

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



LENKA KROBOTOVÁ:

Kuchyně ráda
střídám



RECEPTY

Speciality s vůní
plodů podzimu



NOVINKA

Degustační sety
pro vaše setkání



MAGAZINE

Číslo **34**

podzim 2021
zdarma



TAKÉ LETOS JE TU NAŠE

SPECIÁLNÍ NABÍDKA VÁNOČNÍCH BALÍČKŮ

Výběr toho nejlepšího pro chuťově dokonalé Vánoce můžete i letos objednávat ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia. Potěšte své blízké a přátele dárkem, který udělá radost opravdu každému.



NOVINKA

Vánoční balíčky bude možné od podzimu objednávat také **ONLINE!**
www.laformaggeriaonline.com



Editorial

Milé čtenářky a čtenáři,

léto a s ním spojené prázdniny a dovolená jsou za námi, to ale neznamená, že bychom nemohli i v pozmouřném podzimu prožívat příjemné chvíle. Naopak, využijme prodlužující se večery k tomu, abychom více času strávili s rodinou, ať už to bude při hraní her nebo při společném sledování nějakého pěkného filmu. Atmosféru jednoho i druhého skvěle doplní kvalitní a dobré jídlo, a v tom vám rádi pomůžeme také my. Přichystali jsme pro vás například novinku v podobě degustačních setů, které jsou unikátní příležitostí, jak připravit stylovou ochutnávku sýrů a uzenin a užít si společných chvil naplno. A máme radost, že můžeme nabídnout nejen tyto sety, ale samozřejmě kompletní sortiment výrobků ještě širšímu okruhu zákazníků díky nově otevřené prodejně v pražském centru Bořislavka. To však nejsou jediné novinky, které vám na následujících stránkách přinášíme. Přijměte proto tradiční pozvání k četbě našeho magazínu a užijte si barevný podzimní čas u peště prostřeného stolu.

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 20. září.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
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	4-5
Rozhovor s Lenkou Krobotovou	6-8
Novinka: degustační sety	9
V hlavní roli: Cri Cri Gran Moravia	10-11
Asiago – letní hra barev a tónů	12-13
Škola vaření: 3 ingredience v kuchyni	14-15
Naši prodáváci doporučují	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: mozzarella	17
Menu: podzim u stolu	18-19
Speciál – obalované chutná skvěle	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Fokus: základy v kuchyni	24-25
Cestujeme: Itálie a její barokní města	26-27
Víno a recept – dokonalý pár	28
Pozvánka: prodejna Westfield Chodov	29
Anketa mezi zákazníky	30
Z čeho jsme vařili	31



Asiago ožilo souhrou
tónů a barev

12-13

La Formaggeria
dětem: vybarvěte
a poskládejte si puzzle

A-D



Co dobrého doporučují
naši prodáváci?

16

Poznejte tipy a triky
správného obalování

20-21



Nový robotizovaný sklad Sant'Agata



nové stavby patří také její úplná energetická soběstačnost, již je dosaženo díky fotovoltaickým panelům umístěným na střeše skladu.

„Je to největší sklad tohoto druhu, který dnes existuje, vybavený antropomorfními roboty, které otáčejí, kartáčují a čistí sýry,“ upřesňuje Roberto Brazzale, prezident Skupiny. „Umělá inteligence ve skutečnosti neexistuje, existuje jen

Společná práce Čechů a Italů opět přinesla něco unikátního: skupina Brazzale vybudovala pro sýr Gran Moravia největší a nejmodernější robotizovaný sklad na světě. Ve skladu Sant'Agata v Cogollo del Cengio (provincie Vicenza), nacházejícím se pouhých 8 km od hlavního sídla skupiny v Zané, se bude systém kyvadlových vozítek a antropomorfních robotů starat o 250 000 bochníků sýru Gran Moravia. Mezi plusy

ta lidská, a toto zařízení je toho úžasným důkazem, jedinečným zážrakem. Jeho existenci umožnily ruce a hlavy vynikajících italských i zahraničních techniků, se kterými jsem měl tu čest strávit v posledním roce hodně času.“ Brazzale věnoval při projektování zařízení velkou pozornost také dopadu na krajinu: „Především jsme využili již existující budovu, abychom nespotebovali další území. Navíc jsme věnovali maximální péči projektování



a výběru konečných úprav, zeleně a stromů, abychom zařízení dodali také zvláštní hodnotu v rámci nádherné krajiny, která jej obklopuje. Zvolený název je počtou historii místa: Sant'Agata je malý kostelík, skutečný poklad z doby Langobardů, který se nachází poblíž nového skladu. Vzhledem k mimořádnému vztahu, který skupinu Brazzale pojí k České republice, bude zrání sýru určeného pro vlastní prodejny La Formaggeria Gran Moravia i nadále probíhat ve zracím skladu v Litvli jako doposud.



Bořislavka centrum: nová La Formaggeria Gran Moravia v Praze 6

Náš čerstvý přírůstek, už 24. prodejna celkem a 11. v Praze, se nachází v nově vybudovaném obchodním centru Bořislavka na Evropské třídě. Najdete nás v 1. podzemním podlaží v úrovni výstupu z metra do obchodního centra. Ve zbrusu nových prostorách

se na vás těšíme se spoustou našich sýrů a mléčných výrobků, širokou nabídkou italských vín a specialit, každodenními ochutnávkami a s dobrou náladou. Nechybí ani obložené panini, které můžete využít jako skvělé občerstvení třeba do práce, nabídka dárkových balíčků na přání či obložených mís na objednávku. Přijďte si k nám vybrat něco dobrého pro všední dny i mimořádné příležitosti. Rádi vám poradíme s výběrem!



Výherci naší soutěže o letní dovolenou v Asiagu

Děkujeme výhercům naší soutěže o letní dovolenou v Asiagu za jejich fotografie a dojmy a za laskavé svolení podělit se o ně s našimi čtenáři. Termín výherních pobytů, který byl původně plánovaný na léto 2020, byl z důvodu pandemie přesunut na léto 2021 a nás moc těší, že si výherci dovolenou v této malebné části severoitalského Benátska mohli konečně užít a že se jim na náhorní plošině Asiago líbilo.

„Děkuji velice za to, že jsem si mohla u vás zasoutěžit a vyhrát, protože moje výhra byla fantastická! Hotel byl famózní, jídlo, ubytování, personál... všechno na jedničku. Příroda fantastická, díky vaší společnosti jsme poznali nádherný kus Itálie, kam bychom se asi normálně nedostali. Moc jsme si to užili, poznali skvělé lidi, všichni byli moc milí.“ (Eva Manderlová)

„Chtěla bych Vám jménem svým i jménem svého přítele mockrát poděkovat za nádhernou dovolenou. Vše bylo skvělé včetně ubytování i výletů. Byli jsme se vším maximálně spokojeni.“ (Jana Nováková)

„Chtěla bych moc poděkovat za celou skvělou dovolenou, kterou jsme mohli v Asiagu prožít. Všechno bylo skvěle připravené a bylo o nás krásně postaráno.“ (Nikol Hlávková)

„Chtěla jsem poděkovat za možnost navštívit italskou provincii Vicenza, díky výhře ve Vaší soutěži. Myslím, že bez výhry by tento region Itálie zcela unikl naší pozornosti, přestože jsme příznivci „horských“, aktivních dovolených.“ (Jana Holzmánová)



3. ročník Atletického meetingu Brazzale

Spolupráce skupiny Brazzale s atletickým klubem Atletica Vicentina vyústila letos v létě opět v uspořádání už třetího ročníku atletického meetingu ve Vicenze, kam se sjeli vynikající sportovci, mimo jiné italská mistři a účastníci olympijských her v Tokiu: Sara Fantin, Daisy Osakue, Leonardo Fabbri či Zane Weir. Právě koulař Leonardo Fabbri, kterého mohou znát čeští atleti fanoušci z oslav Zlaté tretry, předvedl při své třetí účasti na tomto meetingu nejvyšší výkon akce, když kouli vrhl do vzdálenosti 21,02 metru. K prestiži soutěže přispívá také účast zahraničních atletů. Ostatně předsedkyně klubu Atletica Vicentina Barbara Lah neskrývala přání a záměr, aby meeting ve Vicenze i nadále rostl a stal se jedním z nejlepších v Itálii. Skupina Brazzale je velice ráda, že má tu čest moci se aktivně na meetingu podílet, a všechny příznivce královny sportu zve příští léto na 4. ročník, kde určitě nebudou chybět mléčné výrobky Brazzale!





Foto: ČTK

Lenka Krobotová: Kuchyně ráda střídám

Užila jste si léto?

Letošní léto jsem si užila moc, především v pocitu rozvolnění. A jelikož jsem si stihla v květnu „užít“ i covid, odletěla jsem třeba do Portugalska s pocitem „za odměnu“ a také s dokladem o prodělané nemoci. Vyrazili jsme si i do Alp. Mezitím jsme hodně hráli s Dejvickým divadlem na letních scénách a částečně jsem si užila i Shakespearovské slavnosti.

Byl prostor vyjet i na vaši chalupu do Jeseníků?

Jeseníky jsou letní nutnost a chalupa je náš druhý domov.

Jak tam nejraději trávíte čas?

Jezdíme na výlety, chodíme do lesa, za kamarády, objevujeme koupačky... jsme tam šťastní.

Co jste o prázdninách dělali spolu se syny Šimonem a Eliášem?

Milují hlavně koupání všeho druhu, nejružnější lezecké stezky a kolo. Moře jsme letos nestihli, ale to v dohlednu určitě napravíme.

Jak moc vás během července a srpna zaměstnala práce?

Divadlo se snaží dohánět, co jde, takže jsme s Dejvickým hráli na nové letní scéně ve Voděrádkách, ve Valdštejnské zahradě, v lesním divadle v Řevnicích. A natáčela jsem film na Slovensku.

A vaše dojmy z letošního venkovního hraní?

Bylo to náročné, ale strašně jsme se na sebe těšili. Byla legrace, vážili jsme si toho, že vůbec můžeme hrát.

Které tituly jste uvedli?

Ucpanej systém, Elegance molekuly, Brian, Vzkříšení, Dealers Choice... Diváci byli skvělí, bylo cítit, že jsou taky vděční, že je kultura zpět, reagovali úžasně.

S kolegy z Dejvického jste připravili nové představení Vina, režisérský debut Ivana Trojana. Jaké bylo zkoušení v zimní a jarní době covidové?

Byla to trochu cesta proti větru. Dlouhá a náročná, stále se zastavovalo kvůli opatřením... ale myslím, že se vyplatilo dotáhnout to do konce. Bavilo mě to, těšíme se, že konečně snad bude plné hlediště.

Najdou si podle vás lidé po té dlouhé pauze zase cestu do divadel?

Věříme, že ano. Myslím, že hlad po kultuře a živém setkání je z obou stran.

V srpnu jste zavítala na festival do Karlových Varů, co na něm máte nejraději?

Snažím se tam pobýt každý rok aspoň na chvíli, přeci jen je to jedinečný svátek filmu. Mám ráda svěbytnou atmosféru, setkání s kamarády z branže, střídání filmů a večírků... a pocit, že je všechno možné.

Na jaře jste ve spolupráci s La Putyka znovu nazkoušeli multižánrové představení Na živo – Honey a nabídlí ho v době lockdownu divákům skrze streamovací platformu. Jaká byla sledovanost?

Překvapilo nás, že velká, ale pocit zodpovědnosti byl zvláštní a ojedinelý. Bylo to jiné – bez diváků, a přeci vědět, kolik lidí nás naživo sleduje.

Některá odsunutá představení by se měla v říjnu uskutečnit v divadle Jatka78. Připravujete se a těšíte?

Těšíme, plný sál je lepší než prázdný ☺ A samozřejmě, budeme oprašovat, snad vše proběhne, jak má.

Co se týká vaší filmové tvorby, máte za sebou letošní natáčení komedie Láska hory přenáší režiséra Jakuba Machaly. Jaké to bylo v přírodě zasněžených Vysokých Tater? V lockdownu to byl přímo sen, nevěřila jsem, že to proběhne, ale nakonec se na jaře setkal úžasný štáb přímo v Gerlachově, samozřejmě za přísných hygienických opatření a podmínek. Byla to krása, okolo snůh, všichni vděční, že mohou dělat svou práci. Jakub je skvělý režisér, který měl dobrý tým. Pro mě bylo úžasné potkat se například s Richardem Stankem a Csongorem Kassaiem.

Důležitou součástí natáčení byl ohled na udržitelnost životního prostředí. Celý štáb během měsíčního natáčení bydlel, stravoval se a pracoval na jednom místě, aby snížil uhlíkovou stopu spojenou s dopravou.

Je to první takovýto film, který jste točila? To asi ano. Je důležité, že se už učíme na tyto věci myslet.

Váš otec Miroslav Krobot teď točí v Olomouci film Šnajdr. I jeho tvůrci a štáb mají podobnou strategii zeleného natáčení. Jste do filmu nějak zapojená? V tomto filmu nehraji, ale sledovala jsem přípravy a průběh zpovzdálí. Samozřejmě fandím a na tátovy filmy chodím, teď mě třeba zaujal jako herec ve filmu Muž se zaječíma ušima. Doporučuji.

Je vám eko-cesta vlastní i v osobním životě? Třídíte, upřednostňujete lokální producenty, potraviny a podobně? Ano, v tomto směru se snažíme, jak to jen jde. Mám ráda malé občůdky s vlastním zbožím vlastní výroby.

Film Láska hory přenáší půjde do kin na Valentýna 2022. Slavíte tento svátek?

Já Valentýna neslavím.

A platí podle vás v životě, že „láska hory přenáší“? Záleží vždy na okolnostech. Láska hory

určitě může přenášet, jde ovšem taky o to, jak se chováte ke svému okolí a jak zacházíte s rozumem...

V létě jste točila slovenský film v režii Braňo Mišíka. Prozradíte o něm víc? Jmenuje se Hlavně veľa lásky a účastním se velmi ráda, protože je moc zajímavé obsazení, a především Braňo mi imponoval svou sérií Hniezdo. Hraju ve filmu exmanželku hlavní postavy v podání Tomáše Mašťalíře.

Spousta diváků si vás spojuje s krimisérií Zrádci z roku 2020 o vietnamské drogové mafii v Česku. Bylo pro vás natáčení na toto téma náročné?

