

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

MAGAZINE

Číslo 33

léto 2021
zdarma



VILÉM VEVERKA:

V jídle jsem
minimalista



RECEPTY

Dejte si saláty
a sýr z grilu



TIPY

Jak si užít skvělou
rodinnou party



Prožijte *pestře* máslové léto!



K dostání čerstvě krájené na váhu ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



Editorial

Milé čtenářky a čtenáři,
jaro nám nabídlo krásné dny s mnoha odstíny zeleně. Věřím, že většina z vás strávila příjemné chvíle pod širým nebem při procházkách v přírodě nebo v městských parcích, a doufám, že také léto nabídne spoustu příležitostí k trávení dnů venku. Abychom vám usnadnili přípravu právě na takové momenty, zařadili jsme do tohoto čísla magazínu různé nápady a inspirace: ať už jde o ty pro dokonalou zahradní party s rodinou, pro letní koktejl s přáteli nebo pro oběd ve znamení rychlé a mnohostranné piadiny, vše je navrženo tak, aby rozveslilo vaše léto a obohatilo ho širokou paletou chutí a vůní.

A zatímco vy si budete vychutnávat naše výrobky, my budeme pracovat na dalších inovacích v podnikovém vědeckém centru, které jsme nedávno otevřeli přímo v sídle naší skupiny v italském Zanè v úzké spolupráci s milánskou univerzitou. Centrum si vedle práce na výzkumu a inovacích v mlékárenském odvětví klade za cíl také zprostředkování vědeckých poznatků vám, spotřebitelům, srozumitelnou formou. Věřím, že i stránky našeho magazínu se v budoucnu stanou v tomto ohledu užitečným nástrojem.

Chut' a elán do letních dobrodružství srdečně přeje

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 21. června 2021.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková, Eva Hobzová, 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	4-6
Rozhovor s Vilémem Veverkou	7-9
V hlavní roli: caciotta	10-11
Luxus v jednom koktejlu	12-13
Škola vaření: 3 ingredience do 6 dezertů	14-15
Naši prodáváci doporučují	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: prosciutto crudo	17
Přímo z naší sýrárny na váš stůl už 10 let	18-19
Ať žije piadina!	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Menu na rodinné zahradní party	24-25
Cestujeme: Itálie ve znamení renesance	26-27
Vegetariánské recepty	28
Víno a recept – dokonalý pár	29
Anketa mezi zákazníky	30
Pozvánka: prodejna Václavské náměstí	31



Dopřejte si luxus
odpočinku
u skvělého koktejlu

12-13

Stolní hra:
Vydejte se s dětmi
na cestu k báječným
špagetám

A-D



Z naší sýrárny už 10 let
přímo na váš stůl

18-19

Ochutnejte Itálii
ve znamení renesance

26-27





Mlékárenský výrobek roku 2021

Po roční pauze letos Českomoravský mlékárenský svaz uspořádal další, již 18. ročník soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“.

Soutěž je tradičně pořádána pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR u příležitosti Světového dne mléka, který připadá na 1. června. O tom, že mlékárny v předchozím období nezahálely, svědčí počet přihlášených výrobků: celkem 19 mlékárenských podniků totiž do soutěže přihlásilo 73 výrobků. Hodnocení soutěže proběhlo v Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT v Praze a soutěžní výrobky hodnotilo celkem 15 nezávislých porotců z Výzkumného ústavu mlékárenského, VŠCHT Praha, Mendlovy univerzity Brno, Jihočeské univerzity, Potravinářské komory ČR a Českomoravského svazu mlékárenského. Nás velice těší, že mezi nimi zabodovaly také naše výrobky. Sýr Trifolino s lanýžem, který naši mistři sýraři vyrábějí exkluzivně pro podnikové prodejny, se stal vítězem kategorie „Sýrové speciality“ a zároveň získal diplom „Novinka roku“, ochucené máslo Burro Fratelli Brazzale s pažitkou zase zvítězilo v kategorii „Másla a mléčné pomazánky“. V konkurenci se neztratily ani další naše výrobky: ochucené máslo Burro Fratelli Brazzale s uzenou solí získalo diplom „Novinka roku“ a zároveň obsadilo 2. místo v kategorii „Másla a mléčné pomazánky“, stejně jako čerstvá smetana 38 %, která byla na 2. místě v kategorii „Tekuté mléčné výrobky nezakysané“.



Uživatelů věrnostního programu rychle přibývá

Nezapomeňte!

Vaše
ÚČTENKA
↓
SLEVA

Stačí naskenovat QR kód



Těšíme se na Vaši návštěvu!

Využijte výhody našeho nového
VĚRNOTNÍHO PROGRAMU

Náš věrnostní program dosáhl další důležité mety, když se do něho na jaře zaregistroval již 10 000. zákazník La Formaggeria Gran Moravia. Velice nás těší stále stoupající zájem o tento program, který jsme nastavili tak, aby byl pro naše zákazníky skutečně atraktivní a zároveň pohodlný a anonymní. Zjistěte o něm více na našem webu www.laformaggeria.com/vernostni-program.



Nové
místo

Prodejna v Chodově na novém místě

V obchodním centru Chodov se na vás těšíme na novém místě. Od poloviny června nás totiž najdete jako ostrůvkovou prodejnu formátu „open shop“ v 1. podzemním podlaží, v blízkosti pokladen hypermarketu. Také v open shopu vám nabídneme sortiment i servis, na který jste u nás zvyklí, a budeme vám díky ostrůvkovému typu prodejny ještě blíže. Tak neváhejte a stavte se, těšíme se na vás v novém kabátě



Vzniklo Brazzale Science Nutrition & Food Research Center

V sídle Skupiny Brazzale v italském Zaně vzniklo v partnerské spolupráci s milánskou univerzitou Università degli Studi di Milano vlastní vědecké centrum. Skupina Brazzale zavádí akademický vědecký výzkum přímo v podniku tak, aby mohl okamžitě sloužit k inovaci výrobků a výrobních procesů, poskytovat spotřebitelům informace ohledně zdravé stravy, pohodlí zvířat a environmentální udržitelnosti. **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center** (zkráceně „BSC“) má díky vědecké spolupráci s milánskou univerzitou (Università degli Studi di Milano) a jejími Laboratořemi pro analytický a technologický výzkum potravin a životního prostředí za cíl pracovat na analýzách a výzkumech vedených podle těch nejvýspělejších vědeckých metod v oblasti stravování a výživy, a to se zvláštním přihlédnutím právě k mlékárenskému odvětví. Cíle BSC mají společného jmenovatele: valorizovat roli mléka a mléčných výrobků a prohloubit vědecké znalosti z výživového, environmentálního, sociálního i ekonomického hlediska. Na činnost centra budou dohlížet Roberto a Piercristiano Brazzale společně s vědec-

kým ředitelem centra, panem profesorem Fernandem Tateo s technologicko-nutričními a analytickými zkušenostmi a s paní profesorkou Monikou Bononi (Univerzita Milán). „Je nám ctí, že vědec formátu pana profesora Fernanda Tateo viděl v naší skupině ideálního partnera pro vytvoření tohoto skvělého nástroje. Vysoká vědecká úroveň garantovaná panem profesorem Tateem, paní profesorkou Bononi a týmem milánské univerzity nabídne naší činnosti velmi cenné znalosti, které nezůstanou v abstraktní rovině, ale okamžitě se odrazí v každodenní tvorbě projektů naší firmy, která už více než dvacet let čerpá inspiraci z inovativní vize konceptu tradice,“ vysvětluje Roberto Brazzale. „Díky firemnímu vědeckému centru propojenému s Università degli Studi di Milán máme v úmyslu posunout náš výzkum ještě dál, abychom výrobky naší sýrařské tradice a procesy, jakými je vytváříme, dovedli na ten nejpokročilejší stupeň vývoje. A zejména chceme co nejlépe sdílet také se spotřebiteli a se společností vědecké, technologické a výživové informace. V tak důležité chvíli se naše myšlenky



Roberto Brazzale a prof. Fernando Tateo při představení BSC na digitálním fóru

ubírají k našemu drahému tatínkovi Tinovi, člověku lhostejnému ke konvencím a falešným mýtům, k jeho obsáhlým univerzitním studiím v oblasti průmyslové chemie, k jeho laboratořím v Zaně, kde jsme s ním v dětství trávili mnoho času, k jeho lásce k vědě a racionalitě, kterou dokázal díky svému velkému charakteru předat dál.“

„Brazzale Science Center“ je oddělením skupiny Brazzale s vlastní personální strukturou a zdroji, které se zabývá vědeckým výzkumem aplikovaným na výrobní činnosti a výrobky Brazzale, včetně analýz těch, které jsou již na trhu. Cílem BSC bude také školit a informovat. Jak podnik a jeho personál (kurzy a školicí dny ve všech odděleních), tak také spotřebitele, a to prostřednictvím publikací, konferencí a webových stránek (které budou přeloženy také do češtiny) s texty a dokumenty o aktivitách a vědeckých výzkumech centra. www.brazzalesc.com.



Připravujeme další prodejny v Praze

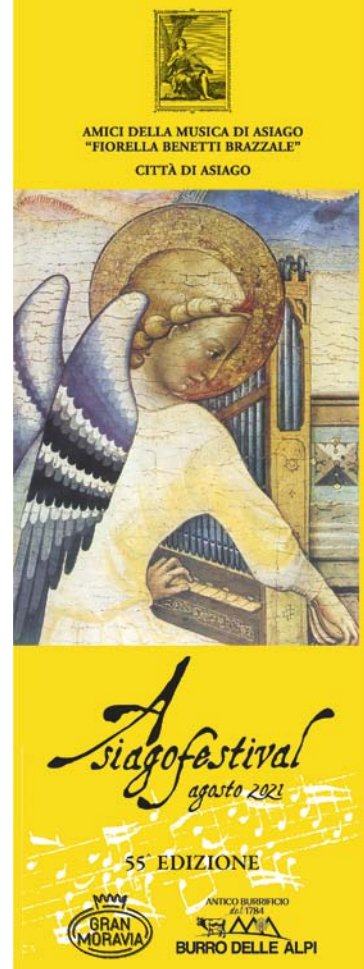
Finišujeme s přípravami La Formaggeria Gran Moravia v nově budovaném centru Bořislavka na Evropské třídě, kde bychom chtěli první zákazníky přivítat ještě do konce léta. Další v pořadí pak bude oblíbená lokalita u Vltavy – Výtoň naproti Náplavce, kde se přípravné práce také již rozbíhají. O přesných termínech otevření vás budeme informovat na webu a sociálních sítích, proto nás nezapomeňte sledovat.





Pozvánka do Asiaga

Léto v italském Asiagu bude opět ve znamení kultury. Od 31. 7. do 21. 9. bude muzeum Le Carceri znovu hostit díla malířů úzce spjatých s uměleckou cenou Eccellenti Pittori Brazzale, čímž se z tohoto setkání s umělci a jejich díly stává bienále. Letošní výstava nazvaná „Veneto felice“ (Šťastné Benátsko) je originálním projektem, jenž představí dosud nevystavená díla současných italských malířů, které k Benátsku pojí buď osobní život nebo vztah s tamními sběrateli umění. Díla, která se na výstavě objeví, představí tvorbu 15 umělců různých generací a uměleckých směrů. „Byli bychom šťastní, kdyby tato výstava v Asiagu nejen nabídla esteticky strhující zážitek, ale také přispěla k tomu, že se pozornost obrátí na celou současnou italskou malbu a její autory,“ uvádí Roberto Brazzale, prezident skupiny Brazzale, v katalogu k výstavě. Asiago však neožije pouze hrou barev a linií na plátněch obrazů, ale také tóny klasické hudby. V půli srpna se městem rozezní hudba interpretů, kteří vystoupí již na 55. ročníku Asiagofestivalu. Hudebního festivalu založeného v 60. letech minulého století rodinou Brazzale, která jej nyní organizuje již ve třetí generaci a stále se stejnou touhou věnovat tím městu svých předků co nejkrásnější dar. www.asiagofestival.it



Máslo pro tu nejlepší velikonoční Colombu

Italští cukráři volili tu nejlepší Colombu (tradiční italský velikonoční moučník) celé Itálie a nás moc těší, že zabodovalo i naše máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Zlatou medaili 2021 totiž Mezinárodní federace cukrářů a výrobců zmrzliny a čokolády udělila cukráři Nicolovi Obliato z Frattamaggiore, který pro výrobu své Colomby použil dvě základní ingredience: kandovaný pomeranč ze své vlastní produkce a máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Gratulujeme k tomuto sladkému úspěchu!



Inovace & Udržitelnost v podnikání 2021

V polovině dubna uspořádaly Italské velvyslanectví v Praze a Italsko-česká obchodní a průmyslová komora italsko-české digitální fórum „Inovace & Udržitelnost v podnikání 2021“, které bylo součástí 26. konference smluvních stran Rámcové úmluvy OSN o změně klimatu (COP26). Fórum zahájily projevy české náměstkyně ministra průmyslu a obchodu Silvy Jirotkové a náměstkyně italského ministra zahraniční a mezinárodní spolupráce Manlia Di Stefana. Své konkrétní zkušenosti pak představily čtyři významné italské podniky přítomné v České republice, a nás potěšilo, že jako jedna z nich byla vybrána také skupina Brazzale. Její prezident Roberto Brazzale tak účastníkům fóra představil projekty, které společnost realizovala, ať je to certifikovaný Ekoudržitelný výrobní řetězec na Moravě či znovuzalesnění vlastních pastvin v Brazílii, díky kterému se celá skupina stala už v roce 2019 uhlíkově neutrální.



Foto: archiv Viléma Veverky

Vilém Veverka: V jídle jsem minimalista

Viléme, máte profesi, při které je důležité nezranit si ruce. Říkal jste, že i do hor jezdíte s rozhodnutím nezlomit si ani nehet, přesto jste si na jaře poranil malíček. Omezilo vás to hodně?

Chytil jsem míč a malíček si zlomil. Od března do května jsem nemohl – především kvůli covidu – dělat nic, co se týká pódiu, a až počátkem května mi sundali sádku. Takže samozřejmě, omezilo mě to výrazně. Přesto se mi na konci dubna povedlo realizovat v Olomouci koncert. Vystoupil jsem v cyklu Moravské filharmonie Olomouc, ve světové premiéře jsem s tímto orchestrem a šéfdirigentem Jakubem Kleckerem provedl Koncert pro hoboj a orchestr od Zdenka Mertý se symbolickým názvem „Concerto for 9 fingers“.

Jak se vám to s nefunkčním malíčkem podařilo?

