

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo **36**

jaro 2022
zdarma



ZLATA ADAMOVSKÁ:

Poznávám země
i s jejich chutěmi



RECEPTY

Tři ingredience
k uvítání jara



V HLAVNÍ ROLI

Tvaroh
v kuchyni



MAGAZINE



Vyhraj letní dovolenou v Benátských Alpách pro celou rodinu



V SOUTĚŽI JE CELKEM 10 LETNÍCH DOVOLENÝCH PRO RODINU.
10×

Nakup u nás minimálně za 250 Kč a soutěž s námi o 10 dovolených pro celou rodinu.
Soutěžit lze opakovaně s každým nákupem v hodnotě alespoň 250 Kč.



Editorial

*Milé čtenářky, milí čtenáři,
žijeme v neklidné době plné
zvrátů, a tak určitě ještě více
oceníme jistoty a chvíle klidu
s našimi blízkými. Užijme
si je proto co nejlépe při
společných aktivitách, ať už
venku na čerstvém vzduchu
nebo v pohodlí domova, a ne-
zapomeňme také na kvalitní
a pestrý jídelníček. Jak ho
poskládat a co uvařit?
S tím bychom vám opět
rádi pomohli na stránkách
jarního čísla magazínu.*

*Celou řadu receptů najdete jako obvykle v Kuchařce a dalších
rozmanitých rubrikách. Inspiraci vám ale chceme nabídnout
i novými způsoby, třeba tím, že pro vás recept připraví kolegové
z některé z našich prodejen. Jako první se do vaření, respektive
pečení, pustili Helena a Robert z brněnské prodejny na Zelném
trhu, kteří vám poradí, jak upéct vynikající mandarinkový
dort s ricottou. A protože k pečení neodmyslitelně patří máslo,
jsem rád, že se s vámi mohu podělit o naši velkou „máslovou“
novinku: v sídle naší společnosti v Zaně jsme vybudovali oddělení
se specializací na výrobu prvotřídního másla pro profesionální
cukráře a pekaře. Projekt jsme s úspěchem představili
na mezinárodním cukrářském veletrhu Sigep v Rimini a vás
nejen o něm informujeme na následujících stranách aktualit.*

*Tak tedy pečme, vařme a užijme si drahocenných chvil s našimi
nejbližšími.*

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tří Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 28. března 2022.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková,
Eva Hobzová, iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor se Zlatou Adamovskou	6-8
Naši prodavači vaří	9
V hlavní roli: tvaroh	10-11
Cena Premio Eccellenti Pittori – Brazzale	12-13
Škola vaření: 3 ingredience k přivítání jara	14-15
Ke grilu! Sezona začíná	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: prosecco	17
Šest receptů: první piknik	18-19
Speciál – dokonalé krájení sýrů	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Vegetariánské recepty	24
Výzva: Den matek	25
Cestujeme: italské lázně	26-27
Sommelier doporučuje	28
Pozvánka: prodejna Brno-Královo Pole	29
Zákazníci doporučují	30
Z čeho jsme vařili	31



Naši prodavači vaří
s vámi: mandarinkový
dort s ricottou

9

La Formaggeria dětem:
vlastní obchod, křížovka
i nová jarní slovíčka

A-D



Poznejte 7 zlatých
pravidel pro dokonalé
krájení sýrů

20-21

Italské lázně: mistrovská
díla vody a architektury

26-27



Úspěch značky v žebříčku KPMG

La Formaggeria Gran Moravia je nejlépe hodnoceným brandem mezi maloobchodními řetězci v České republice. Vyplyvá to z žebříčku sta nejlepších zákaznických zkušeností, které každoročně sestavuje KPMG Česká republika. V celkovém pořadí všech značek se řetězec umístil na vynikajícím čtvrtém místě. Letošní studie „Co stroje neumí“, kterou KPMG oficiálně představila na konci ledna t. r., se účastnilo 5000 respondentů, a lze se s ní podrobně seznámit na webových stránkách www.nejlepsi.cx. Podle Roberta Brazzaleho, který za nápadem podnikových prodejen stojí, jde především o ocenění profesionálního přístupu zaměstnanců a také celkové filozofie prodeje, na kterou podnik sází. „V našich obchodech musí pracovat někdo s lidským přístupem, kdo se směje uvnitř, nejen navenek. Někdo, kdo zákazníkovi poradí a nechá mu na nákup ty nejlepší podmínky a klid,“ vysvětluje Roberto Brazzale. Obchody La Formaggeria Gran Moravia začala rodinná firma Brazzale otevřít v roce 2011. „Chtěli jsme Čechům nabídnout jiný pohled na nakupování jídla, které neznamená jen zběsilé objíždění regálů, ale i zážitek, la dolce vita, který zákazník nasává všemi smysly. A jsem rád že se nám to podle hodnocení našich zákazníků daří.“ Jak přistupovat k zákazníkům se on sám učil už jako dítě od svých prarodičů, kteří byli řezníci. „Stával jsem za kasou a celou dobu pozoroval prarodiče, jak pracují se zákazníky. Byli při tom velmi příjemní a vznešení. A všechno to bylo opravdové. Měli hezký vztah a zároveň ty nejlepší produkty. Vztah pro ně byl důležitější než peníze a já chtěl vytvořit něco podobného,“ říká Roberto Brazzale a přidává velké poděkování všem spolupracovníkům za jejich nasazení a entuziasmus.



