

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo 31

zima 2020
zdarma



MONIKA ABSOLONOVÁ:

Vidím se, jak peču
buchty s vnučaty



ZIMNÍ RECEPTY

pro dlouhé
večery



BENÁTSKEM

po stopách
nesmrtelného
Palladia



Novinka PRO MILOVNÍKY LANÝŽŮ!

Sýr Trifolino

s kousky pravých italských lanýžů
vyrobený z kvalitního kravského mléka
v naší sýrárně v Litovli



Skvěle
chutná nakrájený
na kostičky, doplněný
červeným vínem,
oceníte ho ale také
v risottu nebo
těstovinách.

K DOSTÁNÍ VE VŠECH PRODEJNÁCH
LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA



Editorial

Milé čtenářky a čtenáři,
již poosm vás na této
straně našeho magazínu
zdravím s přáním
pěkných vánočních
svátků. Nikdy předtím
jsme však za sebou neměli
tak zvláštní rok jako ten
letošní. Doufám, že přes
jistě mnohdy nelehké
situace jste i v tomto
roce prožili hezké chvíle

s vašimi blízkými a že jsme k nim mohli přispět i my s výrobky
a specialitami, které v našich prodejnách nabízíme.
Také letos jsme intenzivně pracovali na tom, abychom vám
mohli nabídnout nové výrobky, které se u vás těšily a těší
velké oblibě, a budeme v tomto trendu pokračovat. Využívám
této příležitosti, abych poděkoval všem kolegům ze sýrárny
v Litovli a ze všech prodejen La Formaggeria Gran Moravia
za jejich cennou práci, bez níž bychom nemohli vycházet vstříc
potřebám vás, našich zákazníků.

S radostí sleduji, jak narůstá počet našich prodejen, a je to,
myslím, trochu podobné, jako bych pozoroval růst vlastních
dětí. Věřím, že nové obchody budou přibývat i v příštím roce
a my budeme moci nabídnout naše výrobky ještě širšímu
množství zákazníků.

S přáním klidného prožití svátků vánočních a zejména zdraví
v novém roce vás srdečně zdraví

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 3. prosince 2020.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Piercristiano Brazzale v čele mlékařské federace	4
Aktuality Brazzale	5-6
Rozhovor s Monikou Absolonovou	7-9
V hlavní roli: smetana	10-11
Menu pro zimní pohodu	12-13
Škola vaření: italské polpettone	14-15
Naši prodáváci doporučují	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: Panettone	17
Desatero etikety při stolování	18-19
Představujeme: Alberto Marcomini	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Zdraví – správné pokrmy (nejen) v zimě	24
Víno a recept – dokonalejší pár	25
Cestujeme: Benátskem po stopách Palladia	26-27
Vegetariánské recepty	28
Pozvánka: prodejna Praha-Černý Most	29
Výstava Enrica Robustiho v Parmě	30
Z čeho jsme vařili	31



Zimní večery u krbu
s vůní polenty, hub
a sýrů

12-13

Odhalte kouzlo
snadného
italského polpettone

14-15



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

A-D

BEZCHYBNÍ
U STOLU:
desatero etikety
ke skvělé hostině

18-19



Piercristiano Brazzale prezidentem Mezinárodní mlékařské federace



Piercristiano Brazzale

55 let, agronom

Narodil se v roce 1965 jako nejmladší ze tří bratrů, vystudoval univerzitu v Padově, nyní je členem představenstva společnosti Brazzale Spa a Brazzale Moravia a.s. Jako technologický manažer skupiny byl zodpovědný za všechny nejdůležitější inovátorské projekty udržitelnosti: udržitelný řetězec Gran Moravia, výpočet vodní stopy Water footprint, model znovuzalesnění pastvin Silvi Pastoril a projekt Carbon Neutral. Jako člen různých technických výborů ve FIL-IDF zastával v letech 2015 až 2018 funkci manažera pro životní prostředí a poté v roce 2018 převzal funkci technicko-vědeckého koordinátora. Zastává vedoucí role v různých národních a mezinárodních organizacích zemědělsko-potravinářského odvětví. Má rád hudbu, hovoří plynule třemi cizími jazyky (anglicky, španělsky, brazilskou portugalsčinou), je ženatý a má 13letou dceru.

Nejmladší z bratrů Brazzale, Piercristiano, byl 2. listopadu zvolen prezidentem Mezinárodní mlékařské federace, nejdůležitější organizace tohoto odvětví, která vede dialog s hlavními mezinárodními orgány. Jde o ocenění velké italské sýrařské tradice, historie podniku, mezinárodního charakteru jeho inovátorských projektů a jeho úsilí o udržitelnost.

Je to vůbec poprvé, co byl do této prestižní a rozhodující role zvolen zástupce z Itálie. „Jsem na toto pověření hrdý, dává mi příležitost zastupovat zájmy tak zásadního a strategického sektoru, jakým je ten mlékařský, u nejdůležitějších mezinárodních organizací,“ uvedl nový prezident Piercristiano Brazzale.

„Považuji to také za důležité ocenění obrovské práce v oblasti inovace, kterou v posledních 20 letech udělala naše společnost a naši spolupracovníci přetvářející každý den nápady, strategie a vize ve výrobky určené pro trh. Je to v mezinárodním měřítku potvrzení důležitosti ekologicky udržitelných řetězců a nových dosažených standardů, jako je výrobní řetězec na Moravě, výpočet vodní stopy Water footprint, Carbon Neutral nebo chovatelský projekt Silvi Pastoril.“

Nový prezident je technologickým manažerem skupiny Brazzale, nejstaršího italského sýrařského podniku činného bez přerušení nejméně od roku 1784. „Toto zvolení je oceněním tradice italského sýrařského umění a pro mě velkým důvodem k hrdosti. Je to, jako by

se tím dovršila dlouhá, nepřerušovaná cesta započatá mými předky na náhorní plošině Asiago, kde se již v roce 1650 věnovali chovatelství a výrobě sýrů,“ komentoval své zvolení Brazzale.



FIL-IDF:

Mezinárodní mlékařská federace (FIL-IDF) založená v roce 1903 v Paříži, je nejdůležitějším celosvětovým orgánem tohoto odvětví, kde jsou sdruženi všichni aktéři výrobního řetězce z více než 60 zemí: zemědělci, zpracovatelé, družstva, průmyslové podniky, univerzity, výzkumná střediska, vlády, zástupci příslušných ministerstev a řada dalších organizací. Federace má ústřední roli, protože je jediným technicko-vědeckým opěrným bodem pro celý sektor a zastupuje ho při mezinárodních organizacích, jako jsou FAO, WHO, OIE a OSN, národních vládách a nadnárodních orgánech, jakým je EU. Navíc vede mlékařský sektor při sestavování Codex Alimentarius, což je důležitá organizace, která vznikla ze spolupráce FAO a WHO a definuje mezinárodní normy a předpisy týkající se bezpečnosti a kvality potravin, reguluje také světový obchod s nimi. Federace se rovněž zabývá podporou image, obchodu, výroby a spotřeby mléka a mléčných výrobků ve světě.



Projekt Brazzale – Strati: vsťříc Olympiádě 2021 v Tokiu

Dál snít sen o účasti na olympiádě díky částečnému pracovnímu úvazku v oddělení exportu skupiny Brazzale, takové je srdce projektu Brazzale – Strati, který byl představen v polovině října na tiskové konferenci uspořádané v nových kancelářích sídla skupiny Brazzale v italském Zané. Laura Strati, italská vícenásobná šampionka ve skoku dalekém, která závodí za klub Atletica Vicentina, se ocitla v situaci, kdy hrozilo, že se bude muset kvůli posunu olympiády o jeden rok a následnému odchodu sponzorů vzdát svého olympijského snu. Tváří v tvář této nelehké situaci vicentinské atletky vytvořila skupina Brazzale inovativní model spolupráce, který jí umožní pokračovat v přípravě na olympiádu a zároveň získávat cenné pracovní zkušenosti za využití znalostí získaných při vysokoškolském studiu. Jedná se o originální a nevídané spojení, v Itálii představující alternativní model, jenž by se mohl stát precedencem i do budoucna. Prvním cílem tohoto projektu je příprava na olympijské hry, které se budou konat

v japonském Tokiu od 23. července do 8. srpna 2021. Během měsíců, které nás od tohoto sportovního svátku dělí, bude Laura Strati každý den trénovat a vždy odpoledne bude pro podnik pracovat prostřednictvím vzdáleného připojení z Říma, kdy bude mít na starosti rozvíjení obchodní činnosti skupiny Brazzale na španělském trhu. „Letos v létě, když jsem viděla, že sponzoři po koronavirové krizi odcházejí a olympiáda se o rok odkládá, jsem kontaktovala firmu Brazzale. Podnik mi okamžitě načrtl možnost spolupráce na obchodním rozvoji ve Španělsku, a to i díky mým znalostem jazyka, země, tamního trhu a zvyklostí. Byl to návrh, který mne okamžitě nadchnul, protože mi umožňuje dále rozvíjet nabyté znalosti, zkušenosti a lásku k cizím jazykům a k cestování,“ říká Laura Strati a prezident skupiny Roberto Brazzale dodává: „Je nám velkou ctí, že Laura vstoupila do našeho týmu manažerů pro export. Zkušenost nás učí, že lehká atletika je disciplína, která skvěle utváří charakter mladých lidí a oni jsou

tak připraveni na vstup do pracovního světa silní a se skvělými vlastnostmi, co se týká vůle, charakteru a organizačních schopností.“



Dárkové poukazy

Dárek na poslední chvíli, kterým se určitě trefíte? To jsou dárkové poukazy La Formaggeria Gran Moravia, které zakoupíte ve všech našich prodejnách. Vybírat můžete z poukazů v hodnotě 300, 500 a 1000 Kč. Jejich platnost není nijak časově omezená a uplatnit je lze v jakékoliv prodejně La Formaggeria Gran Moravia.



Nový věrnostní program slaví úspěch



a brzy po spuštění jsme v našem věrnostním programu La Formaggeria Gran Moravia zaregistrovali zákazníka s pořadovým číslem 5000! Tímto šťastlivcem se stala naše věrná zákaznice paní Brzybohatá z Prahy, které jsme předali hodnotný dárkový koš, plný lahůdek vybraných přesně dle chuti naší milé zákaznice a jejích blízkých. Také do budoucna chystáme v souvislosti s naším programem zajímavé odměny i soutěže, proto neváhejte a využijte všech výhod našeho nového věrnostního programu i vy.

Bližší informace se dozvíte na našich webových stránkách: www.laformaggeria.com/vernostni-program

Na podzim letošního roku jsme spustili náš nový věrnostní program La Formaggeria Gran Moravia s cílem poskytnout našim zákazníkům co nejvyšší komfort díky přechodu na digitální platformu a využití moderních technologií. Po každém nákupu v hodnotě nad 300 Kč si zákazník jednoduchým způsobem naskenuje mobilním telefonem QR kód z účtenky, čímž dojde k připsání bodů v adekvátní hodnotě na jeho účet v aplikaci. Z bodů si následně mohou sami zákazníci vytvořit slevový kupon v přesně takové hodnotě, která jim vyhovuje. Účet navíc mohou členové rodiny, kolegové a přátelé sdílet, a body tak šikovně kumulovat a využívat. K registraci do aplikace není třeba sdílení žádných osobních dat, její používání je tedy zcela anonymní.

Úspěch na sebe nenechal dlouho čekat



Ochutnávky s italskými výrobci

Začátkem září jsme pro naše zákazníky ve spolupráci s italskými dodavateli uspořádali celou řadu večerních degustací. V našich prodejnách v Brně, Olomouci a Praze se tak mohli zájemci nechat vést těmi nejpopulárnějšími – samotnými výrobci – a vychutnat si italská vína značek Ceci a Luigi Cecchi, nové ovčí sýry od výrobce Rocca toscana a uzeniny značky Radice. Věříme, že budeme moci podobná setkání zorganizovat také v příštím roce.



Nová prodejna v Plzni

Přípravy k otevření nové prodejny finišují a my věříme, že v adventním čase budeme moci přivítat první zákazníky v samém srdci Plzně, na náměstí Republiky na vstupu do ulice Rooseveltova. Půjde o naši první prodejnu v západních Čechách a my jsme rádi, že Plzeňanům budeme moci nabídnout náš kompletní sortiment. Nebude chybět speciální lednice s úplnou nabídkou čerstvých sýrů a mléčných výrobků vyráběných exkluzivně pro podnikové prodejny v naší síť v Litvli, samozřejmě součástí nabídky budou oblíbené italské uzeniny, krájené na přání zákazníka přímo v prodejně, italské kravské, ovčí a kozí sýry, vína, nakládané speciality a mnoho dalšího z italské gastronomie. Již brzy se na vás těší náš nový plzeňský tým! Pro aktuální informace sledujte naše sociální sítě.



Foto: Lenka Hatašová

Monika Absolonová: Vidím se, jak s vnoučaty peču buchty

Nedávno jste si splnila sen koupí chalupy, kterou teď s rodinou a přáteli opravujete. Jak vám to jde?

Podzim byl ve znamení deratizace a vyklízení. Protože teď nemůžu pracovat, a tudíž nic nevydělávám, rekonstrukce se zatím odkládá. Neumím vůbec odhadnout na kdy, ale nejsem takový střelec, abych začala dělat finančně náročné opravy a přitom neměla práci. Chalupu jsme celou vyklidili a dali do takového stavu, abychom tam mohli jezdit, což bylo náročné, protože dům přes sedm let nikdo neobýval. Ani před tím se tam žádné velké zásahy nedělaly, ale právě v tom je to ohromné kouzlo chalupy a celého místa.

Můžete tam pobývat, i když je rekonstrukce teprve před vámi?

Až nám přijdou nové matrace, budeme tam moct už i přespat. Nejdůležitější bylo

zprovoznit dům natolik, abychom tam s kluky mohli zajet. Abych věděla, že když si sednu, nevyleze podě mnou myš nebo čtyřicet tisíc pavouků, protože to jsem tedy mírně hysterická (smích). Chtěla bych z toho udělat dům, který sice bude vesnický, ale zároveň bude mít veškeré vymoženosti dnešní doby. K tomu bude potřeba kompletní oprava od střechy, odkopání domu, izolace, nové rozvody elektřiny, protože když zapneme víc než tři spotřebiče, vyhazují se pojistky... Chceme to udělat pořádně. To místo mě natolik okouzlo, že si dovedu představit, jak tam budu žít v důchodu, a můj partner to cítí stejně.

Máte to z Prahy daleko?