Musel jsem ke skladbě přistoupit trochu jinak, s ohledem na to, že jsem desátý prst vůbec nemohl zapojit do hry. Ten desátý prst, jen pro vaši představivost, ovládá až pět klapků. Musel jsem proto použít jiné hmatové kombinace, abych situaci vyřešil. Naštěstí se dá říct, že kompozice, kterou jsem provedl jako první interpret, má spíš lyrický charakter. A s ohledem na předešlý covidový stav, kdy se nevystupovalo, jsem měl víc času se na to připravit.

Už jste v pořádku? Můžete cvičit a hrát naplno?

V pořádku – to je relativní. Sádku mám dole a z malíčku vyndané tři dráty, které jsem si

nechal jako suvenýr. Teď rehabilituji u lékařky, která doléčila i tenistku Petru Kvitovou. Rehabilitace bude naprosto zásadní s ohledem na jemnou motoriku prstu. Nedokážu odhadnout, jak rychle budu schopen vrátit se do hry, ale protože máme naplánovaná vystoupení se souborem Vilém Veverka Trio, je pro mě motivací nějak se s tím popasovat.

V povědomí mnohých jste nejen špičkový hbojista, ale „Muž tří tváří: hbojista, fotograf, horolezec“. Kde má původ ten jednoduchý popis, který vás kariérou provází?

Jde o projekt kurátorky mé první samostatné fotografické výstavy, která s nápadem přišla v roce 2010, kdy mě chtěla publiku představit také jako fotografa, který fotografuje vysoko v horách. Ukázalo se, že tento záměr je originální, že na české scéně opravdu není nikdo druhý, kdo by se vrcholově věnoval všem těmto disciplínám.

Dá se říci, že o co méně jste v posledním roce hrál na hboj, o to víc jste fotografoval?

Dalo by se říct, že fotografie v něčem hudbu opravdu dorovnala. Měl jsem během covidu i zásadní hudební témata – nahrál jsem u Supraphonu novou desku Next Horizon během loňského jarního nouzového stavu a během podzimního nouzového stavu jsem ji vydal. Ale protože nebylo možné stát na pódiu před publikem, měl jsem výrazně větší prostor věnovat se fotografii. Takže pokud mám hodnotit horizont podzim loňského roku až letošní jaro, řekl bych, že to bylo jedna ku jedné. Ovšem až budu stoprocentně fit, jsem logicky odhodlaný akcelarovat znovu hudbu. A to třeba i víc, než tomu bylo doposud.

Na sklonku loňského roku jste představil fotografie České krajiny 2020. Na čem dál pracujete?

Rozvíjel jsem dvě oblasti. Jednou z nich jsou české hory, což jsou pro mě primárně v ideálním případě zimní Krkonoše, ty absolutně dominují. Žádná jiná oblast pro mě asi není tak zajímavá. Ale byl jsem fotografovat i leckde jinde – namátkou v Jizerských horách, v Adršpachu, v Teplických skalách. Tou druhou oblastí je krajina industriální. Fascinují mě průmyslové oblasti, jako je Mostecko a Litvínovsko v kontextu krajiny, do které je industriální architektura zasazena. To je další cyklus, kterému jsem se věnoval a dál věnovat budu.

Fotit v zahraničí se vám v posledním roce a půl podařilo?

Ještě vloni na přelomu února a ledna jsem byl s tátou fotit na Islandu, ale pak byl v podstatě





okamžitě s cestováním konec. Od té doby jsem byl jen vloni v létě na pár desítek hodin v Alpách a jednou letos na služební cestě v Berlíně. Vloni před covidem jsem měl připravenou cestu na Špicberky, ale to už se neuskutečnilo. O to víc jsem se soustředil na témata související s naší zemí.

Až to bude možné, uspořádáte z těchto fotografií výstavu?

Aktuálně mám výstavu v městském muzeu v Březnici, kterou jsme instalovali na konci dubna a potrvá do konce června. Jejím stěžejním tématem je téma pro mě nejzásadnější, pracovní název mám „Můj arktický rok“. Mým cílem je mít ještě ucelenější výstavní cyklus na jedné straně, na straně druhé uvažuji o tom, že letos poprvé vydám i kalendář. A výhledově bych se rád dopracoval ke knižní publikaci. V létě bych měl výstavu v rozšířeném vydání přesunout do nově zrekonstruovaného kláštera v Chotěšově, na podzim pak budu vystavovat v krásném kulturním centru v Lanškrouně.

Fotografoval jste také v Itálii?

Ano, byl jsem tam fotografovat opakovaně v Dolomitech, v létě i v zimě.

Znáte Itálii dobře?

Můžu říct, že znám Itálii dokonce velmi dobře a italské hory skoro tak dobře.

Měl jste možnost v Itálii také koncertovat?

Ano, byly to desítky koncertů. Poslední z nich byl tuším ve Veroně. Já mám k Itálii vztah, protože se relativně dobře domluvíím italsky, studoval jsem na konzervatoři italsťinu tři roky a díky poměrně častým cestám se tak v Itálii docela slušně orientuji.

Je italské publikum něčím specifické?

Myslím, že svou vřelostí. Když půjdeme hlouběji do historie, Apeninský poloostrov patřil rozhodně k nejkulturnějším částem světa. Tedy vyplývá z podstaty, že tradice v Itálii,

co se týká kultury, potažmo umění, a pokud to budeme dále specifikovat, tak i ve vztahu k hudbě, je obrovská. Když se řekne Itálie, vybavím si hlavně období baroka a pak taky slavné operní skladatele, tedy na prvním místě Guiseppe Verdi anebo Puccini, Rossini, skvělých italských autorů je pochopitelně víc.

Kolik jazyků, kromě italštiny, ještě ovládáte?

Mluvíím minimálně čtyřmi cizími jazyky, kromě italštiny ještě anglicky, německy a francouzsky a částečně se domluvíím taky polsky.

I v tomto směru jste perfekcionista?

Tak to by muselo vypadat ještě jinak. Beru to jako součást vzdělání muzikanta. Domluvit se, to je jedním z předpokladů obstat.

Pojďme se vrátit o třicet let zpátky... tehdy jste začal hrát na hoboj. Jak jste se k hudbě a k tomuto pro dítě ne úplně obvyklému nástroji dostal?

Dá se říct, že to bylo intuitivní rozhodnutí mámy. Když jsem jako dítě začal hrát, neměl jsem o hoboji žádné, ale opravdu žádné povědomí. Nevěděl jsem, jaká má ten nástroj specifika, co všechno hra na něj obnáší a jaká má úskalí. Ta cesta byla v zásadě intuitivně náhodná.

Byly to pro vás těžké začátky, nebo jste byl zázračné dítě s darem shůry?

Mně bylo 12 let, takže jsem nebyl tím typem dětí, které hrají od čtyř let, v pěti mají první koncert, v osmi první koncert s orchestrem, ve dvanácti vydají první desku a ve čtrnácti letech o nich už nikdo neví, protože vyhoří. U mě byl ten nástup výrazně pozvolnější. Já měl vždycky i jiné zájmy, nejen hudbu. Ta u mě začala akcelarovat až někdy v sedmnácti, osmnácti letech, kdy jsem jí dal větší důležitost, to znamená až během studia na konzervatoři.

Studoval jste hru na hoboj na pražské konzervatoři a HAMU v Praze a po studiu na vysoké škole v Berlíně, ve svých dvaadvaceti, jste dva roky účinkoval v Berlínské filharmonii. Podle vás to bylo stejné, jako nastoupit za nejlepší fotbalový tým světa...

To přirovnání je bez nadsázky, za tím si stojím. Byla to zkušenost, která pro mě neměla obdoby, a to tak, že předtím, ani potom. Je to svého druhu Liga mistrů. Je to obdobné, jako by zdejší odchovanec ve 22 letech směl nastoupit za Real Madrid nebo jiný podobný klub. To se dá skutečně přirovnat snad jen



k něčemu takovému. Byl jsem tehdy taky v pravý čas na pravém místě. Měl jsem štěstí, že jsem se pohyboval v určitých kruzích, znali mě určití lidé, a právě díky tomu jsem dostal tuto šanci.

Jaké byly začátky?

Nejprve jsem ve filharmonii vypomáhal, tedy když potřebovali, zvali mě. Pak jsem vyhrál soutěž o stipendium a v rámci stipendia jsem ve filharmonii účinkoval v letech 2003 až 2005. Následně jsem ještě zhruba půl roku studoval v Berlíně a pak se vrátil do Prahy.

Jako sólista jste vystupoval s českými a zahraničními orchestry po celém světě. Zůstalo vám některé z těch mnoha vystoupení naprosto nezapomenutelné zapsané v hlavě?

S účinkováním v Berlínské filharmonii se nic srovnat nedá. Ale moc rád vzpomínám třeba na koncerty v Brazílii. Tam jsem zažil atmosféru, která neměla moc daleko od atmosféry na fotbale. Byl to velmi pozitivní přístup lidí a elektrizující nespoutaná atmosféra bez jakýchkoliv konvencí. Mám rád taky japonské publikum. Hodně si cení evropské kultury a vnímají interpreta se značnou úctou.

Na vašem posledním, loňském albu Next Horizon jste nabídl zajímavou směs hudby klasické, filmové a rockové... Podle čeho jste skladby vybíral?

Album jsem připravoval zhruba dva roky. Ověřoval jsem každou skladbu především na koncertech, před publikem. Jedině to je ten objektivní filtr, kdy máte možnost posoudit, která skladba obstojí na nahrávce a v jakém kontextu, anebo naopak neobstojí, a to bez ohledu na kontext. Byly to dva roky příprav a hledání, dva roky poslouchání.

Toto album nemělo dovršit nějakou moji snahu, je to spíš další směr, kterým se chci rozvíjet. Je to hledání a následně doufám nalezení vlastního osobitého, performativního stylu. Mám záměr prezentovat hudbu tak, jak má vypadat v 21. století, co se komplexního pohledu na věc týká, tedy nejen hudebně, ale i esteticky. Hudba, kterou děláme, nemá být okrajový žánr a rozhodně nemáme rezignovat na to, že se o ni společnost málo zajímá. Naopak, je výzvou tento postoj změnit a překlomit. To je to, o co mi v hudbě, má-li tento útvar nějak přežít, také jde.

Máte v plánu, až to bude možné, na album navázat koncertní šňůrou?

Máme záměr realizovat mnohé z toho, co jsme loni realizovat nemohli. V listopadu byl v plánu koncert, kde měl album pokřtít Meky Žbirka, který má na albu závěrečnou skladbu. To se nepodařilo. A protože se na albu podílím taky jako hlavní producent, věřím a doufám, že se to podaří letos. Jsem si vědom spousty rizik, ale odhodlání je velké a věřím, že to letos zrealizujeme.

Hudba je potrava pro ducha, jak je to s potravou, kterou dáváte svému tělu? Přemýšlíte nad tím, co, jak a kdy jíte?

Co se jídla týče, jsem svého druhu minimalista. Ale to, co sám zvládám, nebo jsem ochoten uvařit, je právě italská kuchyně. Oceňuji v ní nejen skvělé sýry, to jsou suroviny, se kterými rád a často pracuji. Jsem spíš zatížený na kuchyni, která je jednoduchá a nemusí být za každou cenu ani masitá. Italskou kuchyni mám velmi rád.

V jaké podobě a skupenství si nejlépe pochutnáte na sýrech?

Spíš ve studené kuchyni. Tam podle mě jejich chuť nejvíc vynikne. Ale je výjimka potvrzující pravidlo, a tou je právě teplá italská kuchyně, ve které by to bez sýrů prostě



nešlo. A musí to být hlavně kvalitní sýr, aby korunoval veškeré kuchařské snažení.

Měl jste možnost vyzkoušet dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se rodí v rukách sýrařů v Litovli na Olomoucku?

Ten znám už víc než deset let a moc rád si jej kupuji. Ochutnal jsem i Gran Moravia Riserva, který zraje přes rok a půl. To je podle mě natolik kvalitní sýr, že stačí dobrý chléb, tento sýr a nějaký dobrý italský panenský olej a člověk je natolik saturován, že už jen deci a půl dobrého červeného a nepotřebuje nic víc. Vidíte tedy, že mi stačí relativně málo...

Co dobrého byste uvařil svým přátelům?

Pro tuto příležitost bych udělal vegetariánské lasagne, kde by prim hrál právě sýr Gran Moravia Riserva, anebo třeba tradiční italské risoto. Musela by to však být skutečně nějaká událost, abych se k takovému aktu odhodlal.

Vaříte podle kuchařek, anebo raději experimentujete?

Nevařím podle kuchařek. Ale jsem ochoten se inspirovat třeba na sociálních sítích, i když spíš jen minimálně. Nedávno jsem si tam třeba osvojil, a vím, že to bude znít úsměvně, jak udělat míchaná vajíčka, aby jejich konzistence byla naprosto ideální. Musím ale říct, že vaření moc nevyhledávám. Na druhou stranu ocením, když se toho někdo chopí a dobře to udělá.

Když nakupujete, řešíte složení potravin, jejich původ, balení?

Rozhodně, to je alfa omega. To ošidit nelze. Do značné míry skutečně platí ono známé „Jsme to, co jíme“, to je heslo, které snad má obsah, a možná bych připojil i „Nejsem tak bohatý, abych si kupoval levné věci“, to v jídle platí taky. Chci-li chléb, tak kvalitní, anebo raději nic. Chci-li těstoviny, tak kvalitní, anebo žádné. Myslím, že se to s jídlem dá takto zobecnit. Dbám dokonce i na to, aby jogurt byl v ideálním případě balen ve skle, jakožto ideálním materiálu k recyklaci. Oceňuji, že jogurty ze sítě La Formaggeria Gran Moravia, které znám už roky, jsou baleny právě ve skle. To by podle mě dnes už měl být standard.

Souhlasíte s úslovím, že „dobré jídlo nejlíp spojuje lidi“?

Nevím, jestli je tato teorie platná absolutně, ale řekněme, že si dovedu představit situaci, kdy dobré jídlo po špičkové hudbě, tedy v kombinaci s uměním, může opravdu výjimečným způsobem spojuvat lidi.



Vilém Veverka

(narozen 1978 v Praze)
Nejúspěšnější český a světově uznávaný hobojista, považovaný za jednoho z nejvýraznějších českých performerů vůbec. Studoval hru na hboj na pražské konzervatoři a vysoké škole v Berlíně, kde na studium navázal dvouletým účinkováním v Berlínské filharmonii. Zvítězil v prestižní světové soutěži organizované Sony music foundation (Tokio 2003). Je zakládajícím členem elitních hudebních formací Philharmonia Octet Prague, Ensemble Berlin Prag a frontmanem své kapely Ultimate W Band. Sólově vystupuje s významnými českými i zahraničními orchestry. Je vnímán jako muž tří tváří: hobojista, fotograf, horolezec. Fotografuje hlavně v horách a klimaticky náročnějších podmínkách. Vystoupil na nejvyšší hory dvou kontinentů, nejvyšší horu Ruska, fotografoval v Andách i na Aljašce. Jeho nejnovějším hudebním počinem je loňské album Next Horizon. Jako fotograf spolupracuje se společností Sony.