Skupina Brazzale představila na veletrhu Sigep nový projekt

Na nejdůležitějším mezinárodním cukrářském veletrhu v Itálii – Sigep Rimini – skupina Brazzale velmi úspěšně debutovala ve světě profesionálních cukrářů, zmrzlinářů a restauratérů. Představila zde nové oddělení podniku věnované tomuto sektoru, specializované na produktovou řadu másel špičkové kvality určenou pro profesionální cukráře a pekaře. Toto nové oddělení, které je výsledkem dlouhodobého výzkumu a vývoje, si neklade za cíl pouze nabízet profesionálům ten nejlepší produkt, ale zároveň také znalosti Brazzale Science Nutrition & Food Research Center a personalizovaná řešení. U příležitosti veletrhu Sigep jsme oznámili také novou partnerskou spolupráci s akademií Accademia Italiana del Lievito Madre Fresco, se kterou budeme intenzivně rozvíjet potenciál využití másla v kuchyni a v cukrářství tak, aby bylo dosaženo těch nejlepších výsledků. Impulsem pro vznik tohoto nového projektu byly také skvělé úspěchy, kterých dosáhli profesionální pekaři a cukráři na mezinárodních soutěžích s výrobky, pro jejichž přípravu použili Burro Superiore Fratelli Brazzale. Pro veletrh Sigep skupina Brazzale připravila stánek společně se školou Dolce & Salato s bohatým programem kurzů, ochutnávek a show s některými z nejocetovanějších cukrářů Itálie. Během těchto setkání se návštěvníci mohli seznámit s rozmanitým využitím másla, např. při přípravě dokonalého křehkého těsta, zmrzliny nebo pizzy, a zároveň

odhalit, proč je tak důležité zvolit pro určitý recept to správné máslo. Velký úspěch měla nová zmrzlina “Fior di Latte Superiore Fratelli Brazzale”. Právě díky ní Francesco Buccafurni získal za svou čokoládovou zmrzlinu vyrobenou z našeho másla hlavní cenu Mezinárodní zmrzlinářské soutěže. Gratulujeme!



Město Thiene ocenilo bratry Brazzale

Bratři Gian Battista, Roberto

a Piercristiano Brazzale v Itálii obdrželi “Cenu města Thiene 2021”. Cena, kterou bratři převzali z rukou starosty Thiene, je udělována každý rok tomu subjektu či instituci, která se za své působení v sociální oblasti, v oblasti kultury či práce dočkala uznání občanů města. „Toto ocenění pro nás má velký symbolický význam, protože potvrzuje, jak je pro teritorium důležitá mezinárodní činnost naší společnosti v posledních dvaceti letech. Nikoli uzavíráním se, ale právě otevíráním se světu a expandováním vlastních výrobních cyklů do světa se vytváří stále větší pracovní příležitosti a bohatství ve prospěch místního společenství,“ uvedl Roberto Brazzale během ceremoniálu. Brazzale je v tomto směru aktivní také v České republice. V regionu, kde působí, podporuje řadu kulturních a sportovních aktivit a spolupracuje s místními vzdělávacími institucemi.

Spolupráce s prestižní školou Dolce & Salato

Skupina Brazzale navázala v létě 2021 dlouhodobou spolupráci s profesionální kuchařskou a cukrářskou školou Dolce & Salato. Škola sídlí nedaleko zámku Reggia di Caserta a patří k nejprestižnějším vzdělávacím institucím v oblasti gastronomie v Itálii. Specializuje se jak na kuchařské, tak na cukrářské kurzy, a jejími zakladateli jsou známý šéfkuchař Giuseppe Daddio a mistr cukrář Aniello Di Caprio. A právě s nimi skupina zorganizovala již několik kuchařských show, během kterých předvedli, jaké skvělé věci lze připravit s naším máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale a s našimi sýry. Jejich umění tak mohli přehlížet například návštěvníci festivalu Art&Ciocc, který se v zimních měsících konal hned v několika italských městech, nebo účastníci mezinárodního cukrářského veletrhu Sigep. Těšíme se, že se nám podaří show těchto mistrů svého řemesla přinést v budoucnu také do České republiky.



Nechyběli jsme na veletrhu Gulfood 2022 v Dubaji

Po určité pauze se opět rozběhl kolotoč mezinárodních potravinářských veletrhů na různých místech světa. Na veletrhu Gulfood v Dubaji, nejvýznamnějším potravinářském veletrhu tohoto koutu světa, nechyběla ani skupina Brazzale. Velice nás potěšilo, že zde zájem o naše výrobky a novinky zůstává stále opravdu velký.



Putování za sýry

Vydáním knihy Putování za sýry udělal před Vánocemi velkou radost všem milovníkům sýrů Jiří Kopáček, uznávaný odborník na sýry a mléčné výrobky. V objemném svazku s bohatou fotodokumentací nás nejprve seznamuje s historií výroby sýrů od antické doby po současnost, aby nás posléze zavedl za sýry do různých částí světa. V závěru nechybí vzhled do sýrařské gastronomie včetně doporučení týkajících se snoubení sýrů s nápoji a dalšími potravinami. Nás velice potěšilo, že se v knize objevuje také putování za sýry, které skupina Brazzale vyrábí jak na Moravě, tak v italském regionu Benátsko. Kniha je k nahlédnutí ve všech našich prodejnách. Případní zájemci si ji mohou objednat za cenu 590 Kč + poštovné na adrese jkopacek@cheesespectrum.cz nebo telefonicky na čísle 602 271 315.

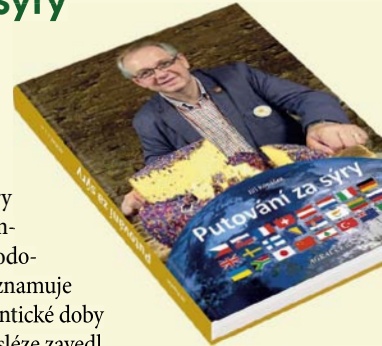




Foto: Lenka Hatašová

Zlata Adamovská: Poznávám země i s jejich chutěmi na talíři

Paní Zlato, máte své oblíbené roční období?

Rozhodně léto. V dětství bylo spojené s prázdninami, později pak s divadelními prázdninami. Jenže poslední roky o prázdninách hodně hrají na letních divadelních scénách, takže volných dnů v létě mi ubylo. Možná právě proto je mi léto tak vzácné a už se na něj těším.

Jak jste si užila letošní zimu?

Užila? Spíš přečkala. Neprovozují žádné zimní sporty, procházky po křupajícím sněhu mně bohatě stačí.

Na co se těšíte se začínajícím jarem?

Na sluníčko. Nesmírně mne dobíjí. Jinak jaro moc nemusím, jsem alergická na jarní pyly, takže probouzející se jaro mám nejraději za oknem.

Začnete s teplejším počasím úřadovat na vaší chalupě? Zahrádkáříte?

