo na další den do práce. Je to sice způsob účinný, ale po nějakém čase bude asi dosti nudný. Nosit si jídlo z domu přeci není jen praktické a úsporné, ale může být i způsobem, jak sami sebe během pracovního dne hýčkat. Zde je tedy několik nápadů na jednoduché a kreativní obědy do krabičky, v Itálii mimochodem nazývané termínem z milánského dialektu: „schiscetta“.

10 rad, jak si užít oběd v krabičce

1. **Uspokojte své chutě a svůj oběd obměňujte:** jídlo má být svátkem.
2. **Používejte krátké tvary těstovin,** které jsou vhodnější ke konzumaci za studena.
3. **Druhem masa,** který se nejlépe uchovává a je vhodnější ke konzumaci za studena následující den, **je kotleta.**
4. **Myslete na dva chody,** například i na dezert nebo ovocný salát, aby byl váš oběd pestřejší.
5. **Volte krabičky s více přihrádkami,** aby byla jídla oddělená od přílohy či omáčky až do chvíle konzumace. Pro některé recepty se skvěle hodí zavařovací sklenice.
6. Využijte pěkných dní a **poobědvejte na čerstvém vzduchu,** máte-li k tomu možnost.
7. **Připravte si malou sadu** s olejem, solí, pepřem, příborem, ubrousky a prostíráním, kterou můžete mít stále v kanceláři.
8. **Nejezte u počítače:** pauza na oběd má být skutečně pauzou. Věnujte tento čas pouze vám. Je-li to možné, poobědvejte s kolegy či s přáteli.
9. **Vyhňte se jídlům s příliš výraznými vůněmi,** které by mohly obtěžovat vaše kolegy, a příliš těžkým jídlům, která by vám ztížila odpolední práci.
10. **Máte-li možnost, pak si po obědě dopřejte krátkou procházku:** vaše přestávka bude mít o to větší regenerační účinek.

V kuchyni

Saláty

Saláty jsou klasikou pro teplá roční období: jsou rychle připravené a lze je obohatit celou škálou ingrediencí od sýrů přes křupavé topinky, salámy, nakládanou zeleninu, luštěniny až po ovoce. Přitom je třeba dodržovat jen několik málo pravidel: mít k dispozici ledničku, kde je můžete skladovat až do chvíle konzumace, a ochutit je až těsně před jídlem.

■ TUŇÁKOVÝ S CHŘESTEM

Považte špičky chřestu v osolené vroucí vodě asi 4 minuty. Pak je sceďte a ponořte do studené vody. Na kousky nakrájejte avokádo a potřete ho citronovou šťávou, aby nečernalo. Jednu červenou cibuli nakrájejte na tenké proužky a nejmenno nasekejte svaček pažitky. Připravte si zálivku smícháním šťávy z jednoho citronu, na špičku nože mleté hořčice, oleje, octa a soli. Do misky dejte směs listových salátů, chřest, avokádo, cibuli, pažitku, dobře scezené kousky tuňáka a několik vlašských ořechů. Zálivku přidejte až těsně před jídlem.

■ ZELENINOVÉ „PINZIMONIO“ S CIZRNOVÝM KRÉMEM

Sezónní zeleninu nakrájejte na tyčinky a ponořte je na několik minut do vody s citronem, aby zůstala křupavá a nečernala. Vynikající je mrkev, malé cukety, pórek, rajčata, řapíkatý celer, fenykl, listový salát, cibule apod. Rozmixujte 200 g uvařené cizrny se šťávou z půlky citronu, půl stroužkem česneku, několika listy petrželky a máty a 3 lžícemi extra panenského olivového oleje a osolte. Krém dejte do vhodné krabičky a v momentě oběda v něm namáčejte tyčinky zeleniny.



Těstoviny

Chutnají za studena i teplé a představují kompletní chod, který můžete připravit na nespočet způsobů. Nechlaďte je ale pod studenou vodou, aby neztratily chuť.

■ FUSILLI ALLA CRUDAIOLA

Do misky si připravte omáčku: smíchejte sušená a polosušená rajčátka, nakrájený česnek, feferonku, olej, sůl, tymián a oregano. Na pánvi opražte hrst oříšků nebo mandlí. Uvařte těstoviny al dente, slijte je a ochuťte omáčkou, přidejte opražené oříšky, přistrouhejte trochu citronové kůry a trochu extra panenského olivového oleje.

■ PENNE S KRÉMEM Z ČERNÝCH OLIV A MOZZARELLOU

Těstoviny uvařte al dente a ještě teplé je ochuťte krémem z černých oliv a lžící rajčatového protlaku. Ke zjemnění omáčky můžete použít trochu vody z vaření těstovin. Přidejte mozzarellu nakrájenou na kostičky. Těstoviny chutnají jak za studena, tak teplé.