Bez čeho si nedovedete představit letošní léto?

Léto bych si rád představil v nějaké zajímavé destinaci s fotoaparátem. Zároveň bych chtěl hrát, koncertovat a realizovat se i na frontě kulturní. To jsou pro mě dva pilíře mého fungování. Věřím, že to bude nějak možné. A k létu pochopitelně patří také nějak ekologicky udržitelné cestování – dá-li se o cestování takto hovořit – které nebude úplně devastovat zemi. A to bych si já sám také nechtěl letos odepřít.

Jak u vás vypadá odpočinková dovolená? Dovedete si ji představit i u moře?

Dovedu si ji představit i u moře, a to třeba na souostroví Špicberky. Tam bych si splnil úplně všechno. Ideálně třeba v měsících března až květen, kdy je tam zima, abych to zažil autenticky. Já prostě preferuji spíš aktivní dovolenou, něco poznat a zažít, a ideálně s fotoaparátem.





S caciottou v kuchyni

Klasická nebo s pepřem, feferonkou či bylinkami, caciotta je věrným společníkem chutných receptů a rafinovaných obložených talířů. Nezapomeňte ji doprovodit vynikajícími víny, a nejen jimi.

Sýr caciotta je tradičním sýrem pastýřů. Původně vskutku vznikl jako jemnější a rychle zrající alternativa k pecorinu, aby pastýři měli sýr hotový za kratší dobu a mohli ho s sebou nosit při práci venku



a prodávat na místních trzích. Obecně může být caciotta čerstvá nebo polozralá, což znamená, že i když je zrání delší, sýr zůstává měkký a spíše jemnější chuti. V názvu, který pochází z latinského cacio, je pocta všem sýrům Apeninského poloostrova, které byly v devatenáctém století tímto výrazem obecně označovány. Jeho chuť je jemná a těsto je mléčně bílé s kůrkou slámově žluté barvy. V různých oblastech Itálie je tato kůrka někdy ošetřena rajčaty, kořením nebo olejem. Caciotty lze také ochutit divokými bylinkami nebo kořením, jako je to v případě caciotty s fe-

feronkami, potomka kampánské tradice, nebo caciotty s lanýží, která je zase charakteristická pro oblast Umbrie.

Klasická, nebo ochucená?

Díky svému specifickému zpracování a jemné a lákové chuti je caciotta, a to i ta čerstvá, vhodná k ochucení výrazným kořením, jak je tomu v případě našich caciott s feferonkou a pepřem. Také specifická a vytříbená chuť lanýže spolu se sladkostí mléka je výbornou kombinací. Tyto dvě složky, tak odlišné a přesto blízké, se dokonale mísí v celkové paletě chutí. K těmto chuťově osobitým sýrům se hodí méně aromatická vína, která vám umožní ocenit celkovou chuť sýru a jemně ji doprovázejí.



Jak ji skladovat

Abyste caciottu co nejlépe uchovali i doma po zakoupení, ponechte ji v papíře, ve kterém byla zabalena v prodejně. Ten je speciálně vyroben tak, aby co nejlépe zachoval aroma sýru. V letních měsících je důležité sýr nevystavovat teplu. K doručení sýru z prodejny domů tak můžete použít termotašku nebo termosáčky, které nabízíme v prodejnách.

Obložený talíř a rady, jak kombinovat

Sýr caciotta je perfektní na obloženém talíři, kde je namícháno více druhů sýrů nebo sýrů s uzeninami. Ochutnat byste ji měli dříve, než si dáte vyzrálé sýry. Zkuste ji dohromady s...

- ✓ pikantní italskou ovocnou hořčicí mostarda
- ✓ hruškami nakrájenými na plátky a medem
- ✓ patě ze sušených rajčat
- ✓ pečivem grissini a taralli
- ✓ vinnou želatinou
- ✓ krémem z balzamikého octa
- ✓ zelenými a černými olivami

V kuchyni

V každém receptu, kde se používá sýr, může být právě použití caciotty zajímavou a chutnou variantou. Zde je pár receptů, u kterých můžete začít.

■ TĚSTOVINY S CUKETOU, SUŠENÝMI RAJČATY A CACIOTTOU S PEPŘEM

Na pánvi na extra panenském olivovém oleji orestujte 250 gramů na kolečka nakrájených cuket se stroužkem česneku. Smíchejte extra panenský olivový olej, pepř, oregano dle chuti, až získáte omáčku, kterou nechte pár minut odležet, aby se chutě propojily. Nakrájejte na kostičky 150 gramů caciotty s pepřem a dejte je do mísy spolu s asi dvaceti kousky nakládaných sušených rajčátek, cuketami a omáčkou. Uvařte těstoviny „al dente“, sceďte a pak promíchejte s dalšími ingrediencemi. Jsou výborné jak teplé, tak podávané za studena.

■ PAPRIKY PLNĚNÉ CACIOTTOU A ANČOVIČKAMI

Papriky rozkrojte na dvě stejné poloviny a odstráňte středovou část se semínky. Položte je na plech a pečte v troubě při 180 °C asi 15 minut. Pak je vyjměte z trouby a nechte vychladnout. Nakrájejte caciottu a snažte se jí dát podobný tvar jako má paprika, ale s trošku menším průměrem (jako alternativu můžete papriky naplnit kostičkami caciotty). Naskládejte sýry do půlek paprik, do každé přidejte plátek ančovičky v oleji a špetku pepře, znovu vložte do trouby a pečte, dokud nebude sýr dobře rozpuštěný. Podávejte teplé se sezónním salátem nebo bylinkami krátce opečenými na pánvi.



■ SALÁT Z CELOZRNÉ RÝŽE S CACIOTTOU A SEZÓNÍ ZELEINOU

V malém množství osolené vody uvařte 150 g hrášku do měkka. Rozkrojte cuketu na dlouhé plátky, potřete ji olejem a opečte na horkém grilu nebo pánvi. Jakmile vychladne, nakrájejte ji na kousky a dejte stranou. Nyní je čas na zeleninu: nakrájejte nadrobno dva stonky řapíkatého celeru, papriku a dvě kyselá okurky. Uvařte celozrnnou rýži a nechte ji vychladnout v salátové míse. Přidejte všechny suroviny včetně caciotty nakrájené na kostičky, promíchejte, přidejte dle chuti zelené olivy a dochutěte zálivkou připravenou z pěti lžic extra panenského olivového oleje, dvou lžic octa a trošky worcestrové omáčky, osolte a opepřete. Pokud máte v oblíbě sladkokyselou chuť, můžete přidat i půlku žlutého melounu nakrájeného na kostičky. Dobře promíchejte a nechte přibližně 30 minut odstát, aby se chutě propojily, pak podávejte.

■ SLANÝ PLUM CAKE

Smíchejte 200 gramů mouky se sáčkem sušeného droždí. Rozklepňte čtyři vejce a smíchejte se zarovnanou lžičkou soli, 100 ml mléka a 50 g extra panenského olivového oleje. Opatrným postupným vmícháním přidejte mouku, 200 g nasekaných sušených rajčat, 200 g nahrubo nastrouhané caciotty (přírodní nebo ochucené) a 100 g pikantního salámu na kostičky. Směs vlijte do obdélníkové formy na plum cake, kterou jste vymazali máslem a vysypali moukou, a pečte asi 45 minut na 180 °C. Výborné jako předkrm, ale i jako hlavní chod podávaný s přílohou z čerstvé sezónní zeleniny.

■ PIZZA S LIGURSKÝM PESTEM A TŘEMI SÝRY

Vezměte těsto na pizzu a naskládejte na něj lístky bazalky a sýry mozzarella a caciotta nakrájené na menší kostičky. Přidejte pesto a pár dalších lístků bazalky a pečte na 250 °C asi 15 minut. Jakmile je pizza upečená, vytáhněte ji z trouby a na závěr posypejte šupinkami Gran Moravia. Ihned podávejte.

Luxus v jednom koktejlu

Nadčasová klasika i nové fantazijní kreace, které rozveselí jakýkoliv okamžik. Okamžik, v němž si dopřejete luxus bezstarostného odpočinku a zapomenete na to, jak utíká čas. Slovo cocktail vzniklo v roce 1806 ve Spojených státech pro označení „povzbudivého nápoje složeného z různých druhů alkoholu, cukru, vody a hořkého likéru“. Dnes se stalo synonymem pro relax a chvíle strávené ve společnosti, kdy si každý zvolí, co právě jeho sklenička bude obsahovat.

Jeden koktejl, tisíc světů: klasické recepty

Je to tak, protože s koktejlem se člověk může cítit **OLD FASHIONED** (ingredience: 4,5 cl bourbon whisky, scotch nebo rye whisky, dvě kapky Angostury, jedna kostka cukru, trochu sodovky; na ozdobu: pomerančová kůra a třešnička) nebo může potkat nějakého kamaráda **AMERICANO** (3 cl bitteru, 3 cl červeného vermutu, 3 cl vysoce perlivé vody; na ozdobu: plátek pomeranče a citronová kůra), který se jmenuje **ALEXANDER** (3 cl Cognacu, 3 cl crème de cacao scura, 3 cl smetany; na ozdobu: trocha muškátového oříšku). A pak poslechnout svou národu **COSMOPO-LITAN** (4 cl citronové vodky, 1,5 cl cointreau, 1,5 cl limetkové šťávy, 3 cl borůvkové nebo brusinkové šťávy; na ozdobu: plátek limetky nebo hoblínka pomerančové kůry) a projít se po **MANHATTANU** (5 cl rye whisky, 2 cl červeného vermutu, kapku Angostury; na ozdobu: třešnička maraschino) za poslechu **BELLINIHO** (10 cl Prosecca, 5 cl broskvové dužiny; na ozdobu: plátek broskve) nebo **ROSSI-NIHO** (stejně jako Bellini, ale broskev vyměnit za jahodu), ve společnosti hraběte **NEGRO-NIHO** (3 cl ginu, 3 cl Campari, 3 cl červeného vermutu; na ozdobu: plátek pomeranče

a citronová kůra) nebo svůdné **BLOODY MARY** (4,5 cl vodky, 9 cl rajčatové šťávy, 1,5 cl citronové šťávy, dvě nebo tři kapky worchesteru, špetka celerové soli a černého pepře, tabasco; na ozdobu: snítka řapíkatého celeru). A proč na závěr nepředstírat, že jste korzáři na kubánské pláži, jako Sir Francis Drake, se sklenkou **MOJITA** (4,5 cl bílého kubánského rumu, 2 cl čerstvé limetkové šťávy, 6 lístků čerstvé máty, 2 lžičky třtinového cukru, perlivá minerálka; na ozdobu: snítka máty a plátek citronu) nebo tajní agenti jako ten nejslavnější 007, za elegantních nocí se sklenkou svého **MARTINI** (5,5 cl vodky, 1,5 cl suchého vermutu; na ozdobu: zelená oliva), a nezapomeňte: „protřepat, nemíchat“.



Každému drinku jeho skleničku

Každý koktejl si žádá svůj typ skleničky. Pokud je celkový součet ingrediencí mezi 6 a 7 cl, jedná se o „short drink“ a pije se ve skleničce na Martini vhodné pro aperitiv nebo pro digestiv „after dinner“ (předem sklenku vždy vychladíte v ledničce). Pokud ale celkové množství v receptu dosáhne 10 cl, pak použijte nízkou sklenici na whisky typu „tumbler“ naplněnou kostkami ledu. A když je celkové množství kolem 20 cl, máme co do činění s „long drink“: v tom případě koktejl podávejte ve vysoké sklenici typu tumbler nebo v tzv. highball.

Letní Wine cocktaily, které letí

Léto si žádá i něco víc bezstarostného. Drink odlišný od těch klasických, který můžete v poklidu popíjet na terase při západu slunce nebo někde venku s přáteli. Chutě, které překvapí, kompozice, které ohromí. Proto vám nabízíme několik receptů na originální koktejly s vínem. Nezbyvá než podlehnout pokušení a pozvednout sklenku k dalšímu přípitku. Cin cin, na zdraví!



■ ROSÉ SPRITZ

Suroviny: 9 cl šumivého Honor Rosé Extra Dry Astoria, 6 cl Ast'Up Bitter Astoria, dolít vysoce perlivou vodou
Pro přípravu drinku Rosé Spritz dejte do old fashioned sklenky nebo do skleničky na víno led a pak přilijte Bitter, poté šumivé víno a nakonec perlivou vodu. Promíchejte a ozdobte polovinou plátku pomeranče.

■ LIMONÁDA „EN ROSE“

Suroviny: pár natrhaných lístků bazalky, kousek citronu, 15 cl tichého růžového vína, 3 cl vodky
Pro přípravu tohoto zvláštního a velmi osvěžujícího drinku „en rose“ nejprve ve skleničce promíchejte bazalku se šťávou vymačkanou z citronu. Přidejte led, růžové víno a vodu. Opět zamíchejte a ozdobte několika ostružinami nebo lesním ovocem.

■ EMILIA SUNSET

Suroviny: kůra z růžového grepu, dvě lžičky cukru, 5 cl Lambrusco Antico Bruscone Ceci, 5 cl perlivé vody
Nejprve grepovou kůru bez bílé hořké části roztluče spolu s cukrem a s kapkou Lambrusca. Přendejte do sklenice nebo do širokého poháru na víno, který je naplněný nasekaným ledem. Přidejte Lambrusco a dolijte perlivou vodu. Zamíchejte a ozdobte růžovým grepem.



Vynikající dorty a mražené krémy s velmi krátkým nákupním seznamem a opravdu rychlou přípravou. I bez pečení.



3 ingredience do 6 dezertů (a 1 navíc)

Kdo tvrdí, že k vytvoření chutného a neodolatelného zákusku potřebujeme dlouhý seznam surovin, někdy možná i obtížně sehnatelných, a že nemohou stačit ty, které už máme ve spíži? Chcete-li dělat úspěšné dezerty, je potřeba mít především chuť hýčkat sebe a své blízké (a to je v kuchyni opravdu zásadní surovina, tím víc, mluvíme-li o dortech a dezertech) a pak také dobré suroviny. Nikde není psáno, že tyto suroviny nemohou být jen tři. Naopak, právě v jednoduchosti se často ukrývá to nejlepší. Zde je výběr snadných dezertů s velmi krátkým nákupním seznamem, s jednoduchými ingrediencemi, všechny připravené k vyzkoušení.