Bylo, ale byla to pro mě zatím největší práce a jízda, co se týká rozsahu postav a charakteru. Viktor Tauš mi dal příležitost zkusit si zcela odlišný žánr, který měl vynikající scénář. Velmi si této práce vážím.

Kdysi jste se ještě před hereckou dráhou věnovala lidovému a scénickému tanci. Jak často máte možnost zatančit si dnes?

Především na večírcích. ☺ Ale velkou zkušeností pro mě bylo třeba Roztančené divadlo – taková divadelní alternativa ke StarDance. Zkusila jsem si tři tance, před plným Švandovým divadlem. Je to dřina a záhuľ, ale moc mě to bavilo.

Sportujete ráda?

Ano, běhám, lyžuji, plavu, občas kolo... musím cvičit i kvůli kondici a představením.

Co vy a jídlo? V jakém jste vzájemném vztahu?

V komplikovaném, ale vyrovnáváme to, co to jde ☺. Vždycky je nějaké období. Mám ráda sladké, ale musím si ho občas odpustit. Snažím se řídit pravidlem: všeho s mírou. A nejíst navečer.

Které pochoutce neodoláte?

Miluji smažený sýr a tiramisu.

Kdo z vaší rodiny a blízkého okolí je podle vás nejlepší kuchař?

Tak to jsem asi já ☺.

Lenka Krobotová v představení Dejvického divadla, archiv Dejvického divadla, foto Hynek Glos



Jako máma školáků jste během distanční výuky stála u plotny skoro denně. Jak to bude teď?

Vařím v podstatě asi sedm jídel dokola a snažím se obměňovat přílohy. Teď doufám, že už zafunguje školní jídelna.

Co je vaší specialitou?

Kombinuji dle citu a internetu, chutě jsou různé. Zkouším omáčky, děti milují těstoviny na sto způsobů.

Jste i dobrá pekařka?

Ano, všichni mě chválí.

Co chutná vašim synům Šimonovi a Eliášovi?

Nejvíce asi špagety, svíčková a kuře s kaší.

Je jim 13 a 11 let, zvládnou už sami něco uvařit?

Udělají si vajíčka, ale zatím si je tam moc nepouštím.

Jíte doma často mléčné výrobky?

Milujeme dobré sýry, hlavně k vínu. Mám ráda zákys, podmásli, dobré máslo a poctivé jogurty.

Znáte i čerstvé výrobky sítě La Formaggeria Gran Moravia, které se ručně vyrábějí v Litvli?
Ty mi chutnají neskutečně.

Měla jste možnost vyzkoušet i český dlouhozrající sýr Gran Moravia?
Ano, miluji ho, speciálně k těstovinám.

Jakou kuchyni máte ráda?

Ráda to střídám, miluji italskou kuchyni a italské speciality, po těch bych se utloukla, ale mám ráda třeba i sushi. Českou kuchyni jak kdy, musí se umět udělat.

Poznala jste Itálii blíž?

Speciality sice ano, ale Itálii zatím moc ne. Ovšem chystáme se do Toskánska.

Před pár lety jste procestovala Peru, kde jste strávila celý měsíc. Jak na cestu vzpomínáte?

Byla to pro mě věc očisty fyzické i duševní a souvisela s nadmořskou výškou, byla jsem především v horách. Vzpomínám na to jako na cestu snů: neskutečná

příroda, setkání s lidmi a vjemy ze sólo cesty a sólo výstupů, ty byly jedinečné.

Kde ve světě se vám líbilo nejvíce?

Peru a Sri Lanka byly boží, miluji Francii a Portugalsko, kam se vracím pravidelně. Krásný zážitek byl Izrael a New York a toužím třeba ještě po Kanadě nebo Austrálii.

Máte prozkoumané kraje a zajímavá místa v České republice?

Do jistě míry, ale určitě je co dohánět.

Jsou vaši synové parťáci na cestování a kluci do nepohody?

To jsou, umí se přizpůsobit, vždycky mi byli oporou a jsou zvyklí přespat kdekoliv.

Plánujete nějakou dovolenou a výlety i na podzim?

Výlety děláme, jak to jde, třeba menší na kole. Většinou vznikají nápady na cestování za chodu dle situace. Něco nás napadne a do týdne jedeme.

Na co se letos hodně těšíte?

Na normální život! Na oficiální premiéru naší covidové práce, na zkoušení s Michalem Vajdičkou.

Lenka Krobotová

Oblíbená česká herečka Lenka Krobotová se narodila v roce 1977 v Plzni herečce Haně Doulové a režisérovi Miroslavu Krobotovi. Vystudovala gymnázium a pak činoherní herectví na DAMU. Už na akademii hostovala v několika pražských divadlech. V roce 2000 se stala členkou souboru pražského Dejvického divadla. Hostovala i v divadle na Vinohradech, Činoherním klubu nebo v divadle ABC. Ve filmu se objevuje už od roku 1993. Za vedlejší roli Jaruny ve filmu Díra u Hanušovic získala v roce 2014 Českého lva. S bývalým manželem, muzikantem Václavem Havelkou má syny Šimona a Eliáše.

Lenka Krobotová se svým otcem, režisérem Miroslavem Krobotem, foto: ČTK



Novinka

Degustační sety

stylová ochutnávka sýrů a uzenin

Chystáte neformální setkání, pracovní meeting, večeri s přáteli, narozeniny nebo jinou slavnostní událost? La Formaggeria Gran Moravia vám nově nabízí unikátní příležitost překvapit hosty stylovou ochutnávkou sýrů a uzenin společně s pečivem a marmeládkami, které se skvěle snoubí s vybranými produkty.

Degustační sety můžete předem objednávat ve všech našich prodejnách. Výrobky jsou dodávány na jednorázovém, 100% rozložitelném podnosu uvnitř kartonové krabice zaručující snadné přenášení. Součástí setu je vždy leták, který vás stylovou ochutnávkou provede krok za krokem. Dekorace, čerstvé pečivo a ovoce nejsou součástí setu.



Degustační set LA MARMORA

- Sýr Pecorino Sardo 100 g
- Sýr Gorgonzola piccante 100 g
- Sýr Provolone piccante 100 g
- Sýr Verena mezzano 100 g
- Mandarinkové želé 40 g
- Fikové želé 40 g
- Grissini Rosmarino 100 g
- Prosciutto Crudo 100 g
- Salame Cacciatore 150 g

Degustační set MONTE BIANCO

- Sýr Gran Moravia 100 g
- Sýr Pecorino Sardo 100 g
- Sýr Tre Corti 100 g
- Sýr Verena dolce 150 g
- Sýr Furfante 150 g
- Mandarinkové želé 40 g
- Červené vinné želé 40 g
- Fikové želé 40 g
- Grissini Rosmarino 100 g
- Prosciutto Crudo 100 g
- Salame Cacciatore 150 g
- Mortadella 100 g

Degustační set MONVISO

- Sýr Verena dolce 100 g
- Sýr Piave Mezzano 100 g
- Sýr Gran Moravia 100 g
- Sýr Pecorino Sardo 100 g
- Mandarinkové želé 40 g
- Fikové želé 40 g
- Grissini Rosmarino 100 g
- Prosciutto Crudo 100 g
- Mortadella 100 g



Cri Cri Gran Moravia

Když se sýr stane snackem

Tato malá kolečka pečená v peci můžete jíst v jakoukoliv hodinu a při všech příležitostech: ať už jde o aperitiv s přáteli nebo školní svačinu, ochucení polévek nebo salátů, občerstvení při sportu nebo misnou svačinku.

Klíč jejich úspěchu tkví v jednoduchosti. Jednoduchosti konzumace, protože se nemusí skladovat v lednici a můžete si je vzít kamkoliv, jednoduchosti použití v kuchyni, protože se hodí také k plnění a obalování, a jednoduchosti co do složení: mléko, sůl a syřidlo rostlinného původu, zkrátka sýr Gran Moravia upečený v peci, bez konzervantů či dalších přísad. Odlišuje se od běžných snacků a je zdravým, výživným a nejpřirozenějším způsobem, jak posvačit, ať už ve škole u těch nejmladších, tak v práci a během sportování i jiných způsobech trávení volného času. A nejen to. Cri Cri jsou vynikající a pohodlné pro přípravu aperitivu, včetně verze „on the go“, a v kuchyni. Tato kolečka Gran Moravia upečená v peci mají mnoho využití jak v teplé kuchyni, tak za studena k dochucení salátů, polévek, majonéz či prvních chodů.

Sýr Gran Moravia pohodlně jako snack

Specifičností Cri Cri Gran Moravia je to, že si i po upečení v peci uchovávají všechny důležité nutriční vlastnosti, lehkost a chuť sýru, z něhož jsou vyrobeny. Díky jemnému procesu pečení jsou lehké, křupavé, nejsou mastné a rozpouštějí se v ústech. Navíc jsou bez konzervantů, bez lepku, bez laktózy a jsou vhodné pro vegetariánskou stravu. Cri Cri 100% Gran Moravia v 15gramovém balení dodají ideální zdroj energie pro sportování a jsou dokonalou svačinou do školy.

V kuchyni

■ SLANÝ MINI CHEESECAKE S PROSCIUTTO CRUDO

Společně rozmixujte 80 g koleček taralli, 40 g mandlí a 40 g Cri Cri Gran Moravia. V míse ke směsi přidejte 80 g rozpuštěného másla a promíchejte. Vemte dortovou formu, položte ji na servírovací talíř pro cheesecake, naplňte polovinou těsta a dobře udusejte. Stranou rozmixujte ricottu s několika plátky šunky prosciutto crudo, trochou extra panenského olivového oleje, špetkou čerstvě namletého pepře a špetkou soli. Krém naneste do dortové formy na první vrstvu těsta, vyhladte do roviny a zakryjte druhou polovinou těsta. Nechte asi hodinu odpočívat v lednici. Dortovou formu sundejte za pomoci nože, ozdobte zarolovaným plátkem prosciutto crudo a několika Cri Cri.

■ SUŠENKY SE ŠUNKOVOU PĚNOU

Do mixéru vložte 150 g šunky prosciutto cotto, 150 g ricotty, lžici vodky, sůl, pepř a 2 lžice extra panenského olivového oleje a rozmixujte do krému. Pokud je příliš tekutý, můžete přidat lžici nastrohaného sýru Gran Moravia.

Přidejte hrst pistácií a ještě na pár sekund zapněte mixér. Dejte alespoň na hodinu do lednice. Pěnu pak naneste na kolečka Cri Cri a podávejte ozdobené citronovou kůrou, mákem či sezamovými semínky.

■ ŠPENÁTOVÝ KRÉM S JOGURTEM

Na troše oleje osmahněte jednu cibuli a dva rozmáčkнутé stroužky česneku; česnek pak



vyjměte a přidejte 500 g očištěného čerstvého špenátu. Nechte zeleninu asi dvě minuty dusit a pak přidejte tolik vývaru, aby překryl špenátové listy. Nechte na nízkém žáru vařit 10 minut. Rozmixujte, přidejte půl skleničky bílého jogurtu, který dodá na krémovosti, a nechte zlehka probublávat další dvě minuty. Vezměte 100 g Cri Cri a polovinu z nich rozdrťte. Špenátový krém osolte a opepřete a podávejte ozdobené celými i rozdrčenými kousky Cri Cri Gran Moravia.

■ ČEKANKOVÉ RISOTTO S BALZAMIKEM A CRI CRI

Na troše másla na nízkém žáru osmahněte jednu cibuli, až zesklouatí. Přidejte nadrobno nakrájenou čekanku (máte-li raději pórek, můžete nahradit) a nechte změkhnout. V jiné pánvi opražte na extra panenském olivovém oleji 350 g rýže na risotto, přelijte červeným vínem a nechte odpařit. Přidejte uvařenou zeleninu a pak za průběžného přidávání teplého vývaru vařte 20 minut. Na konci vaření přidejte 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia a oříšek másla, promíchejte, zakryjte pokličkou a nechte několik minut propojit chutě. Podávejte ozdobené celými i rozdrčenými kousky Cri Cri a pár kapkami balsamika.

■ DÝŇOVÝ KRÉM S FEFERONKOU A KŘUPAVÝMI CRI CRI



Nakrájejte na kostičky 600 g dýně a 200 g oloupaných brambor. Najemno nasekejte cibuli a osmahněte ji na másle s jedním rozmáčkнутým stroužkem česneku. Přidejte dýni a brambory, promíchejte a nechte změkhnout. Když je zelenina uvařená, dejte ji do mixéru, přidejte trochu soli a rozmixujte do požadované konzistence. Vmíchejte trochu extra panenského olivového oleje a podávejte horké poprášené mletou feferonkou a hrstí celých Cri Cri.

■ KŘUPAVÉ KUŘECÍ A SÝROVÉ KOSTKY

Rozdrté 120 g Cri Cri Gran Moravia, vyšlehejte jedno vejce, osolte a opepřete

ho. Kuřecí prsa nakrájejte na kostky, obalte ve vejci a poté v rozdrbených Cri Cri. Dobře obal na maso přitiskněte. Stejným způsobem obalte kostičky nějakého polotvrdého sýra, například Vereny, a všechny obalené kostičky dejte péct do trouby při 250 °C asi na 10 minut. Na závěr posypte ještě trochou rozdrčených Cri Cri a nechte minutku péct. Podávejte horké společně s omáčkou ze sušených rajčat, oliv nebo feferonky.

■ SALÁT S KRŮTÍM MASEM A CRI CRI DROBENKOU

Očistěte a opláchněte hlávkou salátu a natrhejte ji do mísy. Přidejte srdíčko řapíkatého celeru zbaveného vláken a nakrájeného najemno. Přidejte upečené krůtí prso nakrájené na kostičky nebo proužky, osolte, dochutěte olejem a promíchejte. Jako závilku použijte vinaigrette z extra panenského olivového oleje, najemno nakrájených naložených ančoviček, soli, pepře a kari koření. Přidejte ji k salátu a podávejte bohatě posypané rozdrbenými i celými kousky Cri Cri Gran Moravia.

■ SUŠENKY „BACI DI DAMA“ Z HROZNŮ A CRI CRI

Omyjte kuličky hrozna a podélně je překrojte. Mezi půlky hrozna vložte vždy kolečko Cri Cri. Aby u sebe dobře držely, slepte je medem. Podávejte na servírovacím tácu.