Do skla

Sklenice je další vhodnou nádobou pro přepravu oběda. Je funkční a navíc šik, a je vhodná zejména na studené krémy a polévky nebo rýžové saláty.

■ STUDENÝ HRÁŠKOVÝ KRÉM S MÁTOU

Najemno nasekejte 2 cibule. Do hrnce nalijte litr vývaru a přiveďte ho k varu. Vložte do něj nakrájenou cibuli a 400 g hrášku (může být i mražený) a vařte pod pokličkou na nízkém žáru asi 15 minut. Nechte vychladnout, přidejte asi deset lžiček máty, lžici citronové šťávy a 2 lžice oleje. Rozmixujte do krému, osolte a opepřete. Krém připravte do sklenice, před konzumací přidejte lžici bílého jogurtu.

■ RÝŽOVÝ SALÁT S CIZRNOU A OLIVAMI

Na troše oleje rozpustíte dva plátky ančoviček. V osolené vodě uvařte 70 g rýže, ochuťte olejem, ve kterém jste rozpustili ančovičky, a nechte vychladnout. Přidejte naložené pečené papriky nakrájené na kousky, půl cibule nakrájené na plátky, 40 g uvařené cizrny, 40 g černých oliv a několik sušených rajčat. Smíchejte, dochuťte solí, pepřem a olejem a vložte do sklenice.

Omelety a polpettone

Omelety a polpettone jsou výtečným plnohodnotným obědem do krabičky. Jejich příprava je snadná, skvěle chutnají za studena následující den, můžete je nakrájet na kousky a udělat z nich finger food bez nutnosti použít příbor. Ochutit jimi ale můžete také housky, stačí je doplnit několika listy salátu.



■ VEGETARIÁNSKÉ POLPETTONE

Uvařte dva brambory. Na pánvi orestujte na oleji mrkev nakrájenou na kostičky, přidejte kapustu nakrájenou na malé kousky. Pak zeleninu přendejte do misky a smíchejte se 2 vejci, 80 g ricotty, 40 g nastrohaného sýru Gran Moravia, olejem, solí a pepřem. Vychladlé brambory rozmačkejte vidličkou a přidejte je k těstu. Promíchejte, pro zahuštění přidejte strouhanku a vytvořte váleček podobný sekané. Přendejte ho na plech vystlaný pečicím papírem, posypte nahore strouhankou, aby se na povrchu mohla vytvořit pěkná kůrka. Pečte při 180 stupních asi 40 minut.

■ OMELETA S CIBULÍ, CUKETOU A PANCETTOU

Očistěte jednu cibuli, nejmenno ji nakrájejte a osmahněte na oleji na nízkém žáru. Pokud je třeba, přidejte trochu vody. Přidejte 2 malé cukety nakrájené na kolečka a osolte. Když jsou cukety hotové, sundejte pánev z plotny a nechte vychladnout. Mezitím na pánvičce opečte 50 g kostiček pancetty dokřupava. Vyšlehejte 2 vejce spolu se 100 g nastrohaného pecorina, v případě potřeby osolte, přidejte cukety a pancettu a dobře promíchejte. Směs přelijte do nepřilnavé formy a pečte v troubě při 200 stupních asi 20 minut.



5 tipů do tašky

Nechte se při vašem nákupu v La Formaggeria Gran Moravia inspirovat našimi novými nákupními tipy. Ke každému z nich přinášíme hned několik zajímavostí či rad.



1 Caciotta diavolotto

Pikantní sýr s feferonkou, caciotta diavolotto, se vyrábí v litovelské sýrárně ve specializovaném oddělení spolu s dalšími mléčnými výrobky určenými výhradně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Můžete jej použít ve studené i v teplé kuchyni, výborně se hodí do zeleninových salátů, k přípravě jednohubek, v kombinaci s palačinkami naslano, do slaných dortů a omelet či s italskou piadinou. Skvěle doplní také italská risotta či těstoviny.

ZAJÍMAVOST: Název „caciotta“ pochází ze slova „cacio“, v latině „caseus“, tedy sýr. Caciotta je souhrnné označení pro početnou a pestrou skupinu sýrů, které bývají někdy nazývány i dalšími tvary tohoto slova: caciottina, caciottella, caciolla, caciottone a podobně.

2 Il Cimbrino

Název tohoto jemného sýru, který skupina Brazzale vyrábí ve své sýrárně v Itálii, je zdrobnělinou slova Cimbro, které označuje původní obyvatele náhorní roviny Asiago Kimbry. A právě svým předkům pocházejícím z Asiaga chtěla rodina Brazzale vzdát tímto pojmenováním hold. Il Cimbrino se vyrábí z kravského mléka a patří do široké rodiny sýrů s pařeným těstem. Uplatnění najde nejen ve studené kuchyni, ale i v té teplé, například do zapékaných pokrmů, a díky jeho jemné chuti si ho určitě velice oblíbí také děti.

