

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

MAGAZINE

číslo 35

zima 2021
zdarma



BEATA RAJSKÁ:

*Itálie je inspirace
v každém nádechu*



RECEPTY

*Teplé a voňavé
pochoutky na zimu*



TIPY

*Sváteční mls jen
ze tří ingrediencí*



SPOUŠTÍME PRO VÁS NOVÝ E-SHOP!

Nákup si
můžete nechat
doručit domů nebo si
jej vyzvednete v některé
z našich prodejen
La Formaggeria
Gran Moravia dle
vašeho výběru.



www.laformaggeriaonline.com



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

letošní rok nám přinesl řadu významných událostí a okamžiků, ať už to bylo připomenutí si desetiletého výročí naší produktové řady Přímo z naší sýrárny, otevření nové prodejny v pražském centru Bořislavka, zprovoznění velkého robotizovaného zrcího skladu na sýr Gran Moravia v ideální lokalitě Val d' Astico či listopadové připomenutí si čtvrtstoletí, které uplynulo od zahájení první výroby v naší sýrárně v Litovli. O všem jsme vás během roku informovali na stránkách našeho magazínu a budeme v tom pokračovat i nadále. Velkou část jeho obsahu budeme samozřejmě stále věnovat tomu, co nás všechny spojuje, a to je láska ke kvalitní italské kuchyni. Nepolevíme v nabízení inspirací na velké množství receptů z našich ingrediencí a celé řady užitečných informací o produktech s jejich příběhy.

Ostatně na to vše se můžete těšit i v zimním čísle, které právě držíte v rukou. Chtěli jsme vám poskytnout zajímavé čtení na večery u kamen, několik tipů, jak oživit sváteční stůl, a mnoho dalšího. Na děti jsme tentokrát mysleli veselým dominem, a tak věříme, že si užijete společné zimní chvíle plné zábavy a dobrého jídla a úspěšně vykročíte do nového roku.

Příjemné prožití vánočních svátků
a vše dobré v novém roce 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 6. prosince 2021.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková, 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 Beatou Rajskou	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
V hlavní roli: zákys	10-11
Škola vaření: 3 ingredience na svátky	12-13
Giro del Veneto	14-16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop	17
Vánoce v Itálii	18-19
Speciál – zrání sýrů	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Vegetariánské recepty	24
Pohlednice z minulosti	25
Cestujeme: Neoklasicistní Itálie	26-27
Víno a recept – dokonalý pár	28
Pozvánka: prodejna OC Bořislavka	29
Anketa mezi zákazníky	30
Z čeho jsme vařili	31



Giro del Veneto
aneb po Benátsku
za výrobou specialit

14-16

La Formaggeria dětem:
zahrajte si originální
obrázkové domino

A-D



Jak se slaví Vánoce
v Itálii

18-19

Nahlédněte do historie
litovelské sýrárny

25



Ocenění pro sýry Asiago a Provolone Brazzale



Sýr Asiago DOP Fresco Brazzale zaznamenal velký úspěch na 17. ročníku přehlídky sýrů Caseus Veneti, která odměňuje nejlepší sýry Benátska. Do letošního ročníku, který se konal v nádherném prostředí vily Contarini v Piazzola sul Brenta, bylo přihlášeno více než 300 sýrů. Sýr Asiago vyráběný v sýrárně skupiny Brazzale v Monte di Malo získal hned tři ocenění: zlatou medaili ve své kategorii a dále dvě speciální ceny „fresco“ na přehlídce. Tyto speciální ceny byly letošní novinkou v soutěži, první byla udělena na základě hodnocení návštěvníků přehlídky a ta druhá porotou složenou z novinářů, odborníků a food bloggerů. Oceněn byl nejenom sýr, ale také jeho tvůrce, mistr sýrař pan Roberto Zaupa. Úspěšný byl také sýr Provolone Valpadana Piccante DOP, vyráběný taktéž v sýrárně v Monte di Malo. I on si ve své kategorii z přehlídky odnesl první místo. Zlatá medaile Caseus Veneti ale nebyla jediným úspěchem sýru Asiago DOP Fresco Brazzale. První cenu ve své kategorii získal též na další prestižní soutěži, a to CaseoArt – Trofeo San Lucio, kterou organizuje Sýrařský svaz Pandino. Jde o nejobornější sýrařskou soutěž, která hodnotí umění mistra sýraře. Jejím cílem je propagovat senzorní kvality sýrů a odměnit práci sýrařů.



Nejlepší panettone na světě je z našeho másla



Máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale stálo na pódiu „Panettone World Championship“. Koncem října se v italském Miláně konalo finále soutěže o nejlepší panettone na světě. Produkty vyrobené za použití našeho másla Burro Superiore Fratelli Brazzale sklídily opravdu velký úspěch a ukázaly, jak mimořádné kvality toto máslo představuje také pro výrobu kynutého pečiva. Absolutním vítězem soutěže se stal cukrářský mistr Salvatore De Riso, následovaný pak mistry Aniello di Caprio a Mascolem Giuseppe. Všem výhercům moc blahopřejeme k jejich výtvarům a děkujeme jim za lásku, kterou věnují prvotřídním surovinám, které používají, včetně našeho výběrového másla.



Úspěch La Formaggeria Gran Moravia v žebříčku sta nejlepších zákaznických zkušeností

La Formaggeria Gran Moravia se umístila na vynikajícím čtvrtém místě v žebříčku sta nejlepších zákaznických zkušeností, které každoročně sestavuje KPMG Česká republika dle metody Nunwood. Letošní studie „Co stroje neumí“, která vyjde na přelomu roku, zkoumá pohled zákazníků na bezmála 200 značek. La Formaggeria Gran Moravia je nejlépe hodnoceným brandem mezi maloobchodními řetězci v České republice. Celkové výsledky představí KPMG na přelomu roku a budou také k dispozici na webu www.nejlepsicx.cz. Naše motto „Nakupování má být svátkem“ tak nachází kladnou odezvu u vás, našich zákazníků, a my vám za to moc děkujeme. Úspěch v tomto žebříčku nás velmi těší a velké poděkování patří všem zaměstnancům řetězce La Formaggeria Gran Moravia, pro něž je nejen odměnou, ale také velkou motivací do jejich další práce, jejímž cílem je šířit tím nejlepším možným způsobem italskou gastronomickou kulturu v České republice.



2. ročník mezinárodní varhanní soutěže

Druhý ročník soutěže věnované mladým varhaníkům z celého světa se konal v italském městě Vicenza od 4. do 8. října 2021. Soutěž pořádaná pod patronátem města Vicenza v upomínku ředitelky konzervatoře

ve Vicenze, paní Fiorelly Benetti Brazzale je sponzorována firmou Brazzale a jejím cílem je mimo jiné také vyzdvihnout nesmírnou krásu varhanního repertoáru a instrumentálního dědictví, kterým se Fiorella Benetti Brazzale po celý život věnovala. Mezinárodní porota složená z odborníků z Itálie, Švýcarska a Portugalska, již předsedal slavný italský varhanní mistr Giancarlo Parodi, mezi soutěžícími vybrala tři finalisty, kteří se ve finále soutěže utkali na mimořádných Mascioniho varhanách v katedrále S. Maria Annunziata ve Vicenze. Vítězem tohoto finálového klání se stal teprve 18letý Matteo Varagnolo z Piove di Sacco. Gratulujeme!



IDF Global Dairy Conference



„A Changing Climate for Dairy“ bylo motto letošního ročníku mezinárodní konference Světové mlékařské federace FIL-IDF, která se konala druhý říjnový týden v dánské Kodani. Na konferenci, kterou zahájil a moderoval Piercristiano Brazzale, prezident FIL-IDF, vystoupila

celá řada vědců a významných odborníků z mlékařského odvětví. Diskutovalo se o hlavních tématech mlékařství ve světě, který se mění, o důležitých klimatických cílech, o tom, jaké strategie přijmout a nabízet bezpečné, nutričně bohaté a udržitelné výrobky, o velkých výzvách, které toto odvětví v nejbližší době čekají.



World Cheese Awards pro sýr Gran Moravia

Gran Moravia nám udělal radost na světové soutěži World Cheese Awards 2021, která se letos konala ve španělském Oviedu. Sýr, který nejlépe reprezentuje ducha podniku a rodiny Brazzale, si ze Španělska přivezl stříbrnou medaili! Je to velké ocenění za úsilí, které věnujeme naší práci, a za velké i malé revoluční změny, které jsme při jeho výrobě zavedli a díky nimž je Gran Moravia takový, jaký je.



Retail Summit 2021

V září se v pražském Kongresovém centru sešlo na tisíc klíčových hráčů obchodního trhu na tradiční konferenci Retail Summit 2021. Letošní ročník se tak mohl navzdory posunutému termínu pochlubit hojnou účastí i silným zastoupením top manažerů a majitelů firem jak mezi řečníky, tak v publiku. Mezi řečníky přijal pozvání také Roberto Brazzale, prezident skupiny Brazzale, který při svém vystoupení během bloku o cirkulární ekonomice připomněl mimo jiné jednu důležitou věc: „Cirkulární ekonomika vždy existovala, protože kdysi jsme si nemohli dovolit plynout. Dříve se používala kvůli nedostatku, dnes musíme zavádět cirkulární cykly kvůli nadbytku a odpadu.“ V rámci vystoupení pak představil udržitelnou filozofii rodinného podniku s dlouhou tradicí, který dosáhl již v roce 2018 uhlíkové neutrality.





Z módní přehlídky s vnučkou Josefínou, foto: Arthur Koff

Beata Rajská: Itálie je inspirace v každém nádechu

Paní Beato, nejste zastávkyní přeplněných šatníků. Kdy naposledy jste ve svých skříních udělala průvan a rozloučila se s některými kousky?

Myslím, že jsou to tak dva nebo tři týdny. Jednak se blíží různé bazárky, charity a jednak jsem opět trochu „vyrostla“. Takže dvě tašky věcí budou mít jiné majitelky.

Proč je dobré čas od času udělat takový zásah?

Jako se vám líp dýchá v uklizeném prostoru – byť, tak je dobře šatům v šatníku, kde je systém. Víte, kde co je, a nestojíte pak rozpačitě před plným šatníkem s tím, že nevíte, pro který kousek sáhnout.

Své výtvary sama nosíte. Který kousek, v němž se cítíte skvěle, v poslední době trvale obohatil váš šatník?

Áčkové šaty s rukávy s nabranou hlavici, 80. léta, a šaty z bavlněného úpletu s malým límečkem a kruhovou sukní. A nutně potřebuji kabát!

Preferujete udržitelnou módu. Jaká to podle vás je?

Taková, která v šatníku vydrží déle než jednu dvě sezony. Mám ráda nadčasové věci s dokonalým řemeslným provedením, a to jak v autorské tvorbě, tak ve svém šatníku. Mám klientky, které přijdou na schůzku v kabátu z kolekce vytvořené před deseti nebo i více lety, a já žasnu, jak jsou stále šmrnc.

Jak starý je váš nejstarší kousek v šatníku?

Jdu se podívat :-). Mám totiž čtyři šatníky: Praha doma, Praha butik, Žďár doma a Žďár atelier. Takže tady v Praze je to kabát z kolekce NON PLACEBO, ušitý před jedenácti lety z vlny Jakob Schlaepfer, s výšivkou na stojáčku a v pase, od mé maminky.

Jaké materiály preferujete? Je jejich výběr pro kolekci výhradně na vás?

Vzhledem k tomu, že vím, jak náročná je práce krejčovských, neplýtvám jejich prací na levných nekvalitních materiálech. Používám vlnu, kašmír, hedvábí a jiné přírodní materiály v různém zpracování. Jezdím po světě a mám i skvělé dodavatele, kteří už vědí, že mne potěší a nadchne kvalita a výjimečnost. Závěrečný výběr je skutečně jen na mně.

Letos slaví vaše módní značka 20 let fungování. Jak hodnotíte tento pomalu končící pracovní rok?

Vzhledem k tomu, že máme stále víc než kopec práce, je to skvělé. Navíc se i ve velmi precedenčních podmínkách povedlo vše, co jsme připravovali.

Oslavila jste kulaté výročí s vaším týmem?

Bylo to sice v lednu, ale my si dáme nějakou sklenku před Vánoci.

Jakými lidmi jste se během své tvorby obklopila?

V atelieru a na dílně mám „holky“, které jsou u mě i celých těch 20 let. Trávím s nimi neskutečně moc času a chci, aby

nám spolu bylo dobře. To, že někdy ječím jako Viktorka, není nikdy osobní a ony to za ta léta vědí. Vědí, že jsem tady!

Co je podle vás nejdůležitější u krejčovských a u všech, kteří s Vámi na tvorbě úzce spolupracují?

Jejich loajalita vůči mně a společnému výsledku je nejvíc.

Co byste u svých kolegyní a kolegů ve žďárském atelieru nebo butiků v Dlouhé ulici v Praze netolerovala?

Lajdáctví, neprofesionálně odvedenou práci a taky, já to ani nemůžu říct, protože by se i ve IV. cenové skupině štamgasti červenali... No prostě ženy mají i vlastnosti, které rozbíjejí kolektivy. To u nás neexistuje. Od střední školy jsem zažila ženské kolektivy a možná proto je od začátku stavím jinak. Prostě žádné ženské manýry, jako je pomlouvání, závist, vztahovačnost...

Autorská tvorba pro butik, přehlídky, workshopy, práce pro stálé zákaznice... to je široký záběr. Co vás teď zaměstnává nejvíc?

Ano :-). Právě teď před chvílí jsem ukončila výběr hudby na autorskou módní přehlídku a odsouhlasila tisk kalendáře.

Jen v letních měsících jste připravila přes desítku velkých přehlídek.

Kdy jste vy sama měla možnost nějakou přehlídku u nás nebo v zahraničí navštívit?

Byly to právě dvě naše přehlídky před lockdownem. Jedna v Moskvě a další v indické Bombaji.

Platí stále, že Milán a Itálie sama o sobě jsou mekkou módy, která udává trendy? Určitě je jednou z kolébek módy. I když globalizace udělala těch „kolébek“ víc.

Ráda navštěvujete Benátsko...

Benátky, to není jen město, to je divadlo. Třeba Benátský karneval je jedno velké divadlo s několika scénami.

Čím je pro vás Itálie inspirativní?

Svým temperamentem, historií, městy. Řím, Florencie, vzpomínané Benátky nebo Toskánsko, to je inspirace v každém nádechu :-)

Nosí modelky na vašich přehlídkách italské boty či doplňky?

Poslední roky často, třeba boty nám dělala italská firma.

Máte ráda italskou kuchyni?

Mám! Domácí těstoviny v jakékoliv podobě ve stylových rodinných hospůdkách. Ale tady nejde jen o samotné jídlo, tady jde o filozofii, rituál, o konverzaci a zábavu u stolu.



Beata Rajská při focení kolekce. Foto: Arthur Koff



Foto: Alena Podolníková

Beata Rajská (*1962)

Známa módní návrhářka se narodila v Lip-tovském Mikuláši, je absolventkou Střední průmyslové školy oděvní v Trenčíně a Filozofické fakulty University Komenského v Bratislavě. Už jako studentka získala několik ocenění na fashion soutěžích. V roce 1993 začala vyučovat na oděvní škole. Od roku 1997 úspěšně podniká v módní branži a v roce 2001 založila společnost **Beata Rajská – design**. V roce 2009 se stala členkou správní rady Nadace Archa Chantal a byla oceněna titulem LADY PRO společností Comenius. Vyšla jí kniha *Ústřížky Beaty Rajské* (2013). Modely Beaty Rajské byly k vidění například na mólech v Londýně, Miláně, Moskvě, Petrohradu, Vídní, Jekatěrinburgu, Frankfurtu, Mnichově, Mexico City, New Yorku, indické Bombaji. S manželem, podnikatelem Liborem Rajským vychovala dva syny.

Jaký je váš vztah k ostatním lahůdkám typickým pro Itálii: vínu, olivám, kávě? Kromě kávy můžu vše.

Jste dlouhodobě štíhlá a fit. Co pro vás znamená jídlo?

No, mám vychytané střihy šatů a mám spoustu triků :-). Když mám příležitost a lidi kolem sebe, je stolování paráda. Ale v práci, kdybych neměla holky, které mě hlídají, jsem schopná nejíst celý den. Já vím, strašně!

Chutnají vám mléčné výrobky a sýry?

Tak to se mě zeptejte, co mám v lednici v Praze. Jsou dny, dokonce týdny :-), kdy tam nic jiného, než sýry všech druhů nenajdete.





Beata Rajská se snachou Lucíí a vnučatou Josefinkou a Jáchymkem. Foto Zina Bischoff

Znáte i dlouhozrající sýr Gran Moravia, který se vyrábí v Litovli na Moravě?

Znám, a dobře. Kupujeme ho, používáme, a protože kolem Litovle někdy jezdím, slibuji si, že sýrárnu taky určitě navštívím.

Co je při výběru a nákupu surovin nejdůležitější?

Kvalita a dostupnost, ale mám výhodu, že nejvíc surovin na vaření vybírá manžel.

Jste dobrá kuchařka?

Byla jsem. Ale už dávno mě manžel předstihl. Jediné, čím se můžu předvádět jen já, je dršťková. Vše ostatní uvaří líp. Líčka na červeném víně, ale i spoustu jiných věcí. Teď naposled to byl pstruh na italském rizotu. Často se inspiroje kuchyněmi jiných zemí, které rád zkoušíme.

Úřadujete někdy v kuchyni i s vnučatou Josefinkou a Jáchymkem?

Je fakt, že posledně jsme celá rodina dělali makové šúľance s mojí maminkou, tedy jejich prababičkou.

Josefinka šla už vlani v létě spolu s kamarádkou jednu z vašich přehlídek. Láká ji molo a vaše branže?

Myslím, že jako každou holčičku v jejím

věku. Víc ji asi baví baletit a tančit, v čemž ji ráda podporuji.

Jste velmi vytížená, vychází vám čas na to být „jen“ hrající si babičkou?

Už dva roky mám jedno odpoledne v týdnu vyhrazeno jen pro Josefinku a Jáchymka. Snažím se trávit čas s nimi smysluplně, ale to neznamená, že je jen rozmazluji. Myslím, že jsem přísná „crazy“ babička.

Jak s manželem, syny a jejich rodinami strávíte Vánoce?

Věřím, že na Vánoce nás už bude o jednoho víc, takže těm, ke kterým přiletí čáp, dáme prostor pro zvykání si na novou situaci. Ale jinak je období kolem Vánoc pro nás opravdu rodinné. Těším se právě na čas s rodinou, na klid a relax sama se sebou a s manželem a taky na pár knížek, které přečtu.

Jste členkou správní rady Nadace Archa Chantal a svými kolekcemi podporujete také benefiční akce charitativního spolku Korunka Luhačovice. Z jakého charitativního počínu máte letos největší radost?

Už 24 hodin po tornádu na Moravě jsme po přehlídce v Karlových Varech poslali 60 tisíc korun do sbírky. Ano, kapka v moři, ale měla jsem radost.

Před koncem roku se nemůžu nezeptat na váš kalendář, který vydáváte už

Beata Rajská s manželem. Foto: Arthur Koff



Beata v závěru jedné ze svých letošních módních přehlídek. Foto: Arthur Koff

od roku 2004. Jaké je jeho letošní téma?

Už je v tisku a téma je úplně jednoduché, ale příznačné pro tuto pandemicou dobu, která ukázala, jak může být všechno relativní a jak vzácný je čas nám určený. Takže téma je CARPE DIEM neboli Užij dne.

Ví se, že neumíte odpočívat nicneděláním. Kde a jak tedy relaxujete?

Ale umím. Sednu si do zimní zahrady, vyhodím nohy na židli a přečtu si knihu. Nebo vyběhnu na pobřeží na našem oblíbeném Tenerife a hodinu a půl jenom dýchám, chodím a těším oko.

Těšíte se i na běžky a sjezdovky? Kam se chystáte na hory?

Doufám, že vše vyjde. Mám naplánované italské Bormio a běžky snad vytáhnu také.

Co je vaší pracovní a osobní výzvou pro rok 2022?

Všimla jste si, kolik lidí se dnes zdraví při loučení „Buďte zdraví!“? Mám to taky tak. Nemám žádné výzvy, mám zbožné přání. Ať jsou zdraví všichni moji blízcí i já. Se vším ostatním se poperu! Krásný rok 2022 všem vašim čtenářům.

Naši prodavači doporučují

Sváteční tipy pro vás připravili kolegové z Brna, Liberce a Prahy.



**Zuzana
Liberec**

Těstoviny jsou spolu s pizzou největší klasikou italské kuchyně, a proto se snažíme mít jejich nabídku stále zajímavou a kvalitní. Aktuálně u nás můžete vybírat z těstovin značky Armando: nabízíme jak krátké, tak dlouhé tvary, na své si u nás přijdou ale i milovníci lasagní. Pro vysokou kvalitu těstovin je určující výběr prvotřídní suroviny. Výrobce je v rámci vlastního dodavatelského řetězce v přímém kontaktu s italskými pěstiteli a má tak absolutní kontrolu nad kvalitou zrna. Ta se pak samozřejmě promítá do vynikající kvality těchto těstovin, proto neváhejte a vyzkoušejte.

U nás na Václavském nedáme dopustit na čerstvou výrobu z naší sýrárny. Ač by se mohlo zdát, že čerstvé mléčné výrobky jsou hlavně záležitostí teplých letních měsíců, opak je pravdou. Díky blahodárnému účinku na náš organismus mají důležité místo v našem jídelníčku i během zimy. A co taková horká čokoláda nebo bombardino s pořádným kopečkem šlehačky z naší 38% smetany, to je zimní nápoj par excellence! Přijďte si k nám do speciální bílé lednice vybrat, nabídka je opravdu pestrá.

**Dana,
Fabrizio
a Aneta
Praha, Václavské
náměstí**



**Kristýna
a Robert
Brno, Zelný trh**

Na svátky jako dělané, takové jsou sympatické malé salámky z vepřového masa od rodinné firmy Cavalier Umberto Boschi, které se nazývají jednoduše „bocconcini“, což v překladu znamená „malá sousta“. Udělají parádu nejenom na svátečním stole, ale určitě každého milovníka masa potěší i jako dárek pod stromečkem nebo při silvestrovské oslavě. Doporučujeme krájet je na silnější plátky, abyste si je vychutnali opravdu naplno, a ideálně s kvalitním italským vínem ☺.

Je lahodný, prospěšný, skvělý k snídani (a nejen k ní) a pomáhá nám i lépe spát. Podívejte se na jeho nabídku a objevte mnoho způsobů použití tohoto cenného kysaného mléčného výrobku.

Zákys: objevte ho s námi

Zákys má už ze své podstaty samé klady: je chutný, prospěšný, bohatý na složky, které napomáhají udržovat srdce a imunitní systém ve formě, a navíc jde o lehkou potravinu. Může se převléct za zdravou snídani nebo výtečný dezert a hodí se v každé fázi dne: od rána coby zdroj energie a pohody až po večer, kdy přispívá k dobrému spání. Navíc tradice kysaných mlék, která pochází z dalekých a trochu exotických míst, jako je Asie, či z chladnějších oblastí severní Evropy, je opravdu starobylá a dostala se k nám právě i díky mnoha kladným vlastnostem těchto speciálních výrobků. Dnes už to víme: jíst je nejen nezbytné pro přežití, ale je to i základ pro naše zdraví, krásu, a – na to nezapomínejme – radost ze života. Stejně jako jogurt, také zákys pozitivně působí na mikrobiom,

tedy střevní bakterie mající vliv na zdraví celého organismu. Jaký je ale rozdíl mezi zákysem a jeho slavnějším „bratrance“ jogurtem? Vše je ve výběru mléčných fermentů, které jsou pro kysané mléko charakteristické a které se díky své schopnosti dobře snášet kyselost žaludečních šťáv dokážou množit ve střevním traktu. Tím podporují rovnováhu bakteriální mikrofóry s pozitivním dopadem na pohodu celého našeho organismu.

Zákys je vynikající jen tak samotný, zkuste ale při přípravě snídani popustit uzdu fantazii. Použít jej můžete do sladkých dezertů, chleba, slaných koláčů, sušenek, ovocných smoothie, měkké focacci a cheesecaku. Tím to ale nekončí: vyzkoušejte bílý zákys při přípravě masa, aby zůstalo při vaření měkké, nebo při přípravě chutného kuřete na paprice s bramborami jako přílohou. Zákys dodá každému pokrmu lahodnou a jemnou krémovost.

Pět receptů pro použití zákysu k snídani



■ JAHODOVÉ SMOOTHIE

Při přípravě vašeho ranního mléčného koktejlu použijte místo mléka nebo jogurtu zákys. Vynikající kombinací může být sklenka jahodového zákysu spolu s banánem. Pro bohatší variantu můžete přidat lžici marmelády nebo Noccioly.

■ MERUŇKOVÝ ZÁKYS S GRANOLOU A HOŘKOU ČOKOLÁDOU

Nejprve připravte granolu s ořechy, sušeným ovocem a semínky, které máte rádi. Například: 100 g javorového sirupu nebo medu, 1 lžice rozpuštěného másla, 200 g ovesných vloček, 200 g ořechů nebo lískových oříšků, půl lžičky soli, několik kousků hořké čokolády a hrst rozinek. Granolu upečte, nechte vychladnout a vložte do nádoby pro následující použití. Snídani připravíte rychle tak, že smícháte meruňkový zákys s několika lžicemi předem připravené granoly a ozdobíte pár kousky hořké čokolády.



■ LÍVANCE

Lívance jsou dokonalou snídaní na víkendy, kdy máme více času na přípravu tohoto prvního a základního pokrmu dne. Příprava: smíchejte jedno vejce s 200 ml bílého zákysu, půl lžičky kypřicího prášku, dvěma lžicemi třtinového cukru a 150 g hladké mouky. Skvělých lívanců dosáhnete, když je upečete na nepřilnavé pánvi vytřené trochou oleje. Podávejte s marmeládou, medem, javorovým sirupem či rozpuštěnou čokoládou.

■ KAKAOVÉ SUŠENKY

Jednoduchá příprava a skvělá chuť, to jsou sušenky, které v sobě spojují lahodnost a lehkost a jsou vynikající k namáčení do čaje nebo kávy během snídani. Smíchejte v míse všechny suché ingredience: 130 g hladké mouky 00, špetku soli, půl lžičky jedlé sody, 40 g holandského kakaa a 100 g cukru. V další míse smíchejte 130 ml zákysu, 60 g rozpuštěného másla a lžičku vanilkového extraktu. Obě směsi smíchejte dohromady a pak pomocí lžice vytvořte malé kopečky těsta na plech vystlaný pečicím papírem. Nechte mezi nimi rozestupy. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 15 minut.

■ PLUM CAKE S OŘECHY A VANILKOU

Moučník vhodný jak ke snídani, tak jako svačina pro celou rodinu. Pro jeho jednoduchost a měkkost, za kterou vděčí použití zákysu, bude chutnat opravdu všem. Nejprve nahrubo nasekejte 180 g ořechů. Dvě vejce vyšlehejte spolu se 120 g třtinového cukru do světlé pěny. Přidejte k nim

450 g přesáté hladké mouky a sáček kypřicího prášku, 120 g rozpuštěného másla, ořechy a 250 ml vanilkového zákysu. Zpracujte těsto, aby bylo hebké a dobře propojené, v případě potřeby přidejte pár lžic mléka. Pro ještě lepší variantu přidejte kousky čokolády lehce poprášené moukou, aby se do těsta dobře vmíchaly a neklesly během pečení ke dnu. Těsto pak přendejte do máslem vymazané a moukou vysypané formy na plum cake (nebo biskupský chlebiček) a pečte při 180 stupních alespoň 45–50 minut. Upečení zkontrolujte špejlí.



Omáčka s hořčicí pro tisíce využití

Pro ochucení syrové i vařené zeleniny, masa, ale i ryb, můžete použít zákys a připravit s ním jednoduchou omáčku, která se dobře snoubí s téměř všemi slanými pokrmy. Najemno nasekejte stroužek česneku. Do misky vlijte 150 ml bílého zákysu, přidejte nasekaný česnek, nastrohanou kůru z půlky citronu, lžičku hořčice a lžici oleje a dobře promíchejte.

Výrobek pod lupou

Název: Zákys

Druh: kysaný mléčný výrobek

Balení: 0,5l

Příchutě: bílý, jahoda, meruňka, vanilka



Blahodárné účinky kysaných mléčných výrobků

Kysané mléčné výrobky jsou velmi dobře stravitelné a jsou nositeli všech blahodárných nutričních vlastností mléka za přidání cenných fermentů. Z výživového hlediska jsou vynikajícím zdrojem vitaminů nezbytných pro dobré fungování organismu a minerálů důležitých pro ochranu zdraví kostí a zubů. Blahodárné vlivy na zdraví spojené s jejich konzumací jsou ale mnohé další:

- schopnost regulovat střevní bakteriální mikrofóru a předcházení obtížím
- ochrana střev před dalšími mikroorganismy
- pomáhá předcházet problémům trávicího
- podpora dobrého fungování imunitního systému



3 ingredience na svátky

V období roku, kdy se vaří ta nejspeciálnější jídla a jedí opravdové lahůdky, je prostor i pro recepty s velmi krátkým nákupním seznamem. Jsou stejně vynikající jako ostatní, a navíc snadné na přípravu.

V období, kdy jeden rok končí a druhý začíná, je prostor pro řadu věcí: plány do budoucna, předsevzetí, dobré knihy, první výlety na sněhu, setkání s nejbližšími příbuznými, třeba i ta virtuální s těmi, co jsou daleko. Jedno však všechny spojuje: touha jíst dobré věci, speciální, jiné než ty, co máme na stole každý den. Často se však jedná o recepty tak dlouhé a složité, že nás z nich spíše rozbolí hlava, než aby nás přilákaly k vaření. A tak se recepty ze „tří surovin“ mohou v tomto speciálním období stát skvělým spojencem. Poskytnou nám chutné a vytříbené dobroty bez zdlouhavé přípravy nebo shánění potřebných ingrediencí. Tady je přehled nejlepších nápadů na svátky, hlavně k aperitivům, jako předkrmy, dezerty a první chody. Vše ve znamení „méně je více“.

PŘEDKRMY

Ochucené listové sfogliatine

K tomuto receptu vám postačí role listového těsta, jedno vejce a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Můžete vyrobit sfogliatine tisíce chutí a připravit variace s kořením a semínky, například s mákem a sezamem.

Postup: Rozprostřete plát listového těsta, rozšlehejte vidličkou vejce a přidejte koření nebo strouhaný sýr. Celý povrch těsta potřete touto směsí. Z těsta vykrájejte asi pětcentimetrové proužky a obtočte kolem párátka (které pak vyjmete). Pečte 15 až 20 minut v troubě vyhřáté na 180 stupňů.

Vejce s tuňákem

Na přípravu tohoto jídla vám postačí vejce uvařená natvrdo, majonéza s pestem a filety z tuňáka. Pro vegetariánskou variantu nahradte tuňáka pečenými černými olivami.

Postup: Jakmile jsou vejce uvařená, rozkrojte je na polovinu. Žloutek smíchejte s tuňákem a majonézou s pestem. Získáte lehký krém, kterým naplníte půlky bílků.



Listové taštičky s medem a kozím sýrem

Základem tohoto receptu je listové těsto plněné kozím sýrem a medem.

Postup: Na přípravu tohoto předkrmu je opět zapotřebí listové těsto, které se rozválí a nakrájí na šest částí. Doprostřed každé části dejte plátek kozího sýru a půl lžičky medu, potom těsto překlopte a nechte péct 30 minut v troubě předehřáté na 180 °C.

Kapustové závitky

Ingredience mi nezbytnými pro tento recept jsou listy kapusty, sýr stracchino (nebo čerstvý kozí sýr) a olivový krém.

Postup: Ve vroucí vodě uvařte větší a odolnější kapustové listy. Mezitím smíchejte sýr s krémem z černých oliv, poté jím listy naplňte a nakonec převažte snítkou pažitky.

Tataráček z italského specku

Opravdu chutný tatarák, který osloví i ty, kteří nemají rádi sušené maso. Potřebujete k němu speck, nakládané okurky a dobrý černý chléb.

Postup: Vyberte ten nejlepší speck a nožem ho zpracujte na kostičky o velikosti cca 2 mm. Zvlášť si rozmixujte okurky s trochou jejich nálevu, až získáte homogenní krém. Z černého chleba vykrájejte malé trojúhelníčky a opečte je v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 3 minuty. Pomocí vykrajovátka vytvarujte ze specku tataráček, přidejte na talíř lžičku okurkového krému a podávejte s trojúhelníčky opečeného černého chleba. Můžete dozdobit kapkou panenského olivového oleje.

Topinky s prosciutto crudo a uzenými rajčaty

Tento recept je zachránce aperitivů par excellence. Jeho úspěch je založen, jako téměř vždy v případě rychlých receptů, na kvalitě použitých surovin. Je také ideální k využití staršího chleba.

Postup: Chléb opečte na nepřilnavé pánvi. Na teplý chléb položte plátky šunky, a nakonec uzená rajčata. Recept můžete obohatit tím, že předtím, než přidáte další suroviny, položte na horký chléb plátek sýra, přiklopte pokličkou a nechte ho rozpustit. Tím ale možnosti nekončí: můžete vyzkoušet malé pizzy s rajčaty a mozzarellou nebo kombinaci sýra brie a dušené šunky.

Čekankové lodičky

Jednoduchá zimní zelenina, dobrý sýr, pár ořechů a je hotovo.

Postup: Odřízněte nejužší část čekanky a listy rozložte na plech. Každý list dozdobte kouskem sýru (modré sýry, gorgonzola, burrata, kozí sýry) a vlašským ořechem. Pečte 5 minut na 180 °C a podávejte teplé.

Karbanátky s mortadellou a ricottou

3 suroviny a krátké pečení na pánvi či v troubě a karbanátky jsou hotové.



Postup: Ricottu nejprve nechte pořádně okapat. Mezitím nadrobno nakrájejte mortadellu a smíchejte ji s ricottou. Přidejte jen tolik strouhanky, abyste získali správně suché těsto na přípravu karbanátků. Můžete je péct v troubě nebo smažit tradičním způsobem. V prvním případě, rozložte karbanátky na plech omaštěný olejem a lehce zmačkněte dlaní. Vložte do trouby nastavené na gril a na 180 °C pečte přibližně 15 minut, podávejte teplé. Pokud dáváte přednost tradičnějšímu způsobu, nalijte na pánvi s vysokým okrajem dostatečné množství slunečnicového oleje a jakmile bude mít správnou teplotu, vložte karbanátky, opět předem lehce zmačkněte dlaní. Jakmile zezlátnou, otočte je. Nechte oschnout na savém ubrusku a podávejte.

DVĚ OMÁČKY NA TĚSTOVINY

Chléb, máslo a ančovičky

Tento recept je revizí jednoho z nejklačičtějších italských předkrmů: chleba s máslem a ančovičkami, a mění ho v kroučící talíř těstovin. Jako formát jsou určité nevhodnější rigatoni, ale i dlouhé těstoviny se k tomuto lahodnému gurmánskému receptu hodí.



Postup: Dejte vařit velký hrnec lehce osolené vody. Plátky chleba nakrájejte na kostičky a opečte v pánvi. Do polévkové mísy vložte kostičky změkklého másla. Nyní nakrájejte ančovičky na kousky a uvařte těstoviny. Těstoviny scedte, vložte do mísy s máslem a lžící míchejte, dokud nebudou těstoviny ochucené. Přidejte ančovičky, dobře promíchejte a těstoviny s máslem a ančovičkami rozdělte na jednotlivé talíře, dochutěte opečenými kostkami chleba a podávejte.

Dokonalé rajče

Těstoviny s rajčatovou omáčkou jsou nejklačičtější pokrmem italské kuchyně. Ale i přes svou jednoduchost není příprava skutečně dobré omáčky vůbec snadná. Musí se vybrat správné suroviny. Chcete-li dokonalost, postačí kvalitní rajčatová passata, to nejlepší máslo a voňavá cibule.

Postup: Oloupejte půl cibule a vložte ji do hrnce se šesti lžicemi másla a passatou. Vařte 45 minut na středním ohni bez pokličky a občas promíchejte. Jakmile je omáčka hotová, vyjměte cibuli a omáčkou ochutěte těstoviny. Chcete-li mít opravdu vynikající pokrm, hojně posypejte sýrem Gran Moravia.

DEZERT

Máslové sušenky

Voňavé, měkké a lákavé sušenky podávejte samotné, s pudinkem nebo k čaji.

Postup: Nechte změkknout 250 gramů másla, rozmíchejte a pečlivě zpracujte se 400 gramy hladké mouky a 150 gramy moučkového cukru, dokud nezískáte hladké těsto. Vytvarujte klasické kulaté sušenky a pečte v troubě vyhřáté na 200 °C asi 20 minut. Hned po vychladnutí je posypejte moučkovým cukrem.



MUG CAKE, VŮBEC NEJRYCHLEJŠÍ DORT, KTERÝ EXISTUJE

V šálku smíchejte jedno vejce s 50 gramy cukru, přidejte 50 gramů Nocciolaty a dejte péct na 60 sekund do mikrovlnné trouby. Pár minut počkejte a pak už jen s chutí do toho.



Giro del Veneto

Dokonalý servis a znalost nabízených výrobků jsou u našich prodáváčů základem. Klademe velký důraz na školení našeho týmu tak, aby vám vždy dokázal poradit a poskytnout o produktech co nejvíce informací. A kde se o výrobcích dozvědět více než přímo u výrobců? Po delší pauze se proto kolegové z La Formaggeria Gran Moravia vydali na Giro del Veneto, cestu po Benátsku, aby se zblízka podívali na to, jak se vyrábí některé ze specialit, které vám v prodejnách nabízíme, a vybrali i nějaké novinky, kterými vás v průběhu zimy potěšíme.

1. etapa: intenzivní prolog



Monte di Malo

Sýrárna v Monte di Malo, kde skupina Brazzale vyrábí pařeně a lisované sýry, byla tím nejlepším úvodním prologem cesty za prohloubením znalostí o italských produktech. Během exkurze přímo ve výrobních prostorách jsme se podívali jak na výrobu lisovaného sýru Asiago (sýrové těsto se vkládá do kulatých tvarovacích forem a umístí se pod lisovací desky, pomocí kterých se sýr zbaví přebytečné syrovátky), tak na výrobu pařených sýrů provolone a scamorza, kdy se sýrové těsto paří v paříčkách a získává tak svou typickou strukturu (sýrárna vyrábí širokou škálu pařených sýrů včetně těch uzených).

ZAÚJALO NÁS: Oka v sýru Asiago jsou důsledkem kombinace mechanického krájení syřeniny a působení mléčných fermentů během zrání sýru



Loison

Ve firmě Loison jsme měli možnost nahlédnout do výroby tradičního vánočního panettone. Těsto tu hnětou v obrovských mísách umístěných v sále s regulovanou teplotou, aby klimatické podmínky zůstaly během přípravy těsta stále stejné. Navštívili jsme také nádherně provoněnou balírnu, kde každý výrobek ručně zabalí do obalů navržených manželkou majitele pod vlastní značkou Sonia Design. Přesvědčili jsme se o tom, jak velkou péči tu věnují nejen samotné výrobě a výběru surovin prvotřídní kvality, ale také estetické stránce všech svých výrobků.

VYBRALI JSME PRO VÁS: panettone v plechovce, panettone al limone



Po stopách benátské šunky

Šunka kam se podíváš – tak by se dala stručně charakterizovat odpolední část první etapy, která nás zavedla do světa benátské sušené šunky – Prosciutto Veneto DOP. Měli jsme možnost navštívit jak tradiční řemeslnou výrobu bratrů Fontana, kteří se specializují výhradně jen na výrobu prosciutto veneto, tak velkou, moderní výrobu v podniku bratrů Guerriero, kteří kromě šunky vyrábějí i další tradiční uzeniny, jako jsou salámy, pancetta a další. Jako surovinu tu mimo jiné používají také vybrané kytý vepřů z chovu Brazzale v Campodoro.

VYBRALI JSME PRO VÁS: Prosciutto Veneto DOP, Salame Veneto, Guanciale affumicato, Pancetta řady Amor Veneto, v překladu „Benátská láska“



2. etapa: horská

Robotizovaný zrací sklad Sant'Agata

Horskou etapu jsme zahájili na úpatí náhorní plošiny Asiago, v městečku Cogollo del Cengio, kde skupina Brazzale na místě staré průmyslové haly, v oblasti s ideálními klimatickými podmínkami, vybudovala velký robotizovaný zrací sklad na sýr Gran Moravia. Sklad je navíc díky fotovoltaickým panelům umístěným na střeše plně energeticky soběstačný. Bude v něm zrát až 250 tisíc bochníků Gran Moravia. Těžká fyzická práce tu byla nahrazena systémem vozítek a robotů, které sýr naskladňují do regálů a zajišťují také jeho pravidelné čištění a otáčení. K sýrům v regálech je jemně dlouhými rozvody přiváděn vnější vzduch proudící z hor a jsou tak vytvářeny jedinečné podmínky pro jeho dlouhodobé zrání.

ZAÚJALO NÁS: Zrání je velmi komplikovaný proces, během kterého se uvnitř sýru odehrává řada chemicko-fyzikálních, biochemických a biologických procesů. Pro jejich optimální průběh jsou důležité podmínky, ve kterých se sýr nachází.



Salaše náhorní plošiny Asiago

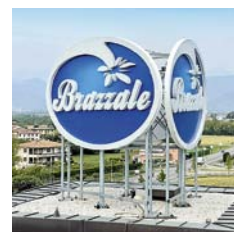
Naše kroky pak směřovaly do hor kolem Asiaga, na náhorní plošinu, kde stále existuje obrovské množství salašů, v nichž se v létě vyrábí tradiční druhy sýrů. Zdejší salaše jsou v majetku obcí a jsou pravidelně v aukcích pronajímány chovatelům dobytka, kteří musí splňovat předem dané podmínky. V červnu krávy vyženou z nížin na pastviny okolo salaše, kde je nechají volně pást a jejich mléko přímo na salaších zpracovávají na máslo, sýry a další typické mléčné výrobky. Díky volné pastvě na loukách s různými druhy bylin má mléko a pak i výrobky z něj charakteristickou chuť, která se salaš od salaše liší podle konkrétního

složení luk v okolí salaše. Koncem září jsou pak stáda krav sváděna na zimu zpátky do nížiny. Výroba sýrů a dalších mléčných výrobků tak na salaších probíhá pouze během letních měsíců. Horskou etapu jsme zakončili přímo v centru Asiaga, kde jsme si, samozřejmě pouze pěšky, vyzkoušeli cílovou rovinu, na níž se v minulosti odehrály sprinterské souboje o etapové vítězství ve slavném cyklistickém závodě Giro d'Italia.

VYBRALI JSME PRO VÁS: Pressato di malga – sýr ze salaše, jehož několik posledních letošních bochníků se nám podařilo pro naše prodejny získat. Kdo měl štěstí, mohl jej v říjnu a v listopadu ochutnat. Všem ostatním doporučujeme vyčkat na další sezónu, kdy vám určitě nějaký sýr ze salaše opět nabídneme



3. etapa: rovinatá



Sídlo skupiny Brazzale v Zanè

Třetí den nás čekaly exkurze v rovinatém terénu v Zanè a jeho okolí. Zahájili jsme je v sídle skupiny Brazzale v Zanè, kde jsme se zblízka seznámili se specializovanými linkami na krájení a balení sýrů, na kterých skupina Brazzale připravuje sýr Gran Moravia v mnoha formátech a typech balení: porce a výseče různých velikostí s kalibrovanou i nekalibrovanou hmotností, balené v ochranné atmosféře i ve vakuu, různé formáty strouhaného sýru, plátky, hoblinky, kostičky či mini snacky. Linky mohou jet 24 hodin denně ve třech směnách a vykrývat tak stále rostoucí poptávku. Z přílehlého logistického centra jsou pak různá balení sýru Gran Moravia expedována do 60 zemí.



Italská hotová jídla Cles

Další zastávkou byl rodinný podnik Cles, specialista na přípravu hotových pokrmů. Jedná se o čerstvě připravené, zejména tradiční italské recepty. Důraz na kvalitu surovin a péče během vaření v podnikové kuchyni se promítají do vynikající chuti těchto hotových pokrmů. Firemní šéfkuchař nám navíc ukázal, jak elegantně lze tyto pokrmy servírovat.





Caffé Carraro

Odpolední zastávkou tohoto dne byl podnik Caffé Carraro, výrobce kávy, který provozuje pražírnu již od roku 1927. Čekala tu na nás nejen prohlídka výrobních prostor s pražením, mletím a balením kávy, ale také školení o kávových plodech, jejich sběru, přípravě a vlastnostech obecně. Absolvovali jsme i malý kurz degustace kávy, kterým nás provedl pan Giacomo Zanandrea, ředitel nákupu suroviny a osoba nejpovolnější, neboť právě on veškerou produkci kontroluje a sensoricky hodnotí a připravuje také různé kávové směsi dle konkrétních požadavků zákazníků.

VYBRALI JSME PRO VÁS: malá balení kávy Carraro, která se skvěle hodí do dárkových balíčků nebo jako drobná pozornost či poděkování milovníkům kávy



4. etapa: závěrečná

Bertagni

Do závěrečné etapy jsme se pustili s chutí, čekala nás totiž zajímavá exkurze u výrobce chlazených těstovin Bertagni, které jsou již dlouholetou součástí sortimentu našich prodejen. Velmi nás proto potěšilo, že jsme mohli nahlédnout přímo do výrobních prostor. Firma si sama připravuje jak těsto, tak náplně, které míchá až těsně před plněním. Disponuje více výrobními linkami a celou řadou tvarovacích forem, proto dokáže uspokojit požadavky větších i menších zákazníků a na trhu nabízet také limitované edice, jako jsou například plněné těstoviny ve tvaru srdíček v období valentýnského svátku.

VYBRALI JSME PRO VÁS: těstoviny plněné líškami a sýrem – nejen pro všechny milovníky hub



Po stopách prosecca

Tak jako jsme se v úvodní etapě vydali po stopách benátské šunky, v té poslední jsme se vydali po stopách vína Prosecco. První zastávkou bylo vinařství Due Castelli ležící v samém srdci oblasti Prosecco DOCG, přesně uprostřed mezi městečky Conegliano a Valdobbiadene. Vinařství dbá na dokonalý soulad s přírodou, a proto je i samotný vinný sklep doslova zabudován v kopci. Nejen, že toto řešení nijak nenarušuje ráz krajiny a vinic, ale zároveň přirozeně zajišťuje vinnému sklepu stabilní teplotu bez nutnosti klimatizace prostor a spotřeby energie. Samotné finále naší cesty po Benátsku, „Giro del Veneto“, se odehrálo stylově – ve vinařství Astoria, které svým sektem již 10 let zásobuje slavný závod Giro d'Italia. Ostatně našim zákazníkům pravidelně každé jaro nabízíme limitovanou edici sektu vyrobeného pro tento více než stoletý etapový závod. S nadšením jsme přijali pozvánku podívat se jak do výroby, tak na vinice a do vinného sklepa, kde nás provedli samotní majitelé.

VYBRALI JSME PRO VÁS: Due Castelli Prosecco extra brut a Astoria Moscato Rosé nejen pro dokonalou silvestrovskou oslavu, ale i pro slavnostní večeri ve dvou



Inspirativní a informacemi nabitá cesta se tak dostala do svého cíle a my vám teď můžeme v La Formaggeria Gran Moravia poskytnout ještě více zajímavostí o našem sortimentu i několik novinek.

KUCHAŘKA La FORMAGGERIA www.granmoravia.it MAGAZINE

Králičí játrová paštika

Suroviny (pro 4 osoby):

- 200 g králičích jater • 1 malá cibule
- najemno nakrájená • 20 g kaparů
- 4 ks ančoviček • 1 dcl červeného vína
- 1 lžíce másla + 1 lžička másla • 1 lžička olivového oleje
- 40 g strouhaného sýra Gran Moravia • sůl • pepř

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Příprava:

Na pánvi na másle orestujte najemno nakrájenou cibuli, poté přidejte na kousky nakrájená králičí játra. Dále přidejte kapary, ančovičky, osolte a opepřete. Vše dobře orestujte, až jsou játra hotová, a poté vše rozmixujte najemno. Přidejte sýr Gran Moravia, lžičku másla a lžičku olivového oleje a vše zamíchejte. Paštiku již není potřeba dále tepelně upravovat.



Risotto

s ořechy

Suroviny (pro 4 osoby):
 320 g rýže na risotto 🍷 • 100 g vlašských ořechů • 1 cibule • 60 g másla 🍷
 • 1 litr zeleninového vývaru • 40 g sýru pecorino romano 🍷 • sklenka mléka 🍷
 • špetka muškátového oříšku

Příprava:
 Najemno nasekejte cibulku a orestujte ji v pánvi spolu s 50 g másla. Najemno nasekejte také ořechy a přidejte je k cibuli, jednu lžici ořechů nechte bokem. Pár minut opékejte. Když cibulka začíná sklovatět, přidejte rýži, chvíli ji pražte a pak přidejte mléko a muškátový oříšek. Dobře promíchejte, aby se mléko vsáкло. Pak rýži zalijte dostatečným množstvím vývaru a vařte na nízkém žáru asi 25 minut. V případě potřeby dolévejte vývar. Po uvaření do risotta vmíchejte zbývající máslo a nastrouhaný sýr pecorino. Na talířích ozdobte ořechy, které jste nechali stranou.

Kokosové kulíčky

Suroviny (asi 35 kulíček):
 500 g ricotty 🍷 • 250 g strouhaného kokosu • 100 g moučkového cukru
 • 50 g strouhaného kokosu na obalení

Příprava:
 V míse ricottu zpracujte vidličkou, aby změkla, pak přidejte cukr a promíchejte. Do homogenní směsi přidejte 250 g kokosu a opět dobře promíchejte. Odebírejte lžicí vždy asi 20 g směsi a v ruce z ní vytvořte kulíčku, kterou pak obalíte v dalším kokosu. Obalené kulíčky vkládejte do dózy, abyste je pak mohli vložit do lednice. Lze skladovat maximálně dva dny.



la FORMAGGERIA dětem

OBRÁZKOVÉ DOMINO: Vystřihněte jednotlivé dílky domina. Rozdejte je poměrem mezi jednotlivé hráče. Začíná nejmladší hráč, který ze svých kartiček položí jednu doprostřed hrací plochy. Dále hraje jeden hráč po druhém, pracuje s kartičkami tak, jak je má položené na sobě. Pokud má hráč shodnou kartičku (část obrázku) s kartičkou na stole, přiloží ji (obrázek může být i vzhůru nohama). U sebe musí být vždy dva stejné obrázky. Vítězí ten, který přiloží všechny své kartičky.

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

la FORMAGGERIA
domino

OBRÁZKOVÉ DOMINO



La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino
	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino
La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino
	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino
La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino
	La FORMAGGERIA domino	La FORMAGGERIA domino



Sušenky kočičí jazyčky

Suroviny (pro 4 osoby):
100 g másla 🍳 • 100 g moučkového cukru
• 100 g hladké mouky • 100 g bílků • sáček
vanilkového cukru

Příprava:
Nechte změkhnout máslo a pak ho smíchejte
s cukrem do pěny. Po trošce přidávejte
přesátou mouku s vanilkovým cukrem,
nakonec vmíchejte bílky. Směsí naplňte
zdobící sáček a na plech vystlaný pečicím
papírem naneste asi 6 cm dlouhé proužky
těsta. Nechte mezi nimi rozestup, během
pečení se nafouknou. Pečte v troubě
předehřáté na 200 stupňů asi 10 minut, až
se okraje začnou zabarvovat. Pak vyndejte
z trouby, nechte vychladnout, sundejte
z plechu a skladujte v hermeticky
uzavřené nádobě.



Ravioli plněné bramborami a sýrem Tre Corti

Suroviny (pro 2 osoby – cca 10 raviol):
2 střední brambory • 80 g sýra Tre Corti 🍳
• 50 g slaniny lardo 🍳 • máslo 🍳 • sůl 🍳
• pepř
Na ravioli: 200 g hladké mouky • 2 vejce • špetka
soli 🍳 • 1 lžice mléka 🍳

Příprava:
Uvařte brambory, ze kterých udělejte hladké
pyré (dejte máslo, sůl a trochu nastrouhaného
muškátového oříšku). Do pyré přidejte nastrou-
haný sýr Tre Corti.
Příprava raviol: Vypracujte z uvedených surovin
těsto a vyválejte na cca 1 mm. Při tvorbě raviol
použijte kulatou formičku s průměrem cca
10 cm. Doprostřed dejte náplň, raviolu přehněte
a spojte vidličkou, okraj můžete potřít bílkem
nebo vodou, aby těsto drželo u sebe. Ravioli dej-
te do vařící osolené vody, vařte cca 3 minuty, až
se začnou při vaření odlepovat ode dna. Lardo
nakrájejte na malé kostičky, orestujte a dejte
na talíři na ravioli.



Kalamáry



plněné klobásou
salsiccia a brokolicí

Suroviny (pro 4 osoby):
4 kalamáry velikosti cca 15 cm
• 150 g salsiccia 🍷 • 1 šalotka
• ¼ brokolice • olivový olej 🍷
• 1 dcl bílého vína 🍷 • stroužek česneku
• sůl 🍷 • pepř

Příprava:
Jako první krok uvařte brokolici ve slané vodě – cca 3 minuty. Poté ji nakrájejte na menší kousky a na pánvi ji orestujte s nakrájenou šalotkou. Dále přidejte na menší kousky nakrájenou klobásku a stroužek česneku. Přidejte bílé víno a restujte cca 10 minut. Směsí naplňte kalamáry a grilujte je cca 4 minuty po každé straně.

Dýňový krém

Suroviny (pro 4 osoby):

větší dýně hokaido nebo dvě menší • větší cibule nebo dvě menší • 1 dcl bílého vína 🍷 • 1 l zeleninového vývaru
• 1 dcl smetany 38% 🍷 • máslo 🍷 • strouhaný sýr Gran Moravia 🍷 • sůl 🍷 • pepř • vlašské ořechy

Příprava:

Dýni rozkrojte a odstraňte semena. Nakrájejte ji na menší kousky (nemusíte ji loupat). Na másle orestujte nakrájenou cibuli a až zesklovatí, přidejte dýni a vše restujte cca 10 minut. Přidejte bílé víno a zeleninový vývar, osolte a opepřete a nechejte polévku vařit cca dalších 10 minut. Poté dýni rozmixujte nejlépe ponorným mixérem a přidejte smetanu. Na talíři dozdobte polévku strouhaným sýrem a nasekanými vlašskými ořechy.

s ořechy a sýrem Gran Moravia



Pokrmý do Kuchařky a Vegetariánských receptů byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.

Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody
moře, vyzrálé steaky
a čerstvé ryby. Více než
160 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 Veneto BERICO-EUGANEO DOP



1. ODKUD POCHÁZÍ?

Sušená benátská šunka Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP se vyrábí v 15 obcích v provinciích Padova, Vicenza a Verona, v oblasti mezi nížinou a podhůřím Euganejských a Berijských kopců.

2. POZOR NA KÝTU...

Vepři, jejichž kýta se používá pro výrobu Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, se musí narodit a musí být chováni a poraženi v regionech Benátsko, Lombardie, Emilia-Romagna, Lazio a Umbrie.

3. DÍTĚ ZIMY

Dnes se šunka nasoluje a nechává odpočívat v moderních chladicích halách, kdysi se ale tyto dva základní kroky odehrávaly v zimním období.

4. HISTORIE ZAČÍNÁ U ŘÍMANŮ

Historie Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP má počátky v keltském způsobu skladování masa se solí, který ještě zdokonalili Římané. Slovo „prosciutto“ pochází z latinského termínu „perexuctus“ – italsky „prosciugato“, (v překladu „vysušený“) – který vypovídá o technice výroby.

5. JAK SERVÍROVAT?

Díky delikátnímu a jemnému aroma, ale zejména nízkému obsahu soli, tuku a bílkovin, je Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP skvělé jako předkrm, zároveň je ale i ideální ingrediencí do mnoha prvních i druhých chodů, jako jsou venkovská polévka s prosciuttem, risotto s prosciuttem, červená čekanka z Trevisa zapečená s prosciuttem.

6. SVATÁ KATEŘINA

V minulosti to bylo na den Svaté Kateřiny, 25. listopadu, kdy se na trzích v Montagnaně a v obcích pod hřebenem Berijských a Euganejských kopců odehrávala obchodní vyjednávání o vepřových kýtách určených pro výrobu prosciutta.

7. POZOR NA LVA SVATÉHO MARKA

Šunku Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP poznáte podle toho, že má vypálené razítko se Lvem Svatého Marka a nápisem „Veneto“: k označení ale dochází až poté, co šunka dosáhla 12 měsíců zrání, které se může protáhnout až na 19 či 20 měsíců.

8. TAJEMSTVÍ TÉTO ŠUNKY

Přítomnost Berijských a Euganejských kopců má vliv na směr proudění větru, množství srážek a teplotu v místech, kde Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP zraje: a právě v optimální klimatické rovnováze spočívá tajemství této šunky.

9. EXISTUJE JEDNO PROSCIUTTO I NA MOŘI

O šunce Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP se mluvilo již v dobách Benátské republiky „Serenissimy“. Kolem roku 1300 brázdila Středomoří jako součást zásob jídla na benátských lodích: byla ale určená výhradně na stůl kapitána lodi a důstojníků.

10. DOBRÁ AŽ K VÍŘE ...

Lékař, dietolog a gastronom z Padovy Michele Savonarola v 15. století ve své knize „Libreto de tute le cosse che se manzano“ (Knížka o všech věcech, které jsou k jídlu) uvádí historku, jejíž protagonista, jakýsi Žid z Candia, který konvertoval ke křesťanství, po prvním ochutnání benátské šunky vykřikl: „Kdybch si býval dokázal představit, jak moc je dobrá, nechal bych se pokřtít o deset let dříve“.

Zdobení stromečku, obědy a velké večeře, „zampognari“ v ulicích měst, vánoční trhy, dárky a typické recepty: všechna tajemství a tradice oslav v této krásné zemi nazývané „Belpaese“.



Vánoce v Itálii:

návod k použití

„Natale con i tuoi Pasqua con chi vuoi“ (Vánoce s rodinou, Velikonoce s kým chceš), tak praví známé italské přísloví. Když ale mluvíme o tom nejhlavnějším svátku, není snadné popsat, jak se v Itálii tento důležitý svátek slaví. Je to proto, že v Belpaese platí, že jiný kraj, jiné tradice. Zkusíme vám poodhalit hlavní způsoby vánočních oslav od severu po jih italské kozačky. Vydejme se na cestu mezi jesličky, trhy a spoustu dobrých receptů.

Kdy se zdobí vánoční stromeček?

Itálie se odívá do vánočního ducha jak uvnitř, tak venku. Italská města září díky spoustě osvětlení, ale hlavně díky vánočním stromům umístěným na hlavních náměstích, které se staví ode dne Neposkvrněného početí, 8. prosince. Tradice stanoví právě k tomuto dni začátek zdobení, i když existuje několik výjimek: například v Bari se vánoční strom připravuje 6. prosince na sv. Mikuláše, kdežto v Miláně je to 7. prosince na sv. Ambrože.

V roce 1991 se vánoční strom postavený v Gubbio, vysoký 65 metrů a ozdobený více než 700 světly, zapsal do Guinnessovy knihy rekordů jako nejvyšší na světě.

Kdo vymyslel jesličky?

Někdo připravuje stromek a jiný zase jesličky. Tradice odkazují k noci o vigílii v roce 1223, kdy v Grecciu v Umbrii sv. František z Assisi sestavil první živé jesličky v historii k připomenutí Ježíšova narození. Od toho dne začalo mnoho umělců vytvářet dřevěné nebo terakotové postavičky představující svatou rodinu. Tradice se rozšířila po celé Itálii, v Neapoli dokonce vznikla skutečná škola, kde lze v dílnách v ulici San Gregorio Armeno i dnes najít ty nejlepší betlémany.

Vánoční melodie

Období devíti dnů, které předchází Vánocům, se nazývá nověna, jako připomínka cesty pastýřů k chlévu s malým Ježíškem. Během tohoto času v Římě a v městech na jihu Itálie po ulicích

chodí „zampognari“, hudebníci hrající na nástroj podobný dudám, na kterém hrají tradiční vánoční motivy.

Večeře o vigílii nebo oběd na Boží hod?

Itálie se u stolu dělí na ty, kdo považují za důležitější večeři o vigílii, a na ty, kdo naopak oběd na Boží hod. Obecně lze říci, že ve střední a jižní Itálii se více slaví vigílie, na severu pak Boží hod vánoční. Večeře o vigílii je přísně na bázi ryb, typická jídla pro vánoční oběd se hodně mění podle regionu. Zde je jen několik příkladů: polenta s treskou a dušené maso s omáčkami v Benátsku, úhoř v Lombardii, těstoviny agnolotti a dušené maso s omáčkami v Piemontu, „carbonade“ (hovézí maso dušené v červeném víně) ve Valle d'Aosta, knedlíky se srncím v Trentinu, tortellini a vývar s těstovinou v Emilia Romagna, jatýrka a perlička nebo nadívaný kapoun v Toskánsku, špagety s ústřicemi, „capitone“ (samička od úhoře), smažená treska a vývar z kapouna v Kampánii, „colurgiones de casu“ (plněné ravioli) a „mallorredus“ (malé nočky) na Sardinii, těstoviny se sardinkami na Sicílii. V Římě je o vigílii v hlavní roli smažené, ať už z ryb nebo

ze zeleniny, a na oběd 25. prosince nesmí chybět zapečené těstoviny a jako druhý chod „abbacchio“ (mladé jehněčí).

Sladké finále pro všechny

Stálíci všech italských stolů během vánočních svátků je finále hostiny: se sušenými plody a tradičními sladkostmi, jako jsou panettone, torrone a pandoro, které najdeme všude. Pak máme sladké speciality pro každý region: v Ligurii je to pandolce genovese s rozinkami, kandovaným ovocem a piniemi; v Kampánii jsou to struffoli, smažené kuličky sladkého těsta následně ozdobené kandovaným ovocem a barevnými lentilkami; v Apulii kořeněné „mostaccioli“ s polevou; v Toskánsku nesmí nikdy chybět panforte s mandlemi, kandovanou citrusovou kůrou, moukou, medem a kořením nebo měkké cantucci; v Laziu je to Panpepato na bázi sušených plodů, rozeinek, medu, kandovaného ovoce a čokolády.

Kdo nosí dárky?

Tradičně se Itálie dělí i ohledně toho, kdo nosí dárky. Může to být Babbo Natale, který odkazuje k postavě sv. Mikuláše, a Ježíšek, ti jsou nejpobulárnější, v některých oblastech jako Verona, Lodi, Cremona, Pavie, Brescia, Bergamo a Piacenza je to zase Svatá Lucie, která přináší radost malým i velkým v noci z 12. na 13. prosince.

Kde koupit dárky

Pro pořízení dárků je typickým místem vánoční trh. V Itálii patří k nejproslulejším ty v Trentinu-Alto Adige, kde se náměstí regionu od Trenta po Bolzano barví během adventního času spoustou stánků. Ale také ve Valle d'Aosta najdeme velmi slavný trh, je to Marché Vert Noël v Aostě. A pak je tu také tradice v Benátsku se stánky „banchéti de Santa Lussia“ na náměstí Piazza Bra ve Veroně, kde se lidé setkávají, aby si dali svažené víno vin brulė.



3 typické pochoutky italských Vánoc

Pandoro

Tak jako je panettone symbolem Milána, je pandoro, další vánoční moučník par excellence v Itálii, úzce spjat s městem Veronou. Recept, který dnes známe, je evolucí moučníku z 13. století zvaného Nadalin, který znovu vytvořil v roce 1894 Domenico Melegatti a nechal jej patentovat. Mouka, cukr, vejce, máslo a kvasnice, to jsou ingredience pandora. A k tomu navíc hodně trpělivosti. Moučník kuželovitého tvaru s názvem odvozeným od „Pan de Oro“ (zlatý chléb) býval v dobách Benátské republiky pokryt lístky z benátských zlatých dukátů a servírován na stoly benátské šlechty.



Torrone

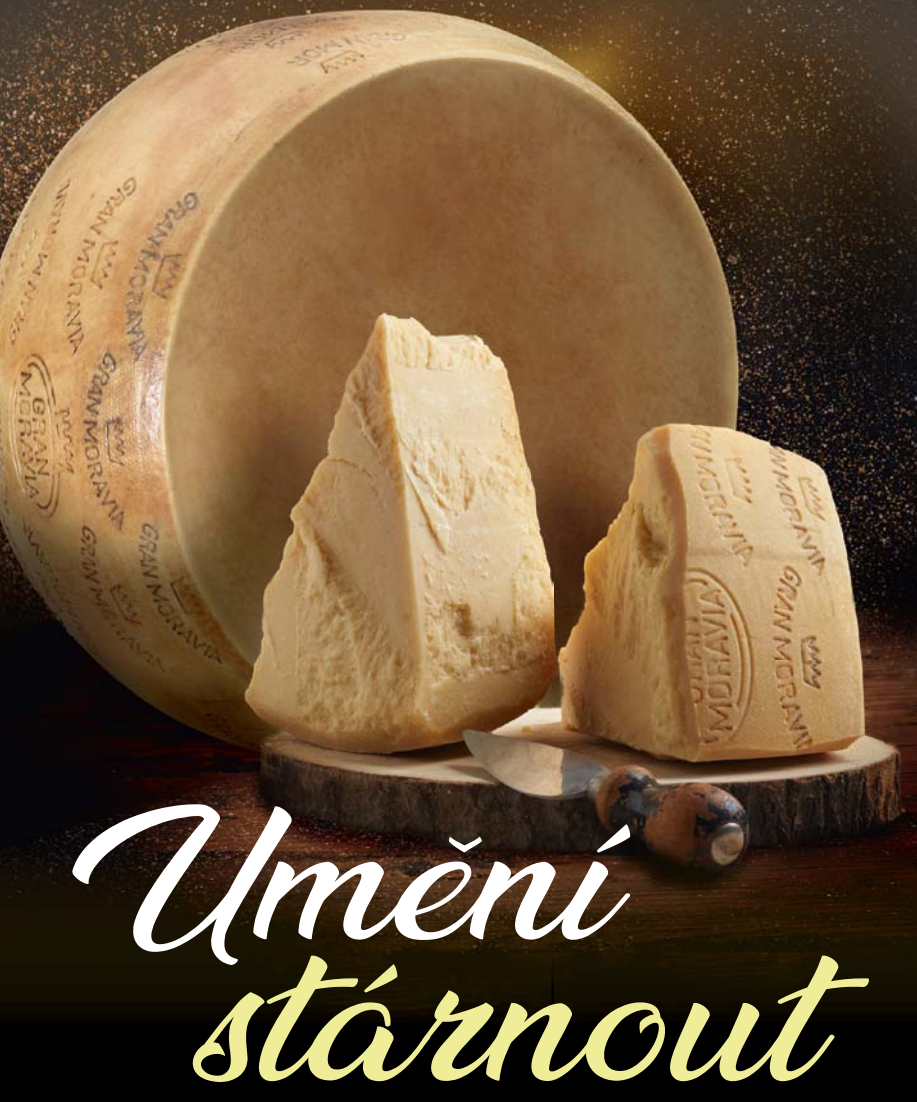
Další tradiční sladkost Vánoc je torrone na bázi medu, cukru a bílků, s praženými mandlemi nebo jinými skořápkovými plody, obvykle vytvarovaný do obdélníkového nebo kulatého tvaru. Existuje mnoho variant, s recepty, které se mění podle jednotlivých italských regionů. Hlavní rozdíl je ale mezi torrone měkkými a tvrdými a je dán způsoby pečení těsta a poměru medu a cukru. Název pochází z latinského „torreo“, opéci, které odkazuje na pražení suchých plodů použitých do těsta. V „moderní“ verzi se traduje, že má původ u příležitosti svatby Franceska Sforzy a Bianchi Maria Visconti v Cremoně 25. října 1441. Z regionálních variant vyzkoušejte sardské torrone bez přidání cukru jen s medem, „Cubaitu“ z Caltanissetta s pistáciemi, medem a mandlemi, jemné čokoládové torrone ze Sulmony, různá torrone z Kampánie ať už to s likérem Strega typické pro Benevento nebo mandlové torrone z Camerina polité hořkou čokoládou, a klasické torrone z Cremony.



Cotechino

Cotechino je uzenina vyrobená z různých částí vepře, která se konzumuje až po vaření. Je typické pro sever Itálie a za svůj název vděčí slovu cotica, které značí kůži vepře. Je symbolem té nejautentičtější venkovské kuchyně řídící se pravidlem že „z vepře se nic nevyhodí“. Podle tradice je to pokrm, který se jí první nebo poslední den v roce, společně s čočkou, která má přinést štěstí. Podobná specialita ze stejné směsi ale v odlišném tvaru a hmotnosti je Zampone di Modena.





Umění stárnout

Dospívání a zrání jsou zásadní fáze ve výrobě sýru. Zatímco vypadá, jako by spal, odehrává se uvnitř mnoho změn. A nejde jen o otázku času.

Když myslíme na magii sýru, první věc, která nás napadne, je přeměna bílé tekutiny, tedy mléka, v pevný výrobek, tedy sýr. To, k čemu dochází v sýrařském kotli, je bezpochyby první krok na cestě mléka za jeho nesmrtností, tedy jeho přeměny v jedinečný výrobek s nekonečným odstínem. Není ale jediný. Poté, co umистра sýraře s jeho citem dovrší první část tohoto díla, pro sýr, stejně jako pro jakéhokoliv jiného živého tvora, nastává čas dozrát. A právě tady začíná trpělivé

dílo zrání. Proces zdánlivě statický, kdy bochník vypadá, jako by spal, zatímco čeká, až se dostane na náš stůl. Je to ale jen zdání. Pod kůrkou sýru se odehrává čínorodé dění: nekonečně malé organismy, jako enzymy a fermenty, díky biochemickým procesům přetvářejí hmotu získanou v sýrařském kotli ve výrobek o tisíci odstínech. Právě této delikátní fázi zrání dlužíme za vůně, aroma a typickou chuť každého sýru. Člověk musí vytvořit ideální podmínky proto, aby tyto úžasné

procesy probíhaly co nejlépe: je třeba udržovat ideální teplotu a vlhkost, jemně větrat, pravidelně kartáčovat a otáčet sýrové bochníky a smrková prkna, na kterých sýr leží. Pomocí poklepávání speciálním kladívkem zjistíme, jaký bochník vydá to nejlepší po dlouhém zrání a jaký bude nejlepší mladší. Protože jestli existuje sýr pro každé gusto, stejně tak existuje přesný čas pro každý sýr: a ten nebude hotový ani o chvíli dříve, ani o chvíli později. Toto je fáze, během které se mléko, nyní už v podobě sýrového těsta, mění doopravdy v sýr. A jde bezpochyby o tu nejchoulostivější fázi.

Každému sýru jeho zrání

Každý sýr potřebuje svou fázi zrání: ať už jde o čerstvou mozzarellu nebo o dlouhozrající sýr Gran Moravia, je trpělivé a činorodé čekání jednou z charakteristik výroby. Intenzita a doba zrání se mění podle druhu sýru od několika hodin po mnoho měsíců. Zrát, to znamená identifikovat přesný moment, kdy sýr vyjadřuje své vlastnosti úplně nejlépe. Jak již bylo řečeno: je správný čas pro každý druh a stejně tak je i správný čas pro každý jednotlivý bochník sýra. Nikdy se nejedná o výrobek standard: sýr je živý, mění se v čase a každý má svůj vlastní charakter, který je třeba mít na paměti, když sýr necháváme zrát. Znamená to, že dokonalosti nezbytně nedosáhneme dlouhou dobou zrání, často to je přesně naopak. Velmi dlouhá doba zrání je vhodná pouze pro některé výrobky a pro určité specifické bochníky sýru, záleží i na tom, jakého výsledku chceme dosáhnout: chuť, která je zpočátku měkká a jemnější, se časem stává výraznější a rozhodnější.

Hodnota prostředí

Podmínky teploty, relativní vlhkosti, větrání a doba zrání přispívají k tvorbě osobitého charakteru každého druhu sýru a pro každý druh jsou jiné. Jedno je jim ale společné: musí být vždy vhodné pro daný zrající výrobek a roční období. Sýry s dobou zrání delší než 9 měsíců, jako jsou například sýry z rodiny grana, pro které je typická kompaktní a odolná kůrka, zrají při teplotách kolem 17 °C v prostředí



s relativní vlhkostí kolem 80 %. Sýry s měkkým těstem, které nezrají déle než 60 dnů, se nechávají zrát při teplotách 2–8 °C v prostředí s vlhkostí nad 90 % proto, aby se zabránilo tvorbě příliš silné kůrky.

Není jeden jako druhý

Zrání je tedy fenomén, který zušlechťuje mléko a který z velké části závisí na zračních podmínkách: relativní vlhkosti, čistotě venkovního vzduchu, mikroklimatu, hygieně prostředí. Pokud je ale pravda, že je možné technologicky vstupovat do fenoménu zrání prostřednictvím parametrů skladování, je také pravda, že není možné naprosto kopírovat standardizovat život sýrového těsta. Péče o proces zrání neumožňuje zcela standardizovat vlastnosti té stejné výroby, i když probíhá při identických technologiích. Je to dáno nemožností standardizovat esenciální mikrobiální nálož, která je ovlivněná kvalitou a množstvím mikroorganismů přítomných uvnitř každého bochníku sýru. Jedná se samozřejmě z velké části o malé a někdy až nerozpoznatelné rozdíly v chuti a vůni, které ze sýra dělají výrobek s neuvěřitelnou a spontánní rozmanitostí. Jedinečnost každého kusu se stává součástí příběhu a magie tohoto výrobku.

Kdo chce vědět víc:

věda nám vysvětluje, co se děje pod kůrkou sýru

Existují tři hlavní události, které probíhají během zrání sýru: mléčná fermentace, proteolýza a lipolýza. Obecně se deriváty pocházející z těchto procesů, zejména z posledních dvou, stávají surovinou pro další přeměny vedoucí pak ke spoustě dalších sloučenin. Těm z pohledu důležitosti vévodí takové, které jsou zodpovědné za specifický aromatický obsah každého sýru.



Fáze 1: mléčná fermentace

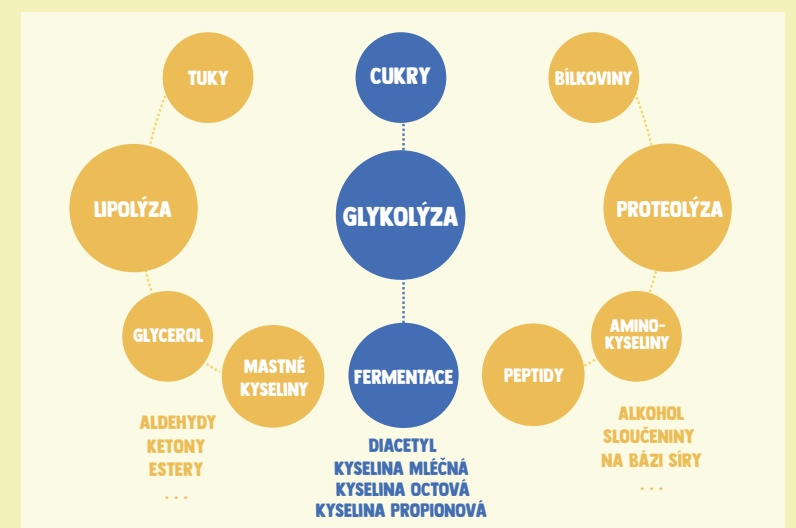
Během zasýření se laktóza z velké části přetváří v **KYSELINU MLÉČNOU** a kysnutí, které začalo v sýrařském kotli nebo během formování sýrového těsta, se kompletuje během odpočívání v potírně. Devadesát procent sacharidů mléka se vyloučí do syrovátky ve formě laktózy nebo laktátu, ale sýrové těsto uložené do formy může obsahovat ještě až 1,5 % cukru: zbytková laktóza je obvykle metabolizována mikrobiálními mikroorganismy, ale pokud jsou složeny z mléčných bakterií nepoužívajících galaktózu, může laktóza zůstat ve zrajícím sýru a přispívat k fermentaci. Neexistuje typologie sýru, která by za své vlastnosti nevděčila metabolismu laktózy. I když během těch nejdelších dob zrání vymizí, tento veledůležitý prvek významným způsobem ke zrání přispívá.

Fáze 2: proteolýza

PROTEOLÝZA je předpokladem pro rozvinutí typického aroma. Proteolytické enzymy způsobují štěpení částí kaseinu na aminokyseliny a peptidy a spolupůsobí při tvorbě struktury sýru, při uvolňování složek chuti během kousání a při modifikaci konzistence a pH sýrového těsta.

Fáze 3: lipolýza

Přítomnost tuků v mléce je esenciální pro rozvinutí aroma sýrů během zrání. **LIPOLÝZA**, metabolický proces štěpení triglyceridů s následným uvolněním volných mastných kyselin, má tedy rozhodující roli při utváření intenzivnější chutě a aroma sýru.



5 tipů do tašky

Tipy z La Formaggeria Gran Moravia pro chladné zimní období



1 Jemný krém z octa balsamico

Aceto balsamico – tedy italský balzamikový ocet – je starobylá kořenící přísada tradičně z Modeny, která se skvěle hodí pro všechny typy kuchyně. Velmi oblíbený je též krém z octu balsamico, tzv. crema all'aceto balsamico, který nabízíme v atraktivním balení značky La Burnia. Má hustou, krémovou konzistenci a využít jej můžete nejen k dochucení, ale také k dekoraci pokrmů a talířů při servírování. Hodí se opravdu k mnoha druhům pokrmů, od předkrmů až po závěrečný sladký dezert. Právě díky sladkokyselé chuti jej můžete použít jak ke slaným, tak sladkým chodům, dochutit jím slané jednohubky, salámy, maso, krevety, grilovanou zeleninu, ale i ovoce, zejména jahody, nebo vanilkovou zmrzlinu.

TIP: Tajemství úspěchu spočívá v jeho správném množství, vyplatí se proto předem si jeho dávkování pro konkrétní pokrm vyzkoušet a pak už jen čekat na spokojené úsměvy vašich hostů.

2 Moscato rosé

Růžové šumivé víno nesoucí název Fashion victim Moscato Rosé je sladkým oživením nabídky vín od vinařství Astoria, ze které v našich prodejnách můžete vybírat. Víno se vyrábí z vinných odrůd Moscato a Malvasia nera, jejichž réva roste ve vinohradech ve Val de Brun, v jedné z nejkrásnějších vinařských oblastí Itálie proslavené produkcí vín DOCG Conegliano – Valdobbiadene. Víno má husté a jemné perlení, rubínově růžovou barvu a charakteristickou vůni Moscata s převládajícími tóny broskví, jahod a šalvěje. Chuť je vyvážená, jemně sladká a skvěle se tak snoubí zejména s dezerty. Servírujte vychlazené na 5–6 stupňů.

3 Horká čokoláda Carraro

Značka Carraro je známá zejména jako výrobce kvalitní kávy. Kromě ní se však již dlouho zaměřuje také na ty nejmenší, na které myslí nejen svojí nabídkou kaka, ale hlavně také horkou čokoládou „Olandesino“. A protože zimní období je ten správný čas na šálek husté a poctivé horké čokolády (třeba s kopečkem šlehačky z naší 38 % smetany ☺), nesmí tento nápoj, oblíbený všemi mlsouny, chybět ani v naší nabídce. Potěšte své ratolesti, ale také sebe šálkem voňavého Olandesina po zimním odpoledni stráveném na čerstvém vzduchu.

4 Krém z jedlých kaštanů

Jemný, sametově hebký krém z jedlých kaštanů od rodinného podniku Boschetti s více než stoletou tradicí je vynikající nejenom samotný jen tak na lžičku, ale oceníte ho také při přípravě dezertů a krémů, k plnění koláčů, crostaty, na palačinky a lívance nebo jednoduše k ochucení bílého jogurtu k snídani nebo smíchaný spolu s vanilkovou zmrzlinou. Pro všechny, kdo mají rádi sladké roztíratelné krémy, bude tento kaštanový vítaným zpestřením chuťových zážitků.

5 Burro Fratelli Brazzale s lanýžem

Naše výběrové máslo Burro Fratelli Brazzale není určité třeba blíže představovat. Nyní ale přichází skupina Brazzale s novinkou: řada ochucených slaných másel se nyní rozrostla také o variantu s lanýžem. A kdy jindy vyzkoušet tuto specialitu než u příležitosti vánočních svátků nebo silvestrovské oslavy! Máslo se skvěle roztírá, a tak s ním rychle a snadno připravíte výjimečné jednohubky. I malé množství pak skvěle doplní také pečené maso, pohodlně jím ochutíte talíř těstovin nebo risotta. Milovníci lanýžů ale určitě přijdou i na spoustu dalších způsobů využití, fantazii se meze opravdu nekladou.

TIP: Na rozdíl od ostatních druhů ochuceného másla je toto lanýžové zabalené v luxusním balení ve skleničce uložené v papírové krabičce, může tak být i skvělým zpestřením dárkového koše.

Vegetariánské recepty

Koláč s kousky čokolády

250 g ricotty,
80 g hořké čokolády,
3 střední vejce, 160 g cukru,
80 g másla, 150 g hladké mouky,
kypřicí prášek, 40 g plnotučného mléka

Oddělte bílky od žloutků a vložte je do dvou misek. Z bílků vyšlehejte sníh. Mezitím rozpustěte v kastrůlce máslo a nechte trochu vychladnout. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, pak snižte rychlost a vmíchejte vychladlé rozpuštěné máslo. Po vmíchání másla přidejte ricottu a míchejte na střední rychlost, až získáte hladkou směs. Pak do ní opatrně pohybem odspoda nahoru vmíchejte vyšlehaný sníh. Do těsta pak jemnými pohyby vmíchejte přesátou mouku a kypřicí prášek, a nakonec vmíchejte mléko pokojové teploty. Máslem vymažte kulatou pečicí formu o průměru 22 cm a s výškou alespoň 5–8 cm a těsto do ní přesuňte. Čokoládu nasekejte na hrubší kousky a posypte s ní těsto ve formě, spodní stranou lžice pak kousky jemně vtlačte do těsta. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi půl hodiny. Upečení koláče zkontrolujte špejlí. Koláč podávejte vychladlý posypaný moučkovým cukrem.



Koláč s jablky

300 g ricotty,
200 g hladké mouky,
600 g jablek, 3 vejce (220 g),
80 g třtinového cukru, 80 g cukru krupice,
100 g plnotučného mléka, kypřicí prášek,
1 citron, špetka soli

Ricottu zpracujte vidličkou a smíchejte s třtinovým cukrem a nastrouhanou kůrou z jednoho citronu. Směs odložte stranou. Do další misky rozklepněte vejce, přidejte špetku soli a cukr krupici a vyšlehejte do pěny. Pak po lžičkách postupně zašlehejte ricottu s třtinovým cukrem. Prosejte mouku, smíchejte ji s kypřicím práškem a po lžičkách zašlehejte i ji do směsi. Ta by měla být nakonec poměrně pevná, proto ji nařeďte mlékem pokojové teploty. Nyní oloupejte jablka, zbavte je jádřince a nakrájejte na asi centimetrové kostičky. Z citronu vymačkejte šťávu a smíchejte ji s nakrájenými jablky. Jablka nyní vmíchejte do těsta. Máslem vymažte kulatou formu o průměru 28 cm, vystelte pečicím papírem a přesuňte do ní těsto s jablky. Špachtlí vyhladte do roviny a dejte péct do trouby předehřáté na 180 stupňů asi na 60 minut.



Pohlednice z minulosti

Před 25 lety v Litovli vznikl první dlouhozrající sýr

V polovině listopadu to bylo přesně 25 let od chvíle, kdy byla v litovelské sýrárně zahájena výroba tvrdého dlouhozrajícího sýru. Tehdejší malá sýrárna založená paní Marií Martinů se během čtvrt století proměnila k nepoznání. Pojďte s námi prostřednictvím starých fotografií zavzpomínat, jak sýrárna v samých počátcích, kdy zpracovávala kolem 6 000 litrů mléka denně, vypadala.



V sýrárně tehdy bylo 12 varných kotlů na sýr oproti dnešním 60



Bochníky sýra byly menší než nyní



Tehdejší způsob nasolování sýrů

Poté, co v roce 2000 do sýrárny vstoupila rodina Brazzale, začal její pozvolný růst a proměna v největší sýrárnu v České republice. Dnes se tu zpracovává více než stonásobné množství mléka oproti počátkům.



Sýrárna Brazzale Moravia v Litovli na podzim roku 2021



Pět zastávek v neoklasicistní Itálii: znovu objevená krása

Neoklasicistní sloh vznikl v druhé polovině 18. století a rozvíjel se v prvních desetiletích století devatenáctého. Do oblasti umění přenesl požadavky tehdejšího osvícenského myšlení, v uměleckých dílech se měly navrátit modely vyrovnanosti a harmonie klasického starověku jako protiklad k přehnaným tvarům doby baroka. Znak neoklasicismu ve svých spisech teoretizoval archeolog a historik umění Johann Joachim Winckelmann, který v řeckém a římském umění viděl vzor pro poměrování krásy. Jaké jsou ale stopy, které nám po tomto návratu antiky zůstaly dodnes? Vydejte se s námi na cestu po pěti italských městech neoklasicismu.

Milán Piermariniho a La Scaly

Další kolébkou neoklasicismu byl Milán v období rakouské nadvlády. Scéně tohoto hlavního lombardského města dominuje jeden z nejvýznamnějších architektů své doby Giuseppe Piermarini. Právě on je podepsán pod monumentálními stavbami, jako jsou Palác Belgioioso (1772–1781) a Villa Reale v Monze (od 1776). Piermarinimu ale vděčíme i za jeden z hlavních symbolů Milána, který je dnes chrámem opery známým po celém světě: divadlo La Scala (1776–1778). Mezi jeho díla pak patří i rozličná díla urbanistické dispozice: například paláce Brera a přilehlé Botanické zahrady, Veřejné zahrady u Porta Venezia či otevření královského paláce směrem na dómské náměstí, kde vznikla nynější Piazzetta Reale.



Milánské divadlo La Scala

Vicenza: neoklasicistní perla Benátska

První neoklasicistní perla Itálie se nachází v Benátsku, mimo „klasické“ turistické trasy. Je to Vicenza, město ležící mezi Veronou a Benátkami, kde architektura historického centra úžasně ladí s urbanistickým uspořádáním s mnoha vznešenými paláci, vilami, památkami a kostely. Géniovi Palladia, padovského architekta a superstar své doby, město vděčí za revoluci, jež dala od roku 1540 vzniknout absolutním mistrovským dílům, která městu mnozí záviděli a kopírovali je: kromě úžasných vil je to Palladiova bazilika, Palác Chiericati, Palác Barbaran da Porto či Teatro Olimpico. Jde o novoklasická díla anticipující návrat klasiky, která se stanou modelem, s nímž se bude poměřovat neoklasicismus 18. století.



Palác Chiericati ve Vicenze od Palladia



Divadlo Carlo Felice v Janově

Roma Caput Mundi s podpisem Valadier

Řím byl centrem klasicismu: nevyhnutelně se proto po mnoha staletích stal i jevištěm pro neoklasicismus. Z architektonického hlediska se ve věčném městě podepsal Giuseppe Valadier, další známé jméno té doby. Jemu město vděčí zejména za urbanistické uspořádání náměstí Piazza del Popolo. Jeho jméno ale najdeme také u kavárny na Pinciu, malé a charakteristické stavbě uvnitř parku Villa Borghese, všemi nazývané Casina Valadier. Rafinovanými příklady neoklasicistní architektury jsou pak kostely San Rocco all'Augusteo a San Pantaleon, hlavně ale Villa Torlonia s přestavbou dvou původních budov v palác a s novým vzhledem parku, jehož bylo dosaženo pomocí symetrických a kolmých cest, do jejichž průsečíku byla umístěna centrální část.



Casina Valadier v Římě, dílo Giuseppe Valadiera



Bazilika San Francesco di Paola
na neapolském náměstí Piazza del Plebiscito
připomíná římský Pantheon

Neapolský sloh

Poslední zastávkou naší cesty po neoklasicistní Itálii je Neapol, kde je rozchod s barokním slohem charakterizován řadou nových budov s prvky, které najdeme již v blízké Reggio di Caserta, jež je dílem další superstar tehdejší doby: Luigiho Vanvitelliho. Součástí desetiletého obnovení francouzské nadvlády (1806–1815) se stala zejména průčelí divadla San Carlo a bazilika San Francesco di Paola, která je vsunutá do půlkruhu náměstí Piazza del Plebiscito. U divadla započaté v roce 1810 toskánským architektem Antoniem Niccolinim najdeme florentské kořeny: inspiruje se totiž pohledem na Villa di Poggio Imperiale ve Florencii, která je jen o pár let starší. Bazilika San Francesco di Paola, která je dílem Pietra Bianchiho a je silně inspirována římským Pantheonem, patří mezi nejdůležitější sakrální stavby své doby: stavba zahájena se záměrem vytvořit Muratovo fórum, byla v roce 1817 králem Ferdinandem přeměněna na kostel coby votivní dar za návrat Bourbonů do Neapole. Na závěr zmíníme ještě jeden příklad neoklasicismu: astronomickou observatoř v Capodimonte, jejíž elegantní tvary navrhl Stefano Gasse.



Reggia di Caserta





Dokonalý pár: víno a recept

Jak si sváteční čas i dlouhé zimní večery užít plnými doušky? Připravte vašim blízkým některý z receptů, které nabízíme v tomto čísle, a spárujte ho s vínem, které k němu doporučuje naše kolegyně Lenka z Olomouce. Vychutnejte si dokonalé harmonie chutí a prožijte nezapomenutelné chvíle.

**Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Extra Brut**
♥
**Listové taštičky
s medem a kozím
sýrem**
(str. 13)

Moscato Rosé
♥
**Koláč s kousky
čokolády**
(str. 24)

**Roma
D.O.C. Rosso**
♥
**Tataráček
z italského specku**
(str. 13)

Cabernet Veneto
♥
**Topinky s prosciutto
crudo a uzenými
rajčaty**
(str. 13)



**Barbarano
Colli Berici DOC**
♥
**Omáčka dokonalé
rajče**
(str. 13)

**Morellino
di Scansano D.O.C.G.**
♥
**Omáčka chléb,
máslo a ančovičky**
(str. 13)

Pinot Grigio
♥
**Karbanátky
s mortadellou
a ricottou**
(str. 13)

**Vermentino
Maremma Toscana
DOC**
♥
Risotto s ořechy
(Kuchařka II)



La Formaggeria Gran Moravia OC BOŘISLAVKA

Ještě voní novotou, ale už se denně plní množstvím zákazníků, kteří se do ní opakovaně vrací. To je pražská prodejna v OC Bořislavka na Evropské třídě, která má za sebou jen několik měsíců provozu. Je umístěna v prvním podzemním podlaží uprostřed obchodní pasáže navazující na výstup z metra a od 1. září je nakupujícím otevřena sedm dnů v týdnu.

Prodejna v centru Bořislavky je zatím nejnovějším místem řetězce La Formaggeria Gran Moravia, který byl založen v roce 2010, zaměstnává přes 140 prodáváčů a obsluhuje více než jeden a půl milionu zákazníků ročně. Na ploše 70 m² nabízí prodejna zákazníkům sortiment vlastních čerstvých a zrajících sýrů a mléčných výrobků z litovelské sýrárny a zároveň široký sortiment italských specialit, uzenin, těstovin, vín, omáček, bezlepkových produktů a sladkých delikates.

„Už za tak krátký čas si prodejna našla mnoho zákazníků, kteří začali chodit pravidelně. Velký zájem mají o čerstvé výrobky z naší sýrárny, především o výborné máslo, a například sýr Verena dolce. Ale spektrum produktů, které končí v koších našich zákazníků, je mnohem širší. Chutná jim mimo jiné i pečivo připravené dle tradiční italské receptury, italské uzeniny, degustační sety a mnozí si u nás nechávají připravit

ze specialit dárkové balíčky,“ přibližuje vedoucí prodejny Radka Mikolášová s tím, že na prodejně už jsou v nabídce i vánoční balíčky anebo si je zákazníci mohou podle vlastního gusta nechat nachystat. Spektrum zákazníků je široké. Přicházejí mladí, ale i lidé v seniorském věku a zdaleka nejen ženy, na nákup kvalitních surovin a pochoutek často vyrazí muži a nezdířka tatínkové s ratolestmi v kočárku. Většina nakupujících má o sortimentu přehled a neváhají se zeptat na vše, co je zajímavé. „Rádi si nechají něco dobrého nebo nového doporučit,

POZVÁNKA

◀ V prodejně v OC Bořislavka se na vás těší (zleva) Radka Mikolášová a Kateřina Jukličková

když vidí, že tomu, co prodáváme, dobře rozumíme. A my často a rádi zákazníkům dáváme ochutnat, aby věděli, co kupují,“ říká vedoucí.

„Mám skvělou kolegyni, se kterou tvoříme silnou dvojku, která se zákazníkům snaží nabídnout a dobře popsat produkty, které si přejí anebo chtějí vyzkoušet,“ usmívá se vedoucí. „Ochota a příjemné vystupování, to je to, co u nás najdou. Servis je tu na vysoké úrovni a klademe důraz na odborné znalosti, které se stále snažíme rozšiřovat,“ zdůrazňuje Radka Mikolášová, která v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia pracuje přes sedm let. S kolegyní zákazníkům nabízí i vlastní recepty a lidé jim pak dávají vědět, jak se jim vaření podařilo. Co by podle vedoucí nemělo zákazníkům v zimních měsících chybět v kuchyni? „Sýr Trifolino s lanžýtem a k tomu dobré červené víno, které rádi doporučujeme na prodejně. Dětem poradím hustou horkou čokoládu Olandesino a spoustu druhů sušenek,“ dává tipy Radka, které z nabídky chutná úplně všechno. „Asi nejvíce preferuji těsto na pizzu a passaty a naše malé mozzareilly. A ještě nesmím opomenout naši ricottu na pomazánky anebo připravenou nasladko s vlašskými ořechy a agávovým sirupem, to je velká mňamka,“ rozplývá se Radka a všechny čtenáře srdečně zve k návštěvě prodejny v OC Bořislavka k nákupu specialit přesně podle jejich chuti.



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 Bořislavka.



Lenka Králová Matoušková, Praha

Co dobrého jste si dnes nakoupila?

Nakoupila jsem Cannoli. Dáme si je s kolegyní ke kávě, jen tak bez náplně. Jsou výborné. A také jsem koupila

Cri Cri, to je pro mě úplná novinka.

Máte v oblíbě nějaký recept italské kuchyně?

Já vařím italskou kuchyni moc ráda, obzvlášť boloňské ragú. Neexistuje na to jeden recept, my ho děláme s portským nebo nějakým těžším vínem, ale občas i s bílým. Tatínek má ovce, takže někdy dostanu mleté jehněčí, a musím říct, že varianta z jehněčího je chuťově skvělá.

S jakými těstovinami ragú podáváte?

Nejlepší jsou široké nudle, ale dělám i různé domácí. Na ně pak dáme spoustu pecorina nebo sýra Gran Moravia.

Jak jste tuto prodejnu objevila?

Pracuji tady hned vedle, takže kolem ní chodím každé ráno. ☺

Hana Šefelínová, Praha



Pro jaké speciality sem do prodejny chodíte?

Hlavně tu nakupuji výborný tvaroh. Také mám moc ráda sýry a od zdejších skvělých děvčat si vždycky nechám poradit. Kupuji zde i máslo, jeho kvalita se prostě nedá srovnat

s ostatními obchody. Jsem moc ráda, že tady v obchodním centru tato prodejna je.

Co připravujete z tvarohu?

Pomazánku, ale pravdou je, že někdy, než ji stačím udělat, sním tvaroh samotný ☺ Jinak k tvarohu přidám papriku, cibulku

a udělám budapeštskou pomazánku. Tvaroh je vynikající i na sladko.

Do které prodejny jste chodila dříve?

Nakupovala jsem v prodejně La Formaggeria Gran Moravia v ulici Milady Horákové.

Marie Kreuzbergová, Praha

Jaké pochoutky jste si tu dnes vybrala?

Koupila jsem si dušenou šunku, sýry Verena a giuncata.

Chodila jste do prodejny už někdy dříve?

Ano, na Václavské náměstí, do té úplně první prodejny, která v centru Prahy byla otevřená.

Jaké produkty nejčastěji končí ve vašem nákupním košíku a kterým sýrům dáváte přednost?

Upřednostňuji Verenu, ta mi opravu moc chutná, a také dlouhozrající Gran Moravia. Kupuji tady i máslo, zákysy, syrovátku a tvaroh.

Co vám chutná úplně nejvíc?

Nejraději mám sýr s nějakým dobrým chlebem.

Líbí se vám přístup zdejšího personálu?

Děvčata jsou světová!

Mária Mydlárová a Peter Randuška, Praha



Můžete prozradit, co jste dnes nakoupili?

Takovou klasiku: máslo a sýr Gran Moravia.

Máslo dáváme na pečivo, tak ho máme nejraději.

Máte nějaké oblíbené italské jídlo?

Mám moc ráda tiramisu, to klasické italské.

Já jsem si oblíbil sýr Gran Moravia. Když dělám klasické těstoviny carbonara, používám pecorino a právě i tento sýr.

Dali jste někdy sýr jako dárek?

Ano, minule jsem byl kolaudovat byt a k té příležitosti jsem nakoupil různé druhy sýrů, salámů i máslo.

Jste v této prodejně poprvé?

Ne, chodíme sem pravidelně, protože bydlíme kousek odtud. Dříve jsme bydleli v centru a chodili nakupovat do Quadria. Pak jsme se přestěhovali sem a navštěvovali prodejny na různých místech. A od září, kdy se otevřela prodejna v OC Bořislavka, nakupujeme většinou tady.

Co říkáte na přístup personálu?

Personál je bezkonkurenčně nejlepší, dámy jsou milé a je vidět, že svou práci dělají s radostí.

Stanislava Rindlerová, Praha

Jste spokojená s dnešním nákupem?

Ano, vzala jsem si mléko, máslo, ochucené jogurtové nápoje, mozzarellu a klobásku na doporučení. Většinou kupuji ještě sýry, mám ráda Verenu a giuncatu.

Navštěvujete prodejnu často?

Chodím sem pravidelně jednou týdně. Vyhovuje mi polohou.

Vaříte ze sýrů něco speciálního?

Většinou si sýry jen tak nakrájíme k vínu.

Vyhovuje vám přístup prodávajících?

To ano, jsou vždy milé, příjemné a vstřícné.



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.

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	12, Kuchařka I, IV
☐ ricotta	13, 24, Kuchařka II
☐ smetana	Kuchařka IV
☐ máslo	10, 11, 13, 24, Kuchařka I, III, IV
☐ zákys	10, 11
☐ Tre Corti	Kuchařka III

Italské sýry

☐ pecorino romano	Kuchařka II
☐ stracchino	13
☐ koží sýr	13

Italské speciality

☐ ančovičky	13, Kuchařka I
☐ kapary	Kuchařka I
☐ krém z černých oliv	13
☐ filety z tuňáka	12
☐ černé pečené olivy	12

Italské uzeniny

☐ mortadella	13
☐ prosciutto crudo	13
☐ salsiccia	Kuchařka IV
☐ speck	13
☐ lardo	Kuchařka III

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

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





To nejlepší pro váš zimní stůl!

V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA vám nabízíme pestrou škálu mléčných výrobků vlastní výroby a italských sýrů a specialit pro všední i sváteční příležitosti. 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
OLOMOUČ, 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 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
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