

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo **32**

jaro 2021
zdarma



MAGAZINE



LUKÁŠ HEJLÍK:

Rozmanitost je styl,
který preferuji



RECEPTY

Pozvěte jaro
do vaší kuchyně



Osvěžující novinka!

- vlastní výroba
- pečlivě vybrané příchutě
- obsahuje živé jogurtové kultury
- exkluzivně v La Formaggeria Gran Moravia
- praktické 250ml balení
- výtečné každodenní osvěžení



Editorial

*Milé čtenářky, milí čtenáři,
rád bych využil této příležitosti a pozdravil nejen naše tradiční
příznivce, ale také ty nové v Plzni, kde jsme v polovině února
otevřeli další prodejnu La Formaggeria Gran Moravia, první
v západních Čechách. Mimořádný zájem hned od prvního dne
nám udělal obrovskou radost, a proto pevně doufám, že jsme
naše plzeňské zákaznický potěšili našimi výrobky stejně jako oni
nás svým zájmem.*

Dnešní nelehká doba nás ostatně naučila radovat se i z věcí, které jsme dříve považovali za samozřejmé, někdy možná až banální. Příjemné chvíle, které můžeme s našimi nejbližšími strávit u jídelního stolu s kvalitním jídlem, určitě dokážou zlepšit náladu všem členům rodiny. Navíc se na jaře obvykle paleta potravin rozehraje více barvami a chutěmi, ať už jde o čerstvou zeleninu nebo některé mléčné výrobky, jako jsou ricotta, mozzarella či kysané mléčné výrobky, u kterých spotřeba díky jejich čerstvosti a svěžesti pravidelně od jara roste. V tomto ohledu proto nezůstáváme pozadu ani v našich prodejnách a rozšiřujeme nabídku z naší sýrárny o osvěžující novinku, kterou jsou jogurtové nápoje hned v několika příchutích. Opět se ale můžete těšit také na sýry Grilami nebo Il SalatO, které k La Formaggeria Gran Moravia v jarních a letních měsících již neodmyslitelně patří.

Rozjasněte váš stůl jarními barvami a chutěmi a užívejte si plnými doušky i drobných radostí.

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 22. března 2021.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková, 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
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor s Lukášem Hejlíkem	6–8
Naši prodavači doporučují	9
Jarní speciál: ricotta	10–11
Cena Premio Eccellenti Pittori – Brazzale 2020	12–13
Škola vaření: dokonalé omelety	14–15
Kde se rodí jídla pro magazin	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
10× zblízka: mléčná syrovátka	17
Hamburger, to je vášně	18–19
Vegetariánské recepty	20
V hlavní roli: Tre Corti	21
Pět tipů do tašky	22–23
Malý průvodce živočišnými bílkovinami	24–25
Cestujeme: Na skok do italského středověku	26–27
Vino a recept – dokonalý pár	28
Pozvánka: prodejna Plzeň	29
Anketa mezi zákazníky	30
Z čeho jsme vařili	31



Ricotta jako hvězda jarního menu

10-11

7. ročník ceny
Eccellenti Pittori
Brazzale zná
svého vítěze

12-13



Zahrajte si dvojazyčné pexeso

A-D

Odhalte tajemství
skvělého hamburgeru

18-19



Prodejna Václavské náměstí



Prodejna Václavské náměstí



Prodejna Plzeň

Václavské náměstí a Plzeň hlásí „Otevřeno!“

Letošní rok jsme zahájili hned dvěma novými prodejny! Dne 10. února jsme zároveň slavnostně otevřeli prodejnu v Plzni na náměstí Republiky (čtete více na straně 29) a v Praze na Václavském náměstí. Tam nás nově najdete v nádherných prostorách na adrese Václavské náměstí 60, která je jen o něco výše, než bylo místo původní prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Postavíte-li se zády k pomníku svatého Václava s výhledem na celé náměstí pod vámi a pohlédnete vlevo, nemůžete nás přehlédnout. V plné parádě se na vás těší náš původní václavský tým nadšený z nových prostor se spoustou specialit a novinek, s jejichž výběrem vám ochotně a s úsměvem poradí. Nechybí ani tradiční plněné paniny pro všechny, kteří si z práce potřebují odběhnout pro něco dobrého k snědku. Tak neváhejte, těšíme se na vás!



Skupina Brazzale v programu italské televize Mediaset

Odhaltit tu nejnítěrnější duši podnikatele, myšlenky, které ho inspirují, pocity, které ho ženou vpřed, takové je poslání pořadu Pensa in Grande italské televize Mediaset. Jeho štáb se s kamerami vydal do podniku Brazzale, aby zachytil jeho rodinnou ságu dlouhou více než tři sta let. V centru příběhu jsou bratři Brazzale a podnik jako společenství, které přetrvává v čase a vytváří a šíří své hodnoty. Dokumentární film tak osobitým způsobem představuje tvář průmyslové reality, která má ve svém DNA zakódovaného průkopnického ducha dobývajících nové hranice, ať už je to Česká republika či zalesněné pastviny v Mato Grosso v Brazílii, zároveň však zůstává pevně propojená s náhorní plošinou Asiago, s místy a společenstvím, ze kterých vzešla.

Vyprávění obohacují úchvatné záběry přírody, zemědělských ploch i městské krajiny pořízené jak z dronu, tak ze země, a doplňují ho hlasy mnoha hostů, od zaměstnanců po spolupracovníky firmy, která je nejstarším sýrařským podnikem v Itálii a kterou stále napřímo řídí rodina Brazzale. „Podnik je společenstvím, a pokud je vnímán tímto způsobem, jak by se vůbec dalo přemýšlet o jeho prodeji? Bylo by to jako prodat vlastní duši,“ zdůrazňuje Roberto Brazzale. K pořadu, který sklídil u italského obecnictva mimořádný ohlas, se připravují české titulky tak, aby bylo možné nabídnout ho v budoucnu i českému divákovi.



Gratulujeme kolegyni, a nejen jí!

Laura Strati, italská reprezentantka ve skoku dalekém a zároveň export manager skupiny Brazzale pro španělskou oblast, je ve formě a začíná se přibližovat svému olympijskému snu, o kterém jsme vás informovali v minulém čísle našeho magazínu. Při prvním italském halovém meetingu této sezóny ve své disciplíně zvítězila, když si zároveň doskočila pro nový osobní halový rekord 6,66 m. Stejný skok pak předvedla na halovém italském šampionátu koncem února v Anconě a brala za něj stříbrnou medaili. Že by život mezi mléčnými výrobky Lauře pomohl zařadit turbo? ☺

Stříbrná Lauřina medaile však nebyla jediným úspěchem klubu Atletica Vicentina Brazzale na italském šampionátu. Ze zisku stejné medaile se radovala Federica Del Buono v běhu na 1500 metrů a Ottavia Cestonaro v trojskoku. Elena Bellò v závodě na 800 metrů vybojovala dokonce italský titul. V mužích si pro bronz doběhla jen s těsnou ztrátou na druhé místo štafeta na 4 x 400 m ve složení Pietro Marangon, Enrico Brazzale, Massimo Avitabile a Matteo Beria. Gratulujeme nejen Lauře, ale všem úspěšným atletům vicentinského atletického klubu, kterého je skupina Brazzale hrdým sponzorem!



Foto Grana/Fidal



Roberto Brazzale v pořadu ČT Babylon

O svém vztahu k České republice, o tom, co se mu zde líbí a jak tu našel druhý domov, vypráví Roberto Brazzale, prezident skupiny Brazzale, v pořadu České televize Babylon. Podívejte se na Česko z jiného pohledu, očima cizince, který si zamiloval naši přírodu, kulturu, architekturu, historii – a stal se jejím propagátorem i ve své domovské Itálii. Pořad je možné zhlédnout na webu ČT v sekci iVysílání.



Kozí sýr Capriccio

V naší litovelské sýrárně Brazzale Moravia nyní vyrábíme sýr také z kozího mléka! Jmenuje se Capriccio a vzniká v našem specializovaném oddělení na výrobu mléčných výrobků pro síť La Formaggeria Gran Moravia. Není to žádný kapric, jak by se snad podle názvu mohlo zdát, ale právě naopak. Jde o sýr, jehož výroba je výsledkem důkladného vývoje, kvalitního čerstvého kozího mléka a řemeslné zručnosti našich mistrů sýrařů. Charakterizuje ho překvapivě příjemná vůně a dokonale jemná krémová chuť. Ocení ho proto nejen dlouholetí milovníci kozích sýrů, ale i ti, kteří si k nim cestu teprve hledají.





Foto: Adriana Fialová

Lukáš Hejlík: Rozmanitost je styl, který preferuji

Lukáši, pracujete na nové knize a na sociálních sítích odpočítáváte dny do vydání. Kdy ve vás uzrál plán napsat další knížku?

Ano, je to tak, odpočítávám dny. I když samozřejmě s vědomím, že se vydání knížky může zpozdit vzhledem k současným okolnostem. Na druhou stranu je důležité mít plán a ten začal přesně 17. listopadu. Vloni na podzim, když přišel tvrdý lockdown, jsem začal jezdit na výlety a napadlo mě – pojďme za tím, co teď lidé dělají. Pojďme přinášet tipy na výlety a podniky, které tu složitou situaci zvládnou. Řekl jsem si, jdu do toho a do konce února chci mít hotových sto kapitol, což znamená, že každý den, včetně Štědrého dne i Nového roku, musím napsat jednu. A na tom jsem úpěnlivě

pracoval, každý den čtyři až pět hodin, často do dvou do rána.

Přibližte, jaká kniha bude?

Bude navazovat na knížku Gastronomika Lukáše Hejlíka 365, ve které je mých 365 největších srdcovek z celé naší země, tedy především z měst - Prahy, Brna, Ostravy, ale i menších regionálních měst. Tentokrát to bude trochu jiný koncept, knížka bude víc geografická. Půjde o ty nejlepší tipy na výlety v okolí. Přinesu 100 výletů, tedy 100 kapitol a v každé z nich bude pravděpodobně šest tipů, kde se komfortně najíst, napít, dát si kafe, pivo, sladké, víno...

Nepůjde tedy o klasické restaurace?

Spíš o jednoduché dostupnější záležitosti,

jako jsou stánky, food trucky, občerstvení, něco, co funguje i sezónně a co samozřejmě covidová situace neovlivní tolik jako luxusní restauraci v centru města. Nebude to o vysokém stolování, ale budou to podniky, které můžete v sezóně navštívit, a bude to moc fajn. Řekl bych, že vám to výlet ještě zpříjemní. A dost možná, že vás to na výlet i vyžene. Právě tohle je trend, který, myslím, začal v souvislosti se mnou a knihami 365. Začal jsem si všimnout, že lidé vyjíždějí primárně za gastrem a až pak řeší výlety, program a zábavu.

Pracujete na knize se stejným týmem?

Pracuje na tom stejné nakladatelství a grafici. Fotografka ne, protože by nemohla stihnout všechno tak rychle nafotit. Některé fotografie si беру od samotných podniků, ale celkově je to moc zajímavé téma, protože těch sto míst, tedy sto výletů, bude zdokumentováno různými fotografiemi. Jde doslova o plejádu skvělých jmen fotografů, cestovatelů a dobrodruhů.

Žádná fotka nebude od vás?

To, co mi jde, se snažím zručovat. A to, co mi nejde, si dāl po svém zlepšuji. Samozřejmě, že každý den fotím, ale do knihy potřebuji profesionální fotky. Mám proto opravdu velkou radost, že jsem pro knihu získal spolupráci s portály, jako jsou Úžasná místa v Česku nebo Česká krajina, a že tam bude zastoupena spousta dalších respektovaných fotografů, jako jsou Jakub Fišer, Jan Valečka, Marek Šantroch a jiní.

Občas na gastro cesty vyrážíte i s dcerou, radí vám?

Vyjedeme spolu na výlet do určité destinace, trávíme spolu čas a posloucháme u toho písničky. Je to společná věc, která nás baví. Když se jí zeptám, co se jí víc líbilo, tak mi lehce poradí, ale samozřejmě nijak odborně.

Manželka Veronika s vámi na knížkách spolupracuje?

Na první knize ne, protože to tehdy bylo mnohem těžší s Vojtkem. Chodil sice už do školky, ale nebylo to s ním rozhodně tak prima jako teď. První tři roky byl hodně, hodně aktivní. Je prostě moje dítě, takže je dost, vlastně spíš dostatečně aktivní ☺. Veronika mi s knihami pomáhá teď, a to hodně. Jde o kompletní agendu komunikace s podniky, které se rozhodnu do knihy zařadit. Oslovujeme je s tím, že je chceme zahrnout do knížky, nic to nestojí, jen ať

pošlou dvě fotografie. Zdá se to být banálně jednoduché, ale je to neuvěřitelně zdlouhavý proces.

Už máte název?

Bude tam pět nebo šest gastro tipů na každý výlet, kterých je tam sto, takže zřejmě to budou Výlety s gastronomií Lukáše Hejlíka 555, anebo 600.

Každou středu hrajete v on-line LiStOVání. Kdy jste se rozhodli tento úspěšný divadelní formát přenést do on-line prostředí?