ZAJÍMAVOST: Kimbrové byli germánským kmenem, který se do oblasti Asiaga přesunul ve středověku. Kimberština, vycházející z germánských jazyků, ale zjemněná benátsčinou, je doposud přítomna v mnoha místních názvech a přezdívkách rodin.

3 Sugo alla puttanesca

Sugo alla puttanesca je tradiční rajčatová omáčka s olivami, ančovičkami a kapary, která se používá na těstoviny. Spaghetti alla puttanesca jsou velmi jednoduchým a velmi výrazným prvním chodem typickým pro kuchyně Kampánie a Lazia, který vám připomene chuť léta i v jarních měsících a naladí vás na letní notu. Pokrm si můžete vychutnat i za studena, pokud místo špaget použijete krátké druhy těstovin, jako jsou penne či fusilli.

4 Bardolino Torre del Falasco

Červené víno Bardolino je typické pro oblast kolem Verony. Říká se, že nelze navštívit Veronu nebo jezero Garda a neochutnat právě toto víno. Jeho výrobce, Cantina Valpantena, se nachází ve stejnojmenném údolí, v překladu znamenajícím „údolí bohů“, kde se vinná réva pěstovala již ve starověku. Bardolino se vyrábí z hroznů odrůd Corvina veronese a Rondinella a má jemnou, dobře strukturovanou chuť. Výborně se hodí zejména k dušenému masu, ke krémovým polévkám a tradičním tortellinám ve vývaru. Doporučená teplota servírování je 16–17 °C.

5 Capperi al sale

Capperi, tedy kapary, původem z jižních oblastí Evropy, jsou plody křehké rostliny rostoucí v těch nejprosluněnějších oblastech. Jejich využití je mimořádně široké: skvěle se hodí k masu a rybám, k zelenině a do omáček, do salátů a do prvních chodů. Tradičně se používají v sicilské kuchyni, kde je jich opravdu dostatek, postupně se ale staly důležitou součástí celé italské kuchyně a nyní jsou základní ingrediencí tradičních pokrmů mnoha regionů.

DOPORUČUJEME: tyto kapary naložené v soli je nutné očistit a před použitím namočit, aby se vyplavila přebytečná sůl. Krátce tedy propláchněte potřebné množství kaparů pod studenou tekoucí vodou, pak je nechte namočené ve studené vodě asi deset minut a nakonec je jemně vyždímejte.

Vegetariánské recepty

Variace na téma chřest



Chřestová omeleta

500 g zeleného chřestu, 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 4 vejce, 4 lžice olivového oleje, sůl

Omytý chřest zbavený tvrdších částí nožiček nakrájejte na menší kousky. Na pánvi rozehejte olej a přidejte nakrájený chřest. Zprudka jej orestujte. Vejce vyšlehejte se špetkou soli a se sýrem a nalijte je rovnoměrně na chřest. Omeletu opečte z obou stran.

Palačinky s chřestem

12 předem připravených palačinek, 800 g zeleného chřestu, 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia + na posypání, 200 ml bešamelu, 2 cibule, máslo

Omytý chřest zbavte tvrdších částí a poté nožičky nakrájejte na 2–3 centimetry dlouhé kousky. Spařte je horkou vodou. Cibuli nakrájejte a orestujte ji na másle na pánvi. Přidejte chřest, nechte ho ovonět a poté plotnu vypněte a chřest nechte vychladnout. Palačinky potřete bešamelem a poprašte nastrouhaným sýrem Gran Moravia, dejte na palačinku část chřestu a zarolujte. Na dno hranaté zapékací misky dejte trochu bešamelu a vyskládejte do ní palačinkové rolky. Přelijte zbývajícím bešamelem, navrch rozmístěte několik oříšků másla, zbylý chřest a nastrouhaný sýr a dejte zapéct do trouby rozehráté na 200 stupňů asi na 15 minut, na dalších asi 5 minut pak ještě zapněte funkci gril.



Jak doplnit vitamín D

Má zásadní význam pro zdraví kostí, navíc chrání imunitní systém a zastává mnoho dalších funkcí důležitých pro lidský organismus. Podmínkou však je, aby ho vaše tělo mělo v zásobě. A jak na to?

V létě si ho vytváříme do zásoby, ale v zimních měsících pak do těchto zásob výrazně sáhneme a téměř zcela je vyčerpáme. Je to tím, že vitamín D, hormonální látka vytvářená organismem, potřebuje ke své tvorbě sluneční paprsky v kombinaci s určitými potravinami, v první řadě mléčnými výrobky. A tak návrat dní s mírnějším a slunečnějším počasím dává možnost začít si opět vytvářet zásobu tohoto důležitého spojence pomocí několika málo jednoduchých kroků.