Je to asi hodinu a čtvrt cesty, na rozhraní středočeského a jihočeského kraje. Místo je krásné, vesnička malá a strašně milá. V tom spatřuji její půvab a přesně to, co

jsem hledala. Původně jsem se rozhlížela po Středočeském kraji, Benešovsku a Kutnohorsku, ale nakonec mě to zaválo jinam. **Hledání bylo dlouhé...**

To ano. Jako rodina jsme chalupu neměli a mě mockrát napadlo, že bych ji chtěla, jen nikdy nebyla příležitost. Až když se narodil první syn Tadeáš, bylo jasné, že pro chalupu najednou nastala ta správná doba. Chtěla jsem, aby mé dítě vyrůstalo v přírodě, takže jsme před pěti lety začali hledat, jenomže žádná nebyla ta pravá. Partner Tomáš asi po dvacáté chalupě prohlásil: Moni, už jed sama. A tak jsem jezdila spíš sama nebo s kamarády a objela těch chalup ještě asi dvě stě. Pak už jsem si jen hlídala reality, co se kde nabízí, a kolikrát jela i bez makléřů. Není totiž důležitá stavba, ale samotné místo. Všechno se dá změnit, jen místo ne. Když už jsem byla zoufalá, našla jsem ji úplně náhodou přes moji drahou kolegyni Ilonu Csákovou.

Jak vám Ilona pomohla?

Na svůj soukromý profil na Facebooku jsem napsala, že už toho hledání mám dost a jestli mi nikdo z mých kamarádů nepomůže, budu je chodit strašit. Že nutně potřebuji chalupu pro ty moje děti, které tam se mnou za chvíli už nebudou chtít jezdit. Ilona to sdílela a jeden její fanoušek, který mi vždy píše „Mám vás rád, ale Ilonu miluji“, mi dal vědět, že má kamarádku, která zrovna nějakou chalupu nabízí. Ta se zase zmínila, že kousek od nabízené nemovitosti, je něco jiného, moc hezkého. Já od toho nic nečekala, jela jsem se tam podívat a byla to láska takřka na první pohled. Tomášovi jsem to natočila, pak jsme se tam jeli podívat spolu a od poloviny září byla chalupa naše.

Máte už na novém místě přátele?

Seznámili jsme se s naší výbornou sousedkou. Poznala jsem taky souseda z druhé strany vesnice a pár obyvatel, co šli kolem. Já jsem spokojená, jen nevím, jak oni. Nera da bych jim tam narušila klid a soukromí.

Jak se na chalupě líbí pětiletému

Tadeášovi a dvouletému Matoušovi?

Tadeáš tam byl chudák dvakrát ještě v době, kdy jsme uklízeli, vyklízeli a pořád mu říkali: Nepleť se. Takže byl našťavý a teď prohlásil, že na chalupu nejede. Matouškovi se zase dělá špatně při jízdě autem. Na chalupu prostě kluky vezmeme, až tam budeme moc pobýt delší dobu.

Ještě nedávno jste se těšila, až Matouškovi budete rozumět, už se to daří?

Ne, Matouš stále nehovoří a vypadá to, že ani hovořit nebude, zato pořádně zlobí.

Je to takový nemluvíci specialista, musíte tušit, hledat ho, volat, ale on vám neodpoví. Klidně za sebou zavírá dveře a vůbec mu nevádí být ve tmě, nechá vás marně hledat třeba pět minut. S ním je to prostě jízda.

Kdo z vás je přísnější rodič?

Mám pocit, že přísnější jsem já. Tatínek je spíš na ty srandy a zábavy.

Co teď kluky nejvíc baví?

Tádu hokej, fotbal, auta, hry na kuchaře, číšníka, opraváře a hasiče. Matouše autíčka. Milují pohádky od Disneyho. A teď se mnou taky rádi vaří.

K čemu je v kuchyni pustíte?

Nedávno jsme s Tádou pekli perníčky, dělal se mnou těsto, vykrajoval a zdobil. Když jsem byla malá, moje babička mě v kuchyni ke všemu pouštěla a učila mě různé věci. Zato mamka chtěla mít doma pořádek a já měla všechno zakázáno. Člověk se snaží vyvarovat chyb, které zažil, takže já jsem benevolentní, mně nevádí, že tu bude nepořádek. Je to sranda, je to kreativní a děti to baví.

Jsou synové mlslouni?

Táda nejvíc miluje řízek s bramborovou kaší a pak ještě těstovinky všeho druhu. Matouškovi je to jedno, ji třeba různé polévky a jídla, co Táda odmítá. Matouš je prostě, co se týče chutí, odvážnější, aspoň to vždycky zkusí. Je to takový labužník, který po obědě nebo večeři musí mít sladkou tečku, bez ní nefunguje. Oba kluci mají taky hodně rádi sýry.

Kuchyně je výhradně vaším královstvím, nebo občas uvaří i partner?

Tomáš je hrozně fajn partner a otec. Ochotně mi pomůže v kuchyni třeba všechno uklidit, nemá pocit, že je to jen ženská práce, ale prostě vůbec neumí vařit. Nebo spíš takhle – nikdy jsme to ani nezkoušeli (smích).

Vaříte tedy často. Baví vás to?

Vařím ráda, já si u toho odpočinu, tedy hlavně když je doma Tomáš, který mi pro to dá prostor. Nemusím pak aspoň koukat, kam leze Matouš. On totiž leze naprosto kamkoliv, důkazem toho je jeho nedávno zlomená ručička. Moje maminka pracovala ve školce a s oblibou říká, že zažila spoustu dětí, ale takové, jako je Matouš, ještě ne. A to je dost otrlá. To není stěžování, on je taková láska, vypadá tak křehce a miminkovsky, ale řadí jako černá ruka.

Co vás láká z typicky české kuchyně?

Mám hrozně ráda knedlíky. Třeba bramborové, plněné uzeným masem a se zelím. Zrovna nedávno jsem je vařila na instagramu.



V Lucerně (2019), foto: Jerry Háša, archiv divadla Studio DVA

Taky mi chutnají řízky a všechny možné omáčky. Ty u nás nejčastěji dělá mamka. Bydlíme pod sebou v jednom domě a máma je úžasná v tom, že uvaří, když mám práci. Takže já vařím třeba čtyřikrát do týdne, a když hodně pracuji, je to obráceně.

Chutnají vám italské speciality?

Miluji italskou kuchyni a hlavně všechny možné těstoviny. Vařím italská risotta, někdy i pizzu. Taky můžu různé saláty, které si občas dáme s Tomášem.

Je pro vás máslo v kuchyni důležitou ingrediencí?

Ano, pecu jediné z másla.

Mléčné výrobky jsou v rodině v oblibě?

Máme je rádi opravdu hodně. Často kupuji třeba sýr Gran Moravia, ten je moc fajn. Baví mě, že se prodává i jako plátky... jsem prostě nadšenec a jeho pravidelný odběratel.

Jaké informace o výrobcích při nákupu potřebujete?

Potřebuji vědět, že jsou čerstvé a kvalitní.

To je pro mě hodně důležitá.

K dobrému jídlu máte ráda pivo.

Ale k dobrému jídlu patří i dobrá vína.

Vyznáte se v nich?

Nejsem znalec vína, ale když mi někdo nakrájí dobré sýry a nalije dobré víno, jsem šťastná. Nemám vyhraněné jen určité značky vína, to určitě ne. Myslím, že důležitější než to, co pijete, je, s kým to pijete.

Jak si udržujete figuru a kondici?

Kondici si udržuji špatně, věk je totiž potvora a nic už nejde tak snadno. Dřív, když jsem se dvakrát nenajedla, měla jsem dvě kila dole. Tohle už nefunguje. Naštěstí jsem vždycky jedla dobře, jen mám období, kdy jím víc, a období, kdy zase míň. Pro udržení kondice proto občas chodím běhat s kamarádem, a když mi to čas dovolí, cvičím jednou týdně jógu. Teď jsem si hodně fyzicky mákla na chalupě a myslím, že to je taky znát.

Sportujete ráda?

Beru to spíš jako nutné zlo (smích). Je sice pravda, že po sportu mám dobré pocity, ale není to moje vášeň a přirozená součást, na rozdíl třeba od zpěvu.

Těšíte se na zimní aktivity, třeba na brusle a lyže?

No, lyžovat umím a na bruslích se udržím. A teď mě asi víc donutí i kluci. Tomáš je v tomhle ohledu hrozně tolerantní, je bývalý profesionální sportovec a nemá ambice s vámi závodit nebo vás do něčeho nutit. Třeba budeme jezdit v zimě na hory, až budou kluci větší.

Už se připravujete na vánoční pečení?

Vzhledem k tomu, že před Vánoci bývám pracovníčně vyčerpáná, vždycky u nás pekly cukroví mamka s babičkou. Dělalý základ a já se třeba jen připojila slepováním, když jsem přijela z vystoupení anebo měla čas. Většinou jsem toho víc snědla, než udělala (smích). Babička už tu bohužel není, a když je čas vánočního pečení, je mi po ní moc smutno. Je to druhý rok a pro mě je to pořád hodně citlivé. Takže pokud budu doma, budu letos péct s mamkou a vlastně se na to moc těším. Jednou bych chtěla být taková babička, jako byla pro mě babička Helenka.



Foto: Instagram Monika Absolonová



S Filipem Blažkem v Duetech, foto: Jerry Háša, archiv divadla Studio DVA

A žít na své chalupě...

Ano. Upřímně si představuji, že až mi bude sedmdesát plus, kluci třeba už budou mít děti nebo aspoň nějaké partnerky a budou za námi na chalupu jezdit. A já tam budu žít a hospodařit a myslím, že budu mít i nějaká domácí zvířata, protože když jsem byla malá, chovala jedna babička krávy, kozy a koně. Úplně vidím samu sebe, jak tam jsem a matlám s vnučaty buchty. To je můj životní cíl a sen. Ale zároveň doufám, že si v té době občas odskáknou zazpívat, protože bez toho já neumím žít.

Jste vyhlášena skvělými vánočkami, které už přes dvacet let pečete pro spoustu kamarádů a kolegů z branže.

Zadělavám je každý rok z deseti kil těsta, a to vždycky po kilech v kastrolích, aby to krásně vykynulo, větší nádoby vlastně ani nemám. Když jsme s Tomášem začali žít, myslel si, že jsem se zbláznila. Teď už to bere jako normální a vlastně to má i rád, protože tím začínají naše Vánoce. Když pecu vánočky, znamená to, že pak už mám volno.

Míváte před Vánoci hodně rušno?

Mám moc ráda vánoční koncerty, protože mají úplně jinou atmosféru. Lidi mají sváteční náladu, je to takové zjihlejší, niternější, to zbožňuji. Je to sice dost náročné, když jeden den zpíváte v Havířově a druhý třeba v Plzni, ale je za to odměna v podobě rozzářených očí lidí a jejich potlesku, to je nejvíc. Prosinec je většinou hodně nabitý a předtím i listopad, já pak padám na ústa a po 18. prosinci, což byl termín dvou mých posledních Vánočních Luceren, se snažím už moc nezpívat, nepracovat.

V tu chvíli se pouštíte do vánoček?

Přesně tak. Dříve jsem 22. prosince zadělávala vánočky a den nato jsem rozpálila troubu, pletla a pekla. Den před Štědrým dnem tu býval večírek, ale od té doby, co mám děti, si kamarádi vánočky vyzvedávají. Jediný, komu jsem vánočku vždycky vozila, byl pan Karel Gott. A i kvůli Kájovi jsem pak změnila datum pečení, protože na Vánoce odjížděli na chalupu. Začala jsem zadělávat už 21. prosince a pak jsem dva dny pekla a kamarádi si pro ně chodili. Nebyl to jeden velký mejdan, ale takové milé setkávání. Lidé se tu tak nějak propojují. Chvilí tu není nikdo, chvilí třeba deset kamarádů. A vždycky je to strašně fajn. Setkávání je pro mě důležité. Ctím jak rodinné, tak přátelské vazby, protože to je to nejdůležitější, co v životě máme.

Užíváte si Vánoce a svátky spolu s maminkou a bratrem v jednom společném domě?

Ano, trávíme je všichni společně, i s dědou. Dodržujeme vánoční tradice, sedíme všichni u stolu a vstávám jen já. Sváteční tabuli vždycky prostírám já. Mám totiž soukromou hotelovou školu, a jak říká mamka, měla bych až do smrti prostírat, aby se jí to vyplatilo (smích). U mamky se večerí a u nás rozdávají dárky, takže je dost času, aby tam Ježíšek ty dárky stihl dopravit. Po večeri zazvoní zvonek a všichni kráčíme po schodech nahoru, kde už je naděleno a otevřené balkonové dveře, protože Ježíšek tam vždycky přichází balkonem... Další dny pak jezdíme ke strejdům a tetám nebo oni k nám, navštěvujeme se a děláme si radost.

Jak to máte s nákupem dárků?

Řeším je včas. Velkou část dárků mám nakoupenou už v říjnu.

Malují kluci Ježíškovi?

Táda mi svá přání diktuje a já je píšu, včetně toho, co chce Ježíškovi říct.

Co byste chtěla pod stromečkem najít vy?

Já si žádný dárek nepřála. Už léta si přeji, abychom byli zdraví, a pak na Štědrý den odpoledne stojím na balkoně, koukám do nebe a diskutuji s Ježíškem. Ale jsou to takové soukromé hovory.

Kde budete na Nový rok?

Na silvestra jsme s Tomášem nejraději doma a je to vlastně jedinkrát, kdy se mnou vaří, tedy dělá chlebičky. Pak je jíme a koukáme na televizi. Takový byl i náš první silvestr, když jsme ještě neměli kluky, a od té doby je to hodně podobné. Nejsem typ, který je na silvestra rád někde ve společnosti. Vlastně vůbec nemám ráda silvestrovské oslavy v Praze z důvodu rachejtli a petard



Foto: Lenka Hatašová

Monika Absolonová (44)

oblíbená zpěvačka, herečka a moderátorka odstartovala svou pěveckou kariéru v sedmi letech, kdy začala zpívat v Kühnově dětském sboru. Studovala soukromou střední hotelovou školu v Praze a na ni navázala studiem němčiny na Akademii J. A. Komenského. V roce 1993 vydala své první CD s názvem Monika a následovalo ještě šest dalších samostatných alb. Účinkovala v muzikálech *Dracula*, *Krysař*, *Tři mušketýři*, *Rebelové*, *Mary Poppins*, *Angelika*, *Evita*, *Zorro* a mnoha dalších. Za titulní role v muzikálech *Mary Poppins* a *Kleo-patra* byla nominována na Cenu Thálie. Tu pak obdržela za hlavní roli v muzikálu *Funny Girl*. Známá je jako moderátorka pořadu *Taxík*. Hrála v české pohádce *Princezna ze mlejna 2*, filmech *Kameňák 2 a 3* a seriálu *Zdivočelá země*. V současnosti exceluje mimo jiné v komedii *Duety* po boku Filipa Blažka v divadle Studio DVA. Monika žije s partnerem Tomášem Hornou a má s ním syny Tadeáše a Matouše.

a nenávidí to i náš pes. Takže uvidíme. Pokud vytopíme chalupu a nebude velký mráz, možná zůstaneme tam. **Co byste si přála do roku 2021?** Přeji všem hlavě zdraví. V dnešní době je obzvlášť jasné, že nejde o klišé. Léta letoucí jsme si přáli zdraví, jen to nikdo nebral do důsledku. Přála bych si, aby byl příští rok na nás všechny vlídnější. Ať máme všichni dost sil zdárně dotáhnout započaté věci a čelem se postavit k problémům, které vzešly z pandemie. Přeji si, ať není nikdo sám a ať všichni tento zvláštní čas dobře zvládnou. Přeji si taky, abych příští rok už mohla dělat to, co mám ráda, a přeji to i všem ostatním.