Práci na zahradě mám ráda. Pomáhá mi se odreagovat a odsunout pracovní myšlenky na vedlejší kolej. Každý rok se snažím zahrádu nějak zvelebit, ačkoli nemám moc ráda takové ty přešlechtěné zahrady, kam se bojíte šlápnout na trávník.

Máte s manželem velkého koníčka – cestování, plánujete v nejbližší době nějaké dobrodružství?

Už dvakrát jsme museli odložit cestu do Chile kvůli koronavirovým opatřením, tak budeme doufat, že letos se nám to podaří. Vloni jsme jako náhradní destinaci zvolili Kostariku a byli jsme nadšení. Pacifik, Karibik, národní parky, skvělé jídlo, nemělo to chybu.

Jste na cestách člověk do nepohody?

Myslím, že ano. Snažím se cesty hlavně dobře naplánovat, a pak už jen s radostí sleduji, jak to klapě a všechno do sebe zapadá. Na cestách se ale také musí často improvizovat, a i to mě baví.

Bez čeho se na žádné dovolené obvykle neobejdete?

Asi bez hotelu. Pod stanem i pod širákem jsem už spala a dnes už mně to tak romantické nepřijde. Preferuji pohodlí. Jinak si na dovolenou vozím možná víc bot, než je potřeba, ale pokud jedu na nějaký poznávací zájezd a nevím, v jakém terénu se budu pohybovat, mám raději jistotu, že mě boty nenechají ve štychu. Před pár lety by mě

nenapadlo, že si do kufru budu muset přibalit i několik roušek a dezinfekční gel.

Které země vás okouzly natolik, že se tam vrátíte nebo se toužíte vrátit?

Miluji Francii. Byla jsem tam snad desetkrát a stejně je spousta míst, která jsem ještě neobjevila. Chtěla bych navštívit Champagne nebo Bordeaux. Letos na jaře se chceme vypravit do Burgundska. Moc se mi také líbí Jižní Amerika, její fascinující exotická příroda i lidé. Byla jsem v Brazílii, Argentině, Panamě a v Kostarice, Chile je v plánu, ale kdoví, co bude za rok.

V Panamě jste při sjíždění řeky vypadla z raftu a v Kanadě zase rybařila s medvědy téměř v zádech. ☺ Jsou to právě toto zážitky, kdy jste na cestách měla největší strach, nebo byly i horší situace?

Možná bych přidala krušnou chvíli, když nám na safari v Keni došel v džípu benzín a začalo se stmívat. Naštěstí jel kolem jiný vůz a zavolal nám pomoc. A to, když jsem zabloudila v Šanghaji v době, kdy nebyly mobilní telefony ani navigace, bych nepřála nikomu. Samé čínské nápisy, a když se začalo stmívat, byla jsem už dost zoufalá. Pak jsem čirou náhodou objevila v batohu vizitku z hotelu a nechala se tam zavést taxíkem. Nevím, co bych dělala, kdybych ji nenašla. **Která cestovatelská chvíle pro vás byla nejdojemnější?**

Asi v Indii, když se na mne pověsil hrozný žebrající dítě a já věděla, že mých pár drobných jejich nuzný život nezmění. Ale to jsou věci, které k cestování patří a vlastně jsou to ve finále zážitky, které vás obohatí na celý život.

Je místo, jež vám doslova vzalo dech?

Na první místo bych asi dala vodopády Foz de Iguazu v Brazílii. Fascinující kouzlo přírody, byla jsem tak nadšená, že jsem si je šla prohlédnout i z Argentinské strany. No a pak Utah se svými monolity, které probouzí vaši fantazii a vy vidíte různé figurální motivy, které se neustále proměňují. Vrcholem byl pro mne Národní park Arches. V Indii pak Taj Mahal.

Zkoušíte na cestách ráda místní kuchyně?

No jéje, že se ptáte. Na to se těším vždycky nejvíc, vždyť i pro to člověk cestuje, aby poznal zemi kompletně i s jejími chutěmi na talíři. Nejvíc si užívám čerstvé exotické ovoce a pak seafood a čerstvé ryby, pokud jsem u moře. Například v Japonsku si naši hostitelé doslova oddychli, když jsme řekli, že steaky si přát nebudeme a dáme si raději sushi a sashimi. Hovězí maso je tam totiž



Ochutnávka mosambické krevety v Lisabonu.

moc drahé, většinou z exportu, jelikož v Japonsku není dost pastvin. Když přijeli na oplátku na návštěvu do Prahy, vodili jsme je do hospod na bifteky a oni byli v sedmém nebi.

Kde jste si pochutnala nejvíc a které speciality už pro vás byly příliš?

Na to je těžké odpovědět, protože ke každé zemi patří jiná kuchyně a je spojená s místem, kde ta jídla jíte. Mám ráda středomořskou kuchyni, ryby, dary moře, ale stejně tak mi chutná asijská kuchyně, ale i arabská. Ta jejich koření jsou fantastická. Nejsem vybíravá a chutím se přizpůsobím, a hlavně ráda poznávám ty nové. Jen jednou se mi moje zvědavost nevyplatila. Byli jsme s dětmi v Řecku u moře a v místní hospodě jsme už měli přechutnaný celý jídelní lístek. Zbývalo poslední jídlo „Sea urchin“, a tak jsme si ho objednali. Vrchní se nás opatrně zeptal, zdali jsme si jistí, že to opravdu chceme, a my jsme vyzvíдали, jestli je to z moře. On, že ano a že je to místní lahůdka, ale jen pro otrlé. Objednali jsme to i pro děti, a když nám na podlouhlé misce přinesli jakýsi sliz, který vypadal jako vnitřnosti nějakého hada, trochu jsme zaváhali. Přesto jsme to všichni ochutnali, a to jsme neměli dělat. Bylo nám tak zle, že jsme rakiji dali i dětem a v letadle jsme se modlili, abychom už byli doma. Sea urchin, jak jsme se později dozvěděli, byl vnitřek mořského ježka. Kdyby se to stalo dnes, člověk by nažhavl internet a bylo by hned jasno. Takže když vidím lidi surfovat po internetu v hospodách, omlouvám je, že jsou nespolečenší, protože si možná zjišťují název nějakého pro ně neznámého jídla. **Máte s manželem Petrem podobné chutě?**

Většinou ano, oba máme rádi zeleninu a ryby, ale oba si rádi pochutnáme i na zajičce. **Je vaší oblíbenou italská kuchyně? Který typ italského jídla vám sedí nejvíc?**

Do italských restaurací chodíme poměrně často. Na pastu i ryby, pizzu moc nemusíme.