Chrání kosti a zuby, ale nejen to

Lékařská věda říká, že termín vitamín D se vztahuje na skupinu steroidů složenou z 5 různých vitamínů, hormonální látku přítomnou v malých množstvích v určitých potravinách a tvořenou z velké části organismem na úrovni pokožky působením slunečního záření. Jednodušeji řečeno je

vitamín D jedním z nejdůležitějších spojenců našeho organismu. Hraje klíčovou roli v různých procesech: v systému regulace vápníku, který je zásadní při vývoji kostry a mineralizaci chrupavky, ale také při kumulaci kostní hmoty během růstu. Kromě toho pomáhá udržovat ve formě svalovou hmotu, usnadňuje správné fungování nervového systému a mozkových buněk, reguluje proces rozvoje a diferenciaci různých typů buněk a vykonává anti-proliferaci činnost v mnoha tkáních, včetně rakovinotvorných buněk. Podle posledních zjištění podporuje činnost imunitního systému a prospívá i srdci, neboť snižuje rizika hypertenze a infarktu.

Slunce & strava: tajemství vitamínu D

K vytvoření zásoby vitamínu D nám v létě pomáhá sluníčko: UVB část slunečních paprsků při dopadu na pokožku aktivuje syntézu vitamínu D. Světová zdravotnická organizace

proto doporučuje vystavovat obličej a paže slunečním paprskům alespoň 30 minut denně, což je čas nezbytný pro dosažení správné tvorby vitamínu D a obnovení zásob organismu pro následující zimu. Každopádně i v ostatních ročních obdobích je dobrým pravidlem snažit se nasytit sluníčkem co možná nejvíce. I když část těla, kterou slunci vystavujeme, je kvůli chladu menší než v létě, sluneční paprsky dopadají alespoň na obličej a ruce a pomáhají udržovat naši cennou zásobu delší dobu. Pobyt na slunci ale nestačí. Abychom dosáhli množství denního příjmu, jak ho doporučuje SZO (5 mikrogramů do 50 let věku, 10 µg pro věk 51–65 a 15 µg při věku nad 65 let), je třeba pomoci organismu při syntéze vitamínu D také odpovídající stravou.

Potraviny, které ho obsahují nejvíce

Existují potraviny, které jsou na vitamín D obzvláště bohaté: olej z tresčích jater, tučné ryby (jako makrela či losos) a mléčné výrobky. Posledně jmenované nejsou jen bohaté na vitamín D, ale mají pro zdraví kostí ještě další význam – mléko, jogurt, máslo i sýry mají také vysoký obsah vápníku. I ten je důležitým prvkem: vitamín D, ač v dostatečném množství, sám nestačí na to, aby zaručil zdraví kostí. K tomu je nezbytný i adekvátní přísun vápníku. Pro doplnění vitamínu D je dobré zahájit den snídání s mlékem nebo jogurtem, ke svačině si dopřát smoothie na bázi mléka a ovoce a k obědu či večeři nezapomenout na sýr.

K tvorbě vitamínu D pomáhá sluneční záření, proto bychom se slunci měli vystavovat každý den alespoň na pár desítek minut.



Zahrady Itálie

Apeninský poloostrov je bohatý na historické parky a autentické doklady zahradního umění, které nabízejí uchvatné procházky přírodou i nezapomenutelnými zákoutími. Vydejte se s námi na sedm méně i více známých míst.

Po zdejších cestách vinoucích se mezi fontánami a růžovými keři se procházeli princezny a básníci, králové a královny, spisovatelé, literáti, šlechtici i filmové celebrity. Tady se odehrávaly lásky a byly snovány nejruznější intriky, byla zde činěna historická rozhodnutí, docházelo zde ale

i k obyčejným zápletkám každodenního života. Některé zahrady jsou opravdu staré, jiné jsou naopak výsledkem modernějších projektů. Něco je však spojuje: krása procházek, zátiší jako vystřižená z pohlednice, příklady toho nejvyššího zahradního umění a architektury. Bohatství zahrad v Itálii

NEJVÍC GLAMOUR



■ Botanická zahrada Vily Carlotta, Tremezzo (provincie Como)

„Kamenité schodiště scházející až k vodě do míst určených k naložení, vysoké stromy, růže vykukující z fontány.“ Takto psal Gustave Flaubert o botanické zahradě Vily Carlotta v Tremezzu na březích jezera Como naproti poloostrovu Bellagio, kde najdete více než 500 druhů rostlin z celého světa. Tato

terasovitá zahrada připomínající obraz z 18. století, je souborem fontán, geometrických záhonů a balustrád s keři kamélií, citrusovými chodbami a starými růžovými sady.

PAMATUJTE: Díky mírnému podnebí jezera Como si tu od dubna do května můžete užívat přehlídku kvetoucích azalek, které svou podívanou na ty nejsytější barvy roku lákají návštěvníky z celého světa.