Smetana

Jemná, bohatá a krémová ingredience, jejíž jediná lžice doladí k dokonalosti sladké i slané pokrmy.

Pokud bychom smetanu chtěli nějak definovat, mohli bychom ji označit za mezičlánek cesty, kdy z mléka vzniká máslo. Stejně jako máslo i ona je vyráběná z té nejušlechtilější části mléka, tedy tuku, kde jsou soustředěny všechny chutě a aroma. V kuchyni je hojně využívána ať už při přípravě sladkých či slaných pokrmů, k dochucení omáček a krémových polévek či ke zjemnění dortů, a vede vždy ke stejnému výsledku: přináší radost a veselí. A přesto je historie jejího používání relativně krátká. V kuchařských knihách o ní nacházíme zmínku teprve v období renesance. Od samého počátku je využívána v receptech, a to i jako sladká šlehačka zvaná „lattismelle“ podle spojení mléka (latte) a medu (miele), název tak označoval její sladkost a jemnost.

Důležitost volby té čerstvé

Pro dosažení těch nejlepších kuchařských výsledků je volba druhu smetany zásadní.

Čím vyšší je obsah tuku, tím bude šlehačka déle pevná. Zapomeňte na tzv. smetanu na vaření s dlouhou trvanlivostí: ta nemá ten správný obsah tuku. Ten by měl být vyšší než 30 % (litovelská smetana má 38 %). Také chuť čerstvé smetany je úplně jiná, je plnější a výraznější. Ať už budete připravovat jakýkoliv recept, použijte vždy smetanu čerstvou a skvělý výsledek bude zaručen.

Schopnost propojovat chutě

Lžice smetany obohatí jakýkoliv pokrm úplně stejně jako hrst nastrouhaného sýru nebo špetka pepře. Její hlavní vlastností, kvůli které je v kuchyni tak ceněná, je schopnost propojovat chutě a přetvářet mnoho rozdílných chutí v harmonickou a krémovou symfonii. Samozřejmě stejně jako všechny ingredience v kuchyni ji používejte s mírou, nepřehánějte to, abyste s ní nepřekryli všechny ostatní chutě. Čerstvá

smetana je ideální pro přípravu sladkých dezertů, dortů, zmrzliny, ovocných salátů, využít ji můžete i pro obohacení slaných pokrmů a lákavých, už na pohled neodolatelných předkrmů.

Kde smetana nesmí chybět...

- čerstvá smetana je tajnou ingrediencí těch nejměkčích a nejlepších dortů. Když ji přidáte do kynutého těsta na koláče, vydrží koláč déle měkčí a jemnější.
- pokud jste pokrm příliš osolili nebo do něho dali příliš koření, můžete tyto chutě vyvážit přidáním jedné lžice smetany
- při přípravě krémů k natření na pečivo. V mixéru vymíchejte čerstvou smetanu spolu se slanými ingrediencemi, jako jsou salámy, olivové či tuňákové paté, až do krémové pěny, kterou stačí jen namazat na pečivo.
- k zahuštění omáček a zeleninových krémů: smetana jim dodá chuť a hebkost a pěkně propojí všechny ingredience
- ke zdobení moučníků, dortů a zákusků, k sušenkám a muffinkám
- k ochucení těstovin, včetně plněných. Zkuste ji třeba s cibulí, hráškem a dušenou šunkou nebo s lososem. Nebo vyzkoušejte následující recept: na troše másla na mírném žáru osmahněte nastrouhanou citronovou kůru, poté vmíchejte několik kapek citronu, smetanu a dochutěte trochou mletého pepře.
- roštěná se zeleným pepřem: opečte čtyři plátky roštěné na másle a přelijte bílým vínem. Přidejte 300 g čerstvé smetany a dovařte. Nakonec poprašte dostatečným množstvím čerstvé namletého zeleného pepře a podávejte.
- lžice čerstvé smetany zvýší lahodnost a krémovost jakékoliv omáčky a zharmonizuje chutě



Těstoviny podle Alfreda

K plotně

■ TĚSTOVINY PODLE ALFREDA

Dejte vařit těstoviny. Mezitím si na nízkém žáru připravte zasmažku z cibule, mrkve a celeru. Přidejte 80 g nastrouhaného sýru fontina, 80 g nastrouhaného sýru Verena, 80 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 40 g nastrouhaného pecorina a 40 g smetany. Osolte a opepíte a přidejte špetku mleté skořice. Uvařené těstoviny slijte, přidejte na pánev, promíchejte, sundejte z plotny a přidejte jeden žloutek. Promíchejte a ihned podávejte.

■ RÝŽOVÝ KRÉM SE SMETANOU

Pro čtyři osoby dejte vařit 100 g rýže v jednom litru smetany, asi 20 minut. Rozmixujte, osolte a servírujte. Přidejte na každý talíř dvě předem na pánvi opečené krevety nebo kousek dušeného masa.

■ DUŠENÉ MASO PO LOMBARDSKU

Na másle opečte asi 10 minut 1,5 kg hovězí kýty prošípované 50 g pancetty. Přidejte sklenici bílého octa a nechte dusit. Poté přidejte sklenici suchého bílého vína, 200 ml hovězího vývaru a 2 lžice předem osmahnuté směsi nasekané mrkve, celeru a cibule, jednu lžici cukru a 300 ml čerstvé smetany. Duste na nízkém žáru asi 3 hodiny, za postupného přidávání vývaru v případě, že by se maso vysoušelo. Osolte a opepíte a podávejte maso přelité šťávou z dušení, kterou můžete předem rozmixovat spolu se dvěma lžicemi smetany, aby získala krémovější konzistenci.

■ MILLEFOGLIE S ČOKOLÁDOVÝM GANACHE

Pro přípravu čokoládového ganache mírně zahřejte 100 ml smetany, přidejte 100 g nasekané čokolády a vařečkou dobře promíchejte. Podávejte následujícím způsobem: dno malých misíček zaplňte krémem, na něj položte tři kousky piškotu savoiardi nebo, pro ještě lepší zážitek, sušenky millefoglie s malinovou náplní a ozdobte šlehačkou a hoblinkami čokolády.



Co nejlepší skladování

Stejně jako všechny čerstvé potraviny, také smetanu je třeba dát do ledničky co nejdříve. Vložte ji do té chladnější části lednice do míst, kam ukládáte i mléko.

Šlehačka ve třech krocích

Abyste smetanu vyšlehali k dokonalosti, je nezbytné vešlehat do ní velmi opatrně vzduch. Stačí dodržovat tyto tři jednoduché kroky a za pár minut získáte vynikající šlehačku.

1. Smetanu i mísu, ve které ji budete šlehat, dobře vychladte. Mísu můžete vychladit v lednici nebo mrazáku: čím bude chladnější, tím lepší bude výsledek.

2. Použijte elektrický nebo ruční šlehač – i ty předem vychladte, stejně jako mísu můžete i metličky dát do lednice nebo do mrazáku.

3. Šlehejte smetanu několik minut konstantními kruhovými pohyby, poměrně svižně, abyste do ní vpravili vzduch. S délkou šlehání to ale nepřehánějte, riskovali byste, že šlehačku zničíte tím, že bude příliš pevná.





Menu pro zimní pohodu

Menu

- Plátky s mascarpone a ančovičkami
- Polenta plněná sýrem provolone a salámem sopressa
- Kroupová polévka s vývarem z Gran Moravia a s hříbký
- Gnocchi s mortadellou
- Fondue s topinkami
- Kakaový dezert s mascarpone

Večeře pro pár nejbližších v těch nejchladnějších zimních dnech, s vůní polenty, hub a sýrů. Ideálně v příjemném teple u kamen nebo za romantického světla svíček.

V krbu praská dřevo, za okny leží sníh a vy za sebou máte příjemný den vyplněný procházkou v přírodě nebo zimními sporty. A na konci takového dne vás čeká honosná večeře: jako předkrm polenta, pak horká hustá polévka, lahodné gnocchi, sýrové fondue a na závěr neodmyslitelný dezert. Velké finále v podobě kávy se šlehačkou nebo bombardina, ikonického horkého nápoje, který vznikl v Itálii u těch nejznámějších lyžařských sjezdovek, aby zahřál tělo a potěšil chuťové pohárky. Všechny recepty jsou snadné a zároveň nezapomenutelné.



Recepty

■ PLÁTKY S MASCARPONE A ANČOVIČKAMI

Nakrájejte polentu z La Formaggeria Gran Moravia na osm plátků silných asi 1 centimetr a krátce je z obou stran opečte na pánvi na troše oleje. V míse smíchejte 80 g mascarpone se špetkou soli a trochou mletého pepře, krém naneste pomocí lžice na opečené plátky polenty a nakonec ozdobte ještě plátkem ančovičky a, pokud máte, tak i kouskem čerstvého kopru. Každému servírujte dva plátky.

■ POLENTA PLNĚNÁ SÝREM PROVOLONE A SALÁMEM SOPRESSA

Nakrájejte 200 g polenty na čtyři plátky silné opět asi 1 cm. 120 g sýru provolone rozkrojte

na dva plátky. Polentu krátce, asi 2 minuty, opečte na roštu a pak na dva plátky položte provolone a salám sopressa a přiklopte dalšími dvěma plátky polenty. Tyto „tousty“ rozkrojte vždy na 4 proužky, dejte je na plechu vystlaném pečicím papírem do trouby rozpálené na 200 stupňů na 5 minut. Podávejte horké, vždy 2 kousky na osobu.

■ KROUPOVÁ POLÉVKA S VÝVAREM Z GRAN MORAVIA A S HŘÍBKÝ

Připravte si vývar: do vody dejte vyvařit 200 g kůrky Gran Moravia, jejíž povrch jste nejprve lehce nožem očistili. Mezitím namočte 200 g sušených hub. V hrnci na oleji osmahněte jeden rozmačkaný stroužek česneku a jemně nakrájenou cibulku. Přidejte 200 g ječných krup a krátce orestujte. Oloupejte dva brambory, nakrájejte na kostičky a přidejte ke kroupám. Dobře promíchejte a vařte za postupného přidávání vývaru z Gran Moravia, z něhož jste předem vyjmuli vyvařenou kůrku. Po asi 20 minutách přidejte okapané houby a dovařte za častého míchání doměkka. Po sejmutí z plotny vmíchejte nastrohaný sýr Gran Moravia a oříšek másla. Polévku můžete ještě vylepšit kostičkami italského specku.

■ GNOCCHI S MORTADELLOU

Nahrubo nakrájejte 100 g mortadelly, na proužky nakrájejte 120 g omytého salátu. Na troše oleje osmahněte na oleji půlku nasekané cibule, pak přidejte mortadellu a nechte pár minut provonět. Uvařte 600 g gnocchi a pak je slité přendejte do pánve. Přidejte proužky salátu, promíchejte a prohřejte společně ještě minutku.

■ FONDUE S TOPINKAMI

Oloupejte 2 šalotky a 1 stroužek česneku a jemně je nasekejte. Rozpusťte v kastrůlku 30 g másla, přidejte šalotku s česnekem a snítku tymiánu a nechte

ovonět. Oloupejte ještě jeden stroužek česneku a vytřete jím vnitřek kastrůlky, ve kterém budete servírovat fondue. Přidejte osmahnutou šalotku s česnekem, tymián vyjměte. Vezměte 400 g sýrů Fontina a Verena, odkrojte kůrku a sýr pomocí struhadla nakrájejte na velmi tenké hoblinky. Smíchejte se 400 ml bílého vína, šťávou z půlky citronu a 4 lžicemi maizeny a vložte do kastrůlky na fondue. Vařte na velmi nízkém žáru, dokud se sýr nerozpustí. Ovoňte ještě malou skleničkou grappy a bohatě opepřete. Podávejte na malém hořáčku, aby fondue zůstalo teplé, společně s topinkami a kousky čerstvého chleba.

■ KAKAOVÝ DEZERT S MASCARPONE

Smíchejte 500 g mascarpone s 30 g moučkového cukru, 25 g holandského kakaa a lžící kakaového likéru. Na dno talíře nalijte trochu mléka a rychle v něm namočte 24 obdélníkových sušenek. Na dno hranaté mísy vyskládejte ze 6 sušenek obdélník, na něj naneste část krému, pak další vrstvu sušenek, opět krém a takto vrstvěte ještě dvakrát. Poslední vrstvu sušenek zakryjte zbytkem krému, který můžete nanést ozdobně pomocí cukrářského sáčku. Dejte alespoň na 20 minut do lednice, až do chvíle servírování.

■ KÁVA S RUMEM A ŠLEHAČKOU

Mírně ohřejte 40 ml espressa spolu se stejným množstvím rumu a dvěma lžičkami třtinového cukru. Sundejte z plotny dřívě, než začne vřít. Nalijte do skleničky s ouškem a přidejte čerstvě našlehanou šlehačku. Nakonec ozdobte kousky čokolády nebo cukrovým sypaním.

■ BOMBARDINO

V kastrůlku ohřejte 40 ml vaječného likéru, dejte pozor, aby nezačal vřít. Sundejte z plotny a přidejte 40 ml brandy, jemně zamíchejte. Přelijte do skleničky s ouškem, přidejte šlehačku, posypte hoblíčkami čokolády a ihned podávejte.



Vše, co je třeba vědět o italském polpettone

Je to snadné jídlo, které chutná opravdu všem, bez výjimky. Lze ho připravovat v nespočtu variant, v troubě, v pánvi a dokonce i bez sporáku. Italské polpettone je vlastně taková naše sekaná.