1. Cotton cake

Suroviny: 130 g ricotty • 130 g rozpuštěné bílé čokolády • 3 vejce

Příprava: Oddělte žloutky od bílků a z bílků vyšlehejte pevný sníh. Ve vodní lázni rozpustte bílou čokoládu. V misce zpracujte ricottu, přidejte rozpuštěnou čokoládu a vařečkou dobře promíchejte. Přidejte žloutky a míchejte, dokud nezískáte velmi hustý krém. Nakonec do směsi opatrným pohybem odspodu nahoru vmíchejte sníh z vyšlehaných bílků. Nalijte směs do formy vyložené pečicím papírem a pečte 40 minut v troubě rozehřáté na 170 °C. Jakmile je koláč upečený, nechte ho vychladnout, nakrájejte na plátky a podávejte posypaný moučkovým cukrem nebo čerstvým sezónním ovocem.



2. Čokoládový dort

Suroviny: 350 g kakaových sušenek • 370 ml mléka • 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

Příprava: Jako první rozemelte sušenky pomocí mixéru až na prášek. Do misky s roztaveným máslem přidejte kypřicí prášek, pomalu přilévajte mléko a zpracujte těsto. Vytvořené těsto šlehejte ponorným mixérem, dokud nezískáte hladký a jemný krém. Těsto na dort nalijte do malé hranaté nebo kulaté formy (cca 20 cm) předem vyložené pečicím papírem nebo vymazané máslem a vysypané moukou. Pečte v troubě rozehřáté na 180 stupňů přibližně 30 minut. Dort nechte vychladnout. Můžete ho ozdobit kakaovým krémem, mletými oříšky a čokoládovými sušenkami. Dobrý je ale i samotný, podávaný třeba se šlehačkou.

3. Semifreddo s lesním ovocem

Suroviny: 500 g lesního ovoce (nebo jahod) • 3 plátky želatiny • 250 ml čerstvé oslazené smetany

Příprava: Ohřejte 500 gramů rozmixovaného lesního ovoce se třemi předem namočenými a vyždímanými plátky želatiny. Vypněte sporák, přidejte 250 ml čerstvé smetany oslazené dle chuti. Připravenou hmotu nalijte do formy a nechte celou noc chladit v mrazáku.



Bez pečení

5. Kávové semifreddo

Suroviny: 500 ml již oslazené smetany ke šlehání • 175 g kondenzovaného mléka • 1 šálek kávy

Příprava: Vychlazenou kávu míchejte s kondenzovaným mlékem, dokud nezískáte homogenní směs. Našlehejte smetanu a jemnými pohyby odspodu nahoru do ní vmíchejte kávový krém. Směs nalijte do silikonové nebo hliníkové formy vyložené kuchyňskou fólií. Přikryjte fólií a uložte do mrazáku na cca 5 hodin. Mražený krém vyklopte na servírovací talíř a podávejte.

6. Tmavý jogurtový dort

Suroviny: 400 g kakaových sušenek • 125 g bílého jogurtu • 200 g čokoládového krému

Příprava: Sušenky vložte do mixéru a rozmixujte na jemný prášek. Přesuňte je do misky, přidejte jogurt a pomocí lžice míchejte, dokud nezískáte homogenní směs. Vezměte dortovou formu s odnímatelným dnem o průměru 20 cm a dno vyložte pečicím papírem. Naneste na něj polovinu směsi a dobře upěchujte. Papír se sušenkovým korpusem vyjměte z dortové formy a vložte do lednice. Znovu vyložte formu pečicím papírem a z druhé poloviny směsi vytvořte další korpus. Rozetřete na něj čokoládový krém. Vyjměte první korpus z lednice a pomocí pečicího papíru ho překlote do formy tak, abyste překryli spodní díl s krémem. Dort nechte odpočívat v lednici alespoň hodinu a poté podávejte.

MLÉČNÉ ŘEZY

Suroviny jsou sice více než tři, ale i tak je recept velmi jednoduchý a stojí za vyzkoušení. Třeba když máte mléko, u kterého se blíží konec trvanlivosti. Mléčné řezy jsou toskánskou svačinkou par excellence, kterou babičky připravují těm nejmenším (a radují se z ní i velcí). Ale pro svou vůni, vláčnost a jemnou chuť jsou vhodné pro každou příležitost. Můžeme si na nich pochutnat hned, jakmile je vytáhne z trouby jako na teplém pudinku nebo i následující den po uskladnění v lednici.

Suroviny: 2 celá vejce • 120 g cukru • špetka soli • 500 ml mléka, lépe plnotučného • 90 g mouky nebo bramborového škrobu pro verzi bez lepku • citronová kůra • 50 ml citronové šťávy • moučkový cukr

Příprava: Rozklepněte do misky dvě celá vejce a přidejte špetku soli a cukr. Směs vyšlehejte ručně metličkou, až bude bílá a napěněná. Přidejte prosátou mouku (nebo škrob) a pomalu přilévajte vlažné mléko. Nastrouhejte citronovou kůru a přidejte ji do směsi spolu se šťávou. Plech vystelte pečicím papírem a nalijte na něj směs. Pečte při 180 °C asi 40 minut. Po upečení posypte moučkovým cukrem a nakrájejte na řezy.

Naši prodavači doporučují



**Dominika
Hégrová**
Olomouc

Posíláme letní tipy od našich kolegů z Prahy a Olomouce.

Obrovskou radost nám na jaře udělaly jogurtové nápoje, novinka z naší litovelské sýrárny. Je skvělé, že můžeme zákazníkům nabídnout hned tolik příchutí a sledovat, jak si každá nachází své příznivce. Díky čtvrtlitrové lahvičce je to skvělé jednorázové občerstvení do kanceláře nebo zdravá a chutná svačina, kterou děti můžete vybavit do školy. Podobný praktický výrobek našim zákazníkům chyběl, a tak jsme moc rádi, že už ho u nás od letošního roku najdou, a jejich kladné ohlasy nás moc těší. Najděte si i vy svou oblíbenou příchuť, ostatně teď v létě představují jogurtové nápoje to pravé, lahodné osvěžení.

Rádi v létě připravujete venkovní občerstvení pro posezení s rodinou či přáteli? Naše novinka v sortimentu italského pečiva – bruschetty a křupavé toustíky Cuor di fette – jsou v tomto skvělém pomocníkem. Máte je vždy po ruce, stačí natřít na ně třeba olivový nebo artyčokový krém, nějaké pesto nebo pomazánku připravenou z našeho tvarohu a čerstvých bylinek z vaší zahrádky. Ráno je zase oceníte jako rychlou a energickou snídani, když je namažete čokoládovým krémem nebo marmeládou, ať už některou z našeho sortimentu nebo vaší domácí ze sezónního ovoce. Dobrou a křupavou chuť z pražského Quadria!

**Gabriela
Petrášová
a Lukáš Diviš**
OC Quadrio,
Praha



**Martina
Rolníková**
OC Letňany,
Praha



Od chvíle, co se v naší nabídce objevily, nestačíme křehké sušenky Doemi do regálu ani doplňovat. Hlavně ty lískooříškové nám mizí doslova před očima, ale i ty s kousky čokolády mají pro svou výrazně čokoládovou chuť velký zástup fanoušků. A my se tomu ani nedivíme. Jsou opravdu vynikající, křupavé, skvělé nejen ke kávě, ale i ke svačině například společně s jogurtem nebo jogurtovým nápojem. A proto, pokud je ještě někdo nevyzkoušel, určitě od nás z Letňan moc doporučujeme.

KUCHAŘKA FORMAGGERIA

Grilami burger

Suroviny (pro 4 osoby):

4 plátky sýru Grilami  • hlávkový salát • 2 větší rajčata
• omáčka Salsa riviernasca  • 4 bulky na burger • sůl 

Příprava:

Bulky na burger podélně rozkrojíte. Omyjte zeleninu, rajčata nakrájejte na silnější plátky a lehce posolte. Na grilu nebo na pánvi lehce nahřejte bulky rozkrojenou stranou dolů, pak ogrilujte z obou stran plátky sýru. Nyní poskládejte váš burger: na jednu půlku bulky natřete omáčku „riviernasca“, pak položte list salátu, plátek rajčete, ogrilovaný sýr Grilami, opět plátek rajčete a přiklopte druhou polovinou bulky. Ihned podávejte.
Tip: Vyzkoušejte také varianty s jemnější chutí, které ocení i vaše děti. Stačí, když místo omáčky „riviernasca“ použijete některý z následujících krémů: krém z černých oliv, artyčokový krém, krém ze sušených rajčat.



 – k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Insalata con pomodorini



Suroviny – určíte dle počtu osob, pro které salát připravujete:
• řapíkatý celer • jarní cibulka
• cherry rajčata • sýr Il Salatino
• extra panenský olivový olej
• balzamikový ocet • sůl

Příprava:

Celer, cibulku a rajčata nakrájejte na kousky, cibulku na kolečka, promíchejte v misce s olivovým olejem a solí. Přidejte na kousky nakrájený sýr a zakápněte balzamikovým octem. Salát zlehka promíchejte.

Grilami se zeleninou

Suroviny (pro 4 osoby):
• 4 plátky sýru Grilami • 300 g cherry rajčat • půlka červené cibule • 60 g oliv bez pecky
• 1 citron • bazalka • oregano
• extra panenský olivový olej • sůl

Příprava:

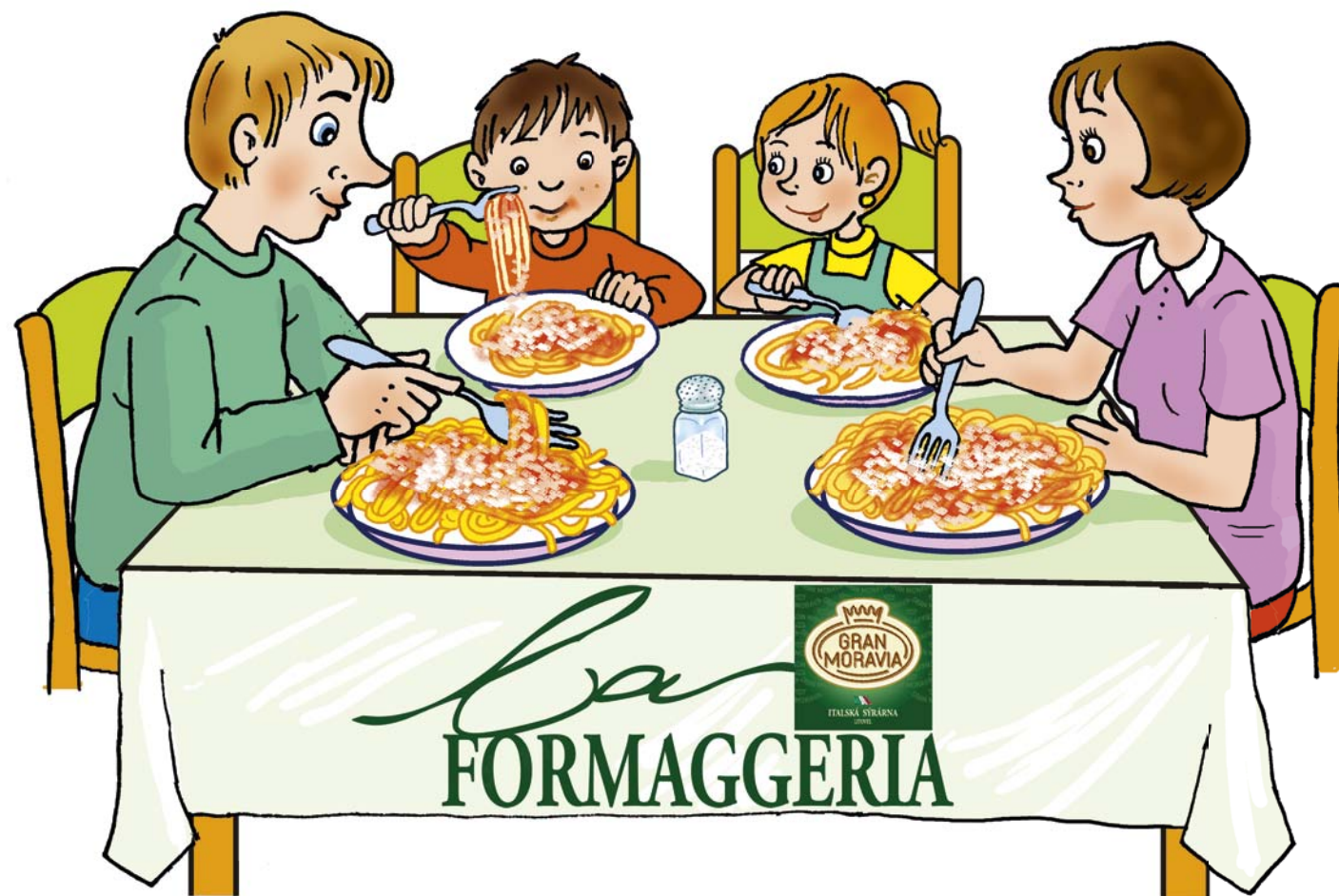
Cherry rajčátka omyjte, osušte a nakrájejte na čtvrtiny. Cibuli nakrájejte na tenké plátky, přidejte k rajčátkům a přidejte olivy překrojené napůl. Ochuťte bylinkami, solí a extra panenským olivovým olejem a nechte chvíli uležet. Nyní připravte plátky sýru Grilami. Můžete je buď ogrilovat (u kontaktního grilu stačí cca 1 minuta) nebo osmažit na kapce oleje na pánvi.

I v tomto případě stačí cca 1 minuta z každé strany. Jakmile je sýr hotový, rozdělte na talíře zeleninový salát a navrch položte plátek Grilami. Můžete ozdobit lístky bazalky. Servírujte horké.