■ Villa Nazionale Pisani, Stra (provincie Benátky)

Majestátní vila šlechtického rodu Pisani u Rivera del Brenta je místem jako stvořeným pro cestování časem: její pokoje hostily dóžata, krále i císaře a dnes jsou národním muzeem uchovávajícím vybavení a umělecká díla 18. a 19. století. Kouzelný park vily návštěvníka ohromí svými scenériemi, originální architekturou, Coffee Housem Esedra, slavným přírodním bludištěm, jedním z nejvýznamnějších v celé Evropě, vzácnou sbírkou citrusů v Oranžerii, stromy a květinami v Tropických sklenících.

PAMATUJTE: Park Vily Pisani, architektonicky připomínající francouzské Versailles, se rozkládá na více než 11 hektarech a zabírá celou zátoku řeky Brenta.



HISTORIE

HONOSNOST

■ Zahrada Vily D'Este, Tivoli (provincie Řím)

Velkolepost, to je to pravé slovo, které velmi dobře vystihuje zahradu Vily d'Este, mistrovské dílo ležící jen pár kilometrů od Říma. Proslavila se vodními hříčkami, zejména souborem Sta fontán, které lemují majestátní vstupní cestu. Jejím autorem je Pirro Ligorio, který na její výzdobě spolupracoval s mnoha umělci a řemeslníky. Určitě si prohlédněte barokní fontánu Ovato, která je jevištěm soch, ornamentů a skal představujících pohoří a řeky teritoria, impozantní Neptunovu fontánu vytvořenou Gian Lorenzem Berninim, která se stala zdrojem inspirace pro celou řadu fontán v následujících stoletích, úžasnou Dračí fontánu, která byla podle legendy postavená během jediné noci, a Varhanní fontánu, jejíž vnitřní mechanismus vytváří hudební zvuky.

PAMATUJTE: Nejlepším obdobím k návštěvě je jaro. Vedle vodních hrátek nabízí slavné grotty, například Dianinu, staleté stromy, terasy, paloučky a záhony, mezi kterými je radost se procházet.

vedlo také k založení sítě Velké italské zahrady (Grandi Giardini d'Italia), kde jsou zastoupena místa renesanční, barokní i moderní.

■ Zahrada Boboli, Florencie

Překrásná zahrada, místo v samém srdci Florencie, kde se setkává příroda, umění, věda a alchymie. Stavbu zahrady, která se stala modelovým příkladem italských zahrad pro mnoho evropských dvorů, zahájila rodina Medicejských. Představuje skutečné muzeum pod širým nebem, které obývají antické a renesanční sochy, zdobí jej grotty, na prvním místě ona nejslavnější od Bernarda Buontalentiho, a velké fontány, jako například Neptunova nebo Oceánu. Podmanivé jsou terasy, kde stojí pavilon Kaffeehaus z 18. století, vzácný příklad rokoka v Toskánsku, a Oranžerie.

PAMATUJTE: Při návštěvě zahrady Boboli naplno pocítíte ducha života na dvoře a nahlédnete do fascinujících dějin města Florencie.

HONOSNOST



NEJROMANTIČTĚJŠÍ



■ Zahrada Ninfa, Cisterna di Latina (provincie Latina)

Botanická zahrada Ninfa je jedním z nejromantičtějších míst v Itálii. Rozprostírá se podél břehů jezírka vytvořeného řekou Ninfa v místech, kde kdysi stávalo středověké městečko Ninfa. Dokladem je hrad i další rozvaliny přispívající k pohádkové atmosféře místa. V zahradě, jejíž vznik inicioval Gelasio Caetani, flóra bují díky vlhkému mikroklimatu oblasti a díky více než 1300 rostlin je v květu po všechny měsíce v roce.

PAMATUJTE: Můžete tu obdivovat různé druhy magnolií, bříz, kosaticů, japonských javorů, třešní a jablek, kamélií, dřínů, popínavých růží či tropických rostlin, jako jsou avokádo a banánovník. Stromy navíc obývá více než 100 druhů ptactva.

HISTORIE



■ Zahrady královského paláce, Reggia di Venaria Reale (provincie Turín)

Zahrada sídla Karla Emanuela Savojského, památka UNESCO, je dokonalým mixem starého a moderního, historických památek a ukázek inovativních děl. Aleje tu lemují 10hektarový sad se zeleninou a kvetoucími bylinami, lesy s pávy a pávicemi, Květinovou zahradu, zahradu se sochami Sculpture Fluide, Rosárium a velký parter Filippa Juvarry. Panoráma této staré královské zahrady upomínající na imperiální sny rodu Savojských je rámováno lesem Parco della Mandria a horským hřebenem Alp.