Je vlastně až zarážející, jak pozdě jsme s tím začali. Přemýšlel jsem o tom už vloni na jaře, kdy mě k tomu mnozí ponoukali. Ale já nechtěl. Stejně jako mnohé restaurace hlásaly My si počkáme, naše jídlo není na rozvoz. Tak já říkal on-line představení není pro naše diváky. Ale pak na podzim už jsem ztratil trpělivost a zkusili jsme jedno představení vzít a co nejprofesionálněji natočit a sestříhat. Na to mi kamarád z oboru řekl, že tohle stejně vždycky bude vypadat divně. Udělejte živé představení a streamujte s lidmi. Udělejte z nevýhody výhodu. Když vás bude vidět a slyšet, bude to vždycky v pohodě. Bude to podobné, jako když restaurace vaří do krabiček. ... to je prostě nynější kontakt s hostem. Je to boj o něj, připomínání se mu.

Takže jste do toho šli...

Ano, první představení jsme měli 28. prosince a od té doby hrajeme každou středu. Snažíme se hrát starší tituly, které bychom v nejbližší době na turné určitě nevyvezli.



Neděláme sice osm set představení v roce, tak jako to bývá normálně, hrajeme jen jednou týdně, ale ohlasy jsou skvělé.

Kolik diváků vás sleduje?

Po dlouhé době jsme hráli Ekonomii dobra a zla s Tomášem Sedláčkem a sledovalo nás čtyři sta diváků, a to jen proto, že to byla maximální hranice. Dívá se většinou kolem dvou set lidí a je skvělé číst pak jejich reakce. Samozřejmě, možná by byly i kritické, ale ty nám nepošílají, veskrze chodí jen ty pozitivní. Ukázalo se, že to vůbec není z nouze ctnost, naopak, je to řešení a výhoda LiStOVání. Tedy jeho nenáročnosti – nemáme kulisy, divadelní iluzi se snažíme vytvořit na základě rychlých scénky. To znamená, že to není čtení, je to víc divadlo, ale zároveň vám, stejně jako při čtení, musí běžet fantazie. Nelituji, že jsme do toho šli, naopak, spíš jsme to měli udělat dřív.

Pracujete ještě na jiných projektech souběžně s knihami a divadlem?

Ne tak doslova. Ale je fakt, že do toho točím svoje podcasty Gastronomika, klientské podcasty, natáčím pro Vysočinu pozvánky do jejich kraje a chystám se na nový pořad pro Seznam Televizi. Bude o malých výrobcích, u kterých budu na chvíli pracovat. Vyrábějí třeba výrobky z rakytníku, instantní kaše a jiné. Pracovně tomu říkáme Za pásem. Taky budu natáčet videa pro Kudy z nudy. Vybereme vždy jedno město z kraje a přiblížíme, jak to tam žije, pokud to tam v tu dobu už bude žít. A ještě připravuji jednu mega tajnou věc, a to televizní pořad s mou dcerou.



Lukáš Hejlík

herec, moderátor, cestovatel, autor projektu scénického čtení LiStOVání, podcaster a gastronom.

Narodil se v Mostu (27. 1. 1980) a po absolvování Obchodní akademie v Lounech vystudoval Vyšší odbornou školu hereckou v Michli. Dva roky působil v Jihočeském divadle v Českých Budějovicích a pak přesídlil do činohry Městského divadla Brno, kde ztvárnil desítky zajímavých rolí a kde má dodnes stále angažmá. Na poli celovečerního filmu debutoval v roce 2007 ve filmu Kryštofa Hanzlíka *Crash Road*. Hrál v několika seriálech na TV Prima, TV Nova, České televizi i HBO – *Ošklivka Katka*, *Znamení*, *Terapie*, *Základka*, *Ordinace v růžové zahradě*. Je autorem oblíbeného projektu *LiStOVání*, podle jeho vlastních slov „čtení ve 3D“, se kterým už téměř dvě desítky let jezdí po celé České republice. Je výraznou a vlivnou osobností české gastronomie. Se svým projektem *Gastronomika* navštívil více než patnáct set podniků ve všech koutech naší země. Každý den na svůj facebookový profil Gastronomika Lukáše Hejlíka přináší jeden tip, který se následně zobrazuje ve stejnojmenné aplikaci. Velmi úspěšná je jeho kniha 365. S bývalou manželkou, herečkou Veronikou Senciovou má dceru Kláru. Je ženatý s českou modelkou Veronikou Fašínovou, se kterou má syna Vojtěcha.

ROZHOVOR

Je toho opravdu hodně. Jak relaxujete a čerpáte sílu?

Třeba tím, že si po obědě, když to jde, zdřímnu. Vždycky tak deset patnáct minut. No, dost možná jen těch deset ☺, ale je to hrozně příjemné. Ovšem celkově – já svoji práci vlastně nepovažuji za práci, což je na jednu stranu výhoda a na druhou stranu v podstatě past.

Vaření je pro vás spíš práce, nebo relax?

Relax, já přece nejsem profi kuchař.

Baví vás?

Baví, ale málokdy na to dochází a taky to po mně málokdo jí ☺. Takže se vařit už zdráhám. Občas mě taková chuť přepadne a pak šlím a improvizuji...

Máte rádi sýry a mléčné výrobky?

Jasně že sýry jíme. Zrovna dneska jsme si na oběd dali kozí sýr s pečenou zeleninou.

Snažíte se jako rodina jíst zdravě?

Otázka je, co vlastně znamená jíst zdravě. Myslím, že jíme zdravě, protože jíme všechno. Podle mě, když jí někdo pestře, jí zároveň zdravě. Jistě, občas holdujeme i tučným věcem, ale nemyslím si, že jsme úplně bez pohybu, abychom si to nemohli dovolit.

Jaké máte priority při výběru surovin?

Za mě je nejdůležitější rozmanitost, to je styl, který preferuji. A pak taky určitá logická sezónnost. Teď, když je zima, máme v jídelníčku i tučnější jídla, ale samozřejmě už se těším, až bude květen a bude se jíst první zelenina, saláty. Až bude zjara medvědí česnek, na to se těším moc.

Pěstujete v sezoně čerstvou zeleninu a bylinky na chalupě?

Ano, občas se snažíme něco vypěstovat a máme tam právě i medvědí česnek.

Projel jste kus Česka, prozradte, kam se rád vracíte?

Abych řekl pravdu, jsem v tom vlastně nováček. Na rozdíl od gastru, které mám projeté, výletnické destinace teprve objevuji. Připravovaná kniha a všechny rešerše kolem mi otevřely obrovský obzor a logicky se chci podívat na co nejvíc míst, která jsem objevil. Nebo se někam třeba vrátit. I pro mě to bude průvodce, který mě povede. Každopádně, neskutečně mě to baví, z naší rodiny asi nejvíc mě a pak ještě Klárku.



Foto: Adriana Fialová

Cestování po jiných zemích vám nechybí?

Samozřejmě chybí. Skáčou na nás teď vzpomínky, jak jsme právě před rokem byli na takové té šílené okružní plavbě, která je sice masovou turistikou, ale na druhou stranu – každý den jste v jiné zemi, v jiném evropském městě. Bylo to fantastické. Viděli jsme Barcelonu, Marseille, Janov, Řím, Palermo... Malý Vojta chodil s námi, denně jsme ušli až deset kilometrů a poznali spoustu zajímavých míst. To nám chybí, asi bychom letos absolvovali to samé.

Která italská města vás oslovila nejvíc?

Některá jsem poznal, ale nebyl jsem třeba v Neapoli, což je u milovníka neapolské pizzy ostuda ☺. Hodně mě oslovilo třeba Palermo svou drsností, historií a streetfoodem. A taky sever Itálie je nádherný. Nikde jinde než právě po Itálii se nedá víc cestovat za jídlem, které vychází z neotřesitelné tradice.

V knize 365 jste napsal, že česká gastroscéna urazila za poslední roky kus cesty. Není současný stav stopkou pro tento vývoj?

Nynější situace nezastaví fakt, že se gastroscéna zlepšuje, ale možná zastaví trend, kdy rapidně přibývalo nových a nových podniků. Mělo to samozřejmě své nevýhody, například personální. Bylo rozhodně víc zanícených investorů a snů, kteří si chtěli otevřít vlastní podnik, než lidí, kteří by tam pracovali a pobíhali po place. Myslím, že současná situace zpokorní tuto zaměstnavatelskou i zaměstnaneckou situaci, umírní gastro scénu, a naopak, může ji i posunout. Pokud někteří cítí podporu zákazníků i v této těžké době a lidé chodí k jejich okýnku, můžou si být jistí, že přijdou i po otevření.

Na co se těšíte?

Samozřejmě na to, až budu mít hotovou knížku. A hlavně, až se vše trochu rozvolní a lidé se budou moct svobodně nadechnout. A to říkám jako člověk, který opatření respektuje, přijímá je a dál doporučuje. Dělán proto, že chci, aby se znovu otevřelo gastro a kultura. Těším se, až lidi budou moct vyjet a použít mou knížku na nějaký hezký výlet. A já budu dělat to samé.

Naši prodavači doporučují

Nenechte si ujít jarní inspirace od našich kolegů napříč Českou republikou.

Gabriela Špacírová
Hradec Králové



Z Hradce posíláme našim čtenářům tip na jednu netradiční specialitu ze Sicílie – ovčí sýr s kousky pomerančové kůry, **Pecorino Bell'arancia**. Jedná se o tvrdý sýr vyrobený ze sicilského ovčího mléka, který se nasoluje ručně nasucho. Díky kůře ze sicilských bio pomerančů má opravdu intenzivní pomerančovou chuť a nejlépe si ho vychutnáte, když ho vyndáte z ledničky asi hodinu před konzumací, aby se při pokojové teplotě všechno aroma mohlo pěkně rozvinout. Doporučujeme podávat třeba s plným červeným Nero d'Avola.

Všechny milovníky tradičních italských tyčinek moc potěšila naše novinka – ochucené **Griissini Barbero**, křupavé, plné chutí, vyrobené bez použití palmového tuku a navíc v praktickém balení rozděleném na dvě porce, aby zůstaly déle čerstvé a krásně křehké. Vynikající jsou nejen samotné k aperitivu nebo jako příjemná alternativa pečiva k obložené misce, ale také společně s italským speckem nebo prosciutto crudo, které kolem tyčinek jednoduše omotáte a máte tak dokonalé a efektní pohoštění pro vaše hosty.

Jakub Horčic
Praha-Černý Most



Alice Martiníková
Ostrava



Čtenáře našeho magazínu bych chtěla upozornit na jednu z posledních novinek z naší sýrárny v Litovli, a to sýr vyráběný z kozího mléka **Capriccio**. Každého, kdo ho ochutná, překvapí jeho jemná chuť i vůně, vůbec ne taková, na jakou jsme většinou u kozích sýrů, hlavně těch zralejších, zvyklí. Capriccio je polotvrdý sýr, který zraje 21 dnů. Vynikající je třeba v kombinaci s červenou řepou, ale potěší i jako součást sýrového prkénka nebo jen tak samotný podávaný k vínu. V Ostravě nám sýr Capriccio mizí doslova pod rukama ☺.

■ MILLEFOGLIE S RICOTTOU A PESTEM

Přípravu slaných „millefoglie“ z listového těsta začněte smícháním 400 g ricotty s 200 g pesta a směs vyšlehejte metličkami. Připravte si tři vrstvy listového těsta, které proložíte krémem z ricotty a pesta. Nakrájejte na obdélníky a 12 minut pečte ve vyhřáté troubě při teplotě 180°. Před podáváním ozdobte troškou pesta a plátky rajčat naložených v oleji.

■ CUKETY PLNĚNÉ LOSOSEM

V osolené vodě vařte dvě cukety přibližně 6 minut. Rozkrojte je podélně a zlehka vydlabejte dužinu lžičkou. Dužinu rozemelte spolu s 200 g lososa a 200 g ricotty. Přisypte dostatečné množství strouhaného sýru Gran Moravia a dochutěte solí a pepřem. Přidejte vejce a trochu strouhanky a dobře rozmixujte. Cukety naplněné připravenou směsí vložte na pekáč a posypejte lžící strouhaného sýru. Pokud vám směs zbyde, vytvarujte z ní koule a pečte je spolu s cuketami 10 minut v troubě vyhřáté na 180°.

■ RICOTTOVÁ POLÉVKA

Tento recept vytvořil a publikoval ve známé příručce „Věda v kuchyni a umění dobře jíst“ italský znalec gastronomie, spisovatel a literát Pellegrino Artusi (1891).

Smíchejte 200 g ricotty s 200 g jemně rozemleté dušené šunky, 30 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, s vejcem, muškátovým oříškem a strouhanou citrónovou kůrou (pokud vám chutná). Dochutěte solí a poté směs po lžičkách vkládejte do vroucího vývaru. Jakmile jsou knedlíčky uvařené, přelejte vše do polévkové misky a podávejte s velkým množstvím strouhaného sýru.