Já užijiím na tomatové polévce a čerstvých těstovinách. Tiramisu si dám jen výjimečně, ale italská vína si dáme rádi vždycky. **A co italské speciality? Olivy, sýry...?**

No to je kapitola sama pro sebe. Od té doby, co je v Praze tolik zajímavých obchodů s těmito specialitami, si je už nevozíme z ciziny a rozmazlujeme se doma. Na tenko nakrájené prosciutto, klobásky cacciatore nebo mortadellu miluji. Sýry mám ráda nejvíc ty zrající, ale na uleželých ovčích sýrech nebo na kravských sýrech s oky si pochutnám právě ve spojení s dobrým vínem.

Měla jste možnost poznat Itálii blíže?

V Itálii mám velké resty. Ráda bych procestovala centrální Toskánsko, byla jsem jen ve Florencii a v Pise. V Římě jsem byla asi týden, ten jsem si protápala pořádně. Byla jsem na Sardinii, Elbě, Sicílii a Ischii. Na severu to bylo Lago di Garda a ve Veroně jsem kromě Juliina balkonu zhlédla noční představení Aidy ve velkolepém amfiteátru. **Jak je to u vás doma v kuchyni, kdo v ní nejčastěji kraluje?**

Možná vás zklamu, ale já se ve vaření moc nevyžívám. Dokážu uvařit opravdu všechno, ale že by vaření bylo mým koníčkem...

Experimentujete u vaření? Kde berete inspiraci?

Prozradím vám, že nejraději vařím svá oblíbená jídla, tam jsem si jistá v kramflecích. Ale taky ráda zkouším nové recepty jídel, která jsem ochutnala a která jsem se rozhodla vložit do svého gurmánského repertoáru. Nedávno se mi moc povedl „králík cibulář“. Prozradím vám recept. Rozporcovaného osoleného králíka potřete vydatně dijonskou hořčicí, ale klidně i plnotučnou, a zasypete ho na měsíčky nakrájenou cibulí. Pečete tak dlouho, až cibule úplně změkne, tak třicet minut. Předtím, než králíka vyndáte z trouby, ho podlijete smetanou na vaření a necháte ji vybublat. Vznikne takový hustý sosík a králík se úplně rozpadá. Jíme ho s bramborem.

Co vám chutná od manžela a čím dobrým ho zaručeně potěšíte vy?

Petr umí dobře asijská jídla a jeho míchaná vajíčka ke snídani jsem nikde nejedla lepší. A já jsem mu celkem nedávno splnila přání a udělala jsem mu bramborák. Ještě dva dny voněla celá chalupa. Spokojenost byla veliká. **Snažíte se vařit a jíst zdravě?**

Tak bramborák asi nepatří mezi nejzdravější jídla, ale dvakrát do roka to není zase velký hřích. Jinak jíme hodně zeleniny. Zrovna přes zimu jsem často dělala tzv. „pečenou zeleninu po provensálsku“. Na drobnější kousky nakrájíte brambory, mrkev, petržel,



Foto: Lenka Hatašová

Zlata Adamovská

(*1959, Praha)

Oblíbená česká herečka a dabérka. Vystudovala pražskou konzervatoř a už při studiu se začala objevovat ve filmu a na televizní obrazovce. V roce 1978 si zahrála ve filmu Mladý muž a bílá velryba a výrazně se do povědomí diváků zapsala rolí Elišky v seriálu Sanitka (1984) a rolí zpěvačky Evy v seriálu Hříchy pro pátera Knoxe (1992). Od roku 2006 ji diváci mohou sledovat jako doktorku Bělu v seriálu Ordinace v růžové zahradě. Za roli ve filmu Milenci a vrazi (2004) byla nominovaná na Českého lva. Její zatím poslední hlavní filmovou rolí je role matky ve filmu Ženy v běhu. Po hostování v Divadle na Vinohradech, v Realistickém divadle a Divadle Jiřího Wolкера získala své první angažmá v roce 1986 v Městských divadlech pražských. Od roku 1990 hrála 20 let v Divadle na Vinohradech, 9 let v Divadle Ungelt a teď už pátým rokem spolupracuje s divadlem Studio DVA. Věnuje se dabingu, kde mimo jiné nezapomenutelně propůjčila hlas Meryl Streep. V letech 2010 a 2015 získala cenu Františka Filipovského za nejlepší ženský herecký výkon v dabingu. S Radkem Johnem má dceru Barbaru a syna Petra, v roce 2013 se provdala za herce Petra Štěpánka.

květák, cukínu, papriku, řapíkatý celer a vše dáte do pečicí misky, proležete olivovým olejem a hodně posypete provensálským kořením. Promícháte a dáte na 20 minut do trouby, poté všechno znovu promícháte a pečete dalších 10 minut. Nakonec přidáte nakrájená rajčata a znovu všechno promícháte a pečete ještě 10 minut. Dá se jíst i za studena, popřípadě si ji můžete okořenit podle vlastní chuti.

Podle čeho si suroviny vybíráte a nakupujete?





Misery – Zlata Adamovská v roli oddané fanynky a Petr Štěpánek coby obdivovaný spisovatel. Foto: Studio DVA divadlo, Václav Beran

Spoustu potravin už mám vyzkoušených, tak jdu při nákupu na jistotu, a pak hlavně podle toho, na co mám chuť. Taký podle sezónnosti, podle vzhledu ale i podle trvanlivosti. **Jíte často mléčné výrobky? Jaký vztah máte k sýrům a které vám nejvíc chutnají?**

Mám ráda jogurty a sýry. Mléko nepiji skoro vůbec. Sýry naopak miluji, jím je v podstatě denně. Ráno ty měkčí roztíratelné na chleba, večer pak k vínu. Ty tvrdší k bílému, ty zrající k červenému.

Znáte i český dlouhozrající sýr Gran Moravia? Měla jste možnost jej ochutnat?