Každá rodina má svou vlastní verzi tradičního receptu, ale velmi starodávný princip zůstává v zásadě stejný: smíchat maso se zeleninou, uzeninami, sýry a dalšími přísadami a tímto dobrým pokrmem právě vytaženým z trouby nasytit celou rodinu. Sekanou je možné ohřát i následující den a také servírovat za studena, třeba v sendviči jako pohodlnou variantu oběda mimo domov nebo na výletě venku. Sekaná, stejně jako téměř všechny rodinné recepty, je pokrmem, na kterém se shodnou všichni: od dětí až po ty nejhýčkanější labužníky, dokonce i vegetariány. Jako přílohu volíme brambory, ale také ji můžete podávat s dušenou nebo restovanou zeleninou, dle sezóny.

Dokonalé maso

Pro skvělou sekanou je důležitý nejen správný mix ingrediencí, které si po promíchání zachovají svoji vlastní osobitost, ale také pečení a výběr nevhodnějšího masa. Je nezbytné, aby bylo mleté maso i trochu mastné, zabrání to jeho vysušení během pečení.

Vynikající je tedy vepřové maso a také uzeniny, například prosciutto crudo nebo mortadella, které se přidávají ke kuřecímu, telecímu nebo hovězímu masu.

Jedno jídlo, mnoho variací

Sekaná je skutečně univerzální pokrm, který je nejenom chutný a pohodlný na přípravu, ale nabízí i celou řadu kombinací, které vám napoví fantazie (nebo přebytek jídla). Můžete obměňovat druhy masa, přidávat koření a bylinky, sýry či uzeniny. Chcete-li, aby byla ještě chutnější, můžete ji naplnit nebo z ní udělat rolku. Stačí rozetřít směs mletého masa, jako by to byl základ pizzy, a naplnit sýrem, vejci natvrdo nebo nakrájeným salámem. Po dokončení směs zarolujete do fólie a nechte hodinu vychladnout v chladničce. Poté ji upečte v troubě v pečicím papíru.

Také vegetariánská

Princip sekané – tedy moudré míchání – lze aplikovat jak na různé druhy masa, tak

i na vegetariánské ingredience. Pro jemné recepty se zaručeným úspěchem můžete využít luštěnin, sýry, vejce, zeleninu. Například na cizrnovou sekanou namočte na 12 až 24 hodin 200 g cizrny, poté ji propláchněte a vařte ve 2 litrech vody asi 2 a půl hodiny. Mezitím umyjte, oloupejte a uvařte 150 g brambor; rozmačkejte je a vložte do mixéru spolu s cizrnou. Přidejte 2 vejce, 50 g sýru stracchino, 50 g sýru Gran Moravia a 100 g vypeckovaných oliv. Dochuťte solí a dobře promíchejte. Vyložte plech pečicím papírem a těsto na něj naneste do tvaru sekané; pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 30–40 minut.

Pečení? V troubě i v pánvi

Sekaná se tradičně peče v pánvi s vývarem nebo vínem, předem je třeba ji krátce osmahnout. Vynikajících výsledků však dosáhnete i pečením v troubě – důležité je zabalit maso do plátek pancetty nebo špeku, tak zabráníte jejímu vysušení a navíc bude ještě chutnější. Další variantou je takzvané pečení „v kůrce“, jehož docílíte zabalením sekané do listového těsta. Pro lehčí verzi můžete sekanou péct zabalenou do alobalu, společně s půlkou naběračky vývaru, aby zůstala měkká.

Tri recepty, které určitě zkusíte



1. Tradiční polpettone

Ve velké misce smíchejte 500 g mletého masa (300 g telecího a 200 g vepřového), 100 g mleté mortadelly, 50 g mleté šunky prosciutto crudo, 50 g chlebové střídky namočené v mléce a vymačkané, 80 g sýru Gran Moravia, špetku muškátového oříšku, půl stroužku česneku, snítka nasekané petrželky a 2 vejce. Ochutíte solí a pepřem a přidávejte strouhanku, dokud nedosáhnete pevné konzistence. Zabalte do fólie a nechte asi hodinu odpočívat v chladničce. Pečicí papír posypte strouhankou, položte na něj těsto a s jeho pomocí ho stočte tak, abyste získali klasický podlouhlý tvar sekané. Pak sekanou vložte do hrnce s olejem a oříškem másla a ze všech stran opečte. Když je směs dozlatova, přidejte několik naběraček vývaru a vařte na mírném ohni asi 60 až 75 minut, podle potřeby podlévejte vývarem. Vyjměte sekanou, do výpeku přidejte trochu mouky, pozor, aby se vám nevytvářily hrudky, a vařte 2–3 minuty do zhoustnutí. Sekanou nakrájejte na plátky a podávejte s omáčkou z výpeku spolu s bramborovou kaší nebo pečenými bramborami.

NÁKUPNÍ SEZNAM: 300 g mletého telecího masa, 200 g mletého vepřového masa, 100 g mleté mortadelly, 50 g mletého prosciutto crudo, 50 g chlebové střídky namočené v mléce a vymačkané, 80 g sýru Gran Moravia, muškátový oříšek, 1/2 stroužku rozmačkaného česneku, 1 snítka nakrájené petrželky, 2 vejce, strouhanka dle potřeby

2. Sekaná bez pečení s tuňákem a brambory

Vařte 500 g brambor ve vroucí vodě po dobu 20 minut. Mezitím očistěte 2 mrkve, nakrájejte je na tyčinky a orestujte na pánvi s oříškem másla, dokud nejsou křupavé a dozlatova. Brambory oloupejte ještě teplé, rozmačkejte je a posolte. Přidejte 320 g okapaného tuňáka, 100 g ricotty a trochu nasekané petrželky. Rozložte alobal, potřete ho olejem a do středu umístěte část těsta; naskládejte na něj mrkvové tyčinky, přidejte další těsto a postup opakujte, dokud nezískáte oválnou sekanou. Zaviňte do alobalu a nechejte asi hodinu a půl odpočívat v chladničce. Mezitím si připravte obalovací směs tak, že nahrubo nasekáte 150 g tarallek nebo grissin, citronovou kůru, olivy a kapary. Nyní vyjměte sekanou z chladničky, opatrně ji rozbalte, obalovací

směs rozložte na sekanou a válením tlačte, dokud směs dobře nepřilne. Nakrájejte a podávejte s trochou majonézy.

NÁKUPNÍ SEZNAM: 500 g brambor, 320 g tuňáka v oleji, 100 g ricotty, čerstvá petržel, 2 mrkve, 150 g taralli, 1 citron, 1 čajová lžička nakládaných kapar, 1 čajová lžička vypeckovaných oliv

3. Sekaná s třemi surovinami

500 g tenkých plátků pancetty rozložte na alobal tak, abyste vytvořili základ. Smíchejte 500 g mletého kuřecího masa s 500 g ricotty, dochuťte solí a pepřem a směs rukama naneste na základ z pancetty a vytvarujte jako sekanou. Zabalte pancettou a uzavřete do alobalu. Do pekáče nalijte sklenici vývaru a směs v alobalu umístěte do středu. Pečte v troubě na 200 stupňů asi 20 minut. Podávejte s krémovou bramborovou kaší.

NÁKUPNÍ SEZNAM: 500 g mletého kuřecího masa, 500 g pancetty nakrájené na tenké plátky, 500 g ricotty



Jídlo s bohatou historií

Polpettone, které není ničím jiným než velkolepou verzí masových kuliček z 15. století, se objevuje v knize receptů od Bartolomea Scappiho z roku 1570, kde je zmíněna verze „po římsku“, plněná plátky špeku. Původně se připravovalo z masa nasekaného nožem a svého definitivního posvěcení se dočkalo v 18. století, kdy se mleté maso etablovalo v italské kuchyni. Recepty tehdy obvykle počítaly s použitím piniových semínek, chlebové střídky a rozinek.



Naši prodavači doporučují



**Jiřina
Lážňovská**
Praha
Florentinum

Tipy vám tentokrát posílají naši kolegové z Prahy, Brna a Zlína.

Podzimní novinkou v našem sortimentu je mostarda vicentina, tradiční italská specialita, která se vyrábí z kdoulového pyré, hořčice a nakrájeného kandovaného ovoce. Tradiční receptura je stará více než sto let a jde tak o skutečnou klasiku. Mostarda má příjemnou a zajímavou chuť, ve které se harmonicky mísí sladké tóny se slanými. Italové ji rádi kombinují se sýry, vařeným masem i pokrmy ze zvěřiny, o Vánocích ji servírují spolu s moučníky panettone a pandoro. Určitě doporučuji vyzkoušet právě s některým z našich panettone.

Všem milovníkům másla s velkou radostí doporučuji naše ochucené máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, které nabízíme ve třech variantách: s uzenou solí, s pažitkou a s rozmarýnem. Snadno je rozlišíte díky etiketě, kterou lepíme na každý kousek zvlášť. Abychom vyšli vstříc potřebám zákazníků, krájíme máslo přímo v prodejně z velkých bloků na různě velké porce, proto si můžete vybrat takovou velikost balení, jaká vám bude v daný moment nejvíc vyhovovat. Máslem můžete ochutit šťavnatý kousek masa, mým tipem je ale klasika: máslo namazané na plátku čerstvého křupavého chleba.

**Magda
Machalíčková**
Zlín



**Pavína
Formánková**
Brno-Královo
Pole

Sváteční období si žádá mimořádné víno. Proto bych z Králova Pole chtěla čtenářům magazínu představit výjimečná vína značky Cantine Ceci v netradičních hranatých lahvích, která skvěle doplní sváteční stůl. Bílé suché víno Malvasia vyrobené ze stejnojmenné odrůdy, růžové Rosé z odrůdy Pinot Nero i červené Lambrusco z řady Otello jsou vína perlivá, a tak se hodí pro všechny speciální příležitosti, kde hrají prim bublinky. Určitě bych je ale doporučila i jako skvělý dárek pro vaše blízké či přátele, stačí jen vědět, zda preferují bílé, růžové či červené ☺.

KUCHAŘKA

Bruschetta se salsicciou a mozzarellou

Suroviny:

starší chleba
150 g klobásky salsiccia 
150 g mozzarely filone 
snítka rozmarýnu
špetka černého pepře
2 lístky šalvěje

Příprava:

Mozzarellu nakrájejte na kostičky. Nakrájejte 8 plátků chleba. Nasekejte rozmarýn a šalvěj. Salsicciu nakrájejte na malé kousky, dejte ji na pánev, přidejte bylinky, špetku černého pepře a opečte. Když je hotová, přesuňte ji do mísy k mozzarelle nakrájené na kousky a vše promíchejte. Směs naneste na plátky chleba, dejte je na plech a vložte do trouby rozehřáté na 200 stupňů. Pečte, až bude povrch dozlatova. Ihned podávejte.



Zapečené brambory s uzeným sýrem

Suroviny:
300 g uvařených brambor • 150 g plátků
provolone affumicato nebo scamorza
affumicata 🍷 • extra panenský olivový
olej 🍷 • sůl 🍷 • lžice oregana • pepř

Příprava:
Uvařené oloupané brambory nakrájejte
na silnější plátky a vložte je do zapékací
mísy. Poprašte je nadrčeným oreganem,
solí a pepřem a přelijte olivovým olejem.
Dobře promíchejte a rozprostřete
rovnoměrně v míse. Na brambory položte
plátky sýru a dejte do trouby předehřáté
na 180 stupňů asi na 10 minut nebo
do chvíle, než se sýr začne rozpouštět.
Vyjměte z trouby a ihned podávejte.

300 g uvařených brambor • 150 g plátků
provolone affumicato nebo scamorza
affumicata • extra panenský olivový
olej • sůl • lžíce oregana • pepř

Uvařené oloupané brambory nakrájejte na silnější plátky a vložte je do zapékačí misky. Poprašte je nadrčeným oreganem, solí a pepřem a přelijte olivovým olejem. Dobře promíchejte a rozprostřete rovnoměrně v misce. Na brambory položte plátky sýru a dejte do trouby předehřáté na 180 stupňů asi na 10 minut nebo do chvíle, než se sýr začne rozpouštět. Vymějte z trouby a ihned podávejte.

okoládové placičky
novské

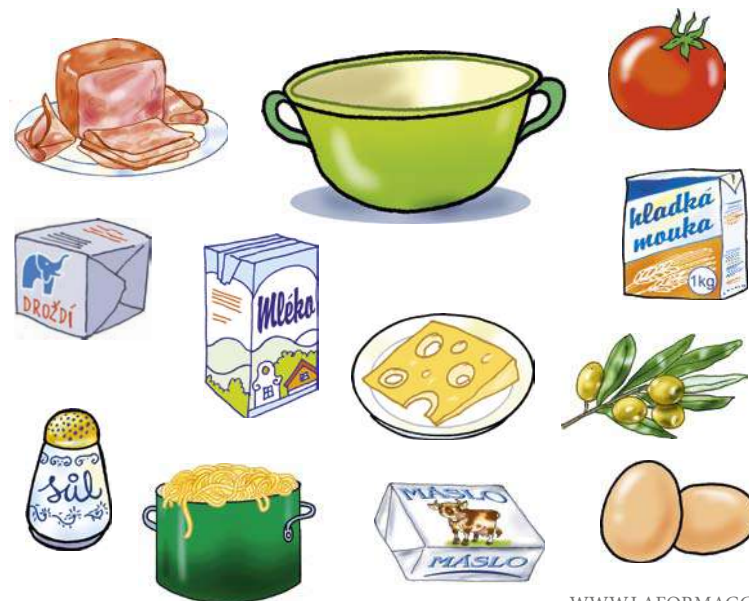
A stack of seven dark, round chocolate cookies with visible hazelnut pieces inside. The cookies are dusted with powdered sugar. They are arranged on a light blue ceramic plate. Scattered around the base of the stack are several whole hazelnuts and some broken pieces of the cookies. The background is a soft, out-of-focus light grey.

300 g hladké mouky • 200 g másla

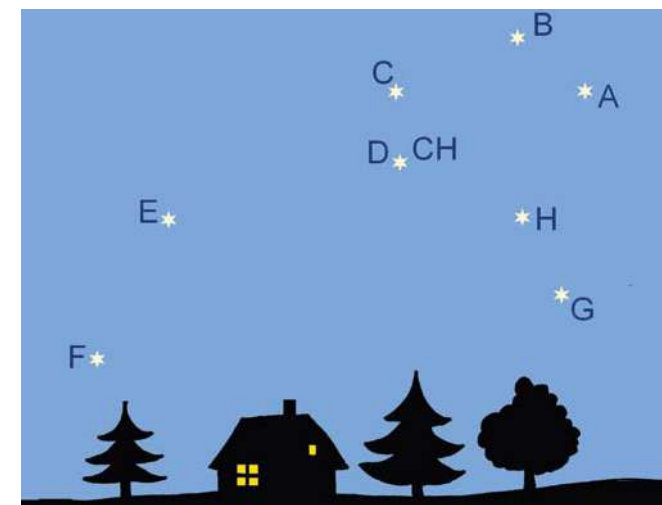
- 100 g cukru moučka • 1 žloutek
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 170 g celých liskových oříšků

Celé lískové oříšky namočte na 2 hodiny do studené vody. Z ostatních přísad vypracujte těsto, pak do něj přidejte dobře osušené oříšky, vše důkladně propracujte. Těsto rozdělte na 4 díly, z každého dílu váleček, dejte do fólie a na 24 hodin do lednice. Nakrájejte na plátky, upečte ve vyhřáté troubě cca 10 minut při 170 °C, ještě horké je obalte v moučkovém cukru.