Vlastnosti Cri Cri

- Přirozené s velmi krátkým seznamem surovin
- Nesmažené, ale pečené v peci
- Superkřupavé
- Bez lepku a bez laktózy
- Bohaté na bílkoviny a vitamíny
- Skladují se mimo lednici

Jak je používat v kuchyni

- Rozdrbené na křupavé obalování
- Na pizzu
- V kombinaci s ovocem, například hrozny, fíky, hruškami
- Do chutných masových nádivek
- Do slaných koláčů nebo zapečených těstovin
- Do salátů, vařených zeleniny, krémů a krémových polévek, kterým dodají na křupavosti a výraznější chuti



Co nejlepší skladování

Cri Cri Gran Moravia se skladují jednoduše, na chladnějším suchém místě, bez dalších nutných opatření.

Cri Cri, ideální snack

...

- ke svačině pro ty nejmenší, třeba do školní aktovky
- pro mladé na „zobání“ během oslav nebo při odpoledním učení
- při sportování pro jejich vysoký obsah bílkovin, vápníku a vitamínů
- k aperitivu, když chcete nabídnout zdravý, chutný snack, jiný než obvykle
- do kuchyně jak na ozdobení tak k obohacení studených i teplých jídel
- do vegetariánských receptů, protože jsou vyrobeny za použití syřidla rostlinného původu
- pro osoby s intolerancí na lepek a laktózu, Cri Cri je totiž neobsahuje
- s sebou ven, a to díky praktickému balení
- jako lehká svačinka, která má nižší energetickou hodnotu (80 kcal na 15gramové balení) a vysoký obsah bílkovin



Asiago: letní hra barev a tónů ve stínu hor

Podobně jako před dvěma lety i letos ožilo srdce náhorní plošiny Asiago pestrá souhra barev a tónů. Vedle tradičního hudebního festivalu Asiagofestival, který rodina Brazzale v Asiagu pořádala již po pětapadesáté, mohli turisté i místní navštívit v muzeu Le Carceri výstavu spojenou s uměleckou cenou Premio Eccellenti Pittori Brazzale.



Roberto Brazzale při vernisáži výstavy v muzeu Le Carceri v Asiagu, které se zúčastnili také autoři vystavených obrazů.



Veneto Felice

Výstava v muzeu Le Carceri nesoucí název „Veneto Felice“, v překladu „Šťastné Benátsko“, je výstavou zachycující skrze současné umění srdečnou benátskou povahu. Je to zcela originální projekt sestávající z dosud nepublikovaných děl, která vznikla výslovně pro to, aby byla vystavená v muzeu v Asiagu. Neobvyklé produktivní úsilí spojilo 15 umělců různých generací a tendencí: čtrnáct malířů a jednoho keramik. Jedná se především o umělce z Benátska, kteří se zde narodili, mají tu rodinný původ nebo trvalé bydliště, či o nebenáťany, kteří jsou však s tímto krajem spjatí díky vztahům se sběrateli a díky pozornosti, kterou věnují benátským námětům. Všichni vytvořili, každý s vlastním stylistickým rukopisem, díla, která vyjadřují koncept „Veneto Felice“, tedy díla spjatá s teritoriem v jeho různých aspektech a ve společné vizi lidí a věcí mezi Gardou a Tagliamentem, Dolomity a Lagunou. Kurátorem výstavy je Camillo Langone, italský umělecký kritik a zároveň autor webu eccellentipittori.it, projektu věnovaného výhradně současnému italskému malířství, který je již sedm let hluboce provázán s udělováním umělecké ceny, o níž vás na stránkách našeho magazínu pravidelně informujeme.



55. ročník Asiagofestivalu

Již 55. ročník Asiagofestivalu, hudební přehlídky založené varhanicí a pedagožkou Fiorellou Benetti Brazzale, kterou i dnes organizuje její rodina, nabídl publiku koncerty hned na několika tradičních festivalových místech: přímo v Asiagu v kostele

San Rocco a v dómu San Matteo, a pak také ve staré pevnosti Forte Interrotto, která se tyčí na stejnojmenné hoře nad Asiagem, odkud je nádherný výhled na celou jednu stranu této obrovské náhorní plošiny. Letošní novinkou bylo umístění jednoho z koncertů do prostor muzea Le Carceri. Stejně jako v předešlých letech i letos byl vstup na všechny koncerty zdarma, a i letos měl festival hostujícího skladatele, respektive skladatelku, která pro festival vytvořila skladbu věnovanou městu Asiago a uvedenou ve světové premiéře v rámci festivalového programu. Touto hostující skladatelkou byla mladá turecká violoncellistka Deniz Ayse Birdal, která pro Asiagofestival složila skladbu s názvem Beatrix of Joy. Hlavní inspirací se jí při kompozici stala socha Blahořečené Giovanny Marie Bonomo stojící na hlavní třídě Asiaga, jež jako jediná zůstala nepoškozená po velkém bombardování za 1. světové války, které srovnalo se zemí takřka celé město. Nad tragickou zkázu socha zůstala stát jako symbol nové naděje. Dokonalou akustickou i architektonickou kulisou pro premiérové uvedení této zvukově unikátní skladby byla pevnost Forte Interrotto, mezi jejímiž zdmi zazněly v podání

souboru sedmi violoncell „Cellopassionato“ kromě Beatrix of Joy také skladby od J. S. Bacha, D. Poppera či G. Sollimy. Program festivalu slavnostně uzavřel varhanní koncert v dómu San Matteo v podání Enrica Zanovella, varhanního mistra a zároveň také uměleckého vedoucího mezinárodní varhanní soutěže „Fiorella Benetti Brazzale – Città di Vicenza“ určené mladým varhaníkům z celého světa, která se bude na podzim konat již podruhé ve Vicenze na památku Fiorelly Benetti Brazzale, zakladatelky Asiagofestivalu.



Výbornou akustickou kulisou byla pevnost Forte Interrotto

Mimořádný zážitek

Úžasný zážitek pro více smyslů mohl okusit každý, kdo se vydal do muzea Le Carceri 14. srpna večer. Přímo ve výstavních prostorách, v obklopení obrazů Šťastného Benátska, se konal jeden z koncertů Asiagofestivalu. Hudební trio v mezinárodním složení Johannes Fleischmann (housle), Julius Berger (violoncello) a José Gallardo (klavír) rozvibrovalo barevný prostor hudbou Richarda Wagnera, Ermanna Wolf-Ferrariho či Arnolda Schönberga.



3 ingredience v kuchyni

Velmi jednoduchá jídla se super krátkým nákupním seznamem na celý den, od snídaně po večeři, aniž by bylo nutné vzdát se chutnosti a elegance pokrmů. Jsou ideální, chcete-li se bez přílišného úsilí hýčkat anebo překvapit své spolustolovníky.

Mohlo by se zdát, že tři ingredience jsou opravdu málo, chceme-li připravit zdánlivě složité věci, jako je chleba, dezerty nebo rafinovaný oběd pro rodinu či přátele. A přesto stačí na to, abychom na stůl naservírovali lahodná jídla, která všechny překvapí. Zde je několik příkladů pro každou příležitost, od croissantu po tagliatelle all' Alfredo.

K SNÍDANI

Čokoládové růže

Ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě rozpustíte 100 gramů hořké čokolády s 20 gramy másla. Touto směsí zalijete 60 gramů kukuřičných lupínků. Pomocí lžičky vytvoříte kuličky a rozložíte je na plech vyložený pečicím papírem. Před podáváním nechte hodinu chladnout a ztuhnout v lednici. Jsou výborné samotné nebo v jogurtu a mléce anebo s kousky čerstvého ovoce.

Marmeládové croissanty

Vezměte roli listového těsta, rozložte ho, nakrájejte na několik spíše větších trojúhelníků a potřete oblíbenou marmeládou. Trojúhelníky srolujte do tvaru croissantu, potřete vaječným žloutkem a pečte v dobře vyhřáté troubě na 180 °C 15–20 minut.

K SVAČINĚ

Měkké expres sušenky

Troubu předehřejte na 180 stupňů. Smíchejte 175 gramů krému Nocciolata, 2 vejce a 70 gramů mouky a míchejte, dokud nezískáte hladkou a homogenní směs. Rozetřete ji na plech a pečte přibližně 15 minut, dávejte pozor, abyste těsto nevysušili. Vyjměte z trouby, nechte vychladnout a potom nakrájejte na čtverce. Chcete-li ještě lahodnější dezert, podávejte se šlehačkou. Je výborný k čaji, mléku či kávě.

Panini na pánvi s máslem a krájeným salámem

Velmi jednoduchý recept na přípravu výborného italského pečiva „panini“, které můžete dle chuti plnit plátky salámu, namazat ochuceným máslem či máslem s marmeládou. Smíchejte kelímek bílého jogurtu se 125 gramy hladké mouky a lžičkou prášku do pečiva; nechte 10 minut odpočinout; rychle zpracujte těsto a vytvořte koule. Koule lehce rozmáčknete rukou, nahoře nakrojíte do kříže, aby lépe vyběhly, a opečte v nepřilnavé pánvi, eventuálně s trochou oleje, 2 až 3 minuty z každé strany.

K APERITIVU

Koláč s prosciutto crudo a sýrem Verena

Formu na mřížkový koláč o průměru cca 24 cm vyložte listovým nebo křehkým těstem „brisée“. Pokryjte plátky šunky prosciutto crudo (cca 75 gramy) a 75 gramy sýru Verena nakrájeného na tenké plátky. Přidejte další vrstvu šunky a sýru ve stejném množství. Koláč přikryjte druhým plátem těsta. Okraje dobře uzavřete, odstraňte přebytečné těsto a pečte v horké troubě



na 180 °C přibližně 20 minut, až bude koláč dost propečený. Je výborný i následující den, nejlépe ohřátý na pánvi nebo pár minut v troubě.

Pečené ochucené roládky

Super rychlý recept, výborný k poháru bílého vína nebo dobře vychlazených bublinek. Rozložte plát listového těsta, na polovinu rozetřete paté ze sušených rajčat a na druhou polovinu paté z černých oliv. Těsto srolujte, nakrájejte na malé roládky a pečte při 180 °C 8 až 10 minut dozlatova.

Švestky na slanine

Na tento recept stačí dokonce jen dvě suroviny: sušené švestky a slanina pancetta. Vezměte vypeckované švestky, obalte je plátkem uzené pancetty a upevněte párátkem. Rozložte na plech pokrytý pečicím papírem a pečte 5 minut. Podávejte horké.

Dýňové chipsy

600 gramů dýně nakrájejte pomocí mandoliny nebo ostrého nože na cca dva milimetry silné plátky. Troubu zapněte na 180 °C. Plech vyložte pečicím papírem a rozložte na něj plátky dýně tak, aby byly blízko u sebe, ale nepřekrývaly se. Potřete je olivovým olejem a chcete-li, posypte nasekaným rozmarýnem. Pečte v troubě 25–30 minut, dokud dýně nebude dozlatova upečená. Vyjměte z trouby, osolte, přendejte do misky a podávejte.

OBĚD & VEČEŘE

Orecchiette s květákem a jogurtem

Květák dobře očistěte, nakrájejte všechny růžičky na kousky a vařte ve velkém hrnci v dostatečném množství osolené vody. Jakmile voda dosáhne varu, ponořte do ní 350 gramů těstovin typu orecchiette a uvařte al dente. Mezitím do pánve nalijte 150 gramů bílého jogurtu a zředte trochou vody z uvařených těstovin, až vznikne dostatečně jemný krém. Slijte těstoviny s květákem a smíchejte s jogurtovým krémem, nechte si bokem sklenici vody z vaření. Pár minut restujte na pánvi na středním ohni a pečlivě míchejte. Pokud by se těstoviny vysušely, přidejte trochu vody. Kdo má rád pikantní chutě, může přidat trošku feferonky.

Omeletové obláčky

Na přípravu nadýchaných omeletových obláčků oddělte ze dvou vajec žloutky od bílků, vložte do dvou misek a do obou přidejte špetku soli. Elektrickými metličkami vyšlehejte z bílků sníh. Do žloutků přidejte dvě lžice teplé vody a metličkami vymíchejte. Nepřilnavou pánev vymažte máslem, vlijte žloutky a rovnoměrně rozetřete po dně pánve pomocí kuchyňské špachtle.

Přikryjte pokličkou a nechte minutu péct na středním ohni. Našlehaný sníh pak rozetřete na žloutky opět pomocí kuchyňské špachtle. Přikryjte a nechte péct 5 minut. Omeletu podávejte na servírovacím talíři přeloženou na polovinu.

Tagliatelle all' Alfredo

V hrnci s dostatečným množstvím osolené vody uvařte 400 gramů těstovin tagliatelle. Mezitím ve velké pánvi rozpustíte 160 gramů másla. Po uvaření těstoviny slijte a ponechejte si část vody z jejich vaření. Přendejte tagliatelle do pánve a spolu s máslem orestujte. Sundejte z plotny, promíchejte se 160 gramy strouhaného



sýru Gran Moravia a za postupného přidávání vody z uvařených těstovin míchejte, dokud nezískáte krémovou omáčku. Dochuťte solí, pepřem a podávejte teplé.

Dušené vepřové na pivu

Do hrnce vložte vepřovou plec a zalijte pintou (přibližně půllitr) černého piva. Osolte a vařte na velmi mírném ohni přibližně 4–8 hodin, dokud se maso nezačne přirozeně rozpadávat. Podávejte s pečenými bramborami.

Ďábelské kuře

Do kuřecího masa (mohou být stehna nebo prsa na kostičky) vmasírujte olej s feferonkou a nechte 15 minut odpočívat. Opékejte v nepřilnavé kastrolu spolu s feferonkovým olejem na středně prudkém ohni asi 5 minut. Zeslabte plamen, míchejte a nechte kuře péci, dokud nebude zcela upečené. Podávejte s restovanou zeleninou.

Bramborová omeleta

V nepřilnavé pánvi nechte péct čtyři nastrouhané brambory spolu s cibulí nakrájenou na kostičky a trochou vody, je-li potřeba. Přidejte 6 rozšlehaných a osolených vajec. Opečte a pomocí talíře omeletu obraťte a opečte z druhé strany. Podávejte nakrájenou na kostičky.



Naši prodavači doporučují



**Kristýna
Michalová
a Eva Baierová**
Plzeň

Podzimní výběr specialit pro vás tentokrát připravily kolegyně z Plzně a Prahy.