Určitě, ráda ho nakupuji právě v obchodech La Formaggeria Gran Moravia. U divadla Studio DVA na Václaváku nebo u nás v Dejvicích na Bořislavce.

Váš tatínek byl vyučený cukrář. Předal vám nějaké dobré tipy a triky?

Díky tátovu povolání mohu říct, že jsem měla sladké dětství. V kuchyni to často vonělo vanilkou a marcipánem. Táta pořád pekl nějaké dorty pro široké příbuzenstvo. A já jsem typická „kovářovica kobyly“, jak se říká. Nenaučila jsem se nic. Za prvé mě to moc nebavilo a za druhé táta to uměl nejlíp, tak co bych se mu do toho pletla. Používám jedinou radu. Při pečení štrúdlu nebo čehokoli z listového těsta je nutné vložit pekáč s těstem do rozpálené trouby na 250 stupňů, pár minut nechat péct a teprve pak ztlumit pečení na 170.

Jste rodinný typ, máte dvě dospělé děti s partnery a už dvě vnoučata. Jak to u vás probíhá, když se sejdete u jednoho stolu?

Za prvé ho musím roztáhnout, abychom se

k němu všichni vešli. Je pravda, že takových setkání není moc, scházíme se všichni párkrát do roka, ale když se zadaří a dětem chutná, užívám si to. Když se mi nechce vařit, je pohodlnější sejít se v restauraci, kde si každý vybere jídlo podle své chuti. **Užíváte si roli babičky? Co na ní milujete nejvíc?**

Já říkám, že vnoučata jsou 2 v 1. Na jednu stranu mě setkání s nimi nabíjí, ale na druhou stranu fungují jako vysavač energie, někdy mě totiž pěkně utahají. Zvlášť, když je hlídám celý víkend. Miluji, že mi dávají najvevo svoji lásku a přízeň nepodmíněně. A hlavně miluji ten výskot, když ohlásím, že jim udělám palačinky.

Nesportujete moc ráda, našly by se nějaké pohybové aktivity, u kterých to neplatí?

Jestli se jízďe na kole nebo plavání dá říkat sport, tak v tom případě sportuji. Samozřejmě rekreačně. Jenom kvůli filmu Ženy v běhu jsem začala běhat, ale poslední klapkou tahle moje aktivita skončila. Moc mě tenhle sport nenadchl. Mám ráda svižné procházky, kde se můžu i kochat okolím a přírodou.

Co děláte pro to, abyste si udržela kondici a mladistvý vzhled?

Děkuji za kompliment, ale myslím, že vypadám adekvátně svému věku. Žádná kouzla se sebou neprovádím. Jsem nenapravitelný optimista, takže možná tahle pozitivní energie mě drží nad vodou a nedovolí mi, abych se utápěla v nějakých chmurách.

Líbilo se mi, jak jste prohlásila, že „vrásky jsou mapa světa, která vám utváří osobnost“ s tím, že neholdujete botoxu. Jste srovnaná s faktem, že prostě stárneme a čas se nezastaví?

Naprostý souhlas. To, že v šedesáti nemůžu vypadat na třicet, je jasná věc. A kdo se o to pokouší, bývá většinou směšný. Navíc herečce přináší věk daleko zajímavější role a já bych se o ně dobrovolně nechtěla připravit. **S manželem hrajete na prknech divadla Studio DVA v Kingově Misery, kterou režíroval Ondřej Sokol a která je na scéně už čtvrtým rokem. Tušíte, kolik představení jste spolu odehráli? Jaké to je, potkávat se s mužem na divadelních prknech?**

Jsmo profesionálové a podle toho se na jevišti chováme. Vůbec by mě nenapadlo tahat soukromé problémy na jeviště. S Petrem si

navíc herecky moc rozumíme, takže je to pro nás oba radost spolu hrát, víme, že se na sebe můžeme spolehnout. V Misery jsme na scéně víceméně jen my dva. Já se trochu víc naběhám, to je pravda, ale kdybych neměla dobrého partáka vedle sebe, určitě bych se na představení tolik netěšila. Příští týden nás čeká asi osmdesátá repríza.

Hra Tři grácie z umakartu ve stejném divadle je o dost mladším dílem od stejného režiséra. Jak se ve hře cítíte a jaký má ohlas u diváků?

Tohle představení se u diváků setkalos nečekaným ohlasem, míváme i vyprodáno. Hrají v něm Martu, je to kadeřnice v důchodu a má dospělou dceru, která zápasí s nadváhou, a po třiceti letech se setkávám se svojí sestrou za zvláštních okolností. Je to hořká komedie a naráží se v ní na vážná témata, nevyčtené křivdy a nepřiznané pravdy, vše je zabaleno do humorného hávu. V létě ji budeme hrát i na Letní scéně Vyšehrad.

Na čem dalším teď pracujete?

V divadle nic nového nezkouším, ale chystám se na natáčení filmové romantické komedie a jedné televizní detektivky. Jinak pokračuji i v natáčení Ordinace v růžové zahradě.

Dabujete nebo dabovala jste v poslední době nějakou zajímavou roli?

Dost mě pobavil film s hvězdným obsazením K zemi hled', kde jsem dabovala Meryl Streep. Sarkastickým způsobem se v něm vtipně a přesně ukazuje, co devastuje naši společnost, populismus, hamižnost, rozdělování společnosti. A konec prezidentky, kterou hraje Meryl, byl vskutku překvapivý.

Co je vám momentálně nejbližší – divadlo, dabing, televizní anebo filmová tvorba?

Mám tu výhodu, že díky nabídkám přirozeně přecházím od jednoho oboru k druhému, a to mě baví nejvíc. Vždycky mne ale zajímá téma, scénář a režisér. To je pro mne rozhodující.

Zmínila jste, že by vás lákalo něco i zrežírovat. Dostává tento plán konkrétnější podobu?

Máte pravdu, jednu chvíli jsem o tom uvažovala, ale řekla jsem si: „ševče, drž se svého kopyta“. Navíc mám pořád dost hereckých nabídek, takže zůstanu raději u nich.

Vypadáte stále spokojeně a šťastně.

Vzpomeňte, co vám nedávno udělalo velkou radost?