Vyber 5 ingrediencí, které potřebuješ na přípravu vánočky. Pozor, spoustu z nich do vánočky nepatří.



Spoj písmena tak, jak jdou za sebou v abecedě
a na obloze se ti ukáže souhvězdí Lva.





VOCABOLARIO: INVERNO IN MONTAGNA



hory = montagne
zima = inverno
sníh = neve
lyže/lyžovat = sci/sciare
sáňky/sáňkovat = slitta/andare in slitta
čepice = berretto
bunda = giacca
sjezdovka = pista da sci
les = foresta
čaj = tè
zajíc = lepre

KRIS-KROS

Jak se jmenuje známý horský masiv italských Alp, který je velmi oblíbený všemi lyžaři?

2 písmena
IQ
IT

3 písmena
COP
DNO
NIT
PUK
RET
STO
TEP
ZDI

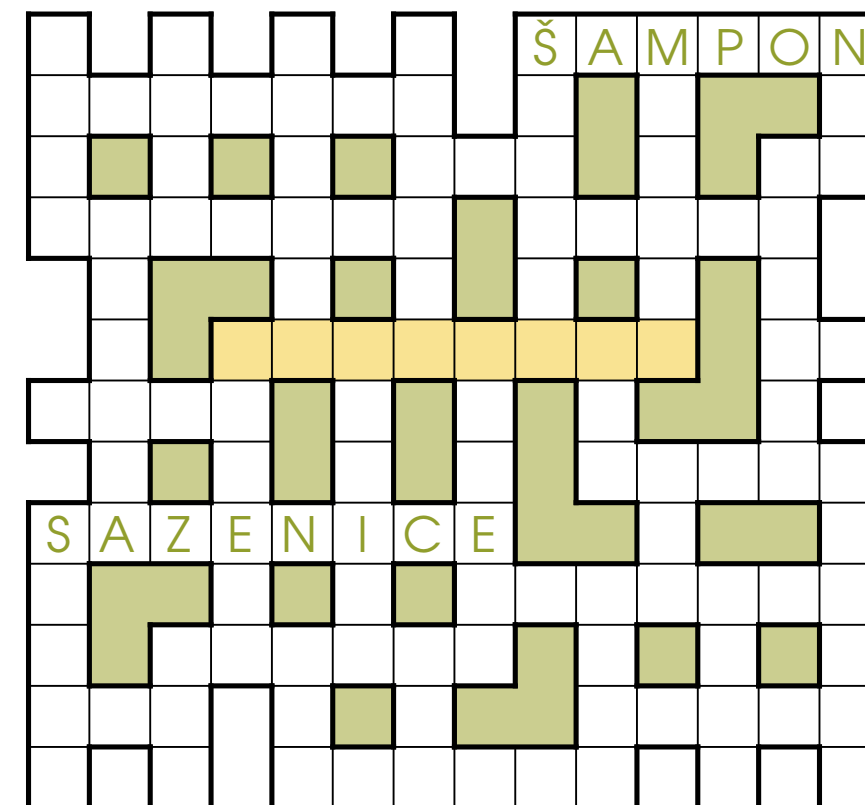
4 písmena
BLOK
JÁMA
LESK
ŘEPA
ÚPON

5 písmen
OCEÁN
OSMÁK
PSINA
STÁDO

6 písmen
APAČKA
CAPART
DAREBA
DOMINO
INDIÁN
JEZERO
KOTLÍK
LAVINA
MEZERY
MOMENT
OBLEVA
~~ŠAMPON~~
ŠPIONI

7 písmen
EXPLOZE
KONVICE
NEBOJSA

8 písmen
~~SAZENICE~~



Tajenka: DOLOMITY



Vánoční ozdoby na stromeček k vybarvení

Stránku podlep bílým silnějším papírem. Ozdoby si vybarví dle libosti, vystřihní, provleč šňůrkou nebo nití a můžeš je zavěsit na stromeček či na větve ve váze.



Tortelli di zucca *dýňové tortelli*

Suroviny: (na cca 20 ks tortelli)

na těsto: 100 g hladké mouky • 1 vejce • špetka soli
• lžička olivového oleje 🍴
na náplň: 150 g dýně hokaido • lžíce olivového oleje 🍴
• hoblínky sýru Gran Moravia na posypání 🍴
• strouhaný muškátový oříšek • 5 ks rozmačkaných
sušenek Amaretti 🍴 • máslo 🍴 • sůl 🍴 • pepř

Příprava:

Smíchejte suroviny na těsto a dobře je prohněťte. Těsto zabalte do fólie a nechejte je odpočívat v chladničce cca ½ hodiny. Mezitím připravte náplň do těstovin. Dýňi nakrájejte a dejte na plech s pečicím papírem. Pokapejte ji olivovým olejem a dejte péci do vyhřáté trouby při 170 °C na cca 20 minut. Poté nechejte dýňi vychladnout, rozmačkejte a zamíchejte ji s ostatními surovinami na náplň. Těsto rozválejte na dva stejně tenké pláty. Na jeden z nich pokládejte hromádky náplně vedle sebe. Jakmile je hotovo, tak tento plát zakryjte druhým a v mezerách těsto přitlačte. Aby se při krájení rádýlkem tortelli nelepily, tak mezery natřete rozšlehaným žloutkem s trochou vody. Jednotlivé tortelli poté uvařte v osolené vodě cca 3 minuty. Na talíři je pokapejte rozpuštěným máslem a posypte hoblínkami sýru Gran Moravia.

Kuře supreme s pastinákovým pyrém

Suroviny pro 4 osoby:

4 kuřecí prsa s kůží • ½ kg pastináku
• 150 g másla 🍴 • 100 ml smetany
na šlehání 🍴 • olivový olej 🍴 • mléko 🍴
• malé brambory • sůl 🍴 • pepř • tymián

Příprava:

Začněte přípravou pastinákového pyrém. Na kostičky nakrájený pastinák orestujte na olivovém oleji. Zalejte ho mlékem a vařte do měkka (cca 15 minut). Poté slejte přebytečné mléko, přidejte smetanu a máslo a mixujte ručním mixérem. Dle potřeby můžete přidat mléko, smetanu nebo máslo. Dále rozpulte malé brambůrky, osolte je a opepřete. Zakapejte olivovým olejem, promíchejte je na plechu a pečte je při 200 °C cca 20 minut. Kuře osolte, opepřete, přidejte tymián a poté jej na pánvi na olivovém oleji orestujte ze všech stran. Kuře přendejte do pekáče a dopečte jej v troubě cca 5–10 minut při 200 °C.



Polenta e cinghiale

polenta s divočkákem



Suroviny pro 6 osob:
1 kg plece z divočka • 1 mrkev • 1 cibule
• 150 g celeru • 1 lžíce oleje na orestování
• koření: rozmarýn, tymián, šalvěj,
petržel zelená, 3 x bobkový list, nové
koření, pepř, sůl • 1 l vývaru
• 1 dcl červeného vína • polenta
Caserecchia • olivový olej

Příprava:
Zeleninu nakrájejte na menší kousky,
osolte ji a orestujte na lžici oleje.
Přidejte na kousky nakrájené maso
(cca 4 x 4 cm) a restujte vše dohromady.
Přidejte koření mimo sůl. Přilejte čer-
vené víno a až se odpaří, podlijte maso
částí vývaru. Na hrnec dejte poklici a při
nízké teplotě duste maso minimálně
3 hodiny. Maso míchejte a podlévejte.
Až na konci maso osolte a opepřete.
Hotovou polentu nakrájejte na kostky či
nudličky a osmažte ji na olivovém oleji.

Casarecce s houbami a sýrem

Taleggio

Suroviny pro 3–4 osoby:
400 g krátkých těstovin (můžete připravit
z jakýchkoli krátkých těstovin) • 400 g hub
• 200 g sýra taleggio • máslo
• olivový olej • česnek • zelená petržel
• sůl • pepř

Příprava:
Těstoviny vařte dle návodu. Mezitím
na pánvi dejte trochu olivového oleje
a máslo a orestujte nakrájené houby. Po chvíli
přidejte na plátky nasekaný česnek, zlehka
jej zarestujte a podlijte vodou z vařících se
těstovin. Do pánve nadrobte sýr, přidejte
2 lžíce másla a pozvolna sýr nechejte
rozpustit. Jakmile je rozpustěn, do pánve
přidejte slité těstoviny a na talíři je posypejte
zelenou petrželí.



Pokrmý 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



Kdo ji dobře, žije dobře

10x ZBLÍZKA

Panettone

Mouka, droždí, vejce, máslo
a cukr, a jako třesnička na dortu
rozinky a kousky kandovaného
cedrátu: takový je symbol Vánoc,
panettone. Vznikl v Miláně, ale dnes
tento moučník nezná hranice. Jaká
jsou jeho tajemství? Podívejme se
na 10 věcí, které jste o něm možná
nevěděli.



1. NA POČÁTKU BYLO TĚSTO

O panettone se mluví již v roce 1549.
Jeden kuchař z Ferrary uvádí ve své ku-
chaře sladkou focacciú připravovanou
v Miláně u příležitosti Vánoc: nejsou v ní
ještě rozinky a kandované ovoce, ale
těsto je už stejné.

2. LEGENDA O „PAN DEL TONI“

Kolem zrodu milánského panettone
koluje řada legend. Ta nejvíce přijímaná
odkazuje na dobu Ludvíka Mouřenína:
při přípravě vánočního banketu zapo-
mněl dvorní kuchař sladkou focacciú
v troubě a spálil ji. Jeden mladý učeň,
Toni, situaci zachránil tím, že vymyslel
pečivo ze zbylého těsta, másla, kando-
vaného ovoce a rozinek: úspěch „pan
di Toni“ (Toniho chleba) byl okamžitý.

3. KDO DAL PANETTONE TVAR?

Zpočátku mělo panettone podobu
obrovského bochníku. Nepoužívala
se žádná forma, a tak zůstával jeho
tvar nízký a široký. V roce 1920 vše
změnil Angelo Motta, když těsto ovinul
do pruhu papíru a tak vznikl jeho dnes
známý klasický „houbovitý“ tvar.

4. „SVATÝ BLAŽEJ BLAHOŘEČÍ KRKU I NOSU“

Kousek panettone k zažehnání bolesti
v krku a nachlazení. V Miláně se z pa-
nettone konzumovaného o Vánocích
odkládá vždy jedna porce, která se pak
dělí 3. února, na svátek sv. Blažeje. Jde
o tradiční smířlivé gesto a vynikající
omluvu pro to, abyste si mohli na pa-
nettone ještě jednou pochutnat.

5. PANETTONE A ETIKETA

Panettone se jí rukama tak, že plátek
držíte v levé ruce a pravou rukou
z něho oddělujete malé kousky. Existu-
je ale jedna výjimka: pokud panettone
podáváte společně s krémem, položte
plátek na talíř. Dezertní vidličkou při-
držujte panettone a lžičkou oddělujte
kousky a vkládejte spolu s krémem
do úst. Poznámka: panettone se
servíruje na stůl společně se sezónním
ovocem, nikdy s kávou.

6. SLADKOST, KTERÁ MÁ RÁDA TEPLO

Čím vyšší je teplota, tím lepší bude
panettone. Experti radí nechat ho před
podáváním alespoň jeden den v době
vytopeném prostředí, bude tak měkčí
a lépe se uvolní všechna aroma.

7. PRO SKVĚLÉ PANETTONE JE TŘEBA VELKÝ FORMÁT

Jeden z faktorů, které podmiňují
úspěch panettone, je jeho správné
vykynutí: proto ze sebe vydá to nejlep-
ší, když je ve velkých formátech, kde
větší objem napomáhá udržet vlhkost
a podporuje celý tento proces.

8. PANETTONE I V LÉTĚ

Tento nejklaštější zimní moučník se
dnes jí nejen o Vánocích. A ne vždy ve své
původní podobě. V létě na něj můžete
například narazit v podobě zmrzliny: to je
skutečná pochoutka.

9. CHUTNÉ KOMBINACE

Pokud servírujete panettone samotné,
skvěle ladí se slámovými víny. Co se
krému týká, k panettone může být
klasický z mascarpone, ale také žloutkový,
zabaione, oříškový a pistáciový krém nebo
horké maliny. A když panettone zbyde?
Zkuste ho k snídani nakrájené na kostič-
ky, rozpečené nebo opečené na pánvi
na troše másla.

10. PANETTONE MIMO MILÁN

Pro ty nejmladší vznikají dnes nové regi-
onální receptury panettone po celé Itálii,
od severu po jih. Mezi mnoha variantami
vyniká ta sicilská: ať už s pistáciemi z Bronte
nebo s čokoládou z Modiky.

foto: Loison



Bezchybní u stolu: desatero etikety

Elegantní gesta a dodržování několika jednoduchých pravidel bontonu jsou jednou z hlavních součástí ideální večeře.



Večeře, čas strávený s rodinou, oslavy... V zimě určitě nechybí významné příležitosti k přijímání hostů a setkávání se s blízkými u stolu, na kterém je prostřena spousta dobrot. Někdy ale, ať už z roztržitosti nebo ze zlovyku, zapomínáme na to, že tou nejhezčí ozdobou stolu je bonton. Nabízíme proto desatero

věcí, kterým se u stolu vyhněte, alespoň pokud jste na starém kontinentu. Jde o jednoduchá pravidla, která se určitě vyplatí dodržet, a k tomu pár triků jak pro hostitele, tak pro hosty.

1. Mluvení při jídle

Mluvit a přitom žvýkat, to se nedělá a je to všeobecně známo. Toto pravidlo bontonu je staré jako sám svět, a i když si ústa zakryjete rukou, moc tomu nepomůžete. Lepší je dělat nejdřív jedno a pak druhé, a to nejen kvůli bontonu, ale i kvůli správnému trávení.

2. Lokty na stole

U stolu sedíme rovně a lehce se nakloníme, když neseme jídlo k ústům. Když nejíme, ruce mají být položeny na okraji stolu. Žádné lokty, ani ruce pod bradou.