U nás v Plzni máme jasno, ten nejlepší z nejlepších je určitě sýr Gran Moravia Riserva, jako stvořený pro dlouhé podzimní večery. Díky delší době zrání má ještě výraznější a plnější chuť, je lámanější a obsahuje ještě více zrněk typických pro sýry grana. Skvěle si ho vychutnáte jako aperitiv společně s bílými bublinkami, jako součást sýrového prkénka v kombinaci s plnými červenými víny nebo jako sýr k meditaci ve spojení s nějakým sladkým dezertním vínem. Ať už tedy máte rádi jakékoliv víno, Gran Moravia Riserva k němu bude určitě skvělá volba.

Nepřipaluje se ani při 250 °C, dá se skladovat při pokojové teplotě a díky vysokému bodu kouře je skvělé na smažení. Tak to je naše novinka: ghí vyrobené přepuštěním másla z naší sýrárny v Litvli, se kterým se vám bude vařit jedna báseň. Připravíte na něm křupavé a voňavé řízky, vynikající restovanou zeleninu, a mnoho dalších skvělých receptů. Neobsahuje mléčnou bílkovinu ani laktozu, a tak je zároveň perfektním řešením pro všechny, kteří se s těmito intolerancemi potýkají.

**Henrieta
Sozanská**
Praha NC Fénix



**Barbora
Hölzelová**
M. Horákové
Praha

Máte rádi rychlá, snadná, a zároveň chuťově rafinovaná jídla? Pak vyzkoušejte masové omáčky značky SATOS, které máme od léta v nabídce a které se mohou hodit zejména nyní na podzim, kdy mnoho z nás připravuje mnohem častěji teplé večere. Jsou určené především na těstoviny, není nutné je nijak tepelně upravovat, jednoduše je přidáte ke slitým těstovinám a dobře promícháte. Vybrat můžete ze dvou variant: jemnější s kachním masem (Anatra) nebo výraznější s masem z divočáka (Cinghiale).

KUCHAŘKA La FORMAGGERIA GRAN MORAVIA MAGAZINE

Dýňová roláda

Suroviny:

- na těsto: • 100 g hladké mouky
- 150 g dýně • 3 vejce
- 180 g cukru krupice • lžička kypřicího prášku • 2 lžičky mleté skořice • lžička vanilkového extraktu
- na krém: 250 g mascarpone 🍷
- 100 ml smetany 38 % 🍷
- 100 g moučkového cukru



Příprava:

Dýni upečte v troubě a poté rozmixujte na kaši a nechte vystydnout. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny. Přidejte vychladlou dýňovou kaši a pozvolna po troškách prosátou mouku a kypřicí prášek. Přidejte vanilkový extrakt a skořici a dobře promíchejte. Těsto nalijte na plech vystlaný pečicím papírem, špachtlí vyhladte a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C asi na 15 minut. Když je těsto upečené, otočte ho na další pečicí papír, překryjte vlhkou utěrkou a nechte vychladnout. Poté z něho sundejte pečicí papír. Příprava krému: smetanu vyšlehejte spolu s moučkovým cukrem a pak pozvolna vmíchejte do mascarpone. Krém natřete na upečené těsto a pomocí spodního pečicího papíru zarolujte. Roládu vložte alespoň na dvě hodiny do lednice. Podávejte poprášené cukrem.



Risotto s hroznovým vínem

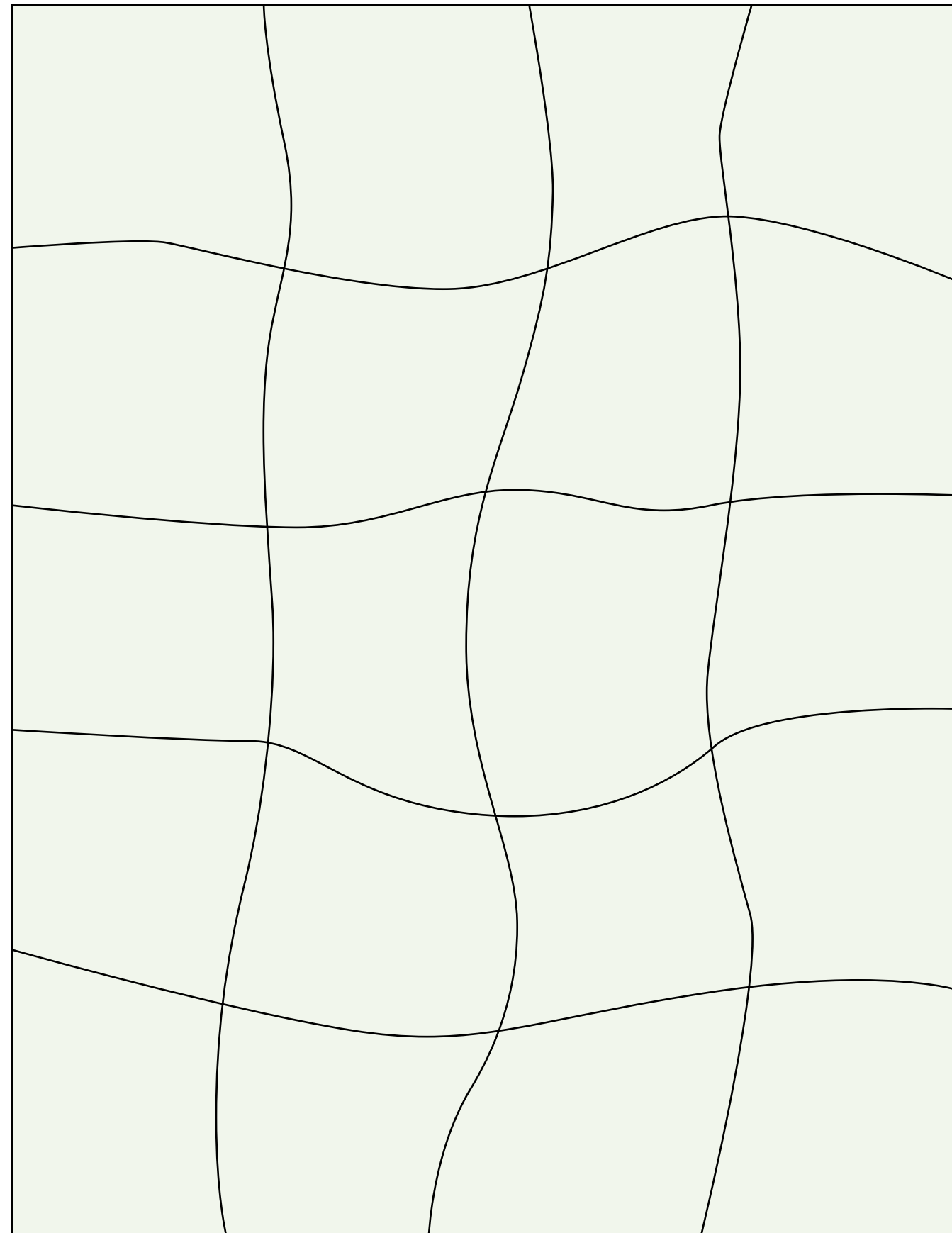
Suroviny (pro 4 osoby):
 320 g rýže na risotto 🍴 • 40 g nasekané šalotky • půl sklenky bílého vína 🍴 • horký zeleninový vývar • 120 g hroznového vína 🍴 • 150 g sýru Verena 🍴 • 40 g másla 🍴 • nastrouhaný sýr Gran Moravia 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴 • pepř

Příprava:
 Na troše oleje osmahněte šalotku, pak přidejte rýži a krátce ji opražte. Přelijte bílým vínem, nechte odpařit a dál rýži vařte za postupného přilévání horkého vývaru. Osolte. Po 8 minutách vaření přidejte kuličky hroznového vína a sýr Verena nakrájený na kostičky a vařte dalších 6–7 minut. Na závěr sundejte z plotny a vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia, nechte chvíli zakryté pokličkou odstát, aby se chutě pěkně propojily, a podávejte ozdobené trochou mletého pepře a pár kuličkami hroznového vína.

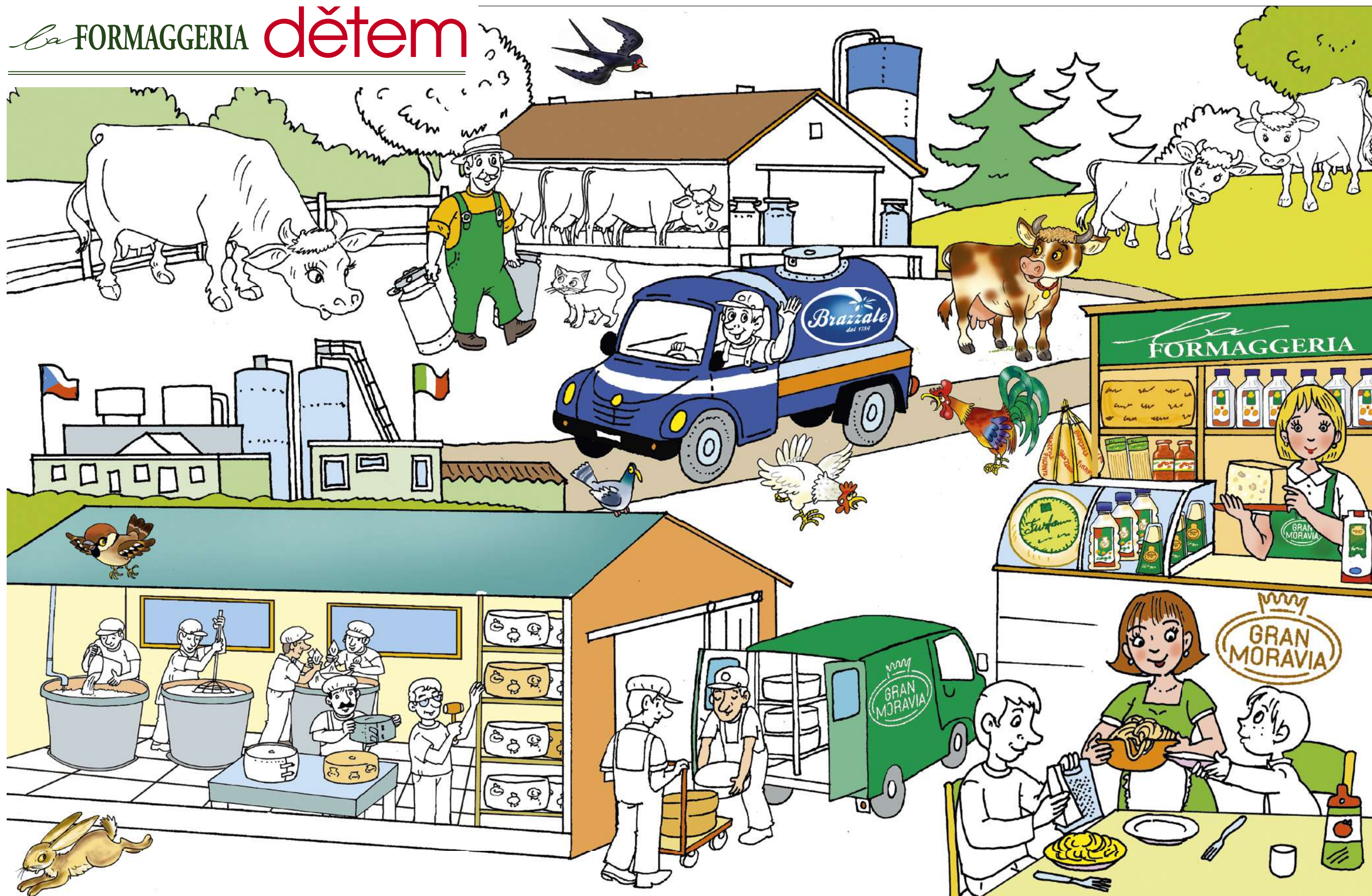
Pappardelle s hříbký a smetanou

Suroviny (pro 2 osoby):
 250 g těstovin 🍴 • 100 g hub • stroužek česneku • nakrájená zelená petrželka • 2 lžice olivového oleje 🍴 • 4 lžice smetany 38% 🍴 • 40 g sýra Gran Moravia na posypání 🍴 • sůl 🍴 • pepř

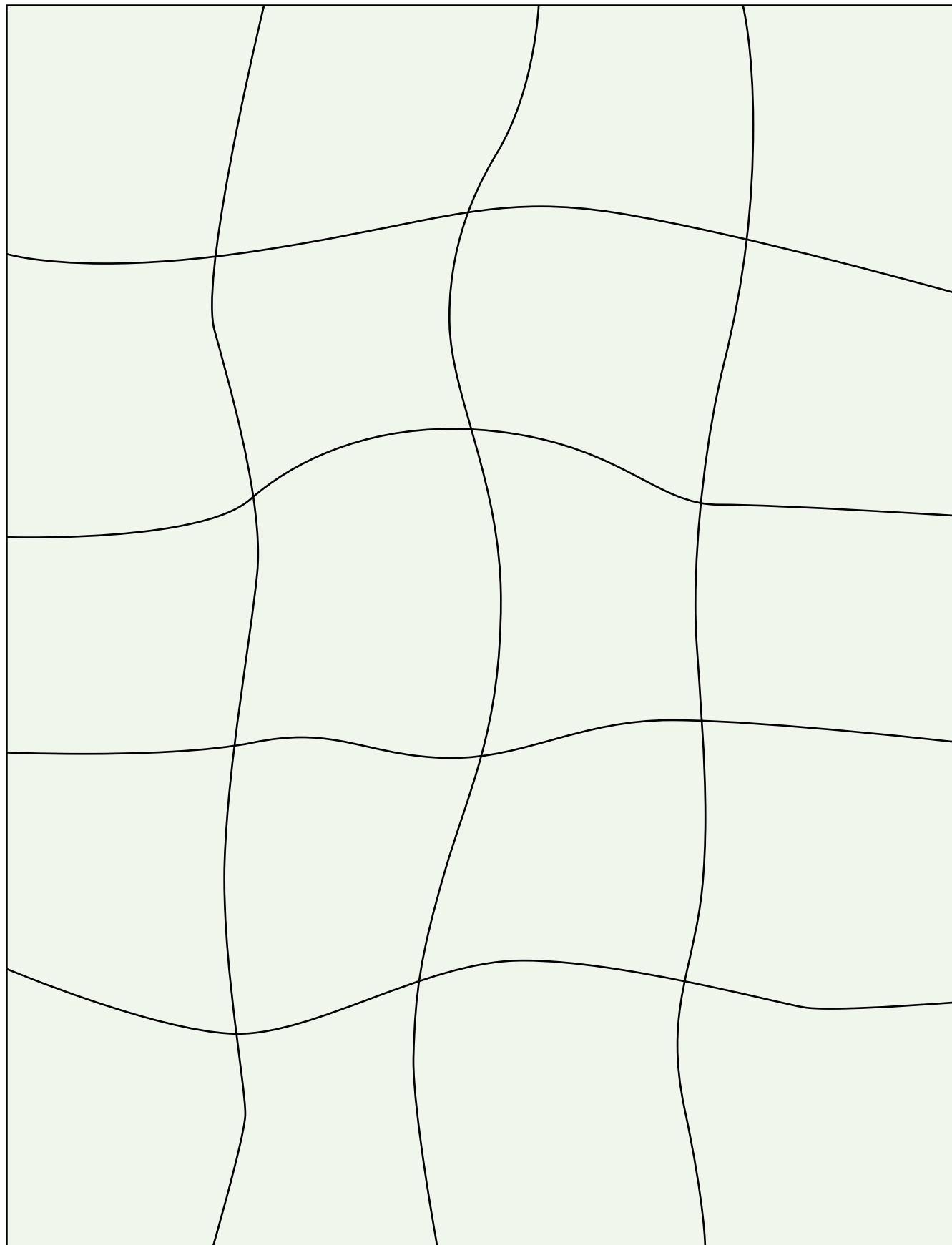
Příprava:
 Dejte vařit těstoviny dle návodu. Na pánvi na olivovém oleji osmahněte česnek, nakrájené houby, nakrájenou zelenou petrželku, posolte a opepřete. Vše orestujte cca 4 minuty, můžete lehce podlít bílým vínem nebo trochou zeleninového vývaru či vodou z vařených těstovin. Přidejte smetanu, zamíchejte a do hotové směsi na pánvi přidejte uvařené těstoviny a vše promíchejte. Na talíři těstoviny posypte strouhaným sýrem Gran Moravia.