PAMATUJTE: Zahrady lze navštívit pěšky, můžete ale využít také vláček zvaný Freccia di Diana, gondolu či kočár s koňským spřežením.

■ Taroková zahrada, Capalbio (provincie Grosseto)

Taroková zahrada ležící v Toskánsku v kopcovité oblasti Maremmy je esoterickým místem tvořeným sochami umělce Nikiho de Saint Phalle, který se inspiroval taroky. Práce na zahradě započaly koncem 70. let minulého století a skončily až v roce 2002, kdy umělec umírá. Místo je působivé svými kyklopskými sochami vysokými 12 až 15 metrů, které reprezentují tarokové symboly a vytvářejí svět mezi snem a skutečností, svět s 22 hlavními tarokovými arkádami.

PAMATUJTE: Návštěva je kvůli ochraně díla možná pouze od dubna do října v přesně stanovených časech.

NEJPODIVNĚJŠÍ



Bezlepkové recepty

Rajčatová passata a...

... vejce s olivami

700 g rajčatové passaty 🛒 • 4 vejce • stroužek česneku • 20 g pažitky • 80 g oliv bez pecky 🛒 • extra panenský olivový olej 🛒 • sůl 🛒

Stroužek česneku osmahněte na pánvi na oleji, přidejte rajčatovou passatu, většinu oliv nakrájených na malé kousky a většinu nasekané pažitky. Vařte asi 10 minut. Olejem vymažte 4 malé zapékačské misky, dejte do nich asi 3-4 lžičky uvařeného omáčky, do každé rozklepněte jedno vejce, navrch přidejte ještě jednu lžičku omáčky a ozdobte zbývajícím olivami a pažitkou. Dejte zapéct do trouby při 180 stupních asi na 2 minuty, dokud se bílky nezpění, a ihned podávejte.



... gnocchi alla sorrentina

500 g rajčatové passaty 🛒 • 800 g rýžových gnocchi 🛒 • 250 g mozzarella filone 🛒 • stroužek česneku • sýr Gran Moravia 🛒 • extra panenský olivový olej 🛒 • čerstvá bazalka • lžička cukru • sůl 🛒 • pepř

Na pánvi na oleji osmahněte česnek, přidejte rajčatovou passatu, cukr, bazalku, sůl a pepř. Přiveďte k varu a nechte asi 10 minut vařit na mírném žáru. Mezitím uvařte gnocchi dle návodu na obalu a přidejte je na pánev k omáčce. Jemně promíchejte. Vše přendejte do zapékačské misky, navrch dejte mozzarellu nakrájenou na plátky a posypte nastrohaným sýrem Gran Moravia. Dejte do trouby vyhřáté na 250 stupňů s funkcí gril a nechte zapéct asi 5-8 minut. Po vyjmutí ihned podávejte.

... polenta alla pizzaiola

600 g rajčatové passaty 🛒 • 4 silnější plátky polenty 🛒 • 2 lžičky oleje 🛒 • 2 stroužky česneku • oregano • sůl 🛒 • pepř

Česnek osmahněte na pánvi na oleji, přidejte rajčatovou passatu, oregano, sůl, pepř, nechte vařit asi 10 minut, aby omáčka zhoustla. Plátky polenty z obou stran opečte na pánvi na troše oleje nebo v troubě s funkcí gril, dejte na talíř, zalijte omáčkou a ihned podávejte.



Na zastávce městské hromadné dopravy vystoupíte přímo před prodejnou, přijít však můžete i pěšky anebo auto zaparkujete rovnou na Masarykově náměstí. V jihlavské La Formaggeria Gran Moravia si nákup, který vám Vendula s Dášou pomohou vybrat, vždycky užijete a navíc pohodlně a snadno odvezete.

Všemi nabízenými specialitami a zároveň pořád tak trochu novotou voní prodejna v Jihlavě, která své první zákazníky přivítala vloni v listopadu. „Prodejna je výborně dostupná, jsme přímo v centru města v prostorách, kde dříve bývala farmářská prodejna. Nabízíme čerstvé výrobky z naší litovelské sýrárny a také spoustu kvalitních italských produktů, bezkonkurenční uzeniny a chutná vína. Mnoho lidí k nám přichází poprvé, takže se snažíme všechny produkty jim dobře popsat, přiblížit, poradit a nabídnout výrobky k ochutnání,“ říká vedoucí prodejny Vendula Dášková. Kromě výběru z tradičního širokého sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia tu mají zákazníci navíc možnost nakoupit i skvělé maso. „Nabízíme výborný lokální produkt – čerstvé, vakuově balené maso z Biofarmy Sasov, která se nachází hned za Jihlavou. V nabídce máme hovězí maso a vepřové z Přestického plemene, na přání zákazníků jsme nedávno zařadili také čerstvé, vakuově balené krůti