La FORMAGGERIA dětem

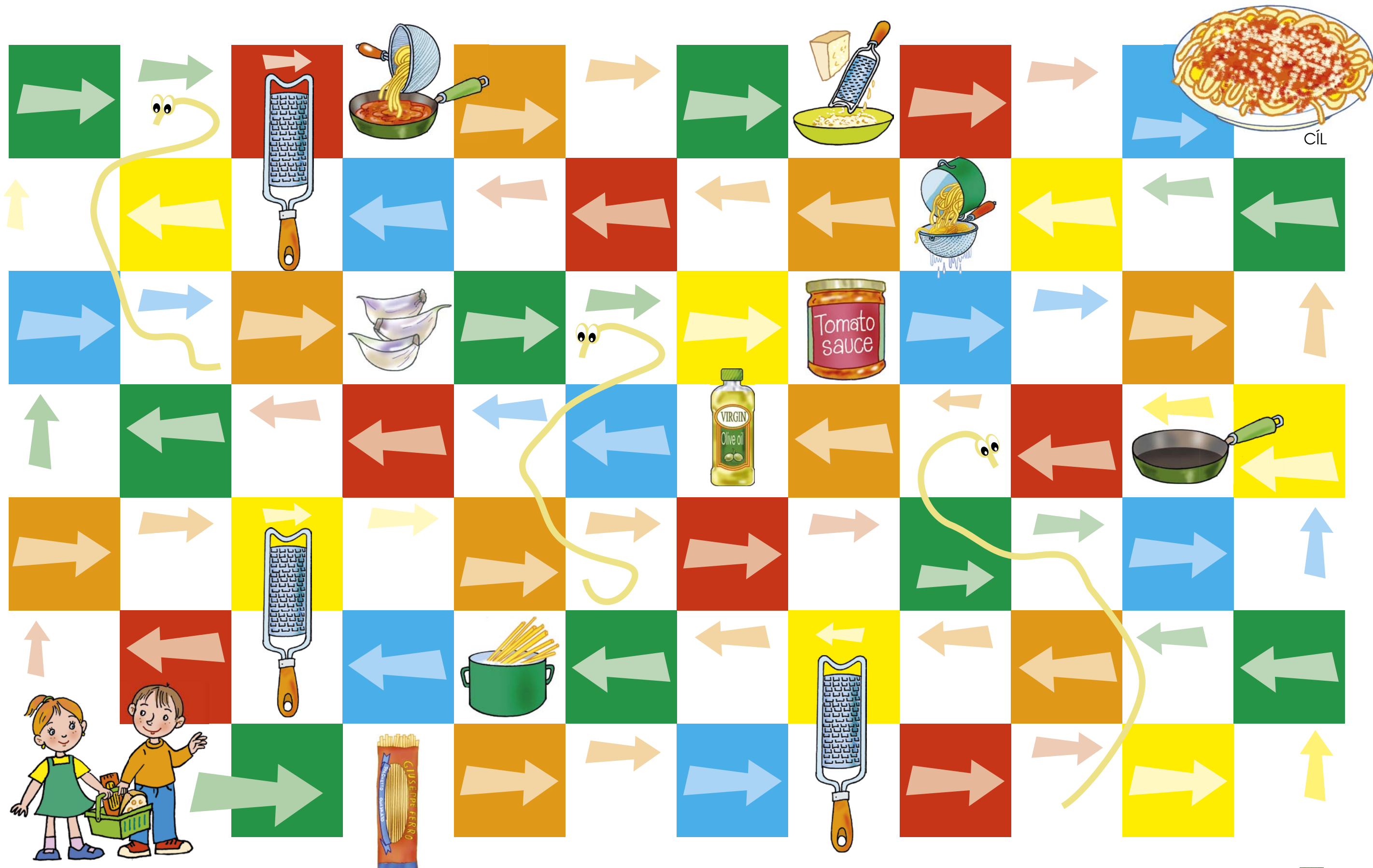
Dnes vaří Děti



CESTA K BÁJEČNÝM ŠPAGETÁM

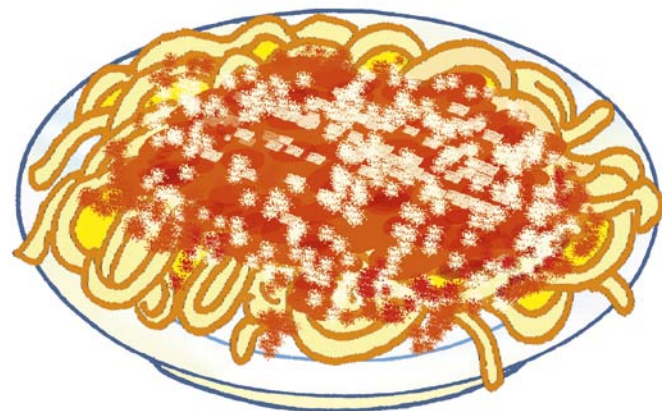
Pomoz dětem uvařit rodinný oběd. Na hracím poli s nimi projdi cestu po vyznačených šípkách a odměnou ti bude skvělý oběd, za který tě budou všichni chválit. Otoč list a dej se do toho.





START

Návod ke hře:



Tuto hru může hrát libovolný počet hráčů. Potřebuješ jen figurky a hrací kostku. Vpřed se postupuje podle šipek a čísla, které na kostce padne.



Pozor:

Pokud hráč vstoupí na spodní stranu struhadla na sýr, vyšplhá po struhadle a posune se na políčko, kde struhadlo končí.

Pokud hráč vstoupí na políčko s přední částí špagety (jsou zde vyznačeny oči), sjede po špagetě zpět na políčko, kde špageta končí.

Vyhrává ten, který první zdolá přípravu špaget k obědu – dostane se do cíle.

Návod na uvaření špaget:

Budete potřebovat:

- 1 balíček špaget
- 1 hotová omáčka například Sugo pomodoro e basilico
- sýr Gran Moravia na strouhání
- 3–4 stroužky česneku
- olivový olej
- sůl, pepř
- čerstvá bazalka

Příprava:

Špagety vaříte dle návodu. Mezitím si v hluboké pánvi na olivovém oleji lehce orestujete česnek nakrájený na tenké plátky (pozor, rád se připaluje). Přidejte jedno balení hotové omáčky, v případě potřeby i trochu vody z vařených špaget, směs prohřejte a přidejte nakrájenou bazalku. Jakmile jsou špagety uvařené, tak je scedíte a přímo na hluboké pánvi je smíchete s hotovou omáčkou.

Špagety servírujte na talíř a hojně posypte strouhaným sýrem Gran Moravia. Dobrou chuť. Buon appetito!

Těstovinový salát

s jeseterem a mozzarellou



Suroviny (pro 4 osoby):

300 g krátkých těstovin 🍝 • 2 menší cukety • 2 stroužky česneku • 140 g jesetera v oleji 🍝 • 150 g mozzarella ciliagine 🍝 • šťáva z půlky citronu • petrželka • extra panenský olivový olej 🍝 • sůl 🍝 • pepř

Příprava:

Nejprve dejte vařit v dostatečném množství osolené vody těstoviny. Mezitím na větší pánvi na pár lžicích oleje osmahněte česnek, přidejte očištěné a na plátky nakrájené cukety, osolte, opepřete a restujte cca 10 minut. Občas zamíchejte, restujte doměkka, ale ne příliš, aby se cukety nerozvařily. Sundejte z plotny a přidejte okapané kousky jesetera, citronovou šťávu a nasekanou petrželku. Slijte uvařené těstoviny a přidejte do pánve. V případě potřeby přidejte trochu oleje. Nechte vše vychladnout a pak přidejte třešničky mozzarely. Vložte na několik hodin do lednice a podávejte vychlazené.

Pasticcio di patate

Suroviny (pro 2 osoby):

2–3 střední brambory • 50 g pancetty na kostičky 🍝 • 200 g žampionů • 2 vejce • 60 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍝 • 50 g sýra Fontal na plátky 🍝 • máslo 🍝 • olivový olej 🍝 • 200 g smetany 38% 🍝 • 50 g šunky prosciutto crudo 🍝 • sůl 🍝 • pepř • nastrouhaný muškátový oříšek

Příprava:

Syrové brambory oloupejte a nakrájejte na tenké, cca 1,5 mm silné plátky. Zapékací misku vytřete máslem. Mezitím si na pánvi orestujte na olivovém oleji pancettu s nakrájenými žampiony a směs osolte. V misce rozmíchejte strouhaný sýr Gran Moravia, 2 vejce, polovinu smetany, sůl, pepř a trochu nastrouhaného muškátového oříšku. Přidejte směs z pánve. Nyní na dno zapékací misky položte brambory na plátky, na ně naneste směs a na tu položte plátky prosciutto crudo a sýra Fontal. Postup eventuálně opakujte. Vše zalejte zbývajícím smetanou. Zapékací misku zakryjte (může být i alobalem), dejte do vyhřáté trouby na 165 °C péct na cca 45 minut.



Penne



alla caprese

Suroviny (pro 2 osoby):

- 240 g těstovin penne 🍝 • 5 ks cherry rajčat
- 100 g mozzarely 🍝 • hrst oliv 🍝 • lžíce nakládaných kaparů 🍝 • 2 stroužky česneku
- dle chuti chilli papričky • olivový olej 🍝
- sušené oregano • sůl 🍝

Příprava:

Vezměte trochu olivového oleje, 1 stroužek česneku, olivy a kapary a ručním mixérem je rozmixujte. Na pánev dejte trochu olivového oleje, rozpůlená cherry rajčata a cca 3 minuty je restujte. Poté na pánev přidejte rozmixovanou směs a chilli papričky dle chuti a cca 3 minuty dále restujte. Do omáčky můžete nalít trochu vody – ideálně z těstovin, které mezitím vaříte. Do omáčky ještě vložte na tenké plátky nakrájený stroužek česneku. Uvařené penne přidejte k omáčce, zamíchejte a nahoru položte na kostičky nakrájenou mozzarellu a lehce ji nechejte rozpustit. Dochutěte oreganem a solí.

Crema di mascarpone s amaretti

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g mascarpone 🍝 • 80 g žloutků z čerstvých vajec • 80 g cukru krupice
- 1 lžíce vína marsala (lze vynechat)
- 2 balíčky sušenek amaretti 🍝

Příprava:

Vyšlehejte cukr se žloutky a přidejte mascarpone a víno. Zamíchejte. Sušenky rozmačkejte a dejte je do spodní části poháru, přidejte směs s mascarpone a nahoru znovu položte rozmačkané sušenky. Můžete dát vrstvu rozmačkaných sušenek i do středu poháru či misky. Dozdobte celými sušenkami nebo i ovocem (jahody, borůvky atd.).



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

Prosciutto crudo

10x ZBLÍZKA



Jaký je rozdíl mezi prosciutto crudo a culattou? Jak vybrat tu nejlepší část? Proč je Prosciutto di Parma tak jemné? Přinášíme vám 10 zajímavých informací, které možná o této šunce nevíte.

1. KAŽDÝ REGION MÁ TO SVÉ

Co italský region, to jiné prosciutto crudo, tedy syrová sušená šunka. Itálie nabízí velký výběr tohoto mimořádného výrobku. Zmíňme alespoň ty nejznámější. V regionu Emilia Romagna jsou to Prosciutto di Parma a Prosciutto di Modena, v Piemontu je to Prosciutto di Cuneo, v Marche Prosciutto di Carpegna a ve Friuli-Venezia Giulia pak Prosciutto San Daniele. Seznam dále pokračuje toskánskou šunkou, umbrijskou šunkou di Norcia, šunkou z černého kalábrijského vepře, horskou šunkou Jambon de Bosses z Valle d'Aosta či lehce zauzeným Prosciutto di Sauris.

2. TAKÉ STAŘÍ ŘÍMANÉ PROSCIUTTO CRUDO MILOVALI

Slovo prosciutto pochází z latinského perexsuctum, což znamená „usušený“. A vskutku už za dob starých Římanů byly známy způsoby zpracování vedoucí k výrobě této lahůdky.

3. CULATELLO NEBO CULATTA: V ČEM JE ROZDÍL?

Culatello je ta nejceněnější a nejměkčí část kýty. Ta se následně zbaví kůže, zašije do měchýře a nechá zrát. Culatta se vyrábí ze stejné části kýty, ale v jejím případě se nechává zrát přímo s kůží a zůstává tak víc čerstvá.

4. TAJNÉ INGREDIENCE PROSCIUTTO DI PARMA

Aby byla výsledná šunka Prosciutto di Parma dobrá, je zapotřebí vepřové kýty, dostatek soli a dvou tajných ingrediencí: tou první je čas, tou druhou suchý a lehký vánek z parmských kopců. Právě klimatické podmínky této specifické oblasti, ideální pro přirozené zrání, dodávají výrobku jeho nezaměnitelnou jemnost.

5. PROČ PROSCIUTTO DI PARMA STOJÍ VÍCE?

Na trhu je v nabídce mnoho druhů sušené šunky. Prosciutto crudo di Parma je jemnější, vyrábí se z cennější suroviny a zraje dlouho, nejméně 12 měsíců, a to zcela přirozeným způsobem, proto bývá také dražší než ty ostatní.

6. PRAVÁ NEBO LEVÁ KÝTA?

Vepř je zvíře se zažitými návyky a spí vždy na tomtež boku opřené o levou zadní nohu. Z toho důvodu zůstává pravá kýta měkčí a co do chuti je ve výsledku lepší.

7. S TUKEM JE LEPŠÍ!

Prosciutto crudo s mramorováním je lepší. Mramorováním se rozumí bílé tukové žilkování uvnitř šunky, které svědčí o tom, že jde o maso z dospělého vepře, tedy tučnější, ale také jemnější.

8. ČÁSTI NEJSOU VŠECHNY STEJNÉ

V prosciutto crudo je středový kus ten nejvybranější, ten, který má nejvyvážnější chuť a který se krájí na tenké plátky. Nožička, tedy koncová část, obvykle není příliš vyhledávaná, protože není tak „hezká“ na pohled, ale její maso má vynikající chuť.

9. CO NALÍT K PROSCIUTTO CRUDO?

K prosciutto crudo se nehodí pouze pohár kvalitního červeného vína, ale skvělé je také spolu s pivem. Zvolte ležák, nějaký golden anebo světlé pivo s nižším obsahem alkoholu a lehkou pěnou, abyste vyvážili tučnost šunky.

10. PROSCIUTTO CRUDO DOBRÉ PRO KAŽDOU STRAVU

Prosciutto crudo, to je vysoká nutriční hodnota, nízký obsah tuků, hodně minerálních solí a vitamínů skupiny B. Díky těmto vlastnostem a vynikající stravitelnosti se hodí do jídelníčku dětí, seniorů i sportovců.

Přimo z naší sýrárny na váš stůl už 10 let

Od jedné ricotty k bohaté produktové řadě, od prvních podnikových prodejen k prodejnímu řetězci.