la FORMAGGERIA dětem



PUZZLE: Vybarvěte si obrázek postupu výroby sýra a poté jej rozstříhejte dle zadní mřížky – A MŮŽETE HRÁT!



Suroviny (pro 4 osoby):
1 dýně • 4 vejce • 150 g nastrouhaného Gran
Moravia 🍴 • extra panenský olivový olej
🍴 • rozmarýn • sůl 🍴 • pepř • máslo
na vymazání formiček 🍴

Příprava:

Dýni nakrájejte na plátky a odkrojte z nich slupku. Zvolte tak velkou dýni, aby po odstranění slupky zbylo 500 g dýňové dužiny. Oloupané plátky položte na pečicí papír, zakápněte olejem, osolte, opepřete a ochuťte rozmarýnem. Vložte do trouby předehřáté na 200 °C asi na 15 minut. Pak nechte dýni trochu vychladnout a vložte do mixéru. Přidejte vejce a nastrouhaný sýr Gran Moravia a vše rozmixujte. Dosolte a dopepřete a ještě krátce promixujte. Měli byste získat hustý krém. Vezměte formičky na flan o objemu 125 ml a dobře je vymažte máslem. Dýňový krém nalijte do formiček asi do 2/3, pak je vložte jednu vedle druhé do hlubokého pekáče. Do pekáče nalijte teplou vodu jako vodní lázeň a dejte péct do trouby rozehřáté na 180 °C asi na 45 minut. Poté nechte vychladnout a až pak je vyklepněte z formiček. Podávejte jako předkrm.

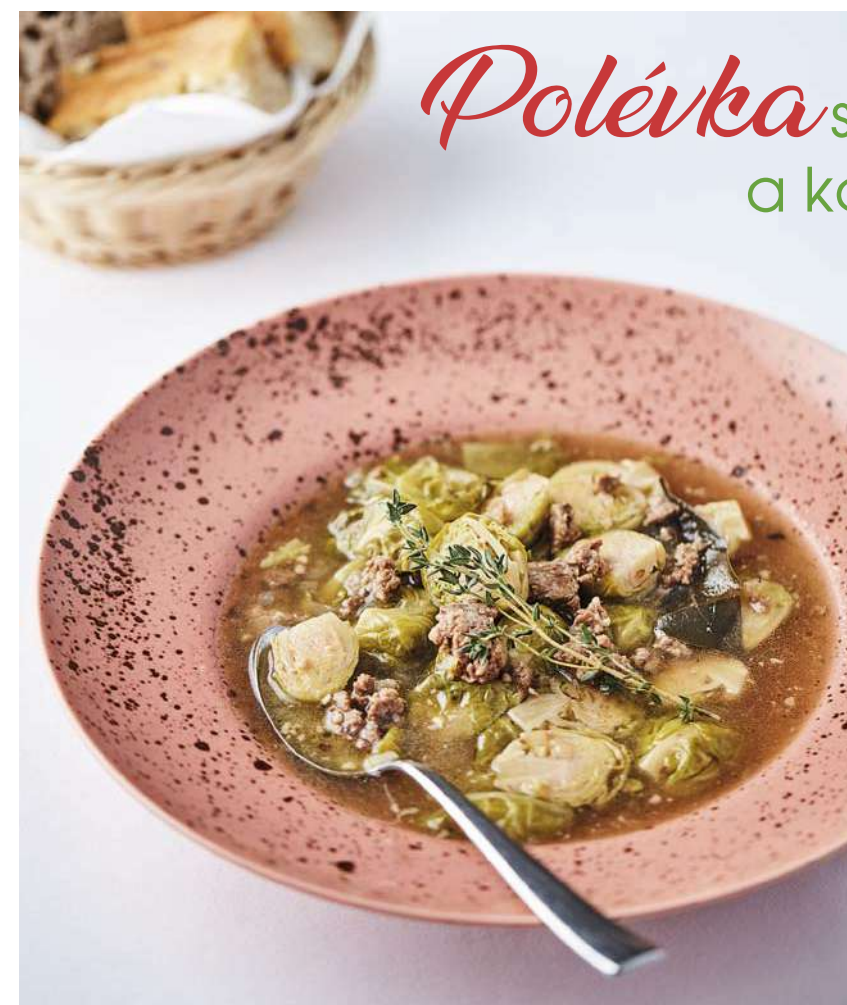


Polévka se salsicciou a kapustičkami

Suroviny (pro 4 osoby):
200 g kapustiček • 2 nožky klobásy
salsiccia 🍴 • olivový olej 🍴
• 1 střední cibule • 1 l masového vývaru
• bobkový list • tymián • sůl 🍴

Příprava:

Očistěte kapustičky a každou rozkrojte napůl. Nakrájejte cibulku a osmahněte ji lehce v hrnci na olivovém oleji. Přidejte klobásu nakrájenou na kousky a vše orestujte. Poté do hrnce přidejte kapustičky, masový vývar, koření, sůl a vařte přibližně 20 minut, až jsou kapustičky měkké.



Telecí plátky s liškami



Suroviny (pro 2 osoby):

360 g telecí plece nakrájené na tenké plátky
• 120 g hub lišek • hladká mouka na obalení
plátků masa • stroužek česneku • nakrájená
zelená petrželka • 2 lžíce olivového oleje
• máslo • sůl • pepř

Příprava:

Plátky masa obalte v hladké mouce. Na pánvi rozpalte olej a každý plátek masa osmahněte z každé strany cca 1 minutu. Maso z pánve vyjměte a dejte bokem na talíř. Na výpek v pánvi dejte nakrájené houby, česnek, nakrájenou petržel, osolte a opepřete. Cca 4 minuty vše restujte, směs můžete podlít bílým vínem či zeleninovým vývarem. Poté do pánve přidejte maso na cca 1–2 minuty, aby natáhlo vůni z hub. Odstavte pánev z plotýnky a přidejte lžici másla. Maso je nejlepší solit až nakonec.

Piadina horalů

Suroviny:

pšeničná placka piadina • italský
speck • artyčokový krém
• sýr Montasio

Příprava:

Piadinu na pánvi opečte z obou stran, natřete na ni artyčokový krém, na jednu polovinu položte plátky specku a plátky sýru Montasio a druhou polovinou překlopte. Ihned podávejte.



Pokrmý do Kuchařky byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.



Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody
moře, vyzrálé steaky
a čerstvé ryby. 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

Mozzarella



1. PROČ SE JMENUJE PRÁVĚ TAKTO?

Mozzarella vděčí za svůj název typu operace, kterou mistr sýrař provádí při ručním krájení pařeného těsta, které následně tvaruje do klasických kuliček, do copánků nebo třesinek, které pak známe jako finální výrobek. Tato operace se v italštině nazývá „mozzare“ a jde o činnost uváděnou poprvé již v roce 1570 v kuchařské příručce sepsané Bartolomeem Scappim, kuchařem samotného papeže.

2. PŮVODNĚ BYLA POUZE Z BUVOLÍHO MLÉKA

Na počátku se vyráběla pouze z mléka buvolic, které se chovaly v několika provinciích jižní Itálie. Následně se její výroba rozšířila i na kravské mléko nebo na směsné buvolí a kravské mléko. Buvolí mléko se od toho kravského liší vyšším procentem bílkovin a tuků, včetně těch „dobrých“ nenasycených, jako je kyselina olejová, které dodávají výrobku výraznější chuť.

3. KOLIK MLÉKA JE ZAPOTŘEBÍ NA VÝROBU 1 KG MOZZARELLY?

Odpověď: záleží na mléku. Pro výrobu 1 kg kravské mozzarely je zapotřebí alespoň 7 litrů, kdežto u té buvolí stačí asi 4 litry mléka.

4. JAKÝ JE ROZDÍL MEZI MOZZARELLOU, STRACCIATELLOU A BURRATOU?

Mozzarella, stracciatella a burrata nejsou jedno a to samé, ale mají stejný původ. Stracciatella je specialita vyrobená z kousků mozzarely natrhaných ručně a smíchaných se smetanou. Burrata je takový sáček z mozzarely nafouknutý jako balónek, který je naplněný stracciatellou.

5. JE MOZZARELLA PRO MOJI STRAVU VHODNÁ?

Říci, že mozzarella je nízkotučný sýr, by bylo mylné, protože se vyrábí z plnotučného mléka a tudíž obsahuje i tuky. Avšak to, že jde o čerstvý sýr s rychlým zráním, jí dodává „šťavnatější“ konzistenci, díky níž je i ona ideální pro různé dietní režimy.

6. JAK JI SKLADOVAT?

První pravidlo zní: mozzarellu je vždy nutné nechat ponořenou ve vlastním nálevu, a to až do její konzumace. Druhé: skladujte ji po dobu nezbytně nutnou v chladničce. Ještě ale rada pro případ, že ji chcete použít na pizzu: nakrájejte ji na kousky a nechte je nějakou dobu okapat, zabráníte tomu, že by mohla namočit těsto a pizza by pak nebyla křupavá.

Je jedním z nejznámějších symbolů italské kuchyně, znají a milují ji v každém koutu světa. Je také hlavní ingrediencí nekonečné spousty receptů, a zároveň ještě lepší, když si ji vychutnáte jen tak samotnou. To vše je mozzarella. Jaká jsou ale její tajemství? Nabízíme 10 zajímavostí, které jste o ní možná nevěděli.

7. CO ZNAMENÁ SLOVO „FIORDILATTE“ ČASTO UVÁDĚNÉ V NÁZVU ITALSKÉ MOZZARELLY?

Termín „Fior“ (květ) v italštině označuje výběrovou složku něčeho. V případě mozzarely také ukazuje, že se jedná o výrobek výhradně z kravského mléka. Má jinou konzistenci než ta buvolí, a skvěle se hodí na pizzu, ale zejména na přípravu vynikajícího receptu „mozzarella v kočáře“ Recept najdete na straně 21.

8. KDO SNÍ NEJVÍC MOZZARELLY NA SVĚTĚ?

Mozzarella je čerstvý sýr, který Italové milují úplně nejvíce: alespoň jednou měsíčně si ji dá 95 % populace. Tento čerstvý a lahodný sýr ale chutná opravdu po celém světě: dle obecného žebříčku jí nejvíce zkonsumují obyvatelé USA následovaní Brazilci. Top pětku pak doplňují Italové, Němci a Kanaďané.

9. DNES JI SPOJÍM S ... OVOCEM

Mozzarella chutná skvěle také s ovocem. Pro velkolepý aperitiv vytvořte špižu tak, že střídavě napicháte třesinky mozzarely, ostružiny, jahody nebo vodní meloun, kousky broskve a žlutého melounu nebo kuličky hroznového vína. Kombinací je ale nespočet: klasická „koule“ nakrájená na plátky se dokonale hodí ke grapefruitu, mozzarella bude ještě více osvěžující společně se salátem a plátky kiwi.

10. JEZTE JI „ČERSTVOU“!

Už jsme vysvětlili, jak mozzarellu skladovat. Je ale dobré zdůraznit, že jde o vynikající, ale zároveň velmi choulostivý sýr, který nezamrazujeme. Doporučuje se sníst ji co nejdříve po nákupu, aby neztratila nic ze své nezaměnitelné chuti. Další důležitou radou je vyjmout ji z chladničky o trochu dříve, protože při pokojové teplotě nejlépe uvolní svou chuť.

Stimulující červená, očisťující a uklidňující zelená, posilující žlutá, oranžová pro dobrou náladu. Barvy jídla ovlivňují zdraví a pomáhají čelit únavě, chladu a zkracujícím se dnům.