maso,“ popisuje nabídku vedoucí, která zákazníky obsluhuje spolu se svou usměvavou kolegyní Dášou. „Jsem sehraná tým a rozumíme si, to je důležité. K zákazníkům se snažíme být vždy milé, chceme jim se vším poradit, aby odešli přesně s tím, co potřebovali a co jim chutná. Když náhodou na nějaký dotaz neznáme odpověď, vždycky se snažíme dohledat informace. Děláme každý den minimálně dvě ochutnávky, někdy i venku před prodejnou. Nabízíme kvalitu, takže lidé naše produkty vyzkoušejí, jsou spokojeni a rádi se k nám vrátí,“ říká Vendula Dášková a potvrzuje, že kromě vstřícnosti jsou velmi důležité odborné znalosti personálu. Je potřeba, aby prodáváč zjistil potřeby zákazníka a opravdu dobře mu pomohl s výběrem. „S kolegyní také rádi vaříme a postupně



POZVÁNKA

◀ Tým prodejny: (zleva) Dagmar Bursová a Vendula Dášková



zkoušíme různé recepty z našich ingrediencí. O recepty se pak dělíme nejen mezi sebou, ale samozřejmě i s našimi zákazníky. Ti nás mnohdy na oplátku potěší jejich receptem na dobrotu ze surovin, které u nás nakoupili,“ říká vedoucí.

Většina nakupujících je místních a navštěvují prodejnu pravidelně. Také obyvatelé z okolních vesnic už si do prodejny našli cestu, a protože se do města nedostanou tak často, jejich nákupy bývají o to větší. Nejčastěji do obchodu zavítají rodiny s dětmi. „Jsem velmi mile překvapená, že spousta našich zákazníků je ochotna experimentovat a zkoušejí výrobky, které nikdy neochutnali. Samozřejmě se zajímají o původ a složení a jsou rádi, že naše mléko, maslo, jogurty, tvaroh a další čerstvé výrobky se vyrábí u nás, z našeho českého čerstvého mléka,“ popisuje Vendula Dášková. Velký úspěch u zákazníků má Verena Dolce z litovelské sýrárny a čerstvé maslo. Oblíbili si také pecorino s vlašskými ořechy a vyhledávaná je čerstvá salsiccia. „Já osobně milovníkům dobré kuchyně doporučuji naši novinku – smetanu, která má 38 procent tuku, je výborná na šlehání, ale i na vaření. A také bych do jarního jídelníčku doporučila čerstvou ricottu, která je skvělá do pomazánek nebo do dezertů, dá se použít i na zjemnění omáček a má všestranné využití,“ radí vedoucí prodejny a prozrazuje, že osobně si hodně oblíbila sušenou šunku rubino. „Dříve jsem ani nevěděla, jak taková šunka chutná, ale zkusila jsem ji a zjistila, že je dokonalá. Nejraději si k ní dávám grissini a dobré červené víno, samozřejmě italské,“ usmívá se vedoucí. Jejím tipem na jednoduchý oběd či večeři jsou italské gnocchi, na které stačí nastrohat sýr Gran Moravia. A další tip pro čtenáře? Přijít do jihlavské prodejny vybrat si podle vlastní chuti z pestré nabídky kvalitních a čerstvých surovin. ☺

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 Jihlava.

Marie Némová, Jihlava



Navštívila jste prodejnu poprvé, nebo sem chodíte opakovaně?

Už jsem tady byla nakupovat víckrát.

Jak jste prodejnu objevila?

Šla jsem

do původního obchodu, který tu byl, a podívala jsem se, co v nové prodejně nabízejí. Byla jsem zvědavá.

Co jste dnes nakoupila?

Dnes jsem koupila bílý jogurt a cantuccini. Jindy nakupuji své oblíbené sýry z ovčího mléka, mám také ráda tvrdé sýry a kupovala jsem tady i výborný tvaroh.

Byla jste někdy v Itálii?

Itálii mám ráda, především jsme byli několikrát u Tyrhénského moře, o prázdninách v Toskánsku. Ochutnáváme tam místní sýry a vína, rádi si dáváme taky pizzu a těstoviny.

Jana Petružlová, Jihlava



Jaký je váš dnešní výběr?

Dnes jsem tady poprvé. Mám to kousek od práce, tak jsem si řkala, že se zastavím a něco vyzkouším. Koupila jsem si dušenou šunku.

Zeptám se obecně – jakým sýrům dáváte přednost?

Kvalitním – spíše starším, vyzrálým. A ráda nakupuji ve specializovaných obchodech, ne v supermarketech.

Co vaříte z těchto produktů?

Mám ráda těstoviny, jsou rychle uvařené a chutné. Můžu je i na sladko – třeba s mákem nebo Grankem.

Linda Tomková, Jihlava



Prozradíte svůj dnešní nákup?