■ ŠPAGETY S OŘECHOVOU OMÁČKOU

Lehce opečte v troubě 300 g vylouskaných vlašských ořechů tak, aby šla prsty snadno odstranit tenká slupka. Nakrájejte je a minutu opékejte na kapce oleje. Smíchejte 100 g ricotty se skleničkou smetany. Tento krém



přidejte k ořechům spolu se 40 g strouhaného sýru Gran Moravia, dochutěte solí a pepřem a dobře promíchejte. Uvařte špagety al dente a přidejte je do omáčky, kterou jste předtím ještě zjemnili lžící vody z vaření těstovin. Podávejte hojně posypané mletou paprikou.

■ JARNÍ KOLÁČ SE ŠPENÁTEM A RICOTTOU

Na nepřilnavé pánvi rozehejte malé množství extra panenského olivového oleje se stroužkem česneku. Česnek po chvíli vyjměte a na oleji duste 700 gramů špenátu, dokud se z něho zcela neodpaří voda. Ochutěte solí a nechte vychladnout. Mezitím ve velké misce rozšlehejte dvě vejce, přidejte 500 g dobře okapané ricotty, 100 g strouhaného sýru Gran Moravia a špetku soli. Míchejte, dokud nebude směs hladká a jednolitá. Do ricottového krému vmíchejte špenát a poté rozložte na plech vyložený pečicím papírem plát listového těsta. Na střed rozprostřete špenátovou náplň. Přikryjte druhým plátem listového těsta a okraje k sobě dobře přitiskněte vidličkou. Těsto vidličkou propíchejte, aby se při pečení nenafouklo, a potřete ho vaječným žloutkem rozšlehaným s trochou vody. Koláč posypejte mákem a pečte v troubě předehřáté na 170°C v režimu horkovzduch po dobu 30 minut. Podávejte s trochou orestované jarní zeleniny.

■ SKOŘICOVÝ KRÉM S BÍLOU ČOKOLÁDOU

V misce smíchejte 700 g ricotty se špetkou skořice a míchejte tak dlouho, dokud nebude hladká a krémová. 300 g bílé čokolády rozlámejte na kousky a rozpustěte ji ve vodní lázni, naředěte ji troškou vody a po vychladnutí ji smíchejte s ricottou. Dejte asi na 4 hodiny do lednice odpočinout a poté podávejte v pohárech spolu se sušenkami a s čerstvě nakrájenými jahodami.

■ KOBLÍŽKY S POMERANČOVÝM MEDEM

Nejprve zahřejte v kastrálku 200 gramů medu s kůrou z jednoho pomeranče a pár minut lehce povařte. Rozmixujte 200 gramů ricotty se 150 g čerstvé giuncaty, přidejte kůru z jednoho pomeranče a jednoho citronu, 60 gramů cukru a 2 žloutky. Přisypte sáček šafránu a 110 gramů krupic z tvrdé pšenice a mixujte, dokud nezískáte hladkou směs. Vytvarujte kuličky, obalte je v krupici a smažte v dobře rozeřátém oleji. Přelijte pomerančovo-medovou polevou a podávejte.

Ricotta

Hvězda jarního menu

Menu

- Millefoglie s ricottou a pestem
- Cukety plněné lososem
- Ricottová polévka
- Špagety s ořechovou omáčkou
- Jarní koláč se špenátem a ricottou
- Skořicový krém s bílou čokoládou
- Koblížky s pomerančovým medem

Jemná a lehce podmanivá jako krásné období, které začíná. Taková je ricotta, hvězda našeho menu sestaveného z mnoha lákavých receptů od předkrmů až po dezerty.

Ricotta vždy chutná a ke všemu se skvěle hodí. Lehká a jemná jako jarní den se dokáže proměnit v tisíc veselých a výtečných jídel hrajících barvami a chutěmi tohoto ročního období. Období, které voní čerstvě upečenými koláči a bylinkami, máslem rozetřeným na voňavý chléb, čerstvými květinami, novým ovocem a krásnými dny. Ricotta má všestranné využití a snadno se zpracovává: jednoduše z ní vykouzlíte jak lahodný předkrm s pestem nebo rybou, tak polévku, krémový první chod, klasický jarní koláč či neodolatelné dezerty s bílou čokoládou nebo pomerančovým medem. K nabízenému menu se dokonale hodí bílá, růžová i perlivá vína.



Vítěz Mauro Reggio, Colosseo (Koloseum), 120 × 180 cm, 2020

Eccellenti Pittori Brazzale 2020

Nejhezčím italským obrazem roku 2020 je podle poroty ceny Premio Eccellenti Pittori – Brazzale obraz „Colosseo“ malíře Maura Reggia.

Již sedmý ročník této umělecké ceny zažil zatím nejtěšnější souboj ve své historii, ze kterého vyšel vítěz letošního ročníku – Mauro Reggio, krajinář městských scénérií hlavního města Říma, jehož veduty najdeme v soukromých sbírkách i v prestižních veřejných prostorách, ať už jsou to obchody značky Bulgari nebo sídlo italského senátu. Obraz „Colosseo“ se řadí do slavné pětisetleté malířské tradice: od 16. století až dodnes jen stěží najdeme období, kde by Flaviovský amfiteátr, jak zní původní název stavby, nebyl předmětem děl velkých italských i zaalpých mistrů.

„V tak obtížném roce 2020 jsem se obával útlumu také v umění, ale právě naopak, italští malíři zareagovali díly vysoké kvality a významu. Zejména Mauro Reggio obrazem Colosseo překonal sám sebe: stará, tolikrát zobrazovaná památka u něho získala nevídaný náboj, nové světlo, téměř romantické nebe, které dává tušit nedávnou bouři. Nikdy dříve nepůsobila kolosální budova jako symbol odolávání času a nepřízní tak, jako právě na tomto plátně. Jako pevný záchytný bod pro dezorientované lidstvo,“ vysvětluje význam díla zakladatel ceny Camillo Langone.



Massimiliano Alioto, Decadence (Dekadence), 80 × 70 cm, 2020

O umělecké ceně

ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE, cena založená Camillem Langone za podpory skupiny Brazzale, každoročně vybírá to nejlepší italské malířské dílo publikované v předchozím roce na webu eccellentipittori.it. Mezi významnými italskými uměleckými cenami je tato jedinou, která je věnována výhradně malířské tvorbě, jedinou, jejíž porota není složena z uměleckých odborníků, ale z milovníků krásy, jedinou, která se soustředí na to základní: zviditelnit výjimečné italské malířství posledních 12 měsíců. Do klání jsou zařazeny obrazy od italských žijících autorů bez ohledu na věk, styl či curriculum, k účasti není třeba žádného zápisného. Vše je nastaveno tak, aby bylo možné získat co nejúplnější přehled o současné nejlepší malířské tvorbě v Itálii.

O autorovi

MAURO REGGIO (*1971, Řím)

Vystudoval Akademii krásných umění a na začátku 21. století se stal tím, kým byli v minulosti Pannini či Piranesi – nejlepším malířem římských vedut své doby. Jeho obrazy najdeme v Palazzo Madama, v římském Grand Hotelu či v obchodech značky Bulgari po celém světě. Reggio kráčí již roky po vlastní umělecké cestě, uvědomělý, hrdý na vlastní historické dědictví. Po cestě, na níž se zkušenost, paměť a invence propojují, aby daly vzniknout zcela originálním obrazům. Místo toho, aby na plátno přenášel každý jednotlivý prvek, naopak eliminuje vše, co by mohlo narušit dokonalou harmonii jeho pohledu. Vzniká tak dílo, které vychází ze skutečnosti, ale stává se téměř fantazijním obrazem.

Vítězové ceny

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

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

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

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

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

2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)

2020: „Colosseo“, autor Mauro Reggio (*1971)



Barbara Nahmad, L'Epoca e i lupi (Epocha a vlci), 150 × 170 cm, 2020



Federico Lombardo, La sognatrice (figlia) /Snílek (dcera), 140 × 85 cm, 2020



Enrico Minguzzi, Il fronte (Fronta), 80 × 100 cm, 2020



Daniele Galliano, L'uscita di Cristo dal Vaticano (Kristův odchod z Vatikánu), 100 × 350 cm, 2020



Stačí vejce, máslo a mléko a tento bohatý pokrm, který vychází z francouzské tradice a dostal se i do italské a mezinárodní kuchyně, máte hotový během několika minut. Omelety můžete podávat samotné k snídani a k svačině nebo je naplnit spoustou ingrediencí a připravit rychlý hlavní chod. Lze je kombinovat se vším, od sýrů po sezónní zeleninu, od uzenin po ryby, s ovocem a zavařeninami a vytvářet pokrmy na každý den i rafinované recepty. A s trochou cukru je proměníte v lahodné dezerty plněné ovocem, čokoládou, krémy nebo smetanou.

Jak připravit dokonalé omelety

7 rad, jak nic nepokazit

1. Správná pánev, správná teplota

Na smažení omelety je nejlépe používat nepřilnavou pánev nebo pánev železnou, s tloušťkou dna cca 3 mm a s dlouhou rukojetí. Nezapomeňte ji důkladně vymazat, protože vejce se musí po dně pohybovat a klouzat. Vejce vlijte do pánve, až když je dobře roze-hřátá, ale ne rozpálená. Abyste si byli jistí tím správným okamžikem, sledujte máslo, které jste do pánve vložili. Jakmile se na něm vytvoří první bublinky, pánev je připravená.

2. Velká, ale ne příliš

Na střední omeletu je nejvhodnější pánev s okrajem vysokým 5 cm a průměrem 18–20 cm.



3. Čerstvá, nejlépe ta nejčerstvější

Čerstvost a rychlost jsou u dokonalé omelety klíčem k úspěchu. Používejte pouze čerstvá vejce a vyšlehejte je až těsně před vařením, tak budou obsahovat správné množství vzduchu a omeleta bude nadýchaná a lehká. Použijte ruční metličku a šlehejte vejce, dokud směs nebude jasně žlutá, homogenní a napěněná.

4. Jedna po druhé

Použijte vždy maximálně 3 vejce na jednu omeletu, nebo dvě vejce a jeden bílek, a smažte vždy samostatně jednu po druhé.

5. Umění pohybu

Tajemství dosažení dokonalé konzistence spočívá v pohybu: po nalití vajec jemně pohybujte metličkou, aby se směs rozlila po pánvi, zároveň druhou rukou pohybujte pánví kruhovými pohyby dopředu a dozadu, aby se vejce usmažila rovnoměrně.

6. Samotné či plněné

Není nutné omelety plnit: jsou výborné i samotné, vždy s kouskem másla, s mletým kořením nebo jednoduchou omáčkou, v případě sladké verze pak s marmeládou či medem. Pokud z nich ale chcete udělat hlavní chod, přidejte těsně před přeložením omelety dvě lžice náplně.

7. Ne všechny náplně jsou vhodné

Nezapomeňte na základní pravidlo: ne všechny náplně jsou vhodné. Vyvarujte se příliš vodnatých potravin nebo surovin vyžadujících dlouhou přípravu. Vyberte z toho, co se rychle rozpustí, jako jsou sýry, a co lze konzumovat bez tepelné úpravy, jako je šunka, salámy nebo uzený losos. Pro přípravu náročnějších verzí nebo když chcete využít to, co máte právě v lednici, přidejte předem uvařené ingredience, jako jsou dušené houby, dušený špenát nebo restovaná zelenina.

Originální recept v 5 krocích

1.

Do misky rozklep-něte 2 velká vejce, přidejte sůl a špetku pe-pře a za šlehání metličkou přídávejte pomalu 30 ml mléka. Když připravujete sladkou variantu, namís-to soli a pepře dejte špetku cukru.

2.

Rozehřejte pánev s trochou másla, aby byla dobře vymazaná a vejce se nepřichy-tila. Jakmile je pánev roze-hřátá, vlijte do ní pomalu směs.

3.

Nechte několik minut smažit: efekt, kterého byste měli dosáhnout, je velmi lehké zezlátnutí zespodu a u okrajů a napěnění, tzn. ještě měkká, ne zcela pevná konzis-tence zeshora.

4.

Přeložte omeletu pomocí obracečky, vytvoříte tak klasický tvar půlměsíce, a ihned vyjměte z pánve, aby se vejce nepře-smažila. Podávejte teplou s kouskem másla. Pokud chcete omeletu udělat plně-nou, dříve než ji přeložíte, vložte do středu dvě lžice náplně.

5.

Nakloňte pánev nad talíř kulatou částí půlměsíce směrem ven tak, až se omeleta dotkne jeho středu. Nechte ji opatrně sklouznout na talíř, abyste ji nerozbili. Pokud ji chcete uchovat, dejte ji do lednice v dobře uzavřené dóze.

K plotně

3 recepty, které musíte vyzkoušet:

Krémová náplň s mascarpone a tuňákem

Smíchejte 150 g mascarpone s troškou jemně na-krájené pažitky a s 300 g okapaného tuňáka. Přidejte šťávu a kůru z citronu, špetku feferonky, sůl a pepř. Krémem naplňte omeletu, dozdobte nasekanou pažitkou a podávejte.