Podzim u stolu v barvách pohody

Menu

- *Dýňové muffiny*
- *Čekanka na grilu s křupavou polentou, gorgonzolou a citronovým olejem*
- *Dýňový krém s těstovinami Triangoli plněnými hříby a lanýžem*
- *Špagety s růžičkovou kapustou a pikantní kalábrijskou klobáskou*
- *Kapustové závitky se speckem na bramborovém krému*
- *Salát s balzamikem, bresaolou, sušeným ovocem, hrozný a jablky*
- *Mřížkový koláč s pomerančovou marmeládou*

Červená, žlutá, oranžová a hnědá jsou teplé barvy, jimiž se na podzim nejen barví listy, ale jsou také barvami zeleniny v tomto období nejoblíbenější: dýně, řepa, čekanka a zelí jsou podzimní potraviny, které se objevují s prvními chladnými dny, aby zahřály naše stoly. Co se nakupuje a co se na podzim vaří? Toto období přináší typické odstíny, a tak by i náš stůl měl zářit těmito barvami. Počínaje mnohostranně využitelnou dýní, výbornou jak na polévku nebo risotto, tak na karbanátky a dezerty. Podzim je obdobím změn: naše tělo se přizpůsobuje kratším dnům a nižším teplotám a připravuje nás na nevládnost zimního období. V tomto období nezapomeňte na důležitou vlákninu, na kterou je dýně bohatá, na vitamíny a minerály. Pro vytvoření zásob energie a vitamínů se dokonale hodí čekanka, špenát, kapusta a luštěniny, ale také brambory, pórek, květák, brokolice či zelí. Duha barev a chutí, které jsou díky bohatství mikroživin pro organismus a psychiku skutečným všelékem.

■ **TŘI VÍNA KE VŠEM POKRMŮM:** Valpolicella Ripasso, Primitivo, Lambrusco



Recepty

■ DÝŇOVÉ MUFFINY

150 gramů dýně nakrájejte na kousky. Na extra panenském olivovém oleji osmahněte cibuli, přidejte dýni, osolte a poté pomalu vařte, dokud nezměkne. Dýni rozmačkejte vidličkou. Smíchejte 200 gramů mouky se sáčkem prášku do pečiva, s jedním lehce rozšlehaným vejcem, 60 gramy rozpuštěného másla, 100 ml mléka, dýňovým pyré a hrstkou máku. Směs dochuťte solí a pepřem a poté nalijte do vymazaných a moukou vysypaných košíčků na muffiny. Pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut.

■ ČEKANKA NA GRILU S KŘUPAVOU POLENTOU, GORGONZOLOU A CITRONOVÝM OLEJEM

Čekanku rozeberte na listy, důkladně očistěte a opečte na grilu nebo pánvi. Jakmile bude dozlatova opečená, dochuťte citronovým olivovým olejem, solí a pepřem a nechte propojit chutě. Hotovou polentu nakrájejte na čtverečky, rozmístěte na plech vyložený pečicím papírem, ochuťte extra panenským olivovým olejem a nasekaným rozmarýnem. Vložte na pár minut do trouby rozehřáté na 250 stupňů, až bude polenta opečená. Čekanku podávejte spolu se čtverečky teplé polenty a gorgonzolou dolce. Pokud dáváte přednost variantě „finger food“, můžete si přímo před podáváním ze tří ingrediencí poskládat jednokubky.

■ DÝŇOVÝ KRÉM S TĚSTOVINAMI TRIANGOLI PLNĚNÝMI HŘÍBY A LANÝŽEM

400 gramů dýně nakrájejte na malé kousky. Na troše oleje restujte nakrájený pórek přibližně 5 minut, dokud nezměkne, potom přidejte dýni a dochuťte solí a pepřem. Zalijte takovým množstvím vývaru, aby přesahoval dýni o prst, a vařte, dokud nebude měkká. Sundejte z plotny, přidejte 75 ml čerstvé smetany (nebo jogurtu pro lehčí verzi) a rozmixujte do hladkého krému.



Uvařte zvlášť plněné těstoviny, 3 na osobu, a dochuťte je máslem. Podávejte krém ozdobený uprostřed třemi kousky těstovin ve tvaru trojúhelníčku. Na závěr opepřete a servírujte.

■ ŠPAGETY S RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A PIKANTNÍ KALÁBRIJSKOU KLOBÁSKOU

Kapustičky umyjte a očistěte, rozkrájejte na čtvrtiny a dejte vařit vodu na špagety. Na extra panenském olivovém oleji osmahněte dva stroužky česneku, přidejte kapustičky, podlijte je troškou bílého vína, ochuťte solí a pepřem a přidejte 150 gramů na kostičky nakrájené pikantní kalábrijské klobásky. Pod pokličkou přiveďte k varu a potom k zelenině přidejte těstoviny uvařené al dente a krátce orestujte. Pokud je potřeba, přidejte vodu z vaření těstovin, aby se těstoviny nevysušily. Podávejte teplé posypané strouhaným sýrem Gran Moravia.

■ KAPUSTOVÉ ZÁVITKY SE SPECKEM NA BRAMBOROVÉM KRÉMU

Z 8 listů kapusty odstraňte tvrdé stonky, povařte je pár minut ve vroucí vodě a dobře slijte. Z 80 gramů specku nakrájeného na kostičky, 80 gramů uzené scamorzy a 150 gramů strouhanky připravte směs a přidejte do ní tolik mléka, abyste mohli vytvořit kouli. Kapustové listy naplňte směsí a zabalte do tvaru závitků. Závitky rozmístěte na lehce vymazaný plech a na každý přidejte vložku másla a lžičku strouhaného sýru Gran Moravia; vložte do trouby nastavené na gril a pečte 5 minut na 180 °C. Oloupejte a nakrájejte na kostičky dva brambory, zakryjte vodou, přidejte sůl a vařte. Jakmile jsou brambory uvařené, přidejte oříšek másla, trošku strouhaného sýru a mixujte, dokud ne získáte krémovou a ne příliš hustou konzistenci. Na každý talíř dejte trošku krému a doplňte dvěma závitky.

■ SALÁT S BALZAMIKEM, BRESAOLOU, SUŠENÝMI PLODY, HROZNÝ A JABLKÝ

Hlávkový salát očistěte a nakrájejte, nechte dobře okapat. Nakrájejte na proužky 150 gramů plátků bresaoly a přidejte k salátu. Nasekejte 20 gramů vlašských ořechů a 20 gramů pistácií a na půlky rozkrojte několik hroznů. Jablko nakrájejte na kousky. Všechny suroviny smíchejte v misce se salátem. Zálivku připravte tak, že vidličkou smícháte extra panenský olivový olej, sůl, pepř a krém z balzamika tak, abyste získali krém. Zálivku a salát pečlivě promíchejte.

■ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ S POMERANČOVOU MARMELÁDOU

Z 250 gramů změkklého másla a 220 gramů cukru vypracujte krém. Přidejte rozšlehané vejce, lžičku prášku do pečiva, nastrouhanou kůru z půlky citronu, 400 gramů mouky a vypracujte těsto do homogenní koule. Kousek těsta dejte stranou. Zbýlé rozválejte do máslem vymazané formy na koláč, pomocí lžičky dobře zarovnejte a nechte odpočívat v lednici přibližně půl hodiny. Na těsto rozetřete skleničku pomerančové marmelády, položte na ni proužky vytvořené z odloženého kousku těsta tak, abyste vytvořili mřížku, a poté pečte v již vyhřáté troubě na 180 °C asi 35 minut, až bude koláč dozlatova. Nechte vychladnout a podávejte, koláč je výborný se zakysanou smetanou.



Klasické, provoněné či kreativní: všechna tajemství, triky a pravidla, jak správně připravit obalovaná jídla.



Obalované vypadá skvěle (a také tak chutná)



„Obalené a osmažené chutná vše lépe“ – to je tvrzení, které při své další návštěvě Itálie určitě často uslyšíte, ať už budete v „kozačce“ kdekoliv. Italská kuchyně má totiž ve své DNA tradici, která hodně dluží právě lahodnosti správného obalování. Jak ale vytvořit vyvážený mix, který umožní dosáhnout toho správného efektu křupavosti a potěší při každém zakousnutí? Poodhalíme vám několik tajemství, jak dosáhnout zlatavého osmažení vašich oblíbených pokrmů.

S vejcem, nebo bez?

Zlatavý a křupavý, přesně takový by měl být řádně připravený obal. O čem ale přesně mluvíme? O technice, díky níž se ve strouhance obaluje maso, ryby či zelenina a následně se smaží nebo pečou v troubě. Obalování se běžně provádí tak, že zvolený pokrm obalíte postupně

v mouce, ve vyšlehaném vejci (se špetkou soli a pepře) a ve strouhance. Pozor jen na to, že někomu nemusí vyhovovat vejce. V takovém případě se nabízí různé alternativy: může to být mléko, smetana či jogurt. Existuje také možnost použít těstíčko vytvořené smícháním přesáté mouky (150 g) se studenou perlivou vodou (300 ml), solí a pepřem, které použijete místo vajíčka a mouky, nebo varianta s „mastnou“ vodou, kdy smícháte 300 ml vody, 3 lžice oleje, pepř a nasekanou petrželku a směsí potřete zeleninu předtím, než ji obalíte ve strouhance. Dalšími triky šéfkuchařů jsou olivový olej a hořčice. Olejem můžete jídlo potřít předtím, než ho obalíte ve strouhance. Pro ještě výraznější obal sáhněte po hořčici, i ona bude efektivní alternativou pro všechny, kdo chtějí při obalování vynechat mouku.



Smažené cuketové kousky v těstíčku budou chutnou variantou vašeho zeleninového oběda

Jakou mouku zvolit?

Nejobyčklejším řešením je klasická hladká mouka 0 nebo 00 s tím, že potravinu před obalováním dobře osušíte papírovou utěrkou. U zeleniny je ale sympatickou variantou také kukuřičná mouka, kterou můžete vyzkoušet třeba u lilku a přimíchat do ní nasekanou petrželku a mletý pepř, nebo cizrnová mouka skvěle se hodí pro přípravu těstíčka k obalení cuket nakrájených na proužky.

Všechny možnosti obalování

Pro vytvoření „alternativního“ obalování lze popustit uzdu fantazii a zvolit takové základní ingredience, které budou skvěle ladit s chuťovým nastavením, kterého chcete dosáhnout. Možností je celá řada: od ovesných vloček po neslazené kukuřičné lupínky, rozdrčené bramborové chipsy, Cri Cri Gran Moravia či ořechy, pro milovníky orientálních chutí pak sezamová a lněná semínka či mák, které dodají pokrmu tóny pražené chuti.

Obohacené obalování

Pro ještě chutnější strouhanku a samotné obalování můžete obohatit obalovací mix nějakou speciální ingrediencí. Stačí v mixéru namlet spolu s klasickým pečivem trochu pepře, sůl, sušené bylinky rozmarýn, tymián, petrželku a bazalku, a hned získáte základní voňavou strouhanku. Vyzkoušet ale můžete i další kombinace. S nastrouhanou citronovou nebo pomerančovou kůrou, kterou přidáte ke strou-



K obalování ryby se výborně hodí nastrouhaná citronová kůra a petrželka.

hance společně s čerstvou nasekanou petrželkou, solí a pepřem, dodáte osvěžující tón obalované rybě. Co se týká párování bylinek s jídly, petrželka

a bazalka se skvěle hodí k rybám, pažitka a šalvěj k bílému masu a tymián, rozmarýn a majoránka k masu červenému. Varianta obalu „po palermsku“ se skládá ze strouhanky ochucené nastrouhaným sýrem caciocavallo a směsí nasekaných černých oliv, česneku, petrželky a kaparů z Pantellerie. Obal „po anglicku“ zase počítá s prvním obalením v mouce, poté ve vejci a nakonec v rozdrčených grissinách, a po 10minutovém uležení opět obalení ve vejci a následně v grissinách.

Pro toho, kdo má rád sušené plody, je možností opět nespočet: pistácie namleté a smíchané se strouhankou, petrželkou a pepřem, jsou skvělé na obalení tuňáka; nahrubo nasekané lískové oříšky jsou ideální s plátkem vepřového masa; nasekané mandle dodají na ještě větší křupavosti kotletám a masovým kuličkám „polpette“; vlašské ořechy přidá-

ke strouhance lahodným způsobem ochutí zeleninu, jako je lilek nebo rajčata.

Bez lepku

Jak připravit křupavé obalované jídlo bez lepku? Jednoduše: použijte kukuřičnou mouku, kterou ochutíte strouhaným sýrem.

Recept, který vás dostane: mozzarella „v kočáře“

Rozkrojte mozzarellu na 4 plátky. Položte je na papírovou utěrku, aby se osušily. Odkrojte z 8 plátků toastového chleba okraje. Vždy mezi dva plátky chleba vložte plátek mozzarellu a dobře přitiskněte. Obalte plněný toast v mouce a ve vyšlehaném a lehce osoleném vejci (můžete pak obalit ve směsi nasekaných bylinek). Osmažte na obou stranách dozlatova. Položte na papír, aby okapal přebytečný tuk, a ještě horké servírujte společně s tichým bílým vínem z jižní Itálie.



5 tipů do tašky

Podzimní tipy z La Formaggeria Gran Moravia



1

Salame strolghino s Gran Moravia

Salámky Strolghino jsou masnou specialitou typickou pro oblast Parmy a jejího okolí, kde je dlouhá a silná uzenářská tradice. Také rodina Pongolini zde zpracovává vepřové maso již po mnoho generací. Tyto salámky jsou vyráběny z nejlibovější části kýty, obsahují bílé víno a mají měkkou konzistenci a jemnou chuť. V případě strolghina s Gran Moravia je do receptury přidán právě náš sýr, salámky pak zrají 40 dnů. Skvěle se doplňují s tradičními grissinami či taralli a se sklenkou dobrého červeného vína, jako je Montepulciano či Primitivo.

TIP: Italské salámky se krájí na silnější plátky tak, aby se daly postavit na hranu. To platí také pro Strolghino s Gran Moravia.

2

Červené víno Roma DOC

Ve víně pojmenovaném po hlavním městě Itálie se dokonale zrcadlí oblast, kde vzniká – Castelli Romani, kde je půda bohatá na minerální soli. Roma DOC se vyznačuje rubínově červenou barvou a intenzivní, kulatou, dlouhou přetrvávající chutí. Vyrábí se z odrůd Montepulciano (80 %) a Cesanese (20 %), z hroznů vypěstovaných na kopcích s výhledem na Řím (odtud také název vína). Vinice leží v oblasti s pradávnou zemědělskou tradicí, na bohaté sopečné půdě, která umožňuje vypěstovat révu té nejvyšší kvality. Servírujte jej při 16–18 °C společně se středně zralými sýry, jako jsou Verena mezzano, Montasio či Asiago d'allevo, skvěle doplní také pokrmy z červeného masa a různé druhy salámek.