Koupila jsem mini mozzarellu, mám ji ráda jen s rajčaty, olejem a lehce osolenou.

Už jste tu byla vícekrát?

Všimla jsem si prodejny, když jsem šla po náměstí. Dnes jsem tady podruhé, poprvé jsem koupila máslo a dušenou šunku.

Máte ráda sýry?

Ano, mám, všechny kromě kozích.

Máte nějaký oblíbený recept z těstovin?

Nejčastěji vařím klasiku – těstoviny, kuřecí maso se sýrem a smetanou a vše v troubě zapeču. Dělam toto jídlo s různými tvary těstovin.

Doporučila byste prodejnu přátelům?

Mí známí sem chodí. Navíc má prodejna výbornou polohu – je u zastávky, takže si jí lidé všimnou.

Jana Hronová, Jihlava



Které výrobky jste si dnes vybrala?

Dušenou šunku, paštiku, chleba a krůtí maso. Dušenou šunku mám moc ráda. Kupovala jsem tady i šlehačku, dala jsem ji

do omáčky a byla výborná, neošizená.

Chodíte sem často?

V průměru jedenkrát týdně.

Jak jste prodejnu objevila?

Chodila jsem do původní prodejny, takže

jsem se zašla podívat, co v novém obchodě nabízejí.

Jste spokojená s výběrem?

Jsem spokojená. Musím si zvykat, je tady hodně zboží, které zatím neznám, takže se na dost věcí ptám.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Personál je skvělý, ochotný a umí poradit.

Které sýry upřednostňujete?

Mám ráda vyzrálší sýry.

Zkusila jste sýrem i někoho obdarovat?

Ano, nechala jsem udělat dárkový balíček.

Doporučujete prodejnu svým známým?

Rozhodně. Říkám jim, ať se jdou podívat, že je tady zajímavý sortiment.

Dagmar Rychlíková a děti, Brno



Říkala jste, že jste v Jihlavě na výletě s dětmi, přijeli jste se podívat na vyhlášené jihlavské podzemí. Navštěvujete prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Brně?

Ano, v Brně na Králově Poli a na Zelném trhu. Prodejnu tady v Jihlavě jsem objevila náhodou. Šli jsme kolem, a protože máme rádi Cri cri, zastavili jsme se tu.

Co nakupujete běžně?

Máslo a také sýr Gran Moravia.

Navštívila jste někdy Itálii?

Ano, několikrát, vždy jsme byli na jiném místě.

Doporučujete prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?

Určitě, jsme totiž s produkty moc spokojeni.

Z čeho jsme vařili

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

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	18, 21, 24, 28, Kuchařka II, III
☐ ricotta	15, 17, 18, 21, Kuchařka II, IV
☐ mozzarella	15, 21, 28
☐ smetana	15, 18
☐ máslo	10, 11, 15, 18, 24, Kuchařka I, III
☐ jogurt	21
☐ Tre Corti	Kuchařka I

Italské speciality

☐ ančovičky	21, Kuchařka II
☐ tuňák v oleji	21
☐ polenta	28
☐ rajčatová passata	28
☐ sušená rajčata	15, 21
☐ placka piadina	15, 19
☐ Nocciolata	15
☐ kapary	11, Kuchařka II

Italské sýry

☐ scamorza	15
☐ taleggio	15
☐ pecorino	21
☐ fontina	Kuchařka I
☐ mascarpone	15

Italské uzeniny

☐ prosciutto cotto	18, Kuchařka I
☐ prosciutto crudo	Kuchařka II
☐ pancetta	21
☐ salsiccia	Kuchařka III

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

- ☐ různé druhy nakládané zeleniny
- ☐ pesto
- ☐ marmeládu
- ☐ těstoviny
- ☐ gnocchi
- ☐ rýži
- ☐ extra panenský olivový olej
- ☐ sušenky
- ☐ mléko
- ☐ červené i bílé víno





Privítejte jaro s chutí a elánem!

V prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nabízíme mnoho čerstvých i zrajících sýrů z vlastní výroby litovelské sýrárny a široký sortiment sýrů od italských výrobců. Nechybí bohatá nabídka italských vín, krájených uzenin, omáček, těstovin a dalších specialit z Apeninského poloostrova. 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, Cimburská 4, tel.: 770 189 824

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.: 770 195 074

JIHLAVA, Masarykovo náměstí 99/67, tel.: 777 718 874

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

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

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

OSTRAVA, Rezidence Nová Karolina, Jantarová 3347/5, tel.: 596 112 981

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

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

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

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

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

PRAHA 5, OC Nový Smíchov, Plzeňská 233/8, tel.: 770 167 376

PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 230 234 435

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

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

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

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



Jsmé také na sociálních sítích:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



laformaggeriagranmoravia

www.laformaggeria.cz