Vydejte se s námi na cestu vedoucí od jedné malé ricotty k široké paletě mléčných výrobků, od prvních nesmělých pokusů až ke zkušené řemeslné výrobě ve speciálním oddělení, které reaguje na přání zákazníků a exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia vyrábí široký sortiment čerstvých i krátce zrajících sýrů a mléčných výrobků. Výrobků, pro které byla navržena i speciální bílá lednice, aby navodila příjemný pocit něčeho speciálního a důvěrného zároveň, která je ve svých detailech inspirovaná vzpomínkami a tradicí. Jako například specificky tvarované dřevěné madlo lednice, které evokuje podobný pocit, jaký naši předkové zažívali, když do rukou brali dřevěnou rukojeť staré bandasky s voňavým, čerstvě nadojeným mlékem.

Psal se rok 2011 a v Brně v ulici Radnická byla v únoru otevřena první prodejna konceptu La Formaggeria Gran Moravia. Netrvalo dlouho, ve skutečnosti jen pár měsíců, a v prodejně se objevil první produkt vyrobený v sýrárně v Litovli jen a pouze pro zákazníky podnikových prodejen, které v tu dobu byly dvě, La Formaggeria v Brně a původní podniková prodejna v Olomouci. Zkušební ricotta zákazníkům chutnala, a tak se začala vyrábět pravidelně. V průběhu času

bylo uvnitř velké sýrárny vybudováno malé, specializované oddělení s ruční výrobou a zkušenými mistry sýraři, kteří postupně začali vyrábět i další sýry italské tradice: mozzarellu, caciottu, giuncatu. K neochuceným variantám sýrů postupně přibýly i ty ochucené, k těm z kravského mléka před časem přibyl sýr z mléka kozího, Capriccio, a k sýrům se postupně přidaly i další druhy mléčných výrobků. Prvními takovými byly bílé jogurty, pak ty ochucené, postupně přibýly zákysy, tvaroh, syrovátkové nápoje a další. Zatím posledním přírůstkem jsou jogurtové nápoje, ale naši sýraři průběžně pracují na vývoji dalších novinek. Výrobky mají společného jmenovatele: jsou vyráběny exkluzivně pro zákazníky La Formaggeria Gran Moravia ve specializovaném oddělení v srdci litovelské sýrárny Brazzale Moravia, odkud jsou do prodejen expedovány krátce po výrobě, aby si je zákazníci mohli vychutnat opravdu čerstvé. A ještě jedno mají společné: vězte, že když naše prodavače uslyšíte mluvit o „naší čerstvé“, tak tím myslí výrobky právě této unikátní řady.



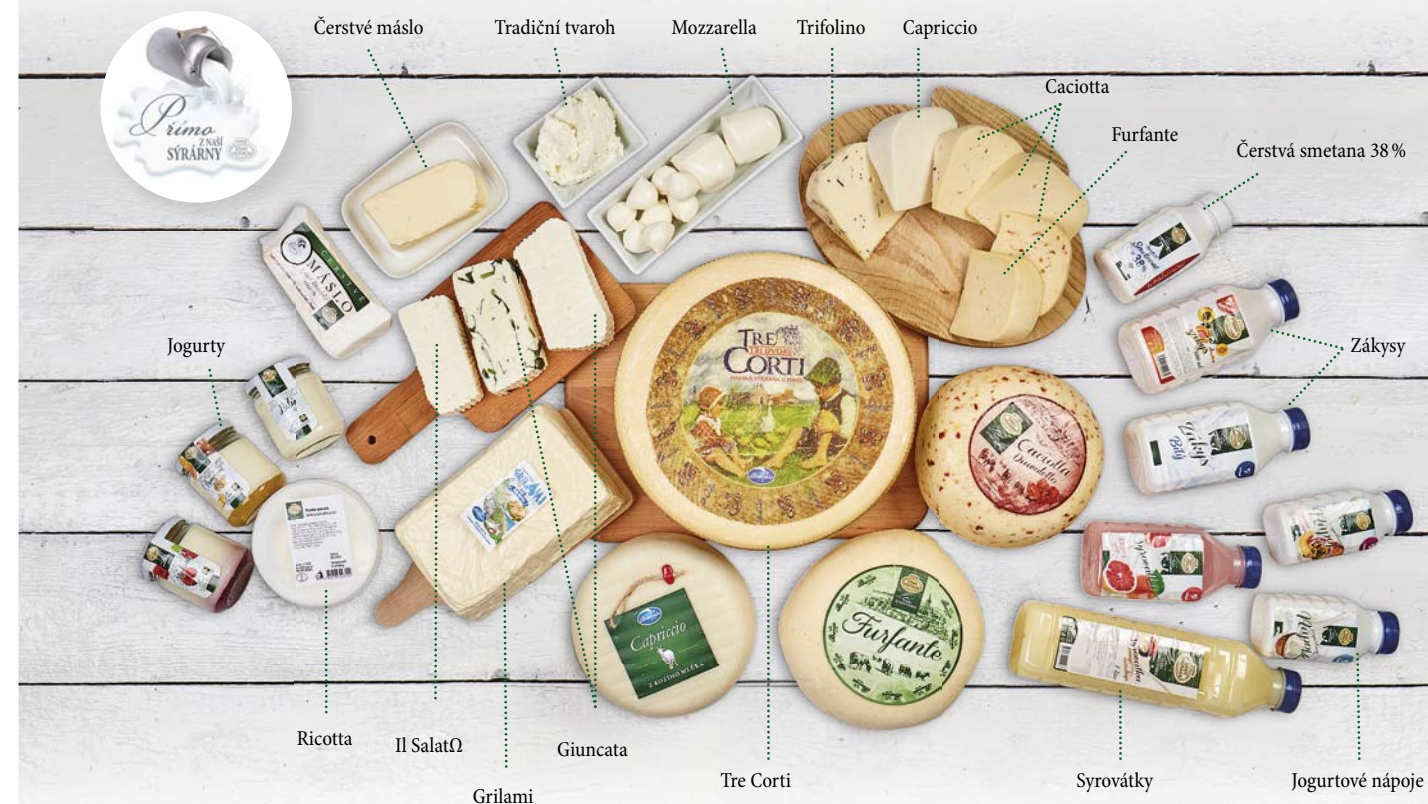
„Považuji za mimořádně důležité, že jako výrobce máme prostřednictvím vlastních prodejen přímý kontakt se spotřebiteli a můžeme tak pracovat na vývoji zrovna takových druhů mléčných výrobků, které zákazníci našich prodejen žádají. Právě ten kontakt s koncovým zákazníkem mne velmi baví a přináší spoustu radosti, ale zároveň také moc důležitou zpětnou vazbu a cenné podněty pro celou naši práci. Naším hlavním mottem je, že v centru všeho má být zákazník, a proto jsou jeho potřeby a přání tím nejdůležitějším a nejcenějším pohonem pro naši práci.“

Roberto Brazzale, zakladatel řetězce La Formaggeria Gran Moravia, prezident skupiny Brazzale



„Když jsme před deseti lety zkoušeli vyrábět, tak trochu na koleně, naši první italskou ricottu, výrobek, který jsme předtím ani pořádně neznali, ani ve snu by nás nenapadlo, že za deset let budeme kromě ní vyrábět takovou spoustu dalších druhů sýrů. Ale nejen jich, taky jogurtů, zákysů, syrovátek... Každý nápad na další nový výrobek je pro nás jedním velkým dobrodružstvím a výzvou.“

Miloslav Fidler, vedoucí výroby čerstvých výrobků v Brazzale Moravia, a. s. v Litovli



„Je skvělé, že můžeme díky přímému spojení výroby a prodejen reagovat na přání zákazníků a zkoušet ať už nové příchutě již zavedených výrobků, které poptávají – mám na mysli například jogurty nebo syrovátkové nápoje – tak i úplně nové výrobky. Před časem jsme proto mohli vyhovět třeba požadavku, abychom nabídli nějaký sýr vhodný na grilování: a tak vzniklo naše Grilami, které je od začátku velice oblíbené a získalo i ocenění Mlékárenský výrobek roku 2019 v kategorii Sýry na grilování.“

Claudio La Carbonara, ředitel řetězce La Formaggeria Gran Moravia



„Ještě teď si pamatuji, jak nám kolega ze sýrárny přivezl do prodejny, tehdy ještě v Radnické ulici, první povedené vzorky ricotty, abychom je vyzkoušeli a zeptali se i našich zákazníků, jak jim chutnají. Ricotta byla jen v odkapávacích košičkách, které jsme předtím nikdy neviděli, a tak jsme přemýšleli, jak ji vlastně budeme prodávat. Připadalo nám to tehdy jako něco neuvěřitelného, vlastní malá výroba určená jen pro naše zákazníky. A teď už je to široký sortiment pro velký počet prodejen. Myslím, že je to moc pěkný příběh.“

Kateřina Mátllová, vedoucí první La Formaggeria Gran Moravia v Brně a nyní area manager pro Moravu

Cit' žije piadina!

Vše, co musíte vědět o pečení, plnění a podávání tohoto lahodného pokrmu, připraveného během chvilky. Můžete ho obohatit uzeninami, sýry, zeleninou, tuňákem a omáčkami, ale i sladkými ingrediencemi jako například čokoládovým krémem.

Piadina je neuvěřitelně jednoduché jídlo s velmi dlouhou historií. Ve skutečnosti se stopa o ní nachází už v dobách starověkých Římanů. Zvyk připravovat tenkou placku z pšeničné mouky je však typický téměř pro všechny kultury světa. Liší se dle použití a dostupných prvotních surovin. Piadina se ale připravuje přesným způsobem, smícháním mouky a sádla, nebo v lehčí verzi oleje, jedlé sody nebo droždí, soli a samozřejmě vody. Charakteristické je i pečení, protože piadina se tradičně peče na terakotovém kruhu zvaném „testo“. Ale i když doma použijete obyčejnou pánev, můžete dosáhnout perfektního výsledku. Stačí dodržet pár snadných kroků a naplnit piadinu podle vašich chutí, nápadů, které vám navrhneme, anebo také jednoduše tím, co najdete v lednici. Protože piadina, stejně jako mnoho tradičních jídel, je výborné jídlo na vyprázdnění ledničky. Aby se ničím neplýtvalo.

Perfektní pečení v pěti krocích

K domácí přípravě piadiny stačí velká, nepřilnavá a hodně rozežhátá pánev.

1. Dříve než vložíte piadinu do pánve, omastěte si ruce olivovým olejem a potřete kolo těsta po obou stranách, abyste dosáhli křupavějšího a chutnějšího výsledku.

2. Poté položte piadinu na jednu stranu a trochu s ní zahýbejte. Hned, jak se vytvoří klasické bublinky, propíchejte je vidličkou, aby se piadina pekla rovnoměrně.

3. Zopakujte stejný postup i na druhé straně.

4. Dejte pozor na dobu pečení a teplotu: pánev musí být opravdu horká, abyste neriskovali, že piadinu připálíte. Celkem by se neměla péct déle než 4 minuty.

5. Pozor na vařič, nikdy nezeslabujte plamen, jinak se piadina bude péct déle, ztratí vlhkost, vysuší se a ztvrdne.

Jak a kdy ji naplnit

Při plnění piadiny se fantazii meze nekladou. Od té neklasičtější verze z Emilia Romagna, se sýrem stracchino, rukolou a šunkou prosciutto crudo až po verzi se zralými sýry, s rybou či se salámy. A nesmíme zapomenout na omáčky, zeleninu nakládanou v oleji a grilovanou zeleninu, ale také na variantu s marmeládou, čokoládovým krémem nebo zmrzlinou. Je však zásadní vědět, kdy vybrané ingredience přidat. Naše piadiny můžeme rozdělit do dvou kategorií:

1. Ty, co se plní na studeno, úplně nebo částečně tak jako v klasické verzi se sýrem stracchino a rukolou. V tomto případě se suroviny položí na polovinu piadiny hned po jejím sundání z pánve, aby se jídlo mohlo okamžitě servírovat. Tuto možnost zvolte například u salámů, které by se ohřevem poškodily, u salátů a zeleniny, která se může v případě potřeby uvařit nebo ohřát zvlášť, u ryby, jako je tuňák, u omáček nebo u sladkých variant. Také pokud chcete použít maso, jako například klobásky, suroviny uvařte před plněním piadiny.

2. Má-li se sýr rozpustit: v případě, že jste pro vaši piadinu vybrali zralé sýry, můžete postupovat dvojím způsobem. Nakrájete sýry na šupinky a naplnit piadinu mimo pánev, anebo nechat sýry rozpustit během pečení piadiny a další ingredience doplnit potom. Pokud chcete sýr rozpustit, nakrájejte ho na tenké šupinky a rozložte na piadinu ve fázi 3, tedy jakmile je už z jedné strany upečená. Abyste zabránili vysušení piadiny, neprodlužujte dobu pečení. Pozor na sýry s vyšším obsahem tekutiny, jako je mozzarella. V tomto případě ji prsty rozdělte na kousky a nechte před použitím trochu okapat, jinak budete mít piadinu rozměklou.

Náplň? Tady je pár chutných nápadů:

- TUŇÁK, MOZZARELLA, KROUŽKY JARNÍ CIBULKY, CHERRY RAJČÁTKA, ANČOVIČKY A KAPARY
- MORTADELLA, NASEKANÉ PISTÁCIE A SÝR BURRATA
- PROSCIUTTO CRUDO, UZENÁ SCAMORZA A OLIVOVÝ KRÉM
- PIKANTNÍ SALSICCIA, HOUBY A SÝR SCAMORZA
- SUŠENÁ RAJČATA, PEČENÝ LILEK, PLÁTKY SÝRU VERENA A GRAN MORAVIA
- DUŠENÁ ŠUNKA, GRILOVANÉ CUKETY, SÝR PECORINO A KRÉM Z BALZAMIKOVÉHO OCTA
- BRESAOLA, SALÁT A BURRATA S LANÝŽEM
- SPECK, SÝR PROVOLONE, GRILOVANÝ LILEK, CHERRY RAJČÁTKA A HOBLINKY GRAN MORAVIA
- DUŠENÁ ŠUNKA, SÝR FONTINA, RAJČATA A MAJONÉZA
- RICOTTA, CHERRY RAJČÁTKA, TUŇÁK A BALZAMIKOVÝ OCT
- MORTADELLA, GORGONZOLA A NASEKANÉ OŘÍŠKY



5 tipů do tašky

Letní porce tipů a novinek z La Formaggeria Gran Moravia



1

Jeseter v olivovém oleji

Jeseter je chráněný druh ryby, který žije a množí se pouze v čistých vodách a v přírodě jej není možné lovit. Výrobce Caviar Import s.r.l. je lídr v odvětví akvakultury již po 3 generace a ryby chová na čtyřech farmách rozkládajících se na dvaceti hektarech v oblasti Benátska a Lombardie, mimo jiné v srdci Přírodního parku Mincio nedaleko Mantovy. Lahodné filety jsou vyrobeny z té nejlepší části jesetera. Po nakrájení jsou plátky uvařeny v páře, lehce zauzeny a konzervovány v olivovém oleji. Růžové maso má jemnou, přirozenou chuť, a je tak univerzálním produktem, který používají ti nejlepší kuchaři. Jeseter je ceněn také pro své nutriční vlastnosti: jeho maso je velmi bohaté na omega 3 mastné kyseliny, minerály a vitamíny.