3

Smetana 38%

Na podzim určitě využijete do celé řady receptů čerstvou 38 % smetanu z naší sýrárny v Litvli. Uplatnění najde jak ve studené kuchyni (šlehačka z ní je opravdu pevná a lahodná a můžete ji použít k naplnění klasické piškotové rolády, k ozdobení dýňových muffinů či ovocného poháru, ke zjemnění ricottových krémů a do mnoha dalších dezertů), tak při vaření, kdy ji oceníte zejména při přípravě krémových zeleninových polévek a zapékaných pokrmů. Malí se pak budou olizovat po kopečku šlehačky na šálku horké čokolády, velcí ji zase ocení v klasické vídeňské kávě nebo ve sklenice horkého bombardina.

TIP: Smetanu i mísu, ve které ji budete šlehat, dobře vychladte. Mísu můžete krátce vložit do mrazáku. Smetana se pak bude ještě lépe šlehat.

4

Taralli

Pečené křupavé kroužky s mnohostranným využitím taralli jsou typickou specialitou jižní Itálie, zejména regionu Apulie. Vynikající jsou nejen samotné, ale také namáčené v krémech, salsách, medu, měkkých sýrech, ale také jako ozdoba krémových polévek. Jejich tradice je opravdu dlouhá, sahá až do roku 1400. Jako mnoho tradičních receptů i tento vznikl z potřeby využít úplně vše a zároveň připravovat takové pokrmy, které dlouho vydrží. Ke zbytkům chlebového těsta se tak začalo přidávat bílé víno a olivový olej, pak se z těsta vyválely proužky a stočily se do prstýnků. Před pečením v troubě se nejprve ponořily do vroucí vody, a právě tato dvojí tepelná úprava tarallkám dodává jejich typickou křupavost dodnes. U nás můžete vyzkoušet jak klasické, tak variantu s fenylem nebo s cibulkou.

ZAJÍMAVOST: Tradice jihoitalských regionů praví, že by se taralli měly konzumovat namočené v mořské vodě.

5

Pravá italská čokoláda

Pravá italská čokoláda z jihu Itálie, první v Evropě s chráněným označením IGP, cioccolato di Modica, nabízí skutečný chuťový zážitek. Kvalita surovin a metody zpracování za studena dávají vyniknout autentické chuti a přírodním vlastnostem kakaa. Čokoláda Orobruno je vyrobená z obzvláště jemné odrůdy ekvádorského kakaa s mimořádně intenzivní chutí, do které je přidán surový třtinový cukr. Čokoláda Nacré s pistáciemi je obohacena tradiční sicilskou ingrediencí – pistáciemi z Bronte DOP, které jsou do čokolády přidány v podobě celých jader a vy si tak můžete užít skutečně ojedinělý chuťový zážitek.



Od bešamelu po „bílé těstoviny“, od zásmažek po smažení v přepuštěném másle. Všechna základní jídla a přípravy, které začínají u výtečného másla.

Máslo není jen lahůdka, kterou si namažeme na teplý chléb a naservírujeme s lososem a nakrájenou uzeninou nebo společně s medem, marmeládou či posypané cukrem, ale je také základní a nepostradatelnou součástí domácích zásob, na které stojí mnoho italských i světových základních receptů. Co by bylo ze šťavnaté kotlety, kdyby nebyla smažená na másle? Nebo italské risotto a těstoviny bez vmíchaného másla na závěr? A jak bychom připravovali zapečené těstoviny bez bešamelu, křehké těsto na crostatu, univerzální zásmažky nebo ochucené máslo ke grilovanému masu či ke šťavnaté panence či bifteku? Toto vše začíná u společného jmenovatele: výborného másla.

Základy v kuchyni



Soffritto: zásmažka po italsku a s cibulí

Když budete listovat jakoukoliv italskou kuchařkou, postřehnete, že značná část receptů začíná takto: připravte soffritto z mrkve, celeru a cibule. Jde o klasickou zásmažku, tedy soffritto po italsku, která společně s tou čistě cibulovou tvoří základ dodávající receptům hloubku, tělnatost a plnost. Použijte ji vždy při přípravě krémových polévek a italského minestrone, risott, vařených omáček, pečeného a dušeného masa, dušené nebo restované zeleniny: vylepší každý pokrm. Nemůžete se splést, neexistuje recept, který byste dobrým soffrittem mohli zkazit. Vyžaduje to jen jedno: vaření při velmi nízkém žáru, téměř jako nad plamenem svíčky, aby se zabránilo zhořknutí. A ještě jedna rada: připravte si ho do zásoby, třeba během sychravých podzimních nedělí, kdy není nic lepšího na práci, a zamrazte v malých porcích, které pak jednoduše vyjmete v předstihu několika hodin z mrazáku, když bude třeba. Pokud nemáte rádi kousky zeleniny, rozmixujte soffritto do krémové konzistence.

Postup: Nakrájejte nadrobno 300 g mrkve, 200 g celeru a 500 g cibule a smažte na 150 g rozpuštěného másla na velmi nízkém žáru asi 30 minut. Michejte dřevěnou vařečkou, pokud by se zásmažka příliš vysoušela, přidejte trochu vody. Připravujete-li zásmažku jen z cibule, která je skvělá do krémových polévek a pod maso, nakrájejte nejmenší kilo cibule a smažte opět na 150 g másla. Zásmažku můžete připravit také s pórkem, šalotkou nebo je obohatit kostičkami pancetty či specku.

Dvě pravidla

■ POUZE S MÁSLEM

Soffritto se dělá na másle: je pak lehké, krémové, voňavé a delikátní, tedy takové, aby se mohlo stát tajnou ingrediencí řady pokrmů. Nepoužívejte jiné přísady; nemáte-li máslo, můžete ho maximálně nahradit extra panenským olivovým olejem.

■ NIKDY SE SOLÍ

Soffritto nesolíme: vždyť jeho funkcí je dodat pokrmu hloubku, navíc by tu bylo riziko, že to se solí během vaření nakonec přezene. Solí a kořením dochutíte až finální pokrm a nikoli už samotné soffritto.

Bešamel

Bešamel má francouzský původ ve velmi dávných dobách. Za kodifikaci receptu a za jeho název ale vděčíme až markýzi Louis de Béchameil, šlechtici ze dvora Ludvíka XIV. Jde o recept, který je téměř magický ve své jednoduchosti spočívající v přípravě základu z másla a mouky a jejich naředění mlékem. Výsledný krém lze po právu považovat za jednu z mateřských omáček v kuchyni, tedy těch, které se nekonzumují samotné, ale jsou nezbytné pro přípravu nejrůznějších receptů.

Postup: V hrnci se silným dnem rozpustíte 100 g másla a přidejte stejné množství přesáté mouky, promíchejte a nechte zasmahnout. Postupným přiléváním přidejte 1 litr čerstvého plnotučného mléka pokojové teploty a vařte 10 minut na nízkém žáru a za stálého míchání až do chvíle, kdy začne bublat. Sundejte z plotny, ovoňte trochou nastrohaného muškátového



ového oříšku, osolte a opepřete dle chuti. To je klasická verze. Pokud ale váš recept počítá s dlouhým vařením, je lepší připravit trochu řidší bešamel přidáním více mléka. A pokud do receptu potřebujete naopak hustší bešamel, přidejte mléka o něco méně. Narazíte na recepty, kde se používá teplé mléko: tomu je ale lepší se vyhnout a použít mléko pokojové teploty, zabráníte tak tvorbě hrudek.

■ POUŽITÍ

Bešamel, který dotváří a zdokonaluje jakýkoliv zapékaný pokrm, plněnými zapékanými těstovinami počínaje, můžete použít podobně jako smetanu pro dodání krémové konzistence jakýmkoliv těstovinám či rýži a vše završit nastrohaným sýrem Gran Moravia.

Křehké těsto

Pro křehké těsto na dorty, koláče a sušenky si připravte 400 g mouky, 250 g jemně mletého třtinového cukru, 250 g másla, 1 vejce, půl sáčku kypřicího prášku a kůru nastrohanou z 1 citronu. Máslo s cukrem vymíchejte do krému, přidejte citronovou kůru, mouku, vejce a kypřicí prášek a rychle vypracujte těsto. Vytvořte z něho kouli a nechte ji před dalším použitím odpočívat v lednici asi půl hodiny.

První chody

■ „BÍLÉ TĚSTOVINY“ S MÁSLEM

I co se týká ochucení prvních chodů, je máslo nenahraditelným pomocníkem. Jedním z nejtradičnějších receptů zejména na severu Itálie, který je lahodný a jednoduchý zároveň, jsou těstoviny ochucené ihned po uvaření máslem a posypané dostatečným množstvím nastro-



haného sýru Gran Moravia. Pokrm můžete ještě vylepšit nastrohaným lanýžem nebo použitím ochuceného másla. Kromě vmíchání studeného másla je možné připravit si teplou omáčku: na pánvi dejte dostatečné množství másla, stroužek česneku a několik lístků šalvěje a ke vzniklé omáčce přidejte slité těstoviny a dobře promíchejte. Je-li to nutné, přidejte trochu vody z vaření těstovin.

Vmíchání másla, tzv. mantecatura

Máslo je samozřejmě základem při finálním míchání každého risotta: ať už je houbové, šafránové, se zeleninou, s klobáskou nebo se sýry. Na konci vaření přidejte do risotta kostičky másla, rychle zamíchejte a na několik minut zakryjte pokličkou, poté opět promíchejte a servírujte na stůl. Všechny chutě se tak propojí co nejlépe.



Ghí a jeho dobrodružný příběh

V dobrodružných románech italského spisovatele Emilia Salgarho, jako je cyklus o Sandozanovi a malajských pirátech, bylo definováno jako „sražené máslo“ pro svůj vzhled, který byl trochu jiný než u másla, se žlutějším zbarvením. Ghí, díky snadnému skladování kumpánů námořníků a lodních kuchařů při tisících cest po neznámých mořích, bylo vymyšleno Araby, kteří ho dovezli do všech koutů světa, kam zavítali. Upadlo pak dlouho do zapomnění, až bylo znovu objeveno francouzskými šéfkuchaři v 18. století. Důvod jeho úspěchu v kuchyni tkví ve dvou vlastnostech: fakt, že ho můžete skladovat dlouhé měsíce, a pak zejména jeho schopnost odolávat vysokým teplotám, podobně jako oleje ze semínek, což ho činí dokonalým pro smažení. Čemu ale vděčí za tyto zvláštnosti? Jednoduše tomu, že se vyrábí odstraněním vody a kaseinu z másla a vzniká tak jakýsi olej, který po vychladnutí opět ztuhne. Co se dávkování týká, použijte ho asi polovinu oproti množství klasického másla, které byste použili. A kdy použít ghí místo másla? V každém receptu, kde se počítá s vysokými teplotami, dejte přednost ghí, které díky svému vysokému bodu kouře dodá vašemu pokrmu prvotřídní chuť, zatímco máslo použijte ve všech případech za studena, pro dochucení těstovin či pro namazání na chleba a jednohubky.

■ SMAŽENÍ S GHÍ

Máslo se skvěle hodí nejen k dušení masa, ale také ke smažení. Normální máslo má ale pro dokonalé smažení příliš nízký bod kouře. Proto se k němu používá přepuštěné máslo, díky němuž bude smažený pokrm pěkně křupavý a šťavnatý.



Itálie honosnosti: barokní města



Vstup do paláce Palazzina di Caccia di Stupinigi.
Savojská rezidence navržena Filipem Juvarrou
a zapsaná na seznamu světového dědictví UNESCO

Barevné, přehnané, okázalé: baroko charakterizovalo umění v Itálii od konce 16. do začátku 18. století. Ve stylu, jehož podstata spočívá v mimořádné teatrálnosti, a s umělci s tendencí pojmout každé dílo jako scénografii, která má u publika vyvolat patos a okouzlení. Dokládá to velké množství děl, která překvapují lidstvo dodnes. Nabízíme pět měst, která baroko v Itálii symbolizují.

Turín: urozené baroko

Na cestě za odstíny baroka směrem ze severu na jih je první zastávkou Turín, město, které se transformovalo v roce 1563, kdy z něho Emanuel Filibert učinil hlavní město Savojského vévodství. Během dvou století město obohatily slavné paláce, majestátní náměstí, velké kostely a pohádkové rezidence panovníka. Nejznámějšími představiteli turínského baroka jsou Guarino Guarini a Filippo Juvarra, jejichž géniu vděčíme za mnohá barokní svědectví: od vnitřních dekorací a honosných štuk v paláci Carignano, přes majestátní průčelí a velkolepý vchod do paláce Madama, náměstí San Carlo, zařízení a schodiště paláce Reale či velké zahrady a galerie v Reggia di Venaria, až po kostel Santa Maria della Consolazione, kterému až teatrálně vévodí hlavní oltář, nebo palác Palazzina di Caccia di Stupinigi se salóny vyzdobenými freskami a hrou záhonů v exteriéru.

Noto: znovuzrozené město

Mezi symboly italského baroka patří také „malé“ Noto. Drahocenný šperk, který se znovu zrodil poté, co jej v roce 1693 srovnalo se zemí velké zemětřesení. V soutěži na rekonstrukci města vdechli hlavní sicilští mistři život nádherné architektuře, kterou kámen ze Sirakus, křehký bílo-šedý vápenc, i dnes rozsvítí podmanivými barevnými odlesky. Srdcem baroka v Notu je třída Corso Vittorio Emanuele s dlouhou řadou budov, náměstí a kostelů. Mezi mistrovskými církevními díly zmiňme kostely San Francesco all'Immacolata, Santa Chiara a katedrálu v Noto. Také souběžná Via Cavour nabízí zajímavou sekvenci s barokem



Detail balkonu Palazzo Nicolaci, maximální výraz
sicilského barokního stylu



Slavné náměstí Navona s Fontánou čtyř řek od Berniniho



Zdobné a bohaté baroko zblízka v detailu z baziliky Santa Croce

Lecce: „Florence jihu“

V městě Lecce v Apulii dosáhl baroko svého nejvyššího, nejbohatšího, okázalého výrazu. V této „Florencii jihu“ nabízejí paláce a církevní stavby v historickém centru pohled na průčelí zdobená s neuvěřitelnou péčí o každý detail. Jsou to skutečná díla „vyšívání“, vytvořená s nekonečnou trpělivostí a zručností. Typickou charakteristikou baroka v Lecce je právě tato virtuózní dovednost, která neponechala na průčelí žádné místo volné. Komplexnost dovedená až do extrému, který nechává pozorovatele nevěřicně stát. Povinnými zastávkami procházky po Lecce jsou bazilika Santa Croce, která je příkladem okázalosti salentinského stylu, a blízký bývalý klášter Convento dei Celestini. Trasa po stopách tmného baroka pak vede na náměstí Sant'Oronzo a hlavně na dómské náměstí Piazza del Duomo. Itinerář doplňují bazilika San Giovanni Battista al Rosario a kostely Sant'Irene dei Teatini, Santa Chiara a San Matteo, abychom uvedli alespoň ty hlavní.