V únoru, když svítlo slunce a bylo 15 stupňů nad nulou. Takovou zimu bych brala každý rok. **A na co se v blízké době nejvíc těšíte?**

No přece na to léto!

Naši prodavači vaří

Naši prodavači vám rádi poradí s výběrem a použitím ingrediencí v kuchyni při každé návštěvě La Formaggeria Gran Moravia. Prostřednictvím této nové rubriky se s vámi rádi podělí také o své recepty a kuchařskou dovednost. Jako první pro vás recept vybrali a upekli kolegové z La Formaggeria Gran Moravia v Brně na Zelném trhu – Helena Černá a Robert Varačka. V jejich receptu hraje hlavní roli ricotta a smetana z naší sýrárny.



MANDARINKOVÝ DORT S RICOTTOU

DOBA PŘÍPRAVY CCA 45 MINUT, 10 PORCÍ

Suroviny:

Dort: 5 vajíček • 5 lžic horké vody • 180 g cukru krupice • 200 g hladké dortové mouky • 1 lžička prášku do pečiva • lžice holandského kakaa • nastrohaná kůra z jedné mandarinky

Krém: 500 g ricotty 🍷 • 3 lžice moučkového cukru • 200 ml smetany ke šlehání 🍷 • kůra a šťáva ze dvou až 3 mandarinek • 1 vanilkový lusk nebo 1 lžička vanilkového extraktu • 5 g želatiny • 100 g nasekaných pistácií

Na zdobení: • 2 mandarinky • nahrubo nasekané pistácie



Příprava:

- Připravíme si troubu na pečení na 180 °C.
- Dortovou formu, ideální s odnímatelným bočním dílem (aby šel dort po vychlazení snadno vyjmout) o průměru 25 cm vyložíme pečicím papírem.
- Celá vejce vyšleháme do pěny. Přidáváme horkou vodu a pokračujeme ve šlehání. Postupně přidáváme do vyšlehané směsi cukr a šleháme cca 5 minut.
- V misce smícháme mouku s práškem do pečiva a zlehka spojíme s vajíčkovou směsí. Na závěr přidáme nastrohanou kůru z mandarinky.
- Těsto vlijeme do dortové formy a pečeme v rozeřtáté troubě 25–30 minut při 180 °C.
- Upečený korpus necháme vychladnout a poté rozřízneme na dva stejné díly.
- Pokud dort při pečení vytvoří „čepičku“ neodkrojujeme ji, ale ponecháme. Při zdobení nebude ničemu vadit.
- Připravíme si krém: želatinu zalejeme troškou studené vody a ponecháme stranou, aby nabobtnala.
- Zahřejeme smetanu, přidáme nabobtnalou želatinu a mícháme, dokud se želatina nerozpustí.
- Ricottu a cukr smícháme a šleháme elektrickým šlehačem, postupně přidáme smetanu se želatinou a opatrně přidáváme šťávu a kůru z mandarinek, vanilkový lusk



nebo extrakt. Mícháme, dokud se vše nespojí. Nakonec zlehka vmícháme nasekané pistácie.

- Vychladlý spodní díl upečeného dortu vložíme zpět do dortové formy (korpus můžeme ještě pokapat šťávou z mandarinky) a natřeme všechen krém. Druhý díl položíme na krém a zlehka přimáčkneme. Poté, vložíme dort do ledničky asi na 3–4 hodiny, aby ztuhl.
- Vychlazený dort vyjme z formy, zlehka poprášíme moučkovým cukrem a ozdobíme nakrájenými mandarinkami a pistáciemi, případně ozdobíme hoblinkami z bílé a tmavé čokolády.





Tvaroh: mléčný výrobek na jaro

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

Tvaroh je součástí tradice, která spojuje téměř všechny země světa: tradice měkkých a čerstvých sýrů. Každá kultura, součástí jejíhož vývoje bylo a je pastevectví, má svůj sněhobílý sýr jemný jako mléko. V Itálii je to čerstvá ricotta, ve Švýcarsku Bloder, na Novém Zélandu Cottage cheese, v anglosaských zemích Quark. Myšlenka je ale stále stejná: zpracovat mléko na výrobek s pevnější konzistencí a přitom zachovat všechny jeho charakteristiky čerstvosti. Tento druh sýru má v kuchyni opravdu nespočet způsobů využití hlavně díky jemné chuti a typu konzistence, které se hodí pro nejrůznější

druhy zpracování. Můžete ho použít do slaných receptů, jako jsou quiche, náplně nebo omáčky na těstoviny, a do těch sladkých, ať už půjde o koláče, krémy či zákusky. Skvěle ale chutná také samotný. Nechte se proto inspirovat a vyzkoušejte ho jak ve studené, tak v teplé kuchyni.

Na stole: jak si ho vychutnat

Tvaroh je lahodný jen tak samotný nebo jednoduše ochucený olejem, solí a pepřem. Můžete k němu přidat také mix nasekaných čerstvých bylinek, česnek, červenou papriku nebo feferonku. Ve sladkém pojetí ho můžete kombinovat s medem, marmeládami či kousky čerstvého ovoce. Vždy jej z ledničky vyjměte alespoň půl hodiny předem, aby mohl pěkně rozvinout své mléčné tóny. Nedělejte si starost, pokud se u tvarohu objeví trochu syrovátky: je znakem čerstvosti a je to zcela přirozený jev.

V kuchyni: od prvních chodů po moučník

Vynikající je k ochucení těstovin – stačí ho zpracovat vidličkou a naředit trochou vody z vaření těstovin. Skvělý je i do sytějších omáček k masu, svou jemnou chutí vylepší přílohy a dodá jim punc čerstvosti. Navrch získává také při pečení, a to jak ve slaných receptech, třeba v koláči z listového těsta s tvarohem a špenátem nebo na pizze, tak v těch sladkých. S jeho pomocí připravíte opravdu výtečné dorty, plumcáky, koláče, obohatíte čokoládové recepty, připravíte jemné krémové dezerty nebo neobvyklou verzi cheesecaku.