Se sýrovým fondue

Nakrájejte na kostičky 50 g gorgonzoly, 50 g mozza-relly a 50 g sýru Mezzano di malga. Vložte do kastrůl-ku a ochutte solí, pepřem a muškátovým oříškem, přidejte lžici smetany a kousek másla. Vařte na mír-ném ohni a dobře míchejte, až bude krém spojený, ale budou ještě vidět kostičky sýra. Naplňte omeletu tímto krémem a podávejte ji horkou, doplněnou čerstvým sezónním salátem.

S chřestem a sýrem Gran Moravia

Ve vroucí vodě uvařte 6 chřestů do měkka, scedte je a propláchněte proudem studené vody. Do kastrůlku dejte 60 g smetany, 3 lžice stouhaného sýru Gran Moravia a 50 g sýru scamorza nakrájeného na kos-tičky. Rozpouštějte na velmi mírném ohni. Jakmile budou sýry rozpuštěné, přesuňte směs do misky a zchlaďte lžící ricotty. Naplňte omeletu chřestem a krémem, posypejte pažitkou a podávejte teplou.



Chutné nápady pro inspiraci

Omelety lze ochutit opravdu vším. Stačí dodržovat několik uvedených pravidel a můžete experi-mentovat se všemi kombinacemi, které vás napadnou. Toto jsou některé z možností, které můžete vyzkoušet nebo použít jako inspiraci při vymyšlení vašeho vlastního dokonalého receptu.

Sladké...

- Nocciolata a šlehačka
- sezónní ovoce a marmeláda
- mletý kokos, med a ořechová granola
- máslo, skořice a moučkový cukr
- ricotta smíchaná s cukrem a hoblíčkami hořké čokolády
- jahody v bílé čokoládě, podávané se šlehačkou
- banán a hořká čokoláda

a slané

- dušená šunka a tenké plátky sýru fontina
- mozzarella nakrájená na kostičky, rajče a lístky bazalky
- dušený špenát (dobře okapaný) a sýr tomino nakrájený na kostičky
- pažitka, sušená rajčata a čerstvý kozí sýr
- tenké plátky jablka osmažené v pánvi na másle a sýr brie
- dobře okapaný dušený špenát nebo mangold, česnek, rozinky a opražené pinie
- plátky karamelizované hrušky a gorgonzola piccante nakrájená na kostičky
- špenát a sýr stracchino ochucený čerstvě namačkaným česnekem
- tenké plátky uzeného lososa s ricottou ochucenou pepřem, podávané s čerstvou smetanou s koprem
- sýr pecorino s restovanou cibulkou, uzenými rajčátky, salámem a pečenými paprikami
- prosciutto crudo, strouhaný sýr Tre Corti a restovaná cuketa
- nadrobno nasekané podušené houby, vlašské ořechy a gorgonzola dolce
- sezónní zelenina nakrájená na kostičky a orestovaná na pánvi na oleji s cibulí, ricotta a hoblíčky provolone
- čekanka, jogurt (nebo smetana) a ocet balsamico
- cukety, třešničky mozzarely rozkrojené na polovinu, paté ze sušených rajčat, dušená šunka
- pesto, sýr giuncata a polosůšená rajčátka
- artyčoky a ricotta smíchaná s olejem, solí a pepřem
- ratatouille a hoblíčky sýru Asiago



Ostrůvek, kde se vaří pro magazín

Castellana trattoria, to je ostrůvek Itálie, který Sergio Bellini s manželkou Renatou před sedmi lety vytvořili uprostřed Brna. V restauraci plné italských vůní, chuťů a příjemné atmosféry se už tři roky připravují a fotí jídla pro kuchařku a některé další stránky magazínu La Formaggeria Magazine. Sergio, který nejvíc miluje jídlo, víno, Česko, rodinu a přátele, nedá na výrobky firmy Brazzale Moravia dopustit.



Sergio, proč právě tyto produkty tak rád používáte ve vaší kuchyni?
Protože jsou dělané nesmírně poctivě. Jsou přesně takové, jako jsem byl zvyklý používat v Itálii, obzvlášť mléčné výrobky, jako jsou ricotta, mozzarella a máslo. Vynikající je také sýr Gran Moravia. Spolupracujeme s firmou Brazzale Moravia od začátku otevření naší

restaurace a jsme nadšení. Myslím, že tato firma dělá skvělou práci. Byl jsem se podívat na ruční výrobu sýrů a mléčných výrobků v litovelské sýrárně a opravdu jsem zíral, jak je vše krásné a do detailu vypracované. Jsem rád, že v kuchyni můžeme používat tak dobré a čerstvé suroviny z místních zdrojů.

Kde se vzal původ vaší lásky k jídlu a vaření?
K jídlu a vaření jsem měl vztah od malíčka. Pocházím z regionu Emilia Romagna, který má velkou tradici, co se týká dobrého jídla. Od místních farmářů jsme měli to nejemnější maso, s dědou a tátou jsem chodil na lov i muškarit, díky sousedovi jsem propadl chuti lanýžů a s babičkou jsem se učil, jak z toho nejlepšího, co nám kraj dal, uvařit ještě lepší jídlo.

Kdy jste se k vaření poprvé dostal?
První jídlo jsem připravil asi v devíti pro své kamarády. Bylo to jednoduché jídlo – spaghetti

pomodoro e basilico: těstoviny, máslo, parma-zán. Pořád jsem chtěl vařit, a to nejen proto, že jsem byl jedlík, ale prostě mě to bavilo. Bavilo mě hlavně zachovávat tradice. Vařit tradiční jídla maminek a babiček, která se pomalu vy-trácela, protože nové generace už je nedělaly.

Původně jste studoval jiný obor...
Studoval jsem geologii, ale studia jsem nedo-končil. V Parmě byla znakem pro geologii láhev vína. Geologové tam byli vyhlášení záchytnými body, kterými byly restaurace a hospůdky s dobrým jídlem a vínem. V legraci proto říkám, že ve studiu pokračuji dál. Když mi bylo 25 let, koupil jsem bar, dělal tam typickou domácí zmrzlinu, rychlé občedy, sandwiche... Tam jsem se učil gastronomii. Podnik jsem pak úspěšně prodal a řekl jsem si, že v tom oboru už nikdy nebudu pracovat.

Přesto jste se k němu v Brně vrátil...
Do Česka jsem před 27 lety přijel za sestrou a začal tu pracovat jako obchodní zástupce. Dělal jsem to skoro 20 let, ale přitom se toužil vrátit zpět do gastronomie. K tomu, co mě opravdu bavilo. Splnil jsem si sen, když jsem otevřel Castellana Bistro a potom i Castella-na Trattoria v Brně. Dostal jsem se nakonec k tomu, co miluji a chci dělat. Jsem totiž znamením beran, tvrdá hlava ☺.

Pohled zpoza objektivu

Čtyřiatřicetiletý fotograf Dominik Bachůrek fotí pro La Formaggeria Magazine už 9 let. Studoval na Institutu tvůrčí fotografie na Slezské univerzitě v Opavě a nyní se věnuje hlavně produktové fotografii. A jak fotky pro magazín vznikají?

Nejprve obdržím recepty a přichází vytvoření „moodboardu“. Zároveň s tím si už dělám představu o dekoracích, které jsou právě u foto-grafie jídla zásadní: od podkladových desek, přes utěrky, talíře, lžičky, prkénka a jiné.

Na focení do Castellana Trattoria pak vyrážím autem nabaleným až po stropnici, kde mimo zmíněné vměstnám i veškerou fotovýbavu. U samot-ného focení si pak užívám několik věcí současně. Jednak toho, že focení je dnes možné mít plně pod kontrolou díky digitálním technologiím. Zároveň jsem vděčný za to, že se dnes fotí reálná jídla, což dříve nebylo běžné. Je tedy úžasné poznat, že jídlo vypadá skvěle nejen vizuálně, ale po nafocení stejně tak chutná. Vaření je druh umění, které vyžaduje velký cit spojený s velkou důrinou. V tom vidím určitou podobnost s fotografií.



KUCHAŘKA

Panna cotta s jahodovou omáčkou



- Suroviny** (pro 6 osob):
500 ml čerstvé smetany 
150 ml mléka 
125 g cukru
2 plátky želatiny
1 vanilkový lusk
3 lžice likéru typu Amaretto
500 g jahod
150 g moučkového cukru
mandle na ozdobu

Příprava:
V misce se studenou vodou nechte po dobu asi 15 minut změkknout želatinu. Mezitím do hrnce nalijte smetanu spolu s mlékem, likérem a cukrem. Vanilkový lusk podélně rozkrojte a špičkou nože z něho stáhněte vanilková semínka a přidejte je ke smetaně. Na nízkém ohni ohřívejte asi 15 minut, občas zamíchejte. Nenechte dojít do varu. Pak z plotny sundejte a přidejte předem dobře vyždímanou želatinu. Dobře míchejte, dokud se želatina nerozpustí. Směs nalijte do 6 formiček, nechte vychladnout a poté dejte na 6 hodin do lednice. Omyjte jahody, rozkrájejte je, dejte do mixéru spolu s moučkovým cukrem a rozmixujte. Vychlazený dezert vyklopte z formiček na talíře a přelijte jahodovou omáčkou. Můžete ozdobit nasekanými kousky mandlí.

Cuketové závitky se sýrem Capriccio

Suroviny (pro 4 osoby):
4 středně velké cukety • 300 g cherry
rajčat • 125 g rukoly • 200 g sýru
Capriccio 🍷 • sůl 🍷 • pepř
• extra panenský olivový olej 🍷

Příprava:

Cukety omyjte, odkrojte konce a pomocí mandolínového struhadla je podélně nakrájejte na tenké plátky. Rozehřejte gril a pruhy cuket z obou stran ogrilujte. Sýr nakrájejte na kostičky, rajčátka omyjte a rozkrojte na čtvrtiny. Umyjte rukolu a dobře ji osušte. Sýr, rajčátka i rukolu vložte do mísy a dobře promíchejte. Osolte, opepřete, zakápněte trochou oleje a opět lehce promíchejte. Směs naneste na pruhy ogrilované cukety, zarolujte je a nechte v lednici chvíli odpočinout. Poté podávejte.



Gnocchi ai tre formaggi

Suroviny (pro 4 osoby):
400 g gnocchi 🍷 • 300 g gorgonzola
dolce 🍷 • 160 g mascarpone 🍷
• 60 g Gran Moravia 🍷 • 1 šálek
smetany 🍷 • 100 g vlašských ořechů
• sůl 🍷 • pepř

Příprava:

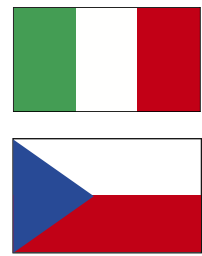
Do kastrolku dejte gorgonzolu, mascarpone a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Dejte ho do vodní lázně a míchejte. Postupně přilévejte také smetanu. Měla by vzniknout krémová omáčka. Uvařte gnocchi a jemně je smíchejte se sýrovou omáčkou. Dochutěte nasekanými vlašskými ořechy a podávejte.

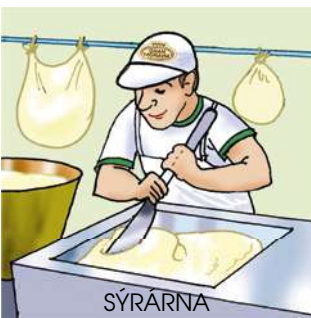
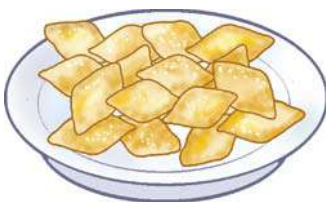
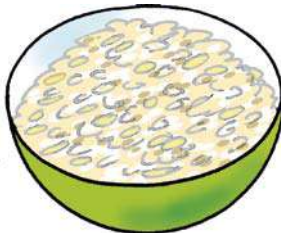
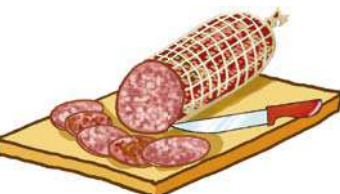


La FORMAGGERIA dětem

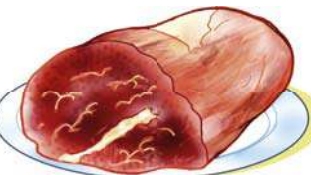
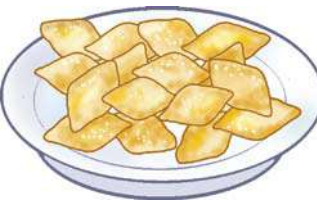
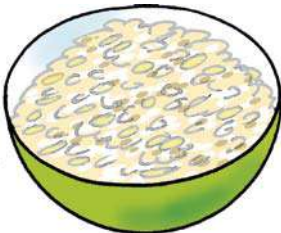
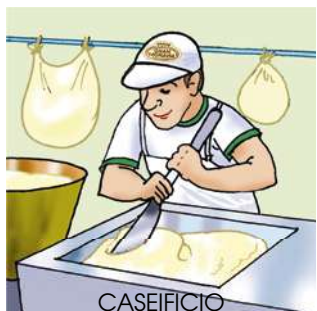


Česko-italské Pexeso



			
OLIVOVÝ OLEJ	SÝRÁRNA	CHLĚB	DORT
			
JOGURT	MARMELÁDA	MASO	MLÉKO
			
MÁSLO	NOKY	RAJČATA	RÝŽE
			
SALÁM	SMETANA	SUŠENKY	SÝR

B

			
TĚSTOVINY	ČOKOLÁDA	OLIO DI OLIVA	PANE
			
TORTA	YOGHURT	MARMELLATA	CARNE
			
LATTE	BURRO	GNOCCHI	POMODORI
			
RISO	SALAME	PANNA	BISCOTTI
			
CASEIFICIO	PASTA	CIOCCOLATO	FORMAGGIO

C



Cannelloni se špenátem a ricottou



Suroviny (pro 4 osoby):
 100 g ricotty speciale 🏰 • 1 balení cannelloni Armando 🏰 • 600 g mražených špenátových listů • 100 g strouhaného sýra Gran Moravia 🏰 • muškátový oříšek
 • 3 stroužky česneku • 100 g másla 🏰
 • 400 g připraveného bešamelu • sůl 🏰

Příprava:

Ve slané vodě uvařte špenát. Ze špenátu vymačkejte přebytečnou vodu. Na pánvi rozpusťte máslo, přidejte stroužky česneku a nechte rozvonět. Stroužky poté odstraňte. Poté v míse smíchejte špenát, rozpuštěné máslo, ricottu a strouhaný sýr Gran Moravia, trochu soli a strouhaný muškátový oříšek. Cannelloni naplňte připravenou směsí. Do zapékací misky dejte dolů bešamel, na něj položte naplněné cannelloni a nahoru dejte druhou část bešamelu. Vše zasypejte strouhaným sýrem Gran Moravia a dejte zapéct do předehřáté trouby na 170 °C na cca 40 minut.

Kruti scaloppine (plátky masa) alla Valdostana se šunkou a fontinou

Suroviny (pro 4 osoby):
 ½ kg krutih prsou • 150 g sýra fontina 🏰 • 100 g prosciutto cotto 🏰
 • olivový olej 🏰 • sůl 🏰 • pepř

Příprava:

Rozehřejte troubu na 200 °C. Prsa nakrájejte na cca ½ cm plátky a zlehka naklepejte. Maso osolte, opepřete a jednu stranu plátku masa posypte polovinou nastrohaného sýra Fontina. Na tutéž stranu položte plátek prosciutto cotto. Na pánvi s olivovým olejem maso opečte šunkou dolů. Poté jej opečte i z druhé strany – počítejte cca 1 minutu z každé strany. Na tu stranu masa, kde je plátek šunky, položte ještě plátek sýru fontina a dejte zapéct do trouby na cca 3–5 minut. Výbornou přílohou jsou brambory.





Pizza

s gorgonzolou,
červenou cibulí
a pancettou

Suroviny:

korpus na pizzu 🍷 • rajčatová passata 🍷
• 50 g gorgonzola 🍷 • 50 g pancetty 🍷
• červená cibule na plátky • sůl 🍷 • oregano

Příprava:

Korpus na pizzu potřete rajčatovou passatou a pokladte pancettou, gorgonzolou a plátky červené cibule. Osolte a posypejte oreganem. Upečte dle návodu.

Těstoviny se salsicciou a fenyklem

Suroviny

(pro 4 osoby):
balení krátkých těstovin 🍷 • 4 nožičky
klobásy salsiccia 🍷 • 2 menší fenykly
• 200 g smetany 🍷 • šalotka, česnek
• olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • pepř
• hoblínky sýra Gran Moravia 🍷

Příprava:

Dle návodu dejte vařit těstoviny. Nakrájejte fenykl a salsicciu na kousky a na pánvi na olivovém oleji ji s šalotkou a česnekem zprudka orestujte. Vše poté zalejte smetanou a krátce povařte. Směs osolte a opepřete. Promíchejte ji s uvařenými těstovinami a můžete servírovat. Porci na talíři dozdobte hoblínkami sýra Gran Moravia.



Pokrm 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

Mléčná syrovátka

10 VĚCÍ, KTERÉ (MOŽNÁ) NEVÍTE O TOMTO PRAVÉM ELIXÍRU ZDRAVÍ

Mléčná syrovátka je neuvěřitelný koncentrát živin, ušlechtilých bílkovin a minerálních solí, s nízkým obsahem tuku. Je jednou z mála plnohodnotných potravin, díky nimž přijímáme současně velmi mnoho prvků, které naše tělo každý den potřebuje.



1. ZÍSKÁVÁ SE PŘI VÝROBĚ SÝRA

Syrovátka se získává během výroby sýra, kdy se působením syřidla v mléce odděluje pevná a kapalná část. Tou pevnou je syřenina, která je pak dále zpracována a vzniká z ní sýr. A tekutá část, která zůstane, to je náš hlavní hrdina: syrovátka.

2. JE VELMI BOHATÁ NA ŽIVINY

Nejdůležitější vlastností syrovátky je její vysoký obsah živin. Syrovátka je bohatá na ušlechtilé bílkoviny a zároveň se vyznačuje nízkým obsahem tuků. 100 g syrovátky odpovídá v průměru 29 kaloriím, obsahuje 900 mg bílkovin, 500 mg tuků, 5,3 g sacharidů a stejné množství cukrů a 54 mg sodíku. Co se týče hlavních minerálních látek, je syrovátka obzvláště bohatá na vápník, fosfor a draslík.

3. JE NEJEN LEHCE STRAVITELNÁ, ALE NAPOMÁHÁ I TRÁVENÍ

Tím, že neobsahuje kasein a tuky, je syrovátka lehce stravitelnou potravinou. Ale nejen to. Konzumace pomáhá regulovat trávicí procesy a navíc může pomoci v případech, že vás trápí problémy se zácpou. Obsažená kyselina mléčná také regeneruje střevní bakteriální mikrobiotu se všemi výhodami, které z toho pro tělo a mysl vyplývají.

4. POUŽÍVÁ SE TAKÉ DO DOPLŇKŮ STRAVY

Díky jejím blahodárným vlastnostem a možnosti zpracování na sušenou syrovátku je jedním z hlavních produktů používaných při přípravě léků a doplňků stravy, zejména těch, které jsou určeny sportovcům a starším lidem. Její bílkoviny navíc zvyšují množství svalové hmoty a regenerují tkáně.

5. HYDRATUJE A POSILUJE OBRANYSCHOPNOST POKOŽKY

Syrovátka má také široké použití v kosmetice, používá se zejména do koupelí a ke zlepšení pleti. Syrovátková koupel je v lázeňství jedna z nejpoužívanějších, hlavně pro osoby se suchou a namáhanou pokožkou. Kromě toho je vynikající při boji proti účinkům znečištění na pleť a doporučuje se užívat po obdobích psychické a fyzické námahy, jako je například kojení. Kúra s mléčnou syrovátkou je blahodárná a také uklidňující a relaxační. Kyselina mléčná obsažená v syrovátce navíc reguluje pH pokožky, čímž posiluje její obranyschopnost.

6. JE JEDNÍM Z TAJEMSTVÍ CUKRAŘINY

Syrovátka je dobře známá v kuchyních cukrářů a pekařů a představuje jeden z mnoha jejích triků. Mléčné složky ve skutečnosti pomáhají zjemňovat těsto a udržují ho déle měkké, protože zpomalují retrogradaci škrobů, což je proces, při kterém výrobky tvrdnou a vysušují se.

7. NAPOMÁHÁ UDRŽOVAT ÚČINNÝ IMUNITNÍ SYSTÉM

Syrovátkové bílkoviny jsou schopny účinně podporovat imunitní systém a podle početných studií jsou také užitečné při protinádorové léčbě, a to především díky významnému obsahu laktoferinu, látky schopné přímo i nepřímo zvyšovat imunitní reakci.

8. SYROVÁTKOVÉ BÍLKOVINY JSOU SKUTEČNÝM SPALOVAČEM TUKŮ

Syrovátkové bílkoviny mají nízký glykemický index a mohou tak optimalizovat křivku inzulínu a následně pomáhat spalovat tuky. Z tohoto důvodu jsou velkým pomocníkem při hubnutí právě proto, že v kombinaci s dietním a tréninkovým režimem eliminují přebytečný tuk. Tento účinek je znásobený ještě další vlastností syrovátky, a to dlouhodobým potlačováním pocitu hladu. Tím to ale nekončí: syrovátkové bílkoviny snižují cholesterol více než kasein a sója.

9. JE TO PŘÍRODNÍ PROSTŘEDEK PROTI BOLESTI

Syrovátka obsahuje také quadrapeptidy, známé svými přirozenými vlastnostmi zmírňovat bolest.

10. POUŽÍVÁ SE NA VÝROBU RICOTTY

Díky obsahu bílkovin se syrovátka používá k výrobě ricotty.



Hamburger, to je vášeň!

Pryč jsou ty časy, kdy byl hamburger jen rychlým občerstvením z fast foodu. V posledních letech se toto jednoduché, ale zároveň znamenité jídlo stalo předmětem skutečné labužnické proměny. Jaká jsou však tajemství přípravy dokonalého hamburgeru v domácím prostředí? Jde o mnoho malých, ale hlavně jednoduchých triků. Zde jsou některé z nich.

Každému jeho burger

Hamburger musí být především ze surovin nejvyšší kvality. Klasikou je samozřejmě ten masový. Rozhodující je použít pro mletou směs více velikostí mletí (dvě nebo tři) a nezapomenout, že tuk má svůj zásadní význam, protože dodává masu šťavnatost: měl by se pohybovat mezi 20 a 30 procenty. Ale pozor: dnes existuje na téma hamburger vskutku bezpočet variací. Vybírat můžete od ryb, jako je losos nebo treska, po rostlinné verze, od variant s bulgurem po ty s tofu, quinoou, zelím, cizrnou, špenátem nebo fazolemi azuki. Každý si určitě najde to své.

Nikdy příliš studené

Solí a pepřem maso posype až ve fázi těsně před pečením. Naopak smíchané s ostatním kořením ho nechte odpočívat v lednici dvě i více hodin, aby se v něm všechny chutě lépe rozvinuly. Před pečením je pak dobré

nechat burgery alespoň 10 minut při pokojové teplotě: nebudou uvnitř tak studené.

U pečiva nezapomeňte na máslo

Pečivo je u hamburgeru stejně důležité jako maso nebo koření. Je dobré zvolit pečivo čerstvé a měkké a ohřát ho těsně předtím, než do něj hamburger vložíte. Základním krokem, jak docílit perfektního opečení, je potřít plátek pečiva před vložením na gril nebo opékací pánev souvislou vrstvou másla (toho dobrého není nikdy dost). Získáte tak kontrast mezi měkkou konzistencí uvnitř a křupavou kůrkou na povrchu: nad výsledkem se pak budete jen olizovat.

Výběr sýru

Při přípravě hamburgeru nemá chybět vhodné doplnění masa sýrem. Je to mno-

VŠECHNA TAJEMSTVÍ PRO DOMÁCÍ PŘÍPRAVU SKVĚLÉHO HAMBURGERU

Pečení: jak na to

Zlatým pravidlem při pečení hamburgeru je manipulovat s masem co nejméně. Nechte ho proto v klidu péct a nikdy na něj netlačte špachtlí (jak to někdy vídáme ve filmech), jinak pustí na pánev všechnu šťávu a příliš se vysuší. Tady je postup krok za krokem:

1. Na silném žáru pořádně rozpalte pánev (nebo gril).
2. Vytríte ji ubrouskem nasáklým extra panenským olivovým olejem.
3. Přidejte burgery (vždy maximálně po dvou, jinak teplota pánve příliš klesne).
4. Opékejte na středním žáru čtyři nebo pět minut, podle tloušťky hamburgeru. Chcete-li zkusit americký způsob pečení, jednoduše zakryjte pánev při pečení pokličkou.
5. Otočte burger a pečte další dvě minuty, pokud ho chcete „krvavý“, tři nebo čtyři, pokud ho máte raději „středně propečený“, a pět, jestliže preferujete „dobře propečený“.

POSLEDNÍ TAJEMSTVÍ pak spočívá v tom, nechat hotový burger ještě několik minut odpočinout, aby se šťáva uvnitř pěkně rozprostřela a přivedla tak dílo k dokonalosti.

hem lepší než kombinace se slaninou, která se opečená na grilu dobře hodí ke krůtímu nebo kuřecímu masu, ale u toho hovězího by jen mohla překrýt jeho chuť. Zato se sýrem jde o lásku na první pohled. Je však

důležité nechat ho dobře rozpustit, sýr by měl maso pěkně „obejmout“. Trik je tedy v tom, přidat ho až ve chvíli, kdy je hamburger otočený na druhou stranu, a pánev nebo gril zakrýt pokličkou. Obvykle se používá plátkový sýr, který se na maso jednoduše položí, ale další zajímavou možností je strouhaný sýr vložený do středu hamburgeru. A jaký sýr zvolit? Takový, co se snadno roztéká, jako třeba plátky sýrů Gran Moravia, scamorza, provolone, fontina nebo Asiago. Máte-li rádi výraznější chuť, zkuste do středu hamburgeru přidat gorgonzolu, hoblinky pecorina, sýry ze salaší nebo camembert. Za „studena“ vyzkoušejte jemnou variantu se sýrem burrata: vaše chuťové buňky se zaradují.

Dotek čerstvosti

Ve skladbě hamburgeru jsou dvě ingredience, které mu dodávají čerstvost: rajče, které se dává vždy nahoru, a salát, který musí být křehký a vkládá se pod maso, aby zachytil šťávu, která by jinak pečivo příliš rozmočila.

Jakou zvolit omáčku?

Zde se nesmí chybovat. „Tradice“ říká kečup: vzhledem k jeho nasládlé chuti ale buďte opatrní v případech, kdy se do svého hamburgeru rozhodnete přidat i sladkokyselou karamelizovanou cibuli. Další „klasikou“ je omáčka barbecue: ta se však



přidává jen v malém množství jak dospod, tak nahoru na hamburger. Pak tu máme hořčici: také s její výraznou chutí je třeba nepřehánět, aby nakonec nepřekryla chuť masa a vybraných příloh. Jinými možnostmi, jak učinit váš vlastní recept ještě osobitější, může být přidání tatarské omáčky, omáčky sýrové nebo klidně i guacamole, které vašemu hamburgeru dodá exotický nádech. Alternativou pro skutečné gurmány je krém z octa balsamico, zatímco „zdravá“ varianta počítá jednoduše s jogurtem ochuceným solí a pepřem nebo rajčatovým protlakem.

U příloh se řiďte pouze vlastní chutí

Ingredience do dokonalého hamburgeru závisí hodně na osobních preferencích každého. Cibuli a okurky můžete přidávat dle libosti, ale nikdy není třeba přehánět, zejména mluvíme-li o těch prvních. Cibuli (zlatá je méně agresivní než bílá, červená je nejsladší) můžete použít syrovou, nakrájenou na tenké kroužky nebo nasekanou najemno, zkaramelizovanou na pánvi, ale i smaženou ve tvaru prstýnků. U okurky pak existují různé přístupy: někdo dává přednost kolečkům té čerstvé, jiný zase plátkům nakládaných kyselých okurek. Každému co jeho jest. Hledáte-li neobvyklé chutě, vyzkoušejte jako topping kimchi hojně používané v korejské kuchyni, které pomáhá pokrm odmastit. Chutnou středomořskou alternativu zase nabízejí rajčata: ať už sušená, polosušená nebo ta nakládaná v oleji.

Cesta kolem světa v jednom hamburgeru

Existuje tolik verzí hamburgeru, že díky nim můžete podniknout opravdovou cestu kolem světa. Stačí přidat do mleté směsi to správné koření. Na cestu do Indie budete potřebovat špetku sušené feferonky a mletého římského kmínu dle chuti. Verze v „mexickém“ stylu počítá s tím, že váš burger okořeníte trochou sladké papriky a tabasca. Pro thajskou variantu použijte thajskou kari pastu, omáčku ze zeleného kari, semen koriandru, římského kmínu, citrónové trávy, čerstvého zázvoru, limetky a šalotky. Pak je tu ještě „japonský“ burger: do směsi přidejte jemně nasekaný, v octu nakládaný zázvor a pak maso nechte krátce marinovat v teriyaki omáčce. A Itálie? To je mleté maso, lžička rajčatového protlaku, lžička hořčice, sůl a čerstvě mletý pepř: a Sladký život je na světě.

Jaké víno zvolit?

Kombinací může být mnoho a do značné míry závisí na tom, jak se rozhodnete svůj burger ochutit. Určitě však neuděláte chybu, když se budete řídit těmito obecnými doporučeními: k hutnějšímu, tělnatějšímu receptu volte plná červená vína, jako je Primitivo nebo Nero d'Avola, k pestrému receptu otevřete Lambrusco, k jemnějšímu receptům vás pak příjemně překvapí spárování se suchými bublinkami, hodí se ale i tiché růžové víno.

Vegetariánské recepty

400 g nakládaných sušených rajčat, 30 g piniových semínek, 50 g nastrouhaného sýru Tre Corti, 1 snítky bazalky, extra panenský olivový olej, sůl

Piniová semínka krátce opražte na pánvi. Mezitím nechte dobře okapat sušená rajčata. Nakrájejte je na kousky a pak v mixéru rozmixujte spolu s 50 ml extra panenského olivového oleje. Po 30 sekundách přidejte opražené pinie, špetku soli, nastrouhaný sýr Tre Corti a několik předem omytých a osušených lístků bazalky. Ještě krátce rozmixujte a můžete podávat. Lze skladovat několik dnů v lednici zakryté vrstvičkou olivového oleje.

Sušená rajčata a Tre Corti



Hrášek a Gran Moravia



200 g čerstvého hrášku, 60 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 3 svazečky máty, 2 svazečky bazalky, 60 ml extra panenského olivového oleje

V lehce osolené vodě krátce povařte hrášek, slijte ho a propláchněte studenou vodou, aby se zastavilo vaření. Omyjte a osušte lístky bylinek, natrhejte je na kousky a spolu s hráškem a olejem je dejte do mixéru. Přidejte i nastrouhaný sýr Gran Moravia a dobře rozmixujte. Osolte, opepřete a v případě potřeby přidejte ještě trochu oleje, aby bylo pesto jemnější.

Olivy, ančovičky a kapary

200 g oliv bez pecky, 20 g ančoviček v oleji, 1 stroužek česneku, 50 g kapar v soli, extra panenský olivový olej

Nejprve namočte kapary krátce do vody, abyste je zbavili přebytečné soli. Pak vložte do mixéru olivy, ančovičky, česnek a kapary. Mixer zapněte na pomalou rychlost, pak zvyšte. Občas zkontrolujte, zda se rozmixovaly do krémova také slupky oliv. Krém je hotov ve chvíli, kdy se začne objevovat olej přímo z mixovaných oliv. Přidejte ještě trochu extra panenského olivového oleje a dobře promíchejte. Můžete skladovat v lednici 2–3 dny.



V HLAVNÍ ROLI



Tre Corti

zralá svěžest, která chutná všem

Jeho název je poctou Litovli a jejím sýrařům, kteří tento sýr jemné chuti s vlastnostmi typickými pro zralé sýry vyrábějí.

Doma: chutně s rustikálními recepty

Tre Corti má na řezu těsto slámově žluté barvy s pevnou konzistencí a typickou lámavostí. Voni po čerstvém mléku, při ochutnání vyjeví svoji jemnou chuť s výraznějšími akcenty. Díky všem těmto vlastnostem je sýrem, který se skvěle hodí do hlavních chodů, vynikající je ale také jako předkrm podávaný na sýrovém prkénku společně s medem a sušeným ovocem. V kuchyni jej dokonale využijete do rustikálních receptů plných chuti, které si tento sýr podmaní.

Sýrové kuličky s rajčatovou omáčkou

Příprava tohoto receptu typického pro tradiční kuchyni oblasti Abruzzo je opravdu

snadná. Nejprve v míse vyšlehtejte 4 vejce. Pak přidejte 400 g nastrouhaného sýru Tre Corti a dobře promíchejte. Postupně přidejte strouhanku v takovém množství, abyste získali pevné, ale ne příliš suché těsto, jinak by se kuličky rozpadaly. Nyní rukama vytvarujte kuličky a smažte je v dostatečném množství rozehřátého oleje. Osmažte je dozlatova z obou stran, pak je položte na papírovou utěrku, abyste je zbavili přebytečného oleje. Mezitím nakrájejte jednu cibuli a nechte ji na extra panenském olivovém oleji zesklovatět. Přidejte rajčatovou passatu a povařte asi 10 minut. Přidejte usmažené kuličky a za míchání vařte dalších asi 7 minut na středním žáru. Podávejte horké.

Plněné Fiadoni, sladké a slané ravioli

Fiadoni jsou typickým italským receptem hlavně ve velikonočním období, kdy se připravují ve slané i sladké verzi. Nejprve si připravte těsto: 250 g hladké mouky smíchejte se špetkou soli a cukru. Přidejte lehce rozšlehané vejce, 60 g extra panenského olivového oleje a stejné množství bílého vína. Míchejte, až vznikne hladké a měkké těsto, které nechte v míse zakryté utěrkou

Tre Corti je italský překlad názvu Tři Dvory, městské části Litovle, kde se nachází naše sýrárna. Sýr tak chce svým názvem vzdát hold městu, ve kterém působíme a kde naši sýraři každý den vyrábějí s potřebnou péčí a bravurností různé druhy sýrů. Tre Corti vypráví příběh venkova, jak je patrné z jeho speciální rýhaté kůrky, která odkazuje na starodávny způsob zrání sýrů v malých proutěných ošatkách. Stejně tak i samotná jeho výroba čerpá ze sýrařské moudrosti tradičních sýráren: bochníky menší velikosti, používané fermenty a výrobní proces dávají vzniknout výrobku, který v sobě propojuje jemnost a vůni čerstvých sýrů s charakteristikami zralějších sýrů, jako jsou snadná stravitelnost a plnost chuti.



5 tipů do tašky

Jarní porce tipů a novinek z La Formaggeria Gran Moravia



1

Těstoviny Armando

Novinka v naší nabídce těstovin – značka Armando – to jsou vysoce kvalitní těstoviny vyráběné výhradně z italské pšenice, které jsou tažené na bronz a jsou výsledkem metody dlouhého sušení. Výrobce deklaruje, že jde o těstoviny s nejvyšším obsahem bílkovin na italském trhu (nejméně 14 %), a pro jejich výrobu používá pšenici z tzv. „Řetězce Armando“. Ten sdružuje pečlivě vybrané pěstitele pracující v úzkém kontaktu se značkou Armando s cílem pěstovat udržitelným způsobem tu nejlepší tvrdou pšenici v Itálii. Důraz značky na udržitelnost se promítá i do volby speciálních papírových obalů, které jsou kompletně recyklovatelné. U nás si můžete vybrat hned z několika formátů těstovin této mimořádně kvalitní značky, od tradičních krátkých, přes špagety až po lasagne.

ZAJÍMAVOST: Obsah bílkovin je tradičně dobrým ukazatelem kvality těstovin. Čím vyšší je jejich obsah, tím kvalitnější těstoviny jsou. Právě bílkoviny totiž napomáhají tomu, aby těstoviny při vaření zůstaly „al dente“.

2

Pinot grigio Zaccagnini

Pinot grigio řady Tralcetto od vinařství Ciccio Zaccagnini má světle žlutou barvu se zelenkavými odlesky, jemný buket a příjemnou, harmonickou chuť. Nejlépe si toto rulandské šedé vychutnáte do roka od sklizně, nejedná se tedy o víno určené k archivaci. Rozumí si se zralějšími sýry, lahodná je kombinace například se sýrem Gran Moravia, Verena mezzano či pecorinem. Doporučená teplota podávání tohoto vína je 10 °C.

ZAJÍMAVOST: Slovo „tralcetto“ označující celou jednu produktovou řadu vinařství Zaccagnini, je zdrobnělou slova „tralcio“, což v překladu znamená šlahoun vinné révy. Všechny lahve této řady jsou proto „zpečetěny“ malým šlahounkem vinné révy, výjimkou není ani toto Pinot grigio. A vězte, že pokud naše prodávče uslyšíte hovořit o „dřevíčkovém“ vínu, pak mají touto přezdívkou na mysli právě vína řady Tralcetto ☺.

3

Botton d'oro

Malé pokladnice chutí opravdu pro každého, to jsou slané cizrnové krekry ve tvaru knoflíků (italsky bottone). Jsou bezlepkové a obsahují 60 procent cizrnové mouky. Navíc jsou díky cizrně bohaté na vlákninu a rostlinné bílkoviny, a proto je ocení také vegetariáni a vegani. Stanou se tak dokonalým pohoštěním skutečně pro všechny. Rodina Zubani, stojící za značkou Valledoro, se specializuje na výrobu grissin a dalších křupavých pochoutek již několik generací. Díky dlouholetým zkušenostem se jí daří přinášet na trh stále nové výrobky vyznačující se nejen prvotřídním zpracováním kvalitních surovin, ale také inovacemi, kterými citlivě reaguje na aktuální trendy a požadavky spotřebitelů. Vedle novinky Botton d'oro u nás od značky Valledoro koupíte také tradiční grissini či krátké bazalkové tyčinky Zuffi.

4

Trifolino

Všichni milovníci lanýže už o něm vědí a ti ostatní jej mohou objevit třeba nyní! Naše loňská sýrová novinka – Trifolino s lanýžem – obsahuje nakrájené plátky pravých letních lanýžů z Itálie a je vyráběna z kvalitního kravského mléka přímo v naší sýrárně v Litvli. Jedná se, ostatně jako u všech výrobků produktové řady Přímá z naší sýrárny, o exkluzivní ruční výrobu výhradně pro La Formaggeria Gran Moravia. Tento sýr skvěle chutná nakrájený na kostičky v kombinaci s červeným vínem, oceníte ho ale také v risottu nebo těstovinách, chuťově atraktivní je i jeho spojení s masem.

TIP MISTRA SÝRAŘE: Před servírováním nechte Trifolino minimálně půl hodiny při pokojové teplotě, aby se mohlo naplno rozvinout aroma lanýže i mléčná chuť sýrového těsta.

5

Prosciutto cotto Martelli

Kvalitní prosciutto cotto, tedy italská dušená šunka, se vyznačuje hned několika typickými rysy. Vyrábí se z jednoho kusu pečlivě vybrané vepřové kýty a na řezu má jasně patrné svalové svazky v různých odstínech růžové barvy. Nesmí chybět ani charakteristický tukový oříšek, který je významným nositelem chuti a je to právě on, kdo činí z italské šunky mimořádnou delikatesu. Ostatně přesvědčit se o tom můžete třeba ochutnáním šunky Martelli, kterou nabízíme v našich prodejnách. Dle českého značení se jedná o šunku nejvyšší jakosti. Vychutnejte si ji společně s pečivem, v paninech, bagetách, piadině nebo jako součást obložené mísy společně s dalšími uzeninami a sýry z našeho sortimentu.

Malý průvodce živočišnými bílkovinami



Co jsou zač, k čemu slouží, kde je najdeme, jaký je jejich význam v různém věku a proč jsou označovány jako „ušlechtilé“?

Živočišné bílkoviny jsou základní makronutrienty pro zdraví a fungování našeho organismu, protože oproti těm rostlinným obsahují všechny pro lidský život esenciální aminokyseliny. A to je také důvod, proč právě ty obsažené v mléčných výrobcích, sýrech, masu, uzeninách a vejcích bývají označovány jako bílkoviny ušlechtilé. Spolu s tuky a sacharidy jsou základním zdrojem energie potřebné ke každodenním činnostem, a navíc zastávají četné základní biologické funkce, počínaje stavbou buněk, ze kterých se skládá lidské tělo. Objevme společně hlavní vlastnosti živočišných bílkovin i to, proč je jejich příjem důležitý v každém věku.

Ne všechny bílkoviny jsou stejné

Stavební kamínky, ze kterých se skládá lidské tělo (stejně jako těla všech ostatních živočichů) – takto jednoduše mohou být bílkoviny definovány. Jejich funkce zahrnuje i další procesy, jako je například, co se svalové hmoty týká, syntéza hormonů a tkání. Pokud se na ně podíváme z chemického hlediska, skládají se bílkoviny z 22 aminokyselin, tedy základních jednotek, které se navzájem propojují a vytvářejí dlouhé řetězce. Z těchto 22 prvků jich osm získáváme z jídla, protože náš organismus je nedokáže vytvářet v dostatečném množství. A právě v tom spočívá specifikum ušlechtilých živočišných bílkovin, které samy dokážou poskytnout těchto osm prvků: leucin, izoleucin, lysin, methionin, valin, threonin, fenylalanin, tryptofan. Z výživového hlediska jsou navíc lépe stravitelné a potraviny, které je obsahují, jsou bohatší na minerální látky, jako je železo, nebo na vitamíny, jako je B9.



Prodloužily náš život i tělesnou výšku

Díky konzumaci stále většího množství potravin živočišného původu s vysokou nutriční hodnotou, spolu se zlepšením zdravotně hygienických podmínek a s pokroky v medicíně, se od poloviny minulého století významně prodloužila délka života a zvýšila průměrná tělesná výška populace v západním světě. Hojnost, dostupnost a rozmanitost živočišných bílkovin tak umožnily, aby se co nejlépe rozvinul genetický potenciál populace.

Tajemství spočívá ve vyváženosti

Luxus hojnosti spočívá také v možnosti vybrat si přesně to, co si chce člověk dát, a spojit tak chuť s nutričními potřebami. A čím se řídit u bílkovin? Víme, že dobře není ani příliš málo, ani příliš mnoho. A víme také, že vyvážený poměr živočišných a rostlinných zdrojů bílkovin je tou nejlepší volbou při stravování. I přes mínění některých hovoří vědecká zjištění jasně: rostlinné bílkoviny samy o sobě nejsou schopny dodat všechny živiny, které potřebujeme, a obsahují antinutrienty, jako je kyselina fytová, které zabraňují dobrému využití minerálů, vitamínů a bílkovin. Skutečným tajemstvím dokonalé stravy je tak vzájemné doplňování a vyváženost: potraviny živočišného původu obsahují to, co chybí v těch rostlinných a zároveň zabraňují jejich negativnímu vlivu, a stejně tak rostlinné potraviny mají zase to, co postrádají ty živočišné a díky vláknině pomáhají redukovat vstřebávání tuků. Chcete-li podpořit procesy trávení, můžete se řídit jednoduchým empirickým pravidlem: nemíchejte v jednom jídle bílkoviny různého původu.

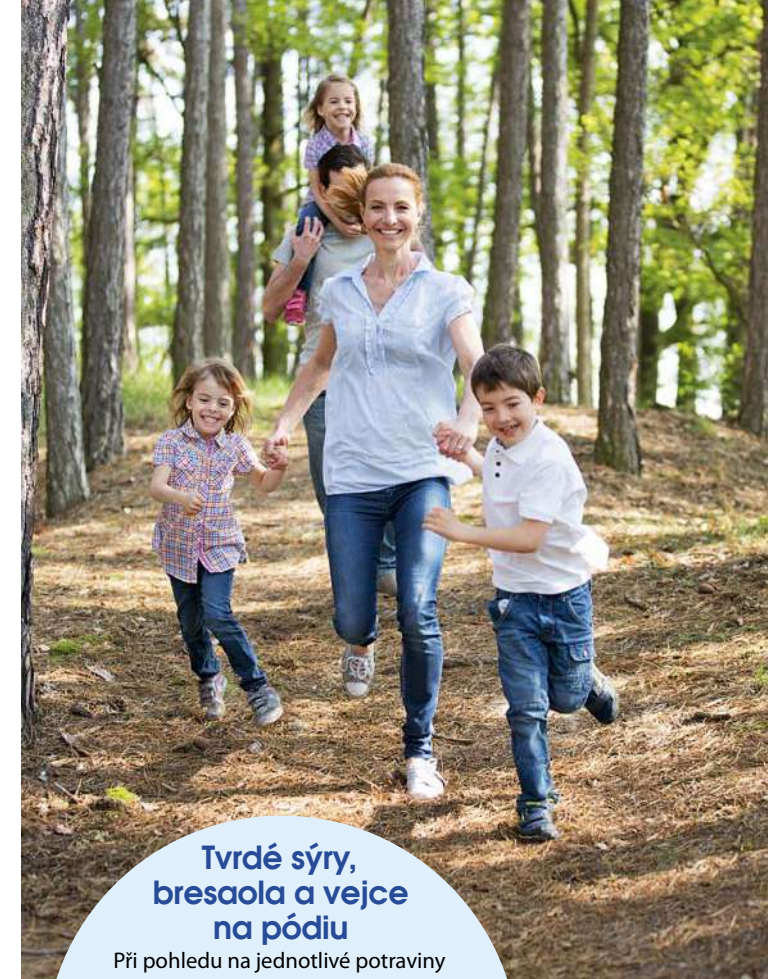
V každém věku to správné množství

Přijímání správného množství kvalitních bílkovin z jídla je nezbytné proto, aby mohly všechny procesy růstu, opravy a obrany organismu probíhat v souladu s biologickými rytmy. Jejich denní potřeba se proto liší podle věku a fyzické aktivity. U dospělých, kteří nejsou nijak zvlášť fyzicky aktivní, stačí asi 1 gram na každý kilogram tělesné hmotnosti. Aktivnější lidé nebo osoby starší 60 let mají přijímat o něco více, přibližně 1,2 gramu, aby předešli přirozenému úbytku svalové hmoty; u sportovců a novorozenců pak množství roste až na 2 gramy na každý kilogram tělesné váhy. Také v těhotenství a během kojení se potřeba příjmu bílkovin zvyšuje (1,5 g), stejně tak i v dětství (1,5 g), v pubertě je to pak 1,2 gramu.

Super vlastnosti bílkovin

Aminokyseliny obsažené v bílkovinách jsou v našem organismu nezbytné pro plnění mnoha funkcí. Zde jsou ty hlavní:

- produkce enzymů a hormonů
- regulace signálů a odpovědí na podněty
- podpora duplikace DNA
- transport kyslíku v krvi a na svalové úrovni
- oprava tkání a orgánů
- podpora obnovy a růstu svalů
- podpora kožní tkáně
- srážlivost krve
- podpora imunitního systému



Tvrdé sýry, bresaola a vejce na pódiu

Při pohledu na jednotlivé potraviny a jejich obsah ušlechtilých bílkovin vidíme, že mezi ty nejbohatší patří sýry typu grana, dále bresaola, speck, losos a tuňák. Analyzujeme-li biologickou hodnotu těchto bílkovin, na nejvyšším stupínku pomyslné klasifikace jsou vejce následovaná mléčnými výrobky, dále hovězím masem a na čtvrtém místě rybami.



Itálie zvonic: na skok do středověku

Itálie byla odjakživa kolébkou civilizace. Tak tomu bylo i ve středověku, v době, která je dnes označována jako období městských států. Byla to éra poznamenaná silným soupeřením mezi „zvonicemi“ symbolizujícími jednotlivé městské státy, ale také období velkého kulturního varu, jehož stopy jsou ještě dnes patrné v architektuře různých koutů „italské kozačky“. Některá nejkrásnější městečka Itálie vskutku rozkvetla právě ve středověku a v mnoha případech zůstal jejich vzhled nezměněn dodnes. Zde je pět nejhezčích, která stojí za návštěvu.



Ztraťte se ve Veroně

Přijíždíte-li do Itálie Brennerským průsmykem, je jedním z prvních větších uzlů, na které narazíte, město Verona. Truhlice pokladů známá svou středověkou krásou. Ve městě Romea a Julie si nenechte ujít románský kostel sv. Zena a muzeum Castelvecchio. Další zajímavosti, které byste neměli vynechat, jsou kostel Santa Anastasia, hřbitov Arche Scaligere a náměstí Piazza dei Signori s Palazzo della Ragione ze 13. století. Seznam by ale mohl být mnohem delší. Takže nejlepším doporučením je „ztratit se“ v uličkách a při procházkách historickým centrem objevovat skrytá zákoutí a zajímavosti. Ti, kdo by se chtěli pokochat panoramaty, si mohou dát schůzku na náměstí Piazza delle Erbe, odkud je jedinečný výhled na horizont, ať už si k tomu zvolíte výstup na věž Torre del Gardello nebo na 84metrovou věž Torre dei Lamberti nazývanou „nejvýše položeným salónkem Verony“.

Verona



Bologna

Bologna a sto věží

Při jízdě směrem dál na jih do regionu Emilia-Romagna je povinnou zastávkou město Bologna a jeho obdivuhodná podloubí, památka na minulost, která vypráví o dobách, kdy město mělo více než 100 věží. Dnes z tohoto panoramatu zbývá už jen několik příkladů, mezi kterými vyčnívá slavná věž Torre degli Asinelli, nejvyšší šikmá věž v Itálii. Z jejího vrcholu (po vystoupení 498 schodů) se vám naskytne dechberoucí výhled umožňující dohlédnout až k boloňským kopcům. Mezi další středověké symboly Bologne patří věž Torre della Garisenda a hlavně bazilika San Petronio na nádherném náměstí Piazza Maggiore. A pokud byste po výslapech a chůzi dostali hlad, můžete prohlídku zakončit na starobylém trhu v Quadrilatero v samém srdci města.

Tradice Palia v Sieně

Hovoříme-li o období městských států, pak Toskánsko nemá soupeře. Připomínají nám to spisy velkého básníka Danta Alighieriho, jehož 700. výročí úmrtí si připomeneme právě v roce 2021. San Gimignano, Montepulciano, Pienza, Montalcino, San Miniato, Volterra, Cortona a další: středověkých destinací je v tomto regionu opravdu bezpočet. Jako hlavní cíl zmiňme především Sienu a její historické centrum dýchající staletými tradicemi, které každý rok ožívají při dostizích Palio. A pak také její architekturu: na jedné straně slavné náměstí Piazza del Campo ve tvaru mušle s devíti výsečemi připomínajícími vládu devítičlenné městské rady sienské republiky, věž Torre del Mangia a Palazzo



Siena

Publico, kde můžete obdivovat známou fresku „Alegorie a důsledky Dobré a Špatné vlády“. Na druhé straně pak komplex Dómu, z jehož střechy je úchvatný výhled, a kostel Santa Maria della Scala, jež jsou skutečně nadčasovými mistrovskými díly.

Urbino a region Marche si vychutnávejte pomalu

Na opačné straně poloostrova, na pobřeží Jaderského moře, se tyčí Urbino, malé ale velmi důležité středověké město regionu Marche, jehož historické centrum je součástí světového dědictví Unesco. Kdo plánuje

cestu za poznáním krás Itálie, neměl by pobyt právě zde vynechat. Ačkoli je Urbino považováno za kolébkou italské renesance, jeho středověká minulost zůstává nedotčena. Mezi úzkými uličkami a schodišti budete neustále narážet na stopy architektury, které odkazují na půvaby doby kolem roku 1000. Paláce a kostely tvoří neuvěřitelnou scénérii, kterou je třeba oceňovat pozvolna, vychutnávaje si každý krok a každý detail.



Assisi

Assisi: domov svatého Františka

Na závěr našeho putování po středověké Itálii se zastavíme v Assisi. Ve městě svatého Františka je mnohem více zajímavostí než jen samotná Bazilika, v jejímž interiéru byste neměli opomenout Giottovy fresky. Můžete začít u pevnosti Rocca Maggiore, z jejíchž hradeb lze pozorovat venkovskou krajinu Umbrie, a pokračovat návštěvou kláštera Eremito delle carceri, oázy klidu a míru. Dalšími důležitými zastávkami jsou Bazilika svatých Kláry a kousek za městečkem, bazilika Santa Maria degli Angeli in Porziuncola postavená tak, aby zahrnuje některá symbolická místa života světce. Nakonec zbývá krása světské architektury: Palazzo del Capitano del Popolo, ale především věž Torre del Popolo, která se elegantně tyčí na náměstí Piazza del Comune. Právě tam se vypíná také Chrám bohyně Minervy, starověká památka, která okouzila i samotného Goetheho.



Dokonalý pár: víno a recept

Oddejte se v jarních měsících příjemným chvílím ve společnosti dvou dokonalých spojenců, vína a jídla. Naše kolegyně Lenka vám spolu se svým týmem z Olomouce opět nabízí hned několik tipů na snoubení vín s některými z mnoha pokrmů, které si můžete připravit na základě receptů tohoto čísla magazínu.

**Frascati
superiore DOCG**

♥
**Krúti scaloppine alla
Valdostana**
(Kuchařka III)

Pinot Grigio

♥
**Špagety
s ořechovou
omáčkou**
(str. 11)

**Negroamaro
rosato**

♥
**Panna cotta
s jahodovou
omáčkou**
(Kuchařka I)



**Rosso Veneto
Appassimento**
♥
Pizza s gorgonzolou
(Kuchařka IV)

Nero d'Avola
♥
hamburger
(str. 19)

**Xala
Ribolla Gialla**
♥
**Pesto hrášek
a Gran Moravia**
(str. 20)

Otello Rosé
♥
**Cukety plněné
lososem**
(str. 11)

POZVÁNKA

► Tým plzeňské prodejny: (zleva) Eva Baierová, Denisa Honomichlová, Karolína Klečánková, Kristýna Michalová a Stanislava Psotová



La Formaggeria
Gran Moravia

PLZEŇ

Perfektní poloha v centru města na náměstí Republiky, výhled na věž a kostel svatého Bartoloměje, zastávka tramvaje na dosah. Velké výlohy po obou stranách rohového domu a uvnitř prodávající v družném hovoru se zákazníky v prostředí vonícím novotou a sýrovými specialitami.

To je plzeňská prodejna La Formaggeria Gran Moravia, která se narodila v únoru, ale počátky příprav jejího otevření sahají do poloviny loňského roku. „Panuje tu důvěrná atmosféra. Zákazníci si s námi rádi povídají a často nám opakují, jak jsou šťastní, že jsme v Plzni otevřeli. Na to jim říkáme, že my taky, a moc,“ směje se sympatická vedoucí Karolína Klečánková. Zákazníci si do prodejny rychle našli cestu a není jich málo. „Hned první den, tedy 10. února, jsme byli potěšeni velkým zájmem zákazníků. Přicházejí průběžně po celý den. Starší generace si kupuje hlavně naše máslo a tradiční tvaroh, rodiny s dětmi si vybírají sýry, italské uzeniny a všechno napříč sortimentem. Mladí lidé si přijdou pro něco dobrého na večer a k tomu si vezmou víno. Jsme rádi, že si u nás vyberou všechny generace, máme jim co nabídnout,“ říká Karolína Klečánková.



Nejmladší přírůstek sítě La Formaggeria Gran Moravia patří mezi velké prodejny, její rozloha je zhruba 160 m². „Máme díky tomu opravdu široký sortiment a třeba i hodně druhů tvrdých italských sýrů. Pyšníme se krásnými velikými výlohami, kde můžeme vystavovat své zboží,“ usmívá se vedoucí. V nabídce nesmí chybět krájené uzeniny, čerstvé výrobky z litovelské sýrárny a veškerý sortiment italských specialit. Hodně žádané jsou samozřejmě sýry a obzvláště populární pak litovelský zákys a jogurty. Za pulty se střídá čtyřčlenný tým. „Všichni jsou v síti našich prodejen nováčci, kteří vytvořili skvělý tým. Nejdůležitější pro mě je, aby tu byli pro zákazníka, uměli mu vyjít vstříc, vysvětlili mu všechno ohledně produktů a udělali kvalitní servis. Hodně dbám na zážitek při prodeji. Všichni byli podrobně proškoleni jak ve znalosti sýrů a uzenin, které nabízíme, tak v práci s nářezovým strojem při krájení uzenin a v samotném prodeji. Čas, který na to byl, jsme dokonale využili a teď nám to hezky jde,“ pochvaluje si Karolína, pro kterou bylo úspěšné otevření prodejny velkou výzvou: „Asi před pěti lety jsem brigádově pracovala v prodejně v Praze a firmu i její sortiment jsem si hodně oblíbila. V Plzni jsem se na otevření pobočky moc těšila. Měla jsem už zkušenosti

z jiných obchodů, kde jsem vedla tým, ale nikdy jsem prodejnu nerozjížděla. Když se tato příležitost naskytla, nenechala jsem si ji ujít, byla to srdcovka, na které mi hodně záleží.“ Momentálně jí nejvíc vadí, že pracovní část dne nemá alespoň 14 hodin. „Upřímně mám pocit, že bych potřebovala víc času, aby všechno bylo vyšperkované. Nejvíce hrdá jsem na prodejní tým lidí, kteří si rozumí a mají k sobě blízko. Snažíme se, je tu milá atmosféra a zákazníci nám to vrací. Přicházejí, mají také dobrou náladu, chválí nás, a to je největší odměnou.“ A na co se mohou návštěvníci plzeňské prodejny těšit? Určitě na spoustu receptů z nakoupených surovin. „Máme tady kolegyni specialistku, která má manžela Itala a při vaření a pečení čerpá i z italských receptur. Doporučuje je jak nám, tak zákazníkům. Domlouváme také spolupráci s místními pekaři, protože chceme zákazníkům nabídnout kvalitní pečivo. Do budoucna bychom tu chtěli připravovat i čerstvé plněné bagety a dělat tepelně upravené speciality: třeba Focacciu s ručně vyráběným sýrem Grilami z litovelské sýrárny. To je náš nejbližší velký cíl. A výhledově, až se zlepší situace, bychom chtěli našim zákazníkům nabídnout také řízené ochutnávky italských vín. Jsou tu pro tu příležitost krásné prostory,“ těší se vedoucí a zve všechny čtenáře k nákupu do novotou zářících prostor plzeňské prodejny.



Ptáme se zákazníků

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se zákazníků prodejen v Brně a Olomouci.

Markéta a Toníček Hlouškovi,
Brno



Co jste si dnes v prodejně vybrali?

Koupili jsme si krutý šunku, prosciutto crudo a mortadellu, také pažitkové máslo. Někdy nakupujeme i mozzarella

na pizzu a máme rádi ovčí sýry.

Chodíte sem nakupovat často?

Docela ano. Jsme tu tak třikrát čtyřikrát týdně. Bydlíme v centru, takže to máme kousek. Nakupujeme tu už několik let.

Jakým způsobem produkty v kuchyni využijete?

Nejraději je jíme jen tak, čerstvé. Nakupuji tu proto, že máme tři malé děti a chceme jim dávat kvalitní uzeninu, mají rády dušenou šunku. Manžel má zase rád prosciutto crudo a to všechno si nejraději dáváme s dobrým pečivem.

Darya Hryshkavets a Martin Šebela, Brno



Jaký je váš dnešní nákup?

Přišli jsme si pro sýr Gran Moravia, ale všimli jsme si ještě nových sušenek s tmavou čokoládou, tak jsme neodolali a koupili je taky.

Jste tady poprvé?

Ano. Sýr už známe, koupila ho maminka

a moc nám chutnal. Určitě se pro něj zastavíme znovu. Nejraději ho máme jen tak na zobání.

Co říkáte na přístup personálu?

Jsou laskaví a vstřícní.



Filip Klopeč,
Olomouc

Jaké speciality jste si dnes v prodejně vybral?

Máslo, jogurt a ricottu. Jindy kupuji i sýry. Ricottu používám

na pomazánky nebo do salátů, jogurt do salátů anebo samotný přímo k jídlu.

Chodíte sem nakupovat často?

Na konci zimy a na jaře častěji.

Vyhovuje vám přístup zdejších prodáváčů?

Jsem spokojený, jsou tu moc příjemní.

Jana Velčevová Příkrylová,
Brno

Co si dnes z prodejny odnášíte?

Vzala jsem si sýr Gran Moravia a pečivo.

Jste častou návštěvníci prodejny?

Řekla bych, že ano, nakupuji tu alespoň jednou za 14 dní. Ovšem střídám se ještě s mužem, tak mohou říci, že jako rodina sem chodíme několikrát za měsíc, a to už dlouho.

Jaké jsou vaše oblíbené výrobky?

Kupujeme pravidelně Gran Moravii a často i máslo. Máme malé dítě, kterému

kupujeme jogurty a výborný tvaroh. Občas si doma děláme večeri v italském stylu, nakoupíme tady více druhů sýra a uzenin a uděláme si obložené talířky. Často tu kupujeme sýry a jiné výrobky jako vánoční dárky a doma je zabalíme. Já sama jsem už dostala dárkový balíček přímo odtud a také dárkové poukázky.

Jak jste spokojená se servisem pro zákazníky?

Mně se tady moc líbí, mám jen dobrou zkušenost. Personál mi vždy se vším poradil. Když jsme tady v prodejně před lety začali nakupovat, přístup prodávajících mě příjemně překvapil, nebylo totiž obvyklé, že by se prodáváci v obchodech chovali tak vstřícně.

Michal Marcinka, Olomouc

Dnes si odnášíte spíš menší nákup...

Ano, dnes jsem si koupil jen sůl a máslo.

Chodíte sem často?

Pravidelně ve středu a v sobotu.

Prodejnou jsem objevil už před lety na původní adrese v Ostružnické ulici. A po jejím přestěhování na Horní náměstí jsem dál zůstal jejím pravidelným návštěvníkem.

Které jsou vaše oblíbené produkty a jídla z nich připravená?

Mám v oblíbě různé druhy sýrů, ať už si je dám jen tak k vínu anebo je použiji na vaření. Mým favoritem je dlouhozrající sýr Gran Moravia a taky gorgonzola. Pak mám rád ještě ovčí sýr, nejvíc ty ze Sardinie. Běžně zde v prodejně kupuji mléko a smetanu a chutnají mi uzeniny – mortadella nebo prosciutto. Jinak mohu všem doporučit rajčatový protlak v tubě, ten je opravdu vynikající. Sýry nejčastěji kombinuji s dobrým vínem. A co se týče vaření, moc mi chutná gorgonzola rozpuštěná s máslem a přidaná do těstovin.



Z čeho jsme varili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v receptech tohoto čísla. Stačí nalistovat uvedenou stránku a můžete se s chutí pustit do receptu s vybraným sýrem, uzeninou či jinou tradiční italskou ingrediencí.

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	11, 15, 19, 20, 21, Kuchařka II, III, IV
☐ ricotta	11, 15, Kuchařka III
☐ mozzarella	15
☐ smetana	11, 15, Kuchařka I, II, IV
☐ máslo	15, 19, Kuchařka III
☐ Giuncata	11
☐ Capriccio	Kuchařka II

Italské uzeniny

☐ prosciutto cotto	11, Kuchařka III
☐ pancetta	Kuchařka IV
☐ salsiccia	Kuchařka IV

Italské speciality

☐ ančovičky	20
☐ rajčatová passata	21, Kuchařka IV
☐ sušená rajčata	20
☐ kapary	20
☐ olivy bez pecky	20
☐ tuňák v oleji	15

Italské sýry

☐ scamorza	15, 19
☐ pecorino	19
☐ mascarpone	15, Kuchařka II
☐ provolone	19
☐ gorgonzola	15, 19, Kuchařka II, IV
☐ fontina	19, Kuchařka III
☐ mezzano di malga	15, 19

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽI V ZÁSOBĚ?

- různé druhy nakládané zeleniny
- pesto
- marmeládu
- těstoviny
- gnocchi
- rýži
- korpus na pizzu
- extra panenský olivový olej
- sušenky
- mléko
- červené a bílé víno





Užijte si pestrost jara!

**V PRODEJNÁCH
LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA** vám nabízíme
pestrou škálu italských sýrů
a 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.: 495 585 936
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, Rooseveltova 77/2, tel.: 773 753 637
PRAHA 1, Václavské nám. 60, tel.: 222 233 508
PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30, tel.: 230 234 436
PRAHA 1, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498
PRAHA 3, Vinohradská 1418/135, tel.: 222 232 679
PRAHA 4, Centrum Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 272 075 483
PRAHA 5, OC Nový Smíchov, Plzeňská 233/8, tel.: 770 167 376
PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 230 234 435
PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618
PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 230 234 372
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