Řím: věčná výzva mezi Berninim a Borrominim

Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini během 17. století soutěžili o to, kdo vytvoří ten nejambicióznější projekt italského baroka. Toto vyzvatelské zápolezení nesmrtelných děl nachází své intenzivní vyjádření v centru Říma. Sloupová řada svatopetrského náměstí a slavný baldachýn svatopetrské baziliky, náměstí Navona s Fontánou čtyř řek, kostel Sant'Andrea na Quirinalu, interiér kostela Santa Maria del Popolo a fontána Tritona a Alp na náměstí Barberini, to jsou jen některá z Berniniho děl, která ve věčném městě najdeme. Borrominimu zase vděčíme za průčelí kostela Sant'Agnese in Agone na náměstí Navona, kostel Sant'Ivo alla Sapienza s jeho věžičkou, iluzivní perspektivu v paláci Spada, stejně jako v San Carlo alle Quattro Fontane, a interiér v San Giovanni in Laterano, první křesťanské bazilice v Římě a katedrále, jejímž biskupem je sám papež. Římské baroko, to je ale také Caravaggio, malíř, který si zasloužil samostatný itinerář vedoucí za jeho mistrovskými díly uloženými v San Luigi dei Francesi a Santa Maria del Popolo, Kapitolských muzeích a galeriích Borghese, Barberini a Corsini.

Katánie: perla na úpatí Etny

Jihovýchod Sicílie je skutečnou kolébkou pozdního baroka. Z mnoha možných destinací neopomeňte Katánii. Leží na úpatí podmanivé Etny a je nádherným městem umění obráceným k Jónskému moři. Historické centrum tohoto neoddiskutovatelného příkladu sicilského baroka uchovává jedna z nejceněnějších svědectví. Je to například Dómské náměstí, na němž najdeme Dóm sv. Agáty, patronky města, a protilehlou slavnou Sloní fontánu. Nepřehlédněte ale ani rokokové dekorace interiérů v paláci Biscari: právě toto místo si v roce 2008 zvolila britská skupina Coldplay pro natáčení videoklipu ke skladbě Violet Hill. Poté se vydejte směrem na náměstí Dante s velkým komplexem kláštera benediktýnů a kostelem San Nicolò l'Arena. A na závěr si nechte perlu katánského baroka: ulici via Crociferi s úžasnými kostely a známým palácem Gravina Cruyllas.



Piazza del Duomo v Katánii s Dómem svaté Agáty a sloní fontánou



Dokonalý pár: víno a recept

Stále delší podzimní večery si můžete zpříjemnit pohodovými okamžiky u dobrého jídla a pití. Vyzkoušejte kombinace vín a vybraných receptů z tohoto čísla magazínu, které vám opět doporučuje naše Lenka z olomoucké La Formaggeria Gran Moravia.



**Casa Diletta
cuveé**
♥
**Pečené ochucené
roládky**
(str. 15)

**Morellino
di Scansano**
♥
**Koláč s prosciutto
crudo a sýrem
Verena**
(str. 15)

Pinot Grigio
♥
**Tagliatelle
all'Alfredo**
(str. 15)

**Icona
Cabernet Sauvignon**
♥
Dýňové chipsy
(str. 15)

**Otello
Malvasia 1813**
♥
**Slaný mini cheesecake
s prosciutto crudo**
(str. 10)

Primitivo Solo
♥
Ďábelské kuře
(str. 15)

**Vermentino
Maremma Toscana**
♥
**Salát s krutím masem
a Cri Cri drobenkou**
(str. 11)



La Formaggeria Gran Moravia PRAHA, WESTFIELD CHODOV

České a italské pochoutky ze sítě La Formaggeria Gran Moravia si návštěvníci centra Westfield Chodov mohou nakupovat už šestým rokem. Ovšem od poloviny letošního června mají možnost si své oblíbené speciality koupit v prodejně typu open shop, kde je hbitě a s úsměvem obslouží milý personál.

„Náš stánek se nachází v prvním patře v obchodní pasáži, hned naproti Albertu. Máme tady na Chodově snad nejlepší místo, protože jsme na rozcestí tří cest, a tudíž na velmi frekventovaném místě. Nejde nás přehlédnout,“ popisuje vedoucí Kristýna Kleinová s tím, že zákazníkům přichází mnohem více než do původní prodejny, která byla na stejném patře. Pořád jich přibývá a ti stálí vítají, že je prodejna po krátké odmlce potřebně k přestěhování opět otevřená a plná dobrot. „Během dvou měsíců se jim prý už pořádně stýskalo,“ poodhaluje dolíčky v úsměvu energická vedoucí a prozrazuje výhody prodejny tohoto typu: „Výhodou je, že jsme ještě více v kontaktu s nakupujícími. Jsme vlastně součástí celého nákupu, od oslovení, přes nabídku, krájení, podáváme zákazníkům věci z ledničky... nakupující mohou přes pult sledovat, jak jim krájíme uzeninu, na všechno je opravdu krásně vidět.“ V největší míře u stánku nakupují senioři a také maminky s dětmi, a protože je celý Chodov bezbariérový, mohou tu nakoupit opravdu všichni.

Sortiment je tu přesně takový, na jaký jsou zákazníci sítě La Formaggeria Gran Moravia zvyklí. S přestěhováním se nezměnil, naopak výrobků je v nabídce ještě více. „Máme všechny sortiment z naší čerstvé výroby, naše bílá lednička je vždy krásně plná. Nabízíme italské uzeniny, sýry, vína, sladké i slané produkty, omáčky, olivy, pesta, těstoviny, prostě co jen si nakupující vzpomenu, a také chceme nabízet vždy něco

nového,“ říká vedoucí. Zákazníci v Chodově milují čerstvé máslo, tvaroh a mléko. Často si odnášejí sýr Gran Moravia Vecchio a Riserva, giuncatu, Verenu Dolce a mozzarely z litovelské sýrárny a čím dál více i ovčí sýry. Nejčastěji se na prodejně krájí na tenoučké plátky mortadella, prosciutto crudo a prosciutto cotto. Velké přízní se těší také křupavé Cri Cri a těsto na pizzu, které každému zákazníkovi umožní vychutnat si pravou italskou pizzu doma jen za pár minut.

Prodejnu obsluhuje pětičlenný personál, který se během dne za pultem prostrídá. „Většina kolegyně jsou zaměstnankyně s dlouhou praxí a výborným přehledem o sortimentu a v září nás doplní ještě nová posila. Myslím, že jsme výborný tým, a věřím, že to každý zákazník musí poznat,“ říká vedoucí prodejny. „Mám jednu zásadu: chci, abychom byli prodávací a ne podávací. Každý zákazník je individuální a my se snažíme vcítit do jeho potřeb a odhadnout, jaký produkt by ho mohl zaujmout a uspokojit.“ Lidé dnes mají mnohem větší přehled o produktech, které by chtěli a které nakupují. Hodně se ptají, zajímají se o chuť a stáří sýru. „Každý sýr má svůj příběh a my prodávací jsme takoví jeho vypravěči,“ usmívá se Kristýna. Zákazníci často chtějí nějaký sýr přímo doporučit a rádi v kuchyni experimentují: „Chtějí zkusit nové chutě, a proto jim před tím, než se pro sýr rozhodnou, dáme ochutnat. Vždy přidáme ještě pár rad, jak daný produkt v kuchyni využít,

POZVÁNKA

► V prodejně Westfield Chodov se na vás těší (zleva) Pavlína Haissová, Jana Fránková, Monika Štálová a Kristýna Kleinová

jak a k čemu ho připravit. Z našeho sortimentu se dá uvařit tolik zajímavých jídel a dá se krásně kombinovat a obměňovat! Každý večer může být na talíři jiná Itálie.“ A co by podle vedoucí nemělo milovníkům dobré kuchyně chybět v podzemním jídelničku? „Na podzim se nám chutě trochu změní, začnou nám více chutnat hutná a teplá jídla. Určitě by neměly na stole chybět těstoviny s pestem nebo sugem, gnocchi se sýrovou omáčkou a třeba houbové anebo lanýžové risotto. Přichází také čas dýní, které se dají krásně kombinovat se všemi těmito surovinami. A téměř na vše lze použít sýr Gran Moravia, neboť ten každé jídlo ještě pozvedne a dodá mu tu správnou chuť,“ navrhuje Kristýna a zve všechny k nákupu: „Jsme zákazníkům hned po ruce na trase metra C, od metra je to k nám opravdu kousek. Máme stánek v největším obchodním centru v republice s největším výběrem obchodů a všechny tu uvítáme s vřelostí, upřímností a dobrou náladou. Zboží krásně ukrojíme a zabalíme a budeme moc rádi, když od nás lidé budou odcházet s pocitem výjimečného nákupu a s pocitem, že udělali radost sobě nebo někomu jinému.“



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 v OC Chodov.

Aleš Brejla, Praha



Co dobrého jste dnes v La Formaggeria Gran Moravia nakoupil?

Prosciutto crudo. Jím ho nejraději samotné s chlebem nebo s bagetkou.

Jak často sem do prodejny zavítáte?

Chodím sem tak jedenkrát za týden.

A co si obvykle vybíráte?

Sýry, nejraději mám pikantní gorgonzolu. Také často kupuji omáčky a různé druhy těstovin.

Kdo u vás doma vaří?

Střídáme se.

Co si dáte nejraději?

Krevety s tenkými špagetami.

Byl jste někdy v Itálii?

Jednou ano, italštinu mám rád a učím se ji.

Emílie Štorková, Praha



Jaký si dnes odnášíte nákup?

Gorgonzolu, kterou mám moc ráda. Většinou si ji dávám na rohlík nebo chleba s máslem.

Máte ráda i těstoviny?

Ano. Dopřávám si je s bazalkou a rajčaty a posypané sýrem.

Znáte dobře tuto prodejnu?

Na jejím novém místě jsem dnes poprvé.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Jsem spokojená, jsou ochotní a dobře člověku poradí.

Alena Kraslová, Praha



Chodíte sem často nakupovat?

Bydlím tady kousek, takže ano.

Pro co jste si přišla dnes?

Koupila

jsem tvaroh, ten zdejší je opravdu moc dobrý. Buď si ho dám na ovocné knedlíky nebo jenom tak na chleba a na to ještě okurku nebo papriku. Někdy ho taky smíchám s ovocem anebo ho jím samotný.

Jak vám chutnají sýry a které upřednostňujete?

Mám ráda čerstvé i starší sýry a upřednostňuji kravské sýry.

Prozradíte nějaký svůj oblíbený recept?

Trojhránky s tvarohem: kolik tvarohu, tolik tuku a tolik mouky. Zpracujete těsto, vyválíte ho, nakrájíte do tvaru trojúhelníku a plníte – například džemem. Je to rychlé a dobré.

Dala jste někdy sýr jako dárek?

Ano, přinesla jsem jako dárek různé druhy sýrů na ochutnávku.

PhDr. Eva Krutílková, Praha



Jste pravidelnou návštěvníkem prodejny?

Ano, nakupuji tu pravidelně, jedenkrát týdně.

Máte své oblíbené výrobky?

Nakupuji salám unghereše, prosciutto crudo a kokosové jogurty.

Co jste si vybrala dnes?

Kokosový jogurt, tyčinky a ještě mi v akci nabídli růžové víno.

Co sýry, které upřednostňujete?

Giuncatu s rukolou nebo bez. Já moc často sýry nejím, ale moje rodina ano, moc dobré jsou třeba ty kozí.

Vaříte něco z italské kuchyně?

Děti vaří, třeba minestrone. Doma máme hodně starou italskou kuchařku a tam jsou skvělé recepty. Děláme podle ní například nadívané kuře na bylinkách. Co recept, to bomba. A ještě často dělám tiramisu.

Matyáš Fabian Waldorf, Říčany



Jaké pochoutky jste si nakoupil?

Sýr brie, ten zdejší mi moc chutná, a syrovátku s grepovou příchutí.

Jste tu častým zákazníkem?

Chodím sem často, kousek odtud pracuji, takže to mám při cestě do práce nebo z práce. Jsem tu spokojený.

Máte nějaké oblíbené jídlo?

Mám rád těstoviny carbonara nebo třeba s boloňskou omáčkou, kterou si vařím sám.

Pavína Budková, Praha



Nakupujete v prodejně v OC Chodov často?

Asi tak jedenkrát za čtrnáct dní. Dnes jsem si tu koupila mozzarellu.

Dáte nám tip na nějaký dobrý recept?

Na zapečený květák. Uvařím květák, potom ho naskládám do pekáčku, rozšlehám ve smetaně nastrohanou mozzarellu, prosciutto, sůl, pepř a květák zaleju. Peče se v troubě asi 40 minut.



Z čeho jsme vařili

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

Přímo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	10, 11, 15, 19, 25, Kuchařka II, III
☐ ricotta	10
☐ mozzarella	21
☐ smetana	19, Kuchařka I, II
☐ máslo	10, 11, 14, 15, 19, 24, 25, Kuchařka II, III, IV
☐ jogurt	11, 15
☐ Verena	11, 15, Kuchařka II

Italské sýry

☐ scamorza	19
☐ mascarpone	Kuchařka I
☐ gorgonzola	19
☐ Montasio	Kuchařka IV

Italské speciality

☐ Cri Cri Gran Moravia	10, 11
☐ ančovičky	11
☐ polenta	19
☐ piadina	Kuchařka IV
☐ taralli	10

Italské uzeniny

☐ prosciutto cotto	10
☐ prosciutto crudo	10, 15
☐ pancetta	15
☐ saliccia	Kuchařka III
☐ speck	19, Kuchařka IV

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





Vychutnejte si podzim naplno!

V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA

GRAN MORAVIA vám nabízíme pestrou škálu mléčných výrobků vlastní výroby a italských sýrů a specialit pro pohodové podzimní období.

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 2, Výtoň – připravujeme

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

PRAHA 4, Westfield Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 773 753 641

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

PRAHA 6, Bořislavka Centrum, Evropská 866/65, tel.: 773 753 639

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