ZAJÍMAVOST: Jeseteři jsou chováni udržitelným způsobem za plného respektování přírodního ekosystému s pramenitými a obrodnými vodami. Farmy jsou s proudící vodou, s přírodní technikou umožňující jeseterům plavat proti proudu a mít co nejpřirozenější život.

2

Vino Moscato

Chybělo vám v naší nabídce vín šumivé sladké bílé? Máme pro vás dobrou zprávu, víno Moscato Astoria je právě takové. V elegantní lahvi typické pro tuto značku se ukrývá víno vyvážené sladké chuti s bohatým, jemným perlením, které potěší vůni s tóny broskve, šalvěje a tymiánu, charakteristickou právě pro italská vína Moscato. Jedná se o víno určené zejména milovníkům sladkých, lehkých vín, které je pro nižší obsah alkoholu jako stvořené k osvěžujícím letním dezertům.

3

Omáčka Salsa riviernasca

Koncentrát všech chutí Ligurské riviéry. Právě tak lze charakterizovat omáčku Salsa riviernasca, jejíž základ tvoří tradiční lokální ingredience tohoto nádherného severoitalského regionu: černé olivy, sušená rajčata, sýr pecorino, ančovičky. Výrobce, rodinná firma La Gallinara, se výrobou ligurských specialit zabývá již od 80. let minulého století a k tomuto regionu se hlásí také svým názvem, který je odvozen od jména ostrůvku Gallinara poblíž ligurského pobřeží. Salsa riviernasca je vynikající k rychlému a snadnému ochucení těstovin či italských gnocchi. Její výrazná chuť ale najde uplatnění také při přípravě bruschett, grilovaného masa nebo k natření na placku piadinu. Nechte se alespoň na chvíli přenést na ligurské pobřeží.

4

Capriccio

Už jste ochutnali tento jedinečný kozí sýr, který mistři sýraři vyrábí v naší litovelské sýrárně Brazzale Moravia z prvotřídního kozího mléka z moravské farmy? Pokud ne, tak to honem napravte, a to i pokud nejste právě velkými fanoušky mléčných kozích výrobků. Naše Capriccio se totiž vyznačuje jemnou chutí i vůní a potěší tak i všechny ty, kdo právě nehodují výraznému kozímu aroma. A nebojte se ho nabídnout i dětem, určitě bude mít úspěch i u nich.

TIP: Vynikající je samozřejmě jen tak samotný k vínu, ale pochutnat si na něm můžete třeba v dokonalé kombinaci s červenou řepou.

5

Salámy Storti

Rodinný podnik Storti je úzce spjat s oblastí Mantovy a jejího okolí. Právě tradice chovu vepřů ve zdejším regionu rodinu již před více než 100 lety přivedla k výrobě uzenin z toho nejkvalitnějšího masa. Znalosti a receptury se zde předávají z otce na syna, aby tak byla zachována starobylá mantovská tradice výroby salámů a klobásek. V La Formaggeria Gran Moravia nabízíme malé klobásky „Il salamino“ vyrobené z jemných částí vepřového masa, a „Il Salame del Contadino“, který v překladu znamená „salám venkovana“ a je vyrobený z vepřové kýty, ramínka a bůčku.

TIP: italské salámky krájejte na silnější plátky tak, aby se daly postavit na hranu. Salámy Storti se skvěle doplňují s italským pečivem grissini či taralli a s plnějšími červenými víny, jako jsou Primitivo či Nero d'Avola.



Událost, kde vládne optimismus a bezstarostnost a která je ideálním způsobem, jak strávit den ve znamení dobrého jídla a radosti ze společně prožitých chvil.

Rodinná zahradní party

Menu

- Výběr sýrů a uzenin
- Rýžový salát se sýrem fontina a mortadellou
- Zapečené těstoviny po sorrentsku
- Mřížkový koláč s marmeládou

Výběr sýrů a uzenin

Není nic lepšího než začít bohatým bufetem se sýry, uzeninami a zeleninou nakládanou v oleji a octě. Podávejte spolu s italskými plackami – piadinami, které si naplníte až v danou chvíli, a s grissinami, na které můžete speck, prosciutto či mortadellu pěkně namotat. Přidejte také sezónní zeleninu už nakrájenou a očištěnou, připravenou pro čerstvé italské „pinzimonio“, kdy se tyčinky zeleniny namáčí do omáčky připravené z oleje, soli, pepře a balzamikového octa.

■ VÍNA

Bardolino Torre del Falasco
Montepulciano d'Abruzzo DOC Zaccagnini
Otello Nero di Lambrusco 1813 Ceci

Šťěstí je tvořeno z malých dokonalých okamžiků. Někdy stačí jen rodinný oběd pod širým nebem v krásné zahradě, kde si můžete vychutnat sluneční paprsky, lehký vánek a třeba i náhlou bouři, která za pár minut přejde, přesto však způsobí pár chvil veselého zmatku ve snaze rychle se schovat. Stručně řečeno, když slunce svítí, prostíráme venku. Zdá se vám to složité? Vůbec ne, stačí se zařídit a zvolit vhodné menu. A zastavit se a užít si den. Protože venku, na slunci a ve vánku větru chutná všechno lépe.

Recepty

■ RÝŽOVÝ SALÁT SE SÝREM FONTINA A MORTADELLOU

Rýžový salát vládne létu. Dá se obohatit mnoha způsoby a velmi dobře uchovat pár hodin i mimo lednici. Začněte uvařením 350 gramů rýže a slijte ji o minutu dříve, než je doporučeno, aby zůstala trošku „al dente“. Dejte ji do misky a zalijte lžící oleje, aby se neslepila. Potom nechte dobře vychladnout. Přidejte 50 gramů oliv nakrájených na kroužky, 100 gramů sýru fontina a stejné množství mortadelly nakrájené na kostičky. Dochutěte extra panenským olivovým olejem a pepřem, dobře promíchejte, aby se chutě spojily. Nechejte odpočinout v lednici asi hodinu. Před podáváním přidejte rajčátka nakrájená na plátky a 2 vejce uvařená natvrdo nakrájená na klínky.

Vino: Suade Sauvignon Blanc Astoria

■ ZAPEČENÉ TĚSTOVINY PO SORRENTSKU

Zapečené těstoviny, které je možné připravit i den dopředu, jsou pro rodinnou party ideální, neodolatelně snadné a při venkovním stolování nesmí chybět. Na velké pánvi osmažte na oleji česnek a potom přidejte 700 ml rajčatové passaty. Vložte pár listků bazalky a na mírném ohni nechte pomalu vařit přibližně 40 minut. Mezitím v dostatečném množství osolené vody uvařte „al dente“ 400 gramů krátkých těstovin. Dochutěte rajčatovou omáčkou, jednu naběračku omáčky si nechte stranou, přidejte 200 gramů mozzarely nakrájené na kostičky a 50 gramů strouhaného sýru Gran Moravia. Rychle zamíchejte, aby se mozzarella rozpustila, a nasypťte těstoviny do zapékací misky. Polijte zbývající rajčatovou omáčkou a posypejte dalším sýrem Gran Moravia. Pečte v troubě nastavené na gril na 180 °C asi 20 minut, dokud se nevytvoří pěkná zlatavá kůrka.

Vino: Cabernet Garda DOC Valpantena



■ DEZERT: MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ S MARMELÁDOU

Vyberte si marmeládu, kterou máte nejraději. K přípravě koláčů jsou vhodné všechny, ale některé jsou pro mřížkový koláč opravdu jako stvořené, třeba fíková nebo pomerančová. Skvělý je i krém Nocciolata. Formu na koláč vymažte máslem a vystelte ji plátem vyváleným ze tří čtvrtin křehkého těsta, které jste si připravili předem nebo koupili již hotové. Potřete těsto marmeládou a potom válečkem rozválejte zbývající těsto. Nakrájejte ho na proužky, které poskládejte na marmeládu do tvaru klasické mřížky. Pečte v předem vyhřáté troubě na 180 °C asi 40 minut, nechte vychladnout, vyndejte z formy a podávejte. A nezapomeňte, mřížkový koláč je následující den ještě lepší.

Rady pro dokonalou party

- Pro každého z účastníků mějte přikrývku, nikdy nevíte, kdy se bude hodit.
- Zvolte jednorázové kompostovatelné nádoby pro snadnější úklid a ohleduplné k životnímu prostředí.
- Použijte jednoduchá prkna se stojanem nebo kempovací stůl, abyste měli více místa, kam postavit jídlo a nápoje.
- Ozdobte papírové ubrusy tím, že je svážete látkovou stužkou.
- S přicházejícím večerem zapalte pár svíček, dodají mu magickou atmosféru.
- Příbory dejte do zavařovacích sklenic nebo lesklých plechovek, aby byly k dispozici pro všechny.
- Použijte kbelík nebo nádobu naplněnou ledem, abyste nápoje udrželi chladné.



Dva koktejly, které uspokojí všechny chutě

■ FROZEN ROSÉ

Nic nevystihuje léto lépe než ledový koktejl. Stejně jako Frozen Rosé, nápoj na bázi růžového vína. Suroviny: jedna láhev Valdo Floral Rosé, 250 g jahod, 100 g cukru, 100 ml vody, dvě lžice citrónové šťávy, 200 g nalámaného ledu, bazalka na ozdobení. Den před zahradní party přelijte víno z lahve do větších tvořítek na led vhodných pro zmrazení a vložte ji na celou noc do mrazničky. V okamžiku přípravy si vezměte pár jahod a dejte je stranou k závěrečnému ozdobení. Ostatní jahody nakrájejte na kousky. Mezitím nechte v hrnci vařit vodu s citrónovou šťávou a cukrem, dokud se cukr nerozpustí. K získanému sirupu přidejte jahody, zamíchejte a nechte vychladnout. Sirup potom přefiltrujte přes sítko a dejte stranou. Lžící rozmáchejte jahody. Nyní vezměte mixér a zmrazené víno smíchejte se sirupem a nalámaným ledem. Mixujte, dokud nebudete mít krémovou hmotu, kterou nalijete do elegantních pohárů nebo koktejlových sklenic a ozdobíte lístky bazalky a jahodami, které jste si na začátku odložili stranou. Et voilà, Frozen Rosé je hotové.

■ NEALKOHOLICKÝ KOKTEJL: GARDEN BLOODY MARY

Suroviny: 150 ml toniku, 30 ml rajčatové šťávy, 20 ml citrónové šťávy, špetka mletého chilli, půl salátové okurky, špetka soli, stonek řapíkatého celeru a dostatek ledu. K rajčatové šťávě přidejte pár kapek citrónové šťávy, aby neoxidovala. V mixéru rozmixujte okurku (pokud máte, použijte odšťavňovač), abyste z ní dostali šťávu, a i k ní přidejte pár kapek citrónu. Vezměte dva různé shakery a do obou přidejte led: do prvního pak dejte rajčatovou šťávu, špetku chilli a část toniku. Do druhého tonik s okurkovou šťávou, kousek celeru a špetku soli. Silně protřepejte. Do velkých sklenic nalijte nejdříve směs ze shakeru číslo jedna, potom ze shakeru číslo dvě a potom znovu z prvního shakeru, přidejte další led a řapík celeru.



„Palladiovo město“

„Palladiovo město“, jak bývá Vicenza kvůli početným dílům tohoto benátského génia nazývána, je město té správné velikosti pro víkendovou návštěvu. Nabízí mistrovská díla, která vám vyrazí dech, jako divadlo Teatro olimpico a jeho jeviště s udivující hrou perspektivy, jež vzbuzuje dojem mimořádné hloubky scény, ve skutečnosti se však jedná o pouhý optický klam. V tomto koutě Benátska je ale mnoho dalších renesančních svědectví: Palladiova bazilika v samém srdci města, která ze své terasy nabízí úžasný pohled na město a zároveň místo, kde si můžete vychutnat dokonalý aperitiv s vyhlídkou. Seznam ale pokračuje dále, ať už máme na mysli vilu Valmarana ai Nani a vilu Almerico Capra známější jako La Rotonda, dále svatyni Santuario della Madonna di Monte Berico a kostel Santa Corona nebo řadu šlechtických sídel, jako Palazzo Chiericati, která jsou rozestata v celém centru města.

Itálie ve znamení renesance

Od 14. do 16. století Itálie prožila epochu nesrovnatelné slávy. Nádherná doba, kterou si dnes připomínáme jako období renesance, kdy dvory a panstvo na celém poloostrově soutěžily v tom, jak svému jménu a svému panství zajistit nesmrtelnost. Nabízíme pět nejkrásnějších renesančních měst, kam se zajet podívat.



Florence

Kolébka renesance

Kolébka renesance – už tato definice sama o sobě pro popis Florencie stačí. Její odkaz najdeme ve stavbách i uměleckých dílech. Je to příběh o velikosti dvora rodu Medicejských, ale zejména o geniálních mužích, jakými byli Donatello, Brunelleschi, Beato Angelico, Masaccio, Michelangelo, Leon Battista Alberti, Paolo Uccello, Botticelli, Verrocchio, Leonardo da Vinci, Piero della Francesca a mnoho a mnoho dalších. Je to velkolepost, která na vás dýchne v každé uličce, ať už při obdivování výhledů na kupoli Dómu, při procházení galerií Národního muzea Bargello nebo Uffizi nebo jednoduše při pohledu na majestátní sídla šlechty, renesanční symboly Palác Pitti, Palác Medici Riccardi a Palác Strozzi. Ve Florencii platí jediné pravidlo: nechte se unášet krásou.



Mantova

Šperk lombardské renesance

Dalším renesančním pokladem je Mantova. Město je úzce spojené s rodem Gonzaga, který z něho vytvořil dvůr nezměrné krásy. Svědectví tohoto dědictví ožívá v Palazzo Ducale (Vévodském paláci) s jeho 500 sálů, nespočtem chodeb a zahradních scénérií. Uvnitř souboru budov určitě nevynechte hrad San Giorgio a v něm soubor fresek od Andrey Mantegni v novomanželském pokoji. Pokračovat můžete směrem na náměstí Piazza delle Erbe a prohlédnout si Palazzo

della Ragione a věž Torre dell'Orologio. Povinnou zastávkou je i bazilika Sant'Andrea, kterou navrhl Leon Battista Alberti, kde se nachází díla takových umělců, jako byli již zmiňovaný Mantegna, Correggio a Giulio Romano. Na závěr se zastavte v Palazzo Te, jednom z nejhezčích koutů Mantovy, a nechte se unést freskovou výzdobou sálů Sala dei Giganti, Sala di Amore e Psiche a Sala dei Cavalli.



Ferrara

Sláva rodu Este

Ferrara je emblémem renesance. Dům rodu Este ji přeměnil ve skutečné hlavní město umění. V roce 1492 byla na přání vévody Herkula I. zahájena tzv. „Addizione Erculeo“, důležitá přestavba, která zdvojnásobila rozlohu města a řídila se matematickými a racionálními principy. Vznikly tak budovy, které nám dnes vypráví o renesanční minulosti Ferrary: od hradu Estense, zvaného někdy také Svatomichalský hrad, vede trasa na korzo Ercole I d'Este, kde následují palác jeden za druhým a cesta vrcholí u Palazzo dei Diamanti v Quadrivio degli Angeli. Stejně důležitá renesanční svědectví najdeme také v Palazzo Massari a na náměstí piazza Ariostea. A nakonec dojdeme až k chrámu Tempio di San Cristoforo, který už nám předepisá konec prohlídky města v místech, kde pobýval důležitý představitel renesanční kultury, básník Ludovico Ariosto.



Pienza

Pienza, „ideální město“

Se „znovuzrozením“ městečka Pienza vznikl v Itálii koncept „ideálního města“. Byla to zásluha racionálního přístupu k uspořádání veřejného prostoru, který tu poprvé spatřil světlo světa a přeměnil teoretické projekty ve skutečnost. Harmonické osídlení vystavěné kolem středového náměstí svojí „dokonalou“ formou usilovalo o to učinit zde život jednodušší a své obyvatele šťastnější. Městečko, které dnes čítá 3 000 obyvatel, vzniklo z podnětu Eney Silvia Piccolominiho. Charakteristická toskánská víska byla totiž rodištěm tohoto muže, budoucího papeže Pia II., a ten zadal nejlepším architektům své doby úkol učinit své rodné město „univerzálním“. Symbolem nesmrtelnosti v samém srdci Pienzy je úchvatná rezidence Palazzo Piccolomini, inspirovaná palácem Rucellai ve Florencii. Vyznačuje se vnitřní lodžii, která se otvírá do svažité zahrady a nabízí výhled na celé údolí Val d'Orcia. Určitě si jej nenechte ujít.

Vegetariánské recepty

Pestrobarevný

200 g různých druhů salátu, 12 cherry rajčat, 2 mrkve, 1 balení mozzarella ciliagine, 30 g piniových semínek, 2–3 sušené švestky, mistička jahod, 2 lžice pomerančové šťávy, 1 lžice hořčice, 1 lžice vinného octa, extra panenský olivový olej, sůl, černý pepř

Piniová semínka opražte, salátové listy natrhejte na menší kousky, cherry rajčátka překrojte napůl, mrkev oloupejte a nakrájejte na kolečka, sušené švestky a jahody nakrájejte na menší kousky a vše zlehka promíchejte. Osolte a opepřete, z pomerančové šťávy, hořčice, octa a oleje připravte zálivku a salát ochutíte.

Bramborový se sýrem II SalatΩ

800 g brambor, 250 g rajčat, 150 g sýru II SalatΩ, hrst vypeckovaných oliv, půlka červené cibule, oregano, extra panenský olivový olej, sůl, pepř

Brambory uvařte nebo upečte, nechte vychladnout a nakrájejte na větší kostičky. Rajčata omyjte a nakrájejte na menší kousky, cibuli na tenké plátky a olivy překrojte napůl. Sýr II SalatΩ nakrájejte na kostičky. Vše promíchejte, ochutíte bylinkami, solí, pepřem a olejem a podávejte.

Grepový se sýrem II SalatΩ

1 růžový grep, 200 g rukoly, 200 g sýru II SalatΩ, 15 brusinek, extra panenský olivový olej, sůl

Grep dobře oloupejte a nakrájejte ho na kostičky. Rukolu a brusinky dobře opláchněte a osušte. Sýr nakrájejte na kostičky, vše zlehka promíchejte, dle chuti osolte a ochutíte olivovým olejem. Brusinky můžete nahradit jiným červeným ovocem, např. jahodami.



Dokonalý pár: víno a recept

Není lepší období k setkávání u dobrého jídla než letní měsíce a příjemné večery pod širým nebem. A proč takových příležitostí nevyužít a hosty nepotěšit volbou toho nejlepšího vína k servírovaným pokrmům? Nechte se opět inspirovat naší kolegyní Lenkou z olomoucké La Formaggeria Gran Moravia, která pro vás připravila několik atraktivních kombinací vín a receptů z aktuálního čísla magazínu.

Suade Sauvignon Blanc

Rýžový salát se sýrem fontina a mortadellou (str. 25)

Leverano Bianco

Slaný plum cake (str. 11)

Pinot Grigio I Beati

Těstovinový salát s jeseterem a mozzarellou (Kuchařka III)

Xala Ribolla Gialla

Semifreddo s lesním ovocem (str. 15)



Icona Cabernet Sauvignon

Jemný dort z hořké čokolády (str. 15)



Otello Malvasia 1813

Pestrobarevný salát (str. 28)



Valpolicella Ripasso DOC

Grilami Burger (Kuchařka I)



Vermentino Maremma Toscana

Salát z celozrnné rýže s caciottou (str. 11)



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 prodejny v Praze na Václavském náměstí.



Zuzana Kleinová, Mělník

Co jste si dnes nakoupila?

Svou dnešní svačinku. Chodím sem pravidelně i podle toho, jak mě honí mlsná. Navštěvovala jsem i původní prodejnu, která byla

umístěna o něco níže na náměstí.

Jaký je váš oblíbený recept ze zdejších produktů?

Lanýžové rizoto posypané strouhaným sýrem Gran Moravia. Mám ráda i bagetku, dovnitř sušené rajčátko, mozzarellu, šunku nebo mortadellu. S takovou svačinou je mi v práci hned veseleji.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsou moc příjemní, poradí mi, vždycky nabídnou i další sortiment. Jsem tu spokojená.

Neli Peňa s manželem, Praha



Jaké speciality si dnes z prodejny odnášíte?

Takové, které běžně nakupuji, koupila jsem si pecorino ze Sardinie a mají tu také výborné produkty Samurta.

K Sardinii mám blízko, protože jsme tam s manželem oba pracovali a potkali jsme se právě tam. Dále jsem dnes koupila mortadellu, chléb ze Sardinie a focacciu.

V jaké podobě sýry nejčastěji jíte?

Pecorino nakrájené na talířku, sýr Gran Moravia si většinou strouháme na těstoviny nebo na risotto.

Co vám nejvíc chutná?

Na Sardinii jsou suroviny typické jen pro ni, takže jakmile bude možnost, chceme tam odjet. Moc se těším, až ochutnám právě tamní kuchyni.

Vyhovuje vám přístup týmu zdejší prodejny?

Jsou moc milí. Jsem ráda, že tu pracuje stejný personál, který byl v původní prodejně na Václavském náměstí.

Ondřej Mládek, Miličín



Jaký byl váš dnešní nákup?

Odnáším si dárkový poukaz, sýr Gran Moravia a máslo.

Nakupujete tu často?

Ano, chodil jsem i do původní prodejny na Václavském náměstí.

Jak používáte sýr Gran Moravia u vás doma?

Nejčastěji na vaření, strouhaný na těstoviny. Děti ho milují, už při krájení mi ho kradou z prkýnka.

A máslo?

To nejčastěji mažeme na chleba.

Které další dobroty tu nakupujete?

Mám rád všechny sýry včetně těch čerstvých. Oblíbil jsem si taky tavené sýry v tubě. Někdy si tu vyberu i uzeniny.

František a Simona Švelchovi, Sušice



Pro co jste si dnes přišli?

Pro mortadellu, šunku, sýry s rukolou a jogurty.

Navštěvujete prodejnu často?

V této nové prodejně jsme poprvé. Nakupovali jsme dřív v původní prodejně na Václavském náměstí anebo chodíme do prodejny na Vinohrady.

Jaké sýry upřednostňujete?

Máme rádi zrající nebo tvrdé sýry.

Jak je jíte nejčastěji?

Nakrájené anebo nastrouhané na těstovinách.

Prozradíte své tipy, co se týká uzenin?

Máme rádi pancettu a milujeme mortadellu.

Zdejší prodávající tým vám dnes pomohl?

Jsou výborní, umí skvěle poradit.

Anna Kmentová, Řevnice



Jaké speciality dnes skončily ve vašem nákupním košíku?

Vybrala jsem grapefruitovou syrovátku, strouhaný sýr Gran Moravia, jogurty, sýr Grilami, kozí sýr Capriccio, máslo, tyčinky Grissini a ještě další produkty.

Jsou to vaše oblíbené výrobky?

Ano, ale je k tomu potřeba přidat ještě hromadu dalších.

Chodíte sem často nakupovat?

Občas. Většinou chodím nakupovat do obchodního centra Nový Smíchov – Anděl.

Máte nějaký osvědčený recept?

Vařím běžně například špagety s pestem nebo aglio olio a potom složitější jídla podle časopisu La Formaggeria Magazine. Mám tady své oblíbené recepty, i ty mimo hlavní stránky Kuchařky. Magazín si schovávám celý, protože recepty jsou rozprostřeny po celém časopise. Díky tomu jsem začala vařit italskou kuchyni. Také je mi velmi sympatické, že některé sýry se vyrábí tady v České republice, v Litovli.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsem tu dnes moc spokojená, ale moc bych chtěla pochválit i personál prodejny na Andělu.



La Formaggeria Gran Moravia PRAHA, VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ

Když se postavíte zády k pomníku svatého Václava a před vámi se rozprostře Václavské náměstí jako na dlani, stačí pohlédnout vlevo – lákavou výlohu prodejny La Formaggeria Gran Moravia nemůžete přehlédnout. Prodejna je blízko stanice metra Muzeum a jen kousek od té původní, která tu své zákazníky hýčkala už od roku 2013.

Nová prodejna na Václavském náměstí přivítala první nakupující v polovině letošního února. „Stáli zákazníci věděli, že se prodejna stěhuje, velmi nás podporovali a těšili se spolu s námi. A samozřejmě, byli hodně zvědaví,“ říká vedoucí prodejny Dana Švandová a jedním dechem dodává, že všichni byli nakonec z nových krásných prostor nadšeni. Nová prodejna je velmi vzdušná, světlá a prostorná, patří k těm větším v řetězci La Formaggeria Gran Moravia. „Máme tu kompletně nové zařízení a vybavení prodejny, a to včetně nového nábytku. Už při příchodu do prodejny je to tu krásně cítit novotou a pozitivní energií. Veškerý sortiment původní prodejny byl zachován a nabídku jsme ještě rozšířili o některé další

druhy pečiva, protože spolupracujeme s italskými pekaři,“ popisuje Dana Švandová. Dodavatele kvalitního a chutného pečiva se podařilo najít krátce po otevření prodejny. Díky tomu je teď v nabídce pravá italská focaccina, a to ve variantě rozmarýn anebo rajče. Dále je možné zakoupit si tu každý den čerstvé bagetky, pagnottinky. Nejdůležitější roli v tom, že se zákazníci rádi vracejí, hraje individuální přístup, vysoká úroveň celkového servisu a hlavně kvalita výrobků. „Náš sortiment je opravdu hodně pestrý. Výrobky z Litovle si zákazníci doslova zamilovali. Milují naše čerstvé máslo, které je hezky balené do papíru, tradiční tvaroh, sýr Gran Moravia a nově také jogurtové nápoje. Z dalšího sortimentu si mohou zakoupit italské uzeniny, těstoviny, pesta, najdou u nás velký výběr kravských, ovčích a kozích sýrů, vína a také slané a sladké dobroty. Zákazníci hodně využívají možnost nechat si na prodejně připravit dárkové balíčky, jejich příprava je pro nás velkou radostí. V brzké době bychom navíc měli rozšířit sortiment o speciální degustační sýrové sety,“ nastínila vedoucí, která šéfuje čtyřčlennému, věčně usměvavému týmu. „Pracuje tu původní tým, jsou to lidé, kteří jsou u nás dlouhodobě, někteří pět let a více. Jsme skvělá a sehraná parta, panuje mezi námi vzájemná důvěra a podpora, specifický humor a hlavně máme pozitivní energetiku,“ jak říká naše usměvavá kolegyně Valentinka.



POZVÁNKA

◀ V prodejně na Václavském náměstí se na vás těší (zleva) Aneta Vařeková, Valentina Mikheeva, Anička Syrková, Dana Švandová a Fabrizio Canalini.

V týmu máme i jednoho muže, Fabrizio je rodilý Ital, který svoji práci opravdu miluje a je pro naši prodejnu skutečným přínosem. Fabri je velký milovník kuchyně, takže s ním často prožíváme a řešíme jeho kulinářské umění. Zákazníci se za ním vracejí a chtějí obsloužit právě od něj,“ směje se Dana Švandová.

Platí podle ní, že zákazníci jsou vždy na prvním místě a personál se jim snaží poradit a poznat jejich potřeby. Jejich skladba je opravdu pestrá, přicházejí lidé různého věku, ženy o něco častěji než muži. Přístup do prodejny je dobře situován i pro maminky s kočárky, které tu hodně nakupují pro své rodiny. Postupně přibývá i turistů a výletníků. „Těšíme se na každého nového zákazníka a každého si vážíme,“ říká Dana, která v síti prodejen La Formaggeria pracuje už osmým rokem, z toho 6 let jako vedoucí. Prozrazuje, že jejím favoritem je sýr Tre Corti a Grilami, často prý vozí do svého rodného kraje přátelům skvělé máslo, těsto na pizzu a sýr Gran Moravia. A co by podle ní nikomu nemělo chybět v letním jídelníčku? „Určitě náš sýr Grilami, giuncata s rukolou a oblíbený sýr Il Salatò, který se výborně hodí do salátů. A taky tence nakrájené prosciutto a k tomu bílé vínečko, to přece vytvoří příjemnou letní pohodu,“ říká s úsměvem profesionála, který sýrům a italským specialitám rozumí.





Pro léto plné radosti a chuti!

**V PRODEJNÁCH
LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA** vám nabízíme
pestrou škálu italských sýrů a specialit
pro dokonalou letní hostinu.
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, 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 2, Výtoň – připravujeme
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 6, Bořislavka Centrum, Evropská ulice – již brzy
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