3. Nůž v ústech

Nůž má jediný účel: krájet jídlo. Toto pravidlo slušného chování má jasně danou funkci, protože s ostrým nožem hrozí riziko ublížení na zdraví. Ať už je typ nože jakýkoliv, nepoužívejte ho ani jako vidličku, ani místo lžice.

4. Mávání přiborem

Pokud jej zrovna nepoužíváme pro krájení nebo konzumaci, má být přístroj opřen o talíř s rukojetí ven. Pokud jsme již dojedli, přístroj má být položen paralelně uprostřed talíře.



5. Čištění nože o vidličku

Nejenom že vidličku k čištění nože nemáme používat, dokonce si nemáme ani pomáhat nožem při sbírání posledních drobečků, které na talíři zůstaly. Každá část příboru má svoji funkci.

6. Naklonění talíře k sobě

Nakláníte talíř k sobě, abyste vybrali poslední zbytek polévky? Je to nejen proti bontonu, ale také méně efektivní. Nakloňte talíř naopak od sebe směrem ke středu stolu. Zabráníte tak zašpinění svého oblečení i ubrusu.

7. Hlasité usrkávání

Polévky a vývary nechte jemně vklouznout do úst jednoduchým nakloněním lžice, bez hlasitého usrkávání. U vývarů nakloňte lžici přes bok, u hustých polévek přes špičku.

8. Použití párátka

Není to elegantní, a navíc si můžete podráždit dásně. Pokud vám něco zůstane mezi zuby, nebojte se vstát od stolu a na toaletě tento problém diskretně vyřešit.

9. Přibližování nosu k jídlu

Vůně, která se line z talířů, je bezpochyby jednou z nejpříjemnějších radostí u stolu. Talíř ale nezvedejte ze stolu, ani nenakláníte hlavu k talíři, abyste k vůni blíže přivoněli. Nechte, ať vám vůně sama přirozeně připluje k nosu.

10. Pobrukování na znamení spokojenosti

Ať už je pokrm sebelepší a večeře vás velmi těší, vyhněte se pobrukování a dalším zvukům vyjadřujícím vaši spokojenost. Postačí několik jasných slov uznání, kterými hostitele pochválíte.



Být hostitelem je umění.

TIPY A TRIKY

■ USPOŘÁDANÝ STŮL

Pěkný kompletní servis nebo spousta různých talířů, které ale dokážete stylově propojit, to jsou nejlepší způsoby, jak servírovat večeři na stůl. Ať už je menu jakékoliv, prostřete všechny části příboru a sklenice tak, jak vyžaduje bonton. Jen pokud nepočítáte s dezertem, můžete vynechat dezertní příbor.

■ ZDOBIT, ZDOBIT, ZDOBIT

Vytvořte si doma dekorace určené do středu stolu a pěkné jmenovky. Využijte květiny, zeleninu, ovoce, včetně toho sušeného, svíčky, stuhy, šišky apod. I ten nejjednodušší stůl promění svůj vzhled třeba jen díky drobné dekoraci. Nic ale nepřeháněte: přehnaně nazdobený stůl je nakonec horší než ten nezdobený.

■ NE PAPIRU A PLASTU

Papírové ubrusy, plastové příbory, nádoby či sáčky: těmito věcem se při večeři pro hosty vyhněte. To samé se týká plastových lahví. Co je dobré pro piknik, je zakázáno při elegantních příležitostech.

■ UMĚNÍ DÁRKŮ

Není dobré přijít na návštěvu s prázdnými rukama. Přineste dárky zabalené tak pěkně, že by bylo skoro škoda vyhodit i samotný obal. Když je papír a stuha opravdu vyladěná, už samotné zabalení je dárkem samo o sobě. Pokud neumíte při balení dárků čarovat, zkuste zvolit zdobené dárkové krabičky nebo sáčky. Chcete-li vytvořit originální balení, použijte zbytky starých not či starých knih, novinový či balicí papír a zbytky látky a krajky k ozdobení.

■ HARMONOGRAM PŘÍPRAVY

Sestavte si harmonogram přípravy: abyste hosty přijali s grácií a bez zádrhelů, je dobré začít odtud. Sepište si seznam věcí, které je třeba udělat, a to v chronologickém pořadí. Zjistíte, co vám doma chybí a s čím budete potřebovat pomoci. Udělejte vše pro to, aby při příchodu hostů už bylo vše připraveno a vy se mohli naplno věnovat jen jim.

■ INFORMUJTE SE O HOSTECH

Abyste si byli jistí, že neuděláte chybu, informujte se předem o alergiích, intolerancích a chutích hostů, kteří se večeře zúčastní.

■ VYHNĚTE SE EXPERIMENTŮM

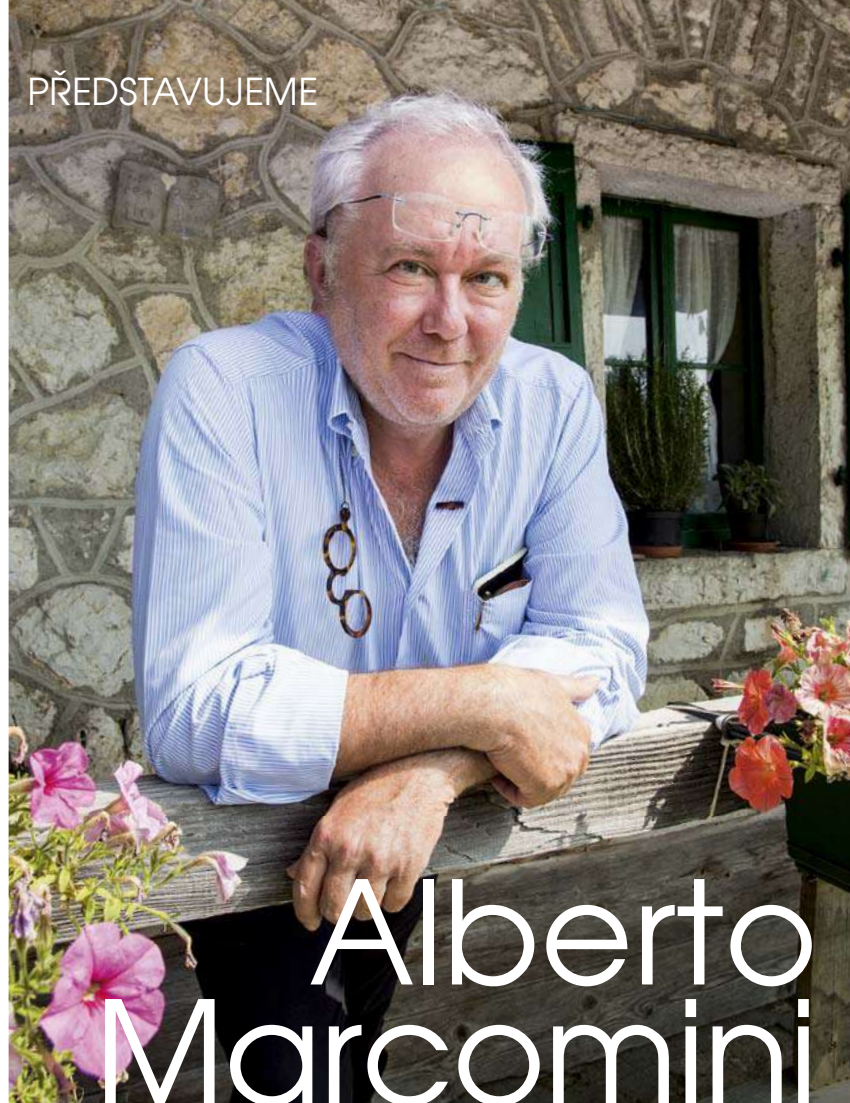
Večeře s hosty není ta pravá příležitost pro zkoušení nových receptů. Vsaďte raději na jistotu s pokrmy, které umíte opravdu dobře nebo které jste si už někdy předem s úspěchem vyzkoušeli.

■ DOCHVILNOST JE POVINNOSTÍ

Ať už jste hostitelé nebo hosté, tím nejdůležitějším pravidlem je dochvilnost. Je povolena tolerance zpoždění do deseti minut, ale lepší je toho nezneužít.

■ PROSTOR PRO ODPOČINEK

Kromě menu je důležitá také příjemná odpočinková atmosféra u stolu. Zakázány jsou debaty, včetně těch rodinných. Ty nechte pro jiné, vhodnější příležitosti.



Alberto Marcomini

Novinář a spisovatel, „reportér chutí“, ale hlavně velký odborník na sýry, jehož kniha „Camminare la terra dei formaggi“ letos získala ocenění „Nejlepší kniha roku“ v prestižní mezinárodní soutěži Gourmand World Cookbook Awards.

Alberto Marcomini před časem navštívil Moravu, zná naše sýry i máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, a tak jsme využili příležitosti a položili mu několik otázek. K odpovědím pak přidal i několik zajímavých receptů pro čtenáře La Formaggeria Magazine.

Jak se zrodila vaše velká láska k sýrům?

Moje vášeň pro sýry vznikla před mnoha lety v Toskánsku, kde jsem bydlel. Jeden soused pásl ovce na mém pozemku a za to mi vždy daroval několik caciott. Takto jsem se tedy dostal k sýrům, chtěl jsem pochopit to kouzlo, díky kterému se mléko mění v pevnou hmotu. Bylo to pro mne překvapující!

První věc, která mne po příjezdu na Moravu zaujala, byla příroda. Malebné kopečky s pastvinami a bujná, neznečištěná příroda. Při návštěvě stáji, kde mají krávy spoustu místa a mohou v absolutním klidu přežvykovat vojtešku i další pící, jsem hned pochopil, že mléko od těchto krav musí být vysoce kvalitní. A tak když ochutnávám sýry Gran Moravia nebo Verena, vždy mne dostanou chuť a vůně mléka. Máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale se skvěle roztírá, je příjemně lahodné a překonává tak i mnohé z nejslavnějších francouzských či německých másel, a to už je co říci. Moc se mi líbily také malé vesničky, uklizené a čisté. Kdybych mohl, přestěhoval bych se tam.

Co vám nejvíc chutnalo z české kuchyně a českých specialit?

Česká kuchyně je tím druhem kuchyně, která mně osobně chutná. Tradičně bohatá na brambory, ostatně vždy moc dobré, na polévky a na maso připravované na mnoho způsobů, nemluvě o knedlicích, které se hodně podobají knedlíkům z Trentina, canederli trentini.

Mohl byste našim čtenářům nabídnout nějaké speciální tipy k sýrům Gran Moravia a Verena a k máslu Burro Superiore Fratelli Brazzale?

Sýr Gran Moravia i máslo si nejlépe vychutnáte jednoduše takto: stačí ochutit těstoviny máslem rozpuštěným ve vodní lázni nebo přímo zamíchaným do horkých těstovin a pak vmíchat dostatečné množství nastrouhaného sýru Gran Moravia. Ujišťuji vás, že výsledek je vynikající! A pak také chléb s máslem a ančovičkami: s máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale je tato italská klasika dokonalá. Nebo si stačí představit, jak výborné budou sušenky upečené z tohoto másla: bude to skvělá snídaně, díky které den začnete ve velkém stylu. Způsobů, jak tyto produkty použít a vychutnat, je ale mnohem víc. Oba sýry i máslo se hodí do spousty receptů, ať už je to risotto, maso nebo pizza. Měkká Verena je vhodná do zapékaných pokrmů, např. lasagní, zapečených brambor se šunkou nebo uzeným. Se sýry Verena a Gran Moravia můžete krásně připravit i klasický lilek alla parmigiana. Hoblinky Gran Moravia zase dodají skvělou chuť zeleninovým pokrmům, ať už půjde o recepty zapékané v troubě nebo o saláty z čerstvé zeleniny. A ještě jeden tip, tentokrát na využití ochucených másel: ta významně obohatí brambory, rýži nebo bruschetty. Na závěr si dovoluji nabídnout několik receptů pro čtenáře magazínu.



■ TATARÁK Z IRSKÉHO HOVĚZÍHO SE TŘEMI MÁSLY

200 g hovězího (irský Angus), ½ lžičky citronové šťávy, ½ lžičky hořčice, 1 a ½ lžičky extra panenského olivového oleje 🍴, sůl 🍴, pepř, 3 plátky dobrého chleba, lžička másla s pažitkou 🍴, lžička másla s uzenou solí 🍴, lžička másla s rozmarýnem 🍴

Hovězí nožem jemně nasekejte do vámi požadované konzistence, dejte do misky, přidejte olej, hořčici, citronovou šťávu, sůl a pepř a dobře promíchejte. Opečte plátky chleba pěkně dokřúpava a nechte vychladnout. Na vychladlý chléb namažte tři druhy másla, vždy na jeden plátek jeden druh. Servírujte na talíři, tatarák vytvarujte s pomocí kulaté formičky.

■ KROUPOTO S HOUBAMI A SÝREM GRAN MORAVIA

100 g ječných krup, 250 g sušených hub, 40 g cibule, 400 ml zeleninového vývaru, 40 g extra panenského olivového oleje 🍴, 30 g másla Burro Fratelli Brazzale 🍴, 90 g sýru Gran Moravia riserva 🍴, lžice nasekané pažitky, sůl 🍴, pepř

Najemno nasekejte cibuli a nechte ji na pánvi na nízkém žáru asi 5 minut restovat na oleji. Přidejte houby, které jste předem namočili, a asi 2 minuty míchejte. Přidejte kroupy a promíchejte, aby se promísily vůně. Přidejte ohřátý vývar, ponechte si několik naběraček bokem, osolte a opepřete. Přiveďte k varu a na středním žáru vařte, až bude vývar téměř vstřebaný. Pokud bude třeba, postupně přidávejte zbylý vývar až do chvíle, kdy budou kroupy optimálně uvažené. Na konci vaření sundejte z plotny a vmíchejte máslo, olivový olej a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Nechte 3 minutky odležet a pak podávejte poprášené pepřem a ozdobené pažitkou.



■ LILKOVÉ MILLEFOGLIE SE SÝREM VERENA A KONFITOVANÝMI RAJČÁTKY

2 středně velké lilky, 500 g nastrouhaného sýru Verena 🍴, 400 g rajčatové passaty 🍴, 20 cherry rajčátek, 4 g sušeného oregana, 4 g pažitky, 4 g majoránky, 25 g cukru, 15 g soli 🍴, 5 g pepře, 2 lžice extra panenského olivového oleje 🍴, 10 lístků čerstvé bazalky

Lilek nakrájejte na plátky silné asi 1 cm, osolte a nechte 10 minut vypotit. Troubu rozehejte na 130 stupňů, cherry rajčátka překrojte napůl a položte je na plech vystlaný pečicím papírem rozkrojenou stranou nahoru. Ochuťte olejem, solí, pepřem, cukrem, bylinkami a dejte do trouby asi na 1 hodinu a 40 minut (konfitovaná rajčátka lze připravovat při různých teplotách již od 60 stupňů, mění se pak samozřejmě časy pečení). Plátky lilku ogrilujte asi 2 minuty z obou stran na středním žáru. Na plech vystlaný pečicím papírem rozložte první část lílků pěkně vedle sebe, zalijte trochou rajčatové passaty, posypte nastrouhanou Verenou a na různá místa položte lístky bazalky. Zakryjte druhou vrstvou lílků, zbývajícím sýrem Verena a ještě trochou passaty, a na závěr opepřete. Dejte péct při 190 stupních asi na 15 minut. Po vytažení z trouby nechte 5–6 minut vychladnout a pak podávejte společně s konfitovanými rajčátky, ozdobené lístky bazalky a trochou olivového oleje.



Alberto Marcomini



je novinář, spisovatel, expert na sýry, kterému byl v roce 1990 udělen titul Chevalier et Maitre fromager. Jako odborník spolupracuje na různých TV pořadech společnosti RAI, dlouhodobě spolupracuje

také s kanálem Tg5 společnosti Mediaset. Vedl celou řadu konferencí, seminářů a kurzů jak v Itálii, tak v zahraničí (Londýn, Paříž, Lisabon, USA, Rusko, Japonsko), při nichž neustále propaguje kulturu sýrů a hodnoty sýrařského umění. Jeho poslední kniha, Camminare la terra dei formaggi, získala ocenění Nejlepší kniha roku v kategorii „Cheese and milk“ v nejvýznamnější mezinárodní soutěži Gourmand World Cookbook Awards.



5 tipů do tašky

Zimní výběr specialit ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia



1

Vermentino

Tiché bílé víno Vermentino značky Cecchi je cuvée vyráběné z vinných hroznů pěstovaných v oblasti Maremma v Toskánsku. Rodina Cecchi vyrábí vína již více než 125 let a soustředí se zejména na taková, která jsou typická pro danou oblast Toskánska. Takové je i Vermentino, svěží víno s tóny šťavnatého tropického ovoce, které se hodí ke zralým sýrům, jako jsou Gran Moravia či Asiago stravecchio. Zvolit jej můžete také k tradičnímu italskému aperitivu či k pokrmům z mořských plodů a rýže.

TIP: Od stejného vinařství nabízíme také klasické toskánské červené Chianti a červené Morellino di Scansano vyráběné z další typické toskánské odrůdy Sangiovese.

2

Sušenky Fruttizie

Jeden z benjamínků v našem oddělení sladkých delikates, Fruttizie od Vicenzi, se od samého začátku těší velké přízni zákazníků. Sušenky z celozrnné mouky představují vítaný zdroj vlákniny, navíc uvnitř skrývají lahodnou ovocnou náplň. Jsou bez laktózy, neobsahují palmový olej a mají nižší obsah cukru. Zkuste je ve dvou výtečných příchutích: necháte se zlákat tropickou chutí manga a maracuji se špetkou kurkumy nebo dokonalou kombinací borůvek, ostružin a goji? Ať už zvolíte jednu či druhou variantu, vždy uspokojíte vaše chuťové buňky a zároveň můžete mít pocit, že jste příliš nezhřešili.

TIP: Vyzkoušejte i další cukrovinky od Vicenzi, které v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme – tradiční piškoty savoiardi nebo amarettinky určitě v chladných dnech využijete při přípravě nejrůznějších dezertů a pudinků na zahřátí.

3

Crema di pomodori secchi

Dlouhodobá spolupráce s rodinným podnikem Parente z jihoitalského regionu Apulie přináší do našich prodejen celou škálu chutí. Tradičně nabízíme jejich skvělé marmelády, omáčky na těstoviny či paté na bruschetty. Nově k nim přibyl také krém ze sušených rajčat s olivovým olejem vyrobený z tradičních apulských surovin. Využít jej můžete nejen na bruschetty či k přípravě jednohubek, třeba těch silvestrovských, ale také do těstovin, plněných baget, k masu či pro přípravu nejrůznějších předkrmů. I malé množství dodá vašemu pokrmu nový rozměr.

4

Fiorello

Název sýru Fiorello, v překladu „kvítek“, odkazuje ke květům šafránu, a nikoli náhodou. Tento nový polotvrdý sýr z naší litovelské sýrárny je totiž ochucen právě šafránem, který mu dává jak svou typickou barvu, tak i jemnou šafránovou chuť. Jako celá řada dalších sýrů ze sýrárny Brazzale Moravia, i sýr Fiorello je vhodný pro vegetariány, protože se pro jeho výrobu používá syřidlo rostlinného původu. Bochníčky sýru zrají minimálně tři týdny a poté putují přímo do prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kde vám je prodavači čerstvě ukrojí.

5

Antipasto misto

Praktické balení tří druhů tradičních italských uzenin, které se v Itálii s oblibou používají k přípravě předkrmů, tedy „antipasto“, je v nabídce La Formaggeria Gran Moravia od konce léta. Jeho výrobce, firma Cavalier Umberto Boschi, je rodinný podnik založený před téměř 100 lety a dnes v něm působí již čtvrtá generace respektující tradici výběru kvalitních surovin a věnující pozornost každému detailu. Prosciutto crudo, coppa (sušená krkovička) a salám Milano jsou naplátkované a zabalené v ochranné atmosféře, čímž je garantována stálost kvality po celou dobu trvanlivosti. Nakupujete-li uzeniny s větším časovým předstihem a nemůžete tak zvolit ty čerstvě nakrájené, pak je Antipasto misto skvělou volbou. Můžete je mít v lednici vždy po ruce pro rychlou přípravu obložené mísy či k přípravě rychlé a chutné večeře.



na minimum dopad volných radikálů? Vést zdravý životní styl a jíst potraviny bohaté na antioxidanty, které dokáží vzdorovat dopadu volných radikálů. Některá jídla tak skutečně mohou mít vliv a udržovat nás co nejdéle mladé, protože jsou charakterizována vyšší koncentrací antioxidantů. Ty, které přijímáme z potravin, jsou zastoupeny zejména některými vitamíny (A, C, E), minerály, jako je měď, zinek a selen, a dalšími nutrieny, jako jsou karotenoidy a polyfenoly. Velké množství antioxidantů je obsaženo v ovoci a zelenině. Ale nejen v nich. Mezi potraviny bohaté na tyto cenné spojence patří také mléčné výrobky, a to díky svému obsahu vitamínů a minerálů a syrovátkovým bílkovinám, mezi které patří laktoferin.

Laktoferin: koncentrát antioxidantů

Různé studie vyzdvihly účinnou antivirovou a antioxidační činnost laktoferinu, syrovátkové bílkoviny, která chrání před

Správné stravování (nejen) v zimě

Tajemství, strategie a pokrmy k tomu, abychom s elánem čelili i těm nejchladnějším měsícům posílením imunitního systému a bojem proti nebezpečným dopadům oxidačního stresu.

Jak víme, naše tělo je úžasný a komplexní stroj, v němž se v každý okamžik odehrávají stovky procesů a chemických reakcí. Právě tyto procesy nám dodávají energii nezbytnou pro jakoukoliv činnost, přetvářejí to, co jíme, v nutriční látky a umožňují nám čelit všem výzvám, fyzickým i mentálním. A jsou to také ony, díky nimž je naše tělo schopné snášet po teplém období nástrahy zimy. A jakou roli hraje jídlo? Je pro tyto procesy nepochybně palivem. Ale nejen to: představuje také první ochrannou bariéru proti únavě a sezónním nemocem a pomáhá bojovat proti některým negativním dopadům početných metabolických reakcí, které se v lidském organismu odehrávají, jako je tvorba volných radikálů, nestabilních molekul zodpovědných za tolik obávaný oxidační stres.

Oxidační stres se poráží u stolu

Proč je ale oxidační stres fenomén, kterému je třeba předejít? Nadbytek volných radikálů v našem těle může poškodit buněčné struktury, jako jsou plazmatické membrány a DNA, a proto je spojen se stárnutím buněk

a s rozvojem vážných patologií, jako jsou rakovina, kardiovaskulární a neurodegenerativní onemocnění či diabetes typu 2. Co můžeme udělat pro to, abychom snížili

3 jednoduchá pravidla pro zimu ve zdraví

JAK NEJLÉPE ČELIT CHLADNÝM MĚSÍCŮM:

- Používejte techniky pro kontrolu a snížení stresu, jako jsou cvičení spojená s dýcháním, a dopřejte si více spánku, pokud možno vždy v pravidelnou dobu.
- Vyvíjejte nějakou fyzickou aktivitu, posílíte tím imunitní systém a bude to i prevence proti možným sezónním neduhům.
- Každý den „natankujte“ plnou nádrž antioxidantů, minerálů a vitamínů. V zimě náš imunitní systém potřebuje více než kdy jindy zinek, měď, mangan a selen, a silné vitamíny, jako jsou A, C, D a všechny vitamíny skupiny B.

infekcemi a zabraňuje patogenům (viry, bakterie, houby) pronikat do buněk sliznice dýchacích cest a střevní sliznice. Antivirová aktivita laktoferinu byla studována ve zku-mavce již v roce 2011 týmem čínských vědců. Další, novější studie, mezi nimi např. studie Univerzity Tor Vergata v Římě publikovaná v Journal of Molecular Sciences, vyzdvihly jeho schopnosti coby antivirotika a coby modulatoru imunitní obrany. Antioxidační schopnost mléka se navíc značně zvyšuje při procesu fermentace. Mléko a kysané mléčné výrobky (jogurt, kefir apod.) tak mají kromě pozitivních dopadů na mikrobiom také důležitou antioxidační činnost.



Dokonalý pár: víno a recept

Zimní období nabízí spoustu příležitostí k uspořádání slavnostních večerů, ať už jsou to vánoční svátky, oslava příchodu nového roku nebo únorový svátek zamilovaných. Vhodné sladění vín a pokrmů je bezesporu jedním z klíčů k příjemně strávenému času u stolu, ať už půjde o chvíle slavnostní či všední.

Nechte se proto opět inspirovat návrhy na párování vín a vybraných receptů tohoto čísla magazínu, které pro vás připravila naše kolegyně Lenka společně se svým olomouckým týmem.

Primitivo Salento
Baglio al Sole
Risotto con Trifolino (str. 28)

Suade
Sauvignon Blanc
Dušené maso po lombardsku (str. 11)

Pinot Grigio
Sekaná s třemi surovinami (str. 15)

Leverano Rosato
Sekaná bez pečení s tuňákem a brambory (str. 15)

Vermentino Maremma Toscana
Risotto s dýní a houbami (str. 28)

Otello Malvasia
Polenta plněná sýrem provolone a salámem sopressa (str. 13)

Morellino di Scansano
Oříško-čokoládové placičky (Kuchařka II)

Otello Nero di Lambrusco
Kakaový dezert s mascarpone (str. 13)



Vila Almerico Capra – „La Rotonda“

Benátskem po stopách Andrey Palladia

Socha Andrey Palladia ve Vicenze

Pět nejhezčích vil od velkého renesančního architekta Benátské republiky, jehož dílo je i dnes zdrojem inspirace pro stavby po celém světě.

Když se v Padově roku 1508 narodil, dostal jméno Andrea di Pietro della Gondola. Po celém světě je ale dodnes známý pod pseudonymem, pod kterým se stal nesmrtelným: Palladio. Reč je o jedné z nejvlivnějších osobností v dějinách architektury. Renesanční člověk, který dokázal dodat nový náboj řecko-římskému modelu. Jeho obrovská sláva přetrvala staletí, jeho styl dal vzniknout celému hnutí, tzv. palladiánství, které se i stovky let po jeho smrti v roce 1580 odvolávalo na principy klasické antiky. Pro pochopení toho, kam až sahá vliv

Palladiova umění, stačí citovat rezoluci z roku 2010, kterou Kongres Spojených států amerických uznal benátského architekta za „otce americké architektury“. Není to nic překvapivého: vždyť projekt samotného Bílého domu, sídla amerického prezidenta, byl inspirován jednou z četných vil, který tento padovský génius za svého života vytvořil. Jaké stavby nesoucí Palladiův podpis bychom neměli při návštěvě Benátska vynechat? Cesta z Vicenzy, města nejvíce profitujícího z tvorby nesmrtelného architekta, do Benátek nás zavede do pěti z těch nejkrásnějších Palladiových vil.



Ikonická Vila Almerico Capra, řečená „La Rotonda“ (Vicenza)

Jde bezpochyby o nejslavnější Palladiovu vilu a pravděpodobně i nejslavnější ze všech benátských aristokratických sídel. Univerzální ikona stylu, jehož osobitý rys inspirovaly nejrůznější stavby po celém světě, včetně Bílého domu, vznikla jako městská rezidence, i když by bylo správnější použít označení periferií. Nachází se totiž na vršku malého kopce, na samotě, kousek za Vicenzou. Byla vyprojektována pro kanovníka Paola Almerica, Vicentinana, který udělal zářnou kariéru na papežském dvoře. V roce 1591 pak přešla do majetku bratrů Capra, odtud tedy oficiální název vily. „La Rotonda“, jak o ní psal Goethe poté, co ji navštívil, je řecký chrám uzpůsobený bydlení. Jde o unikát, jenž vypráví o vyšším řádu a harmonii, jako by chtěl Palladio postavit ideální model vlastní architektury. A ještě jednou Goethe: „Architektura možná nikdy nestvořila nic přepychovějšího.“

Praktické a zároveň pěkné: Vila Emo (Vedelago, Treviso)

V blízkosti Fanzola, ve Vedelagu v provincii Treviso, na konci dlouhé cesty dlážděné velkými čtvercovými kameny, se nachází vstup do Vily Emo. Byla vyprojektována Palladiem na žádost stejnojmenné benátské rodiny, která vilu vlastnila až do roku 2004. Je orámována dvěma dlouhými budovami se sloupovým řádem (tzv. „barchesse“), které byly původně určeny pro zemědělskou činnost. Toto dílo představuje definitivní dovršení Palladiovy snahy o převedení praktických potřeb života na venkově do nových forem inspirovaných antickou architekturou.

Géniov debut: Vila Godi

(Lugo di Vicenza)

Vila Godi je Palladiovým prvním dílem. Je to počáteční etapa jeho úspěšného pokusu dát tvar novému druhu venkovské rezidence, kde se proporce a dokonalá symetrie podílejí na úpravě v rozvržení budov a na přesné definici rozměrů: přesně jako v tomto případě, kde centrální průčelí ustupuje a otevírá se v lodžii vedoucí k hlavnímu sálu. Lucchino Visconti si Vilu Godi zvolil v roce 1954 k natočení scén pro film Vášeň (v orig. Senso), dnes v jejím interiéru naleznete historickou restauraci „Il Torchio Antico“ s typickou benátskou kuchyní.

Vzácný příklad Vily Pisani (Montagnana, Padova)

Vila Pisani stojí blízko místa, kde se potkávají provincie Verona, Vicenza a Padova. Všechna tři města jsou od středověké vesničky Montagnana, kde vila stojí, vzdálena ani ne 50 km. Postavit si ji nechal benátský patricij Francesco Pisani, známý mecenáš stýkající se s umělci a literáty své doby. Stavba se vyznačuje krychlovým tvarem, v němž se odráží sofistikovaný vkus majitele, který si přál mít zároveň městský palác i venkovské sídlo. A jaká je zvláštnost stavby? Je vystavěná do dvou pater, což je u Palladia vzácný úkaz: horní patro představuje reprezentativní apartmánský pánův dom, spodní patro bylo určeno pro každodenní život.



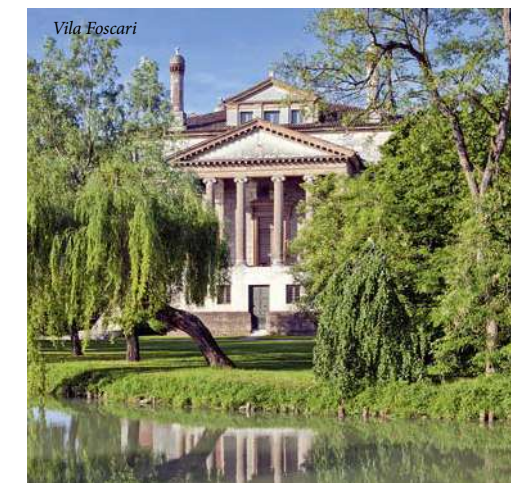
Vila Godi

Majestátní Vila Foscari, zvaná „La Malcontenta“ (Mira, Benátky)

Vila Foscari je jediným sídlem navrženým vicentinským architektem v provincii Benátek. Vznikla na žádost jedné z nejmocnějších benátských rodin, která vlastnila i slavný palác Ca' Foscari na Canal Grande. Nachází se v Malcontenta na okraji Laguny blízko ústí řeky Naviglio del Brenta. Na tomto zvláštním místě, které umožňovalo rychle se lodí dostat do centra Benátek, Palladio vytvořil majestátní, takřka královskou rezidenci, jejíž styl se od ostatních jím navržených staveb liší. Vila stojí na vysokých základech, které stavbu nesou jako na pódiu, jako by to byl antický chrám. Z větší části je postavená z cihel a omítky a je tak ukázkou Palladiova mistrovství v tom, jak dosáhnout velkolepého dojmu i za použití obyčejného materiálu. La Malcontenta je slavná i proto, že během staletí hostila vzácné osobnosti: od Jindřicha z Valois v roce 1574 krátce předtím, než se stal francouzským králem, až po Winstona Churchilla, který tu pobýval mezi lety 1924 a 1939.



Vila Emo



Vila Foscari



Vegetariánské recepty

Risotto con Trifolino

300 g rýže carnaroli, zeleninový vývar, šalotka, sklenka bílého vína, 150–200 g sýru Trifolino, extra panenský olivový olej, carpaccio z letního lanýže

Na extra panenském olivovém oleji orestujte jednu najemno nakrájenou šalotku, přidejte rýži, nechte krátce opražit a poté přelijte sklenkou vína. Nechte odpařit a postupně přilévajte horký vývar tak, jak se bude do risotta vstřebávat. Krátce předtím, než je rýže uvařená, do ní vmíchejte sýr Trifolino nakrájený na kostičky a nechte ho rozpustit. Množství zvolte podle toho, jak moc lanýžové má výsledné risotto být. Při podávání můžete risotto ozdobit ještě několika hoblíčkami carpaccia z letního lanýže.

Sýr Trifolino je podzimní novinka z litovelské sýrárny Brazzale Moravia. Jde o polotvrdý kravský sýr s lanýžem, pro jehož výrobu se používá rostlinné syřidlo, a tak je tento sýr vhodný také pro vegetariány.

Risotto s dýní a houbami

250 g rýže carnaroli, zeleninový vývar, šalotka, sklenka bílého vína, hrst hříbků, 200 g dýně hokkaido, 100 g sýru Gran Moravia, extra panenský olivový olej, pepř

Na extra panenském olivovém oleji orestujte jednu najemno nakrájenou šalotku a přidejte dobře očištěnou dýni nakrájenou na kostičky. Přidejte rýži, nechte krátce opražit, přelijte vínem a nechte odpařit. Poté postupně přilévajte horký vývar tak, jak se bude do risotta vstřebávat. Když je rýže uvařená, vmíchejte nastrouhaný sýr Gran Moravia. Servírujte poprášené pepřem a ozdobené hříbků, které jste předtím nakrájeli na plátky a orestovali asi 5 minut na oleji.

POZVÁNKA

Do prodejny vás zvou (na fotografii zleva) Jirí Hasák, Jakub Horčic a Petra Hállová. Stejně tak i jejich další dvě kolegyně – Albína Roibul a Blanka Kloučková.

do prodejny lidé znovu vraceli a stali se pravidelnými zákazníky, tu hraje přátelský přístup a dokonalý servis. Zdejší prodáváci vždycky zjišťují, jakou má zákazník potřebu a představu, a pokaždé se snaží poradit, které produkty se mu k dané situaci nejlépe hodí a jak s nimi naložit. Většina příchozích už sortiment zná z jiných pražských prodejen. Přesto se občas zeptají nebo ujistí, jestli danou surovinu mohou použít k takovému účelu, jaký si představují. Jsou také rádi za nabízené konkrétní tipy a recepty.



Čerstvá výroba hraje u zákazníků prim, oblíbené jsou tu zákysy, tvaroh, máslo a další pochoutky z kvalitního českého mléka. A jaké dobroty by v chladných dnech zákazníkům a čtenářům doporučil sám vedoucí? „V zimě musí určitě k snídani ochutnat náš karamelový jogurt a na večer doporučuji suché víno Primitivo anebo fenyklový salám Finocchiona,“ radí Jakub Horčic, který pracuje v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia už přes tři roky a jak přiznává, je do své práce hodně zapálen. Jemu samotnému z nabídky nejvíce chutnají čerstvé a mladší sýry, jako jsou giuncata, mozzarella, Verena dolce, Tre Corti, a poslední dobou hlavně ochucené máslo s pažitkou a uzenou solí. Za celý svůj tým srdečně zve k návštěvě a nákupu všechny, kteří mají rádi dobré a kvalitní jídlo, a na závěr přidává ještě svůj oblíbený recept: „V zimě dělám rád sýrovou omáčku. Ze sýrů používám fontal, gorgonzolu dolce, mozzarellu filone, caciottu a Furfante. K tomu osmažím kuřecí maso na cibulce s pancettou a uvařím dobré těstoviny. Přejí všem dobrou chuť!“



La Formaggeria Gran Moravia ČERNÝ MOST, PRAHA

Jedna z nejmladších prodejen sítě La Formaggeria Gran Moravia přivítala své zákazníky letos na podzim v pražském nákupním centru Černý Most. „Pro veřejnost jsme otevřeli dvaadvacátého října, a pokud se dobře pamatuji, naše první zákaznice si vybrala zákys,“ usmívá se vedoucí prodejny Jakub Horčic.

Do nové prodejny typu open shop přicházejí lidé, kteří nabízené produkty znají z jiných pražských prodejen a jsou rádi, že je nově nakoupí i tady. Noví zákazníci zase objevují a zkouší sortiment čerstvých mléčných výrobků vyrobených v litovelské sýrárně v centru Moravy a také italské speciality, skvělé uzeniny a chutná vína. Prodejna v nákupním centru se nachází v otevřeném prostoru, na ploše mezi obuví Baťa a DM drogerií. „Lidé o nás v dobrém slova smyslu doslova zakopávají, protože stánek uprostřed pasáže na sebe sám upozorní,“ říká vedoucí prodejny s tím, že ti, kteří se zastaví, si v drtivé většině také něco dobrého koupí. V dopoledních hodinách převažují maminky na mateřské a senioři, odpoledne a k večeru pak zase chodí zejména lidé z práce a mladé páry. Zákazníci se kromě čerstvých mléčných výrobků mohou těšit

na spoustu italských chutí, například těsto na pizzu, mortadellu, sušenou šunku a další italské uzeniny. V nabídce je i široká škála italských vín, nakládaných specialit, grissini, taralli. Nechybí ani dárkové balíčky, dva až tři jsou vždy předem připravené, Jakubův tým dělá také balíčky na míru.

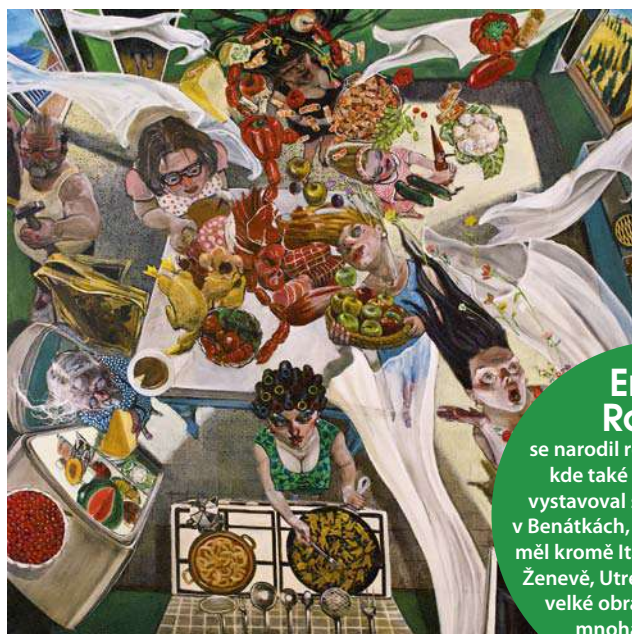
„Otevřeno máme po celý týden od 9 do 21 hodin. Samozřejmě je v dnešní době dobré, když zákazníci sledují aktuální otvírací dobu také na webových stránkách a sociálních sítích,“ doporučuje Jakub Horčic, který vede sympatický prodejní tým složený ze tří žen a jednoho muže. „Myslím, že fungujeme skvěle, i když jsou mezi námi velké věkové rozdíly. Spojuje nás kladný vztah k jídlu, k tomu italskému obzvlášť,“ usmívá se Jakub Horčic a jedním dechem dodává, že důležité jsou také zkušenosti: „Tak třeba u kolegy Jirky při výběrovém řízení rozhodlo hlavně to, že v předešlém zaměstnání pracoval s potravinami a komunikoval s klienty. Kolegyně mají také zkušenosti z obchodu, a navíc milují italskou kuchyni, takže zákazníkům rády poradí i s recepty. Znalosti o nabízených produktech určitě považujeme za hodně důležité.“ Nejpodstatnější roli v tom, aby se



**TIP**

Zájemce
o Robustiho malbu
zvedne i do La Formaggeria
Gran Moravia na brněnském
Zelném trhu, kde si jeho obraz
můžete prohlédnout při vstupu
do prodejny nad speciální bílou
lednicí s produktovou řadou
Čerstvé z naší
sýrárny.

Enrico Robusti v Parmě

**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.

„Made in Italy“, vítězný obraz 6. ročníku umělecké ceny Eccellenti pittori Brazzale, je jedním z tří desítek děl malíře Enrica Robustiho, které jsou až do poloviny ledna 2021 vystaveny v mimořádných prostorách Labirinto della Masone ve Fontanellato, v Parmě. Výstava, jejíž uspořádání osobně inicioval Franco Maria Ricci, zakladatel tohoto muzea umístěného v největším uměle vybudovaném labyrintu v Evropě, nese výmluvný název Pittura iperproteica tedy Hyperproteina malba. Kurátor výstavy během její přípravy požádal o možnost vystavit i Robustiho obraz, který se nachází v prodejně La Formaggeria Gran Moravia v Brně na Zelném trhu, z technických důvodů však nebylo možné tuto zápůjčku zrealizovat. Umělecká kolekce skupiny Brazzale je tak na výstavě zastoupena pouze již zmíněným obrazem „Made in Italy“.

Robustiho olejomalby vybrané pro tuto výstavu, z velké části obrazy velkých rozměrů, nabízejí pohled na dnešní společnost zachycenou z vířivé, až nereálné perspektivy, v typickém a ihned rozpoznatelném Robustiho stylu. Jsou uspořádány do tří hlavních tematických celků, kterými jsou jídlo, dvojice a volný čas, a robustními (nomen omen) tahy štětce nabízejí groteskní portrét západního, respektive italského světa. Výstava v parmském labyrintu potrvá do 17. ledna 2021.



Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v receptech tohoto čísla.

Prámo z naší sýrárny

- ☐ Gran Moravia 11, 13, 14, 15, 21, 28, Kuchařka III
- ☐ ricotta 15
- ☐ mozzarella Kuchařka I
- ☐ smetana 10, 11, 13, Kuchařka III
- ☐ máslo 13, 15, 21, Kuchařka III, IV
- ☐ Verena 11, 13, 21
- ☐ Trifolino 28

Italské speciality

- ☐ ančovičky 13
- ☐ tuňák 15
- ☐ kapary 15
- ☐ olivy 14, 15
- ☐ polenta 13, Kuchařka IV

Italské sýry

- ☐ stracchino 14
- ☐ pecorino 11
- ☐ mascarpone 13
- ☐ provolone 13, Kuchařka II
- ☐ fontina 11, 13
- ☐ gorgonzola Kuchařka II
- ☐ taleggio Kuchařka IV

Italské uzeniny

- ☐ speck 13
- ☐ prosciutto crudo 15
- ☐ pancetta 11, 15
- ☐ salsiccia Kuchařka I
- ☐ mortadella 13, 15
- ☐ sopressa 13

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽI V ZÁSOBĚ?

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





Užijte si sváteční čas s chutí!

**V PRODEJNÁCH
LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA**
vám nabízíme celou
řadu italských specialit.
Navštivte nás a nechte se
inspirovat. Ochutnávky
a gurmánské tipy jsou
u nás samozřejmostí.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836
BRNO-BOHUNICE, Campus Square, Netroufalky 770, tel.: 725 075 335
BRNO-KRÁLOVO POLE, NC Královo Pole, Cimburkova 4, tel.: 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
PLZEŇ, Roosveltova 77/2, již brzy
PRAHA 1, Václavské nám. 60 – připravujeme
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
PRAHA 9, Centrum Černý Most, Chlumecká 65/6, tel.: 773 753 635
ZLÍN, OD Prior Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638

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



Jsme také na sociálních sítích:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



laformaggeriagranmoravia

www.laformaggeria.com