5 receptů, které určitě vyzkoušejte



V míse vidličkou rozpracujte 450 g tvarohu. Přidejte 60 g cukru (můžete nahradit medem) a lžičku mleté skořice. Pomocí šlehače nebo intenzivním ručním mícháním vypracujte krém. Pro zjemnění přidejte trochu mléka. Výsledný krém rozdělte do čtyř pohárků a dejte na hodinu do ledničky. Na závěr poprašte skořicí a podávejte.

■ SLADKÉ SMAŽENÉ FRITELLE

Recept pro 4 osoby, který je hotový za 15 minut. Připravte si těstíčko: v misce vyšlehejte jedno vejce s 50 g mouky. Přidejte špetku soli, 2 lžice cukru a lžici sladkého bílého vína. Z tvarohu vytvarujte kuličky a obalte je v těstíčku. Smažte v hluboké pánvi v dostatečném množství oleje. Usmažené kuličky dejte okapat na papírovou utěrku a pak poprašte moučkovým cukrem. Podávejte ještě teplé.

■ GNUDI NA ŠALVĚJOVÉM MÁSLĚ

Gnudi jsou receptem typickým pro toskánský venkov, sytým, rustikálním, jednoduchým a skutečně ryzím. Jde o určitý druh raviol, ale bez těsta. Jde o velké, více či méně protáhlé kuličky, které se vaří jen pár minut, podobně jako gnocchi. Následující recept je pro 4 osoby a bude hotový za 20 minut. Povařte 500 g špenátu a pak ho slijte a na chvíli dejte na pánev s olejem a stroužkem česneku. Mezitím dejte vařit vodu. Hotový špenát dejte vychladnout do mísy a přidejte k němu 250 g tvarohu, jedno vejce, špetku soli a muškátového oříšku a vše dobře promíchejte. Přidejte 80 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a 50 g hladké mouky a opět promíchejte. Nastal čas připravit gnudi: vždy z trochy těsta v ruce vytvořte podlouhlé kuličky o něco větší než gnocchi. Obalte je v mouce a položte na velký talíř. Na pánvi rozpustěte máslo s několika lístky šalvěje. Gnudi vařte ve vodě, dokud nevyplavou, pak je slijte a přesypte na pánev k šalvějovému máslu. Krátce na pánvi promíchejte a servírujte horké.

■ ŠUNKOVÁ POMAZÁNKA S PISTÁCIEMI

Šunka prosciutto cotto, tvaroh a pistácie jsou základem pro výbornou a zároveň jednoduchou pomazánku, kterou využijete jako předkrm či k aperitivu. Připravit ji můžete i na poslední chvíli. Šunku můžete nahradit uzeným lososem nebo klasicky po italsku mortadellou. Nakrájejte asi stogramový plátek šunky prosciutto cotto na kostičky a rozmixujte s hrstí vyloupaných pistácií a pár kapkami brandy do krému. Do mísy ke krému přidejte vaničku tvarohu a s pomocí mléka na naředění ručně míchejte, až vznikne kompaktní pomazánka. Na závěr dle chuti osolte a dejte do lednice až do chvíle použití.

■ PIZZA SE SUŠENÝMI RAJČATY, OLIVAMI A ANČOVIČKAMI

V míse smíchejte 350 g tvarohu s 50 g čerstvé smetany, se solí a pepřem. Vezměte korpus na pizzu a rozetřete na něj 2 lžice rajčatové passaty a trochu oleje. Dejte do trouby a nechte péct, až bude pizza téměř hotová. Vyjměte ji, naneste na ni tvarohový krém a kousky nakládaných sušených rajčat a dejte dopéct. Před podáváním na pizzu ještě rozprostřete několik kousků ančoviček a 80 g oliv bez pecky. **Připadá vám použití tvarohu na pizzu nezvyklé? Nezapomeňte, že pizza je také určitý druh chlebového těsta a lze ji ochutit téměř vším. Vždy je ale důležité jednotlivé ingredience vzájemně správně nakombinovat.**

■ TVAROHOVÝ KRÉM SE SKOŘICÍ

Máte chuť na lehký dezert s jednoduchou přípravou? Tvarohové krémy jsou skvělou volbou i ve chvíli, kdy potřebujete rychle připravit dezert pro přátele. Následující recept je pro 4 osoby, příprava zabere 20 minut, ke kterým připočtete ještě hodinu na vychlazení v lednici.



8. ročník umělecké ceny ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE



Vítěz 8. ročníku ceny Matteo Massagrande – Bevadoro

Vítězem již 8. ročníku umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori – Brazzale a nejkrásnějším italským obrazem roku 2021 je dílo Bevadoro od Mattea Massagrandeho.

Již poosmé byl počátkem ledna porotou umělecké ceny Eccellenti Pittori – Brazzale vyhlášen nejhezčí obraz namalovaný v Itálii v předchozích 12 měsících. Pro rok 2021 se jím stalo dílo nazvané Bevadoro od padovského rodáka Mattea Massagrandeho. Zobrazuje interiér vily nacházející se ve stejnojmenné oblasti Benátska, zachycený poetickým pohledem umělce, který ho zvětšil složitou,

téměř alchymistickou technikou za použití tempery, olejové pryskyřice, akrylu a práškových pigmentů na desce. Vítězný obraz vzešel ze dvanácti finalistů, obrazů vytvořených v posledních 12 měsících, publikovaných na webu Eccellenti Pittori a následně vybraných coby nejrepresentativnější zástupci současné malířské produkce v Itálii. „Massagrande je Mistrem pokojů, Il Maestro delle Stanze.

Umělecká cena

ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE je jedinou italskou uměleckou cenou, která se věnuje výhradně malířství, jedinou, o níž rozhodují nikoli osoby z oboru povolání, ale milovníci krásy. Svoboda kvalifikované, ale zároveň nezinteresované poroty, neexistence diskriminujících parametrů týkajících se věku, stylu, curricula či absence zápisného, to vše umožňuje nabídnout co nejuplněnější přehled té nejlepší současné malířské produkce v Itálii. Na samotné soutěžní obrazy jsou kladeny v zásadě dva hlavní požadavky: musí jít o italskou malbu a musí se jednat o dílo žijících umělců. Umělecká cena Eccellenti Pittori – Brazzale byla založena významným italským kritikem a novinářem Camilem Langone ve spolupráci se sýrařskou skupinou Brazzale v roce 2014. Projekt webových stránek www.eccellentipittori.it pravidelně představuje současnou italskou malbu široké veřejnosti a je tak považován za skutečný deník živého italského malířství.

Autor vítězného díla

MATTEO MASSAGRANDE (*1959), rodák z Padovy, malíř, rytec, velký znalec dějin umění a starodávných malířských technik, vystavuje už od mládí. V posledních letech měl výstavy v Budapešti, Lublani, Londýně, Barceloně, Madridu, Bejrútu, Hongkongu, Tchaj-peji, Soulu, New Yorku, San Francisku či v Melbourne. Je jedním z nejznámějších italských malířů v zahraničí.

VIII

PREMIO
ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE



Marta Sfori, Air. 200 x 140 cm, 2021



Giovanni Iudice, È quasi sera. 170 x 120 cm, 2021



Giovanni Gasparro. Il cantautore. Ritratto di Giovanni Caccamo. 90 x 70 cm, 2021



Roberto Chessa, The green saviour. 100 x 70 cm, 2021

Vítězové ceny

- 2014: „Quum Memoranda“, autor Giovanni Gasparro (*1983)
- 2015: „Venezia Stabat Mater“, autor Tommaso Ottieri (*1971)
- 2016: „Noi, Vittorio Sgarbi“, autor Rocco Normanno (*1974)
- 2017: „Il Corpo squisito“, autor Nicola Samori (*1977)
- 2018: „Judith“, autor Nicola Verlato (*1965)
- 2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)
- 2020: „Colosseo“, autor Mauro Reggio (*1971)
- 2021: „Bevadoro“, autor Matteo Massagrande (*1959)



Valentina D'Amato, Bez názvu. Série Vespro. 70 x 50 cm, 2021



Bernardo Siciliano, Thanksgiving. 264 x 198 cm, 2021





3 ingredience k přivítání jara

Dvanáct jednoduchých receptů, od předkrmů po dezerty, s velmi krátkým nákupním seznamem pro každodenní pestrou kuchyni, které dokážou překvapit chutí a jednoduchostí.



PŘEDKRMY & APERITIV

1. Chipsy z pecorina, sušených rajčat a oregana

Potřebujete: 150 g zralého pecorina, lžičku oregana, 4 sušená rajčata.

Postup: Pecorino nastrouhte, rozdělte na hromádky na dobře roze-
hřátou nepřilnavou pánev spolu s nadrobno nakrájenými sušenými
rajčaty. Jakmile začnou zlátnout, posypte je oreganem, otočte a pečte
ještě 1 minutu. Nechte vychladnout a podávejte.

2. Pěna z mortadelly a pistácií

Potřebujete: 100 g mortadelly, 100 g ricotty, 30 g vyloupaných pistácií.

Postup: Plátky mortadelly nakrájejte na kousky a poté rozmixujte
spolu s pistáciemi, dokud nezískáte homogenní směs. Přendejte ji
do velké misky, přidejte ricottu a zpracujte. Jakmile získáte měkkou
a dobře promíchanou směs, dle potřeby dochutte solí. Pěnu podá-
vejte ihned nebo ji až do okamžiku podávání uchovávejte v lednici.
Tento jemný a lahodný krém je výborný k namazání na jednohubky
nebo tousty z horkého chleba nebo jako náplň do slaných bigné
z odpařovaného těsta.

3. Slaný čokoládový popcorn

Potřebujete: 100 g čokolády, 100 g hotového popcornu, 20 g slaného másla.

Postup: Čokoládu vložte do misky, přidejte máslo
a přibližně 3 minuty rozpouštějte ve vodní lázni.
Míchejte, dokud čokoláda nebude mít krémovou
konzistenci. Rozpuštěnou čokoládu nalijte na pop-
corn, promíchejte a nechte vychladnout na poko-
jovou teplotu. Zamíchejte, nasypete do misky a váš
čokoládový popcorn je připraven k mlsání.

4. Rolky z pancetty, ananasu a banánu

Potřebujete: 10 tenkých plátků pancetty, 5 kousků ananasu a 5 plátků banánu.

Postup: Troubu předehřejte na 180°. Nakrájejte
ovoce a zabalte ho do pancetty. Rolky položte
na plech a pečte v troubě 10 minut.

PRVNÍ CHODY

5. Špagety cacio e pepe

Potřebujete: 320 g špaget, 200 g sýru pecorino romano, 2 lžičky celého černého pepře.

Postup: Nejprve v hmoždíři najemno rozdrťte
kuličky pepře. Do mísy nastrouhte sýr a smíchej-
te ho s pepřem. Ve vroucí osolené vodě uvařte
špagety. Do mísy s pecorinem přidejte pár lžic
vody z vaření těstovin a rozmíchejte, abyste získali
jemný krém. Scedte špagety, přendejte je do mísy
se sýrem a pečlivě promíchejte. Podávejte horké
zakápnuté extra panenským olivovým olejem.

6. Těstoviny s olivovým krémem

Potřebujete: 320 g krátkých těstovin, 100 g krému z černých oliv, 40 g strouhaného sýru Gran Moravia.

Postup: Těstoviny uvařte v dostatečném množství
osolené vroucí vody, scedte je uvažené „al dente“
a ochutte krémem z oliv, který jste zjemnili
troškou vody z vaření těstovin. Posypte sýrem
Gran Moravia, dobře promíchejte a podávejte
zakápnuté extra panenským olivovým olejem.

DRUHÉ CHODY

7. Omeleta s cibulí

Potřebujete: 4 vejce, 2 cibule, 2 lžice extra panenského olivového oleje.

Postup: Cibuli nakrájejte nahrubo a na mírném
ohni ji orestujte na extra panenském olivovém
oleji. V misce rozšlehejte vejce, přidejte cibuli
a ochutte solí a pepřem. Směs vložte do roze-
hřáté pánve a smažte pod pokličkou. Jakmile
začne omeleta tuhnout, pomocí obracečky ji
pevně zarolujte.

8. Křupavý koláč z pečených brambor

Potřebujete: 1 a 1/2 kg brambor, 2 malé cibule, čerstvý rozmarýn.

Postup: Cibuli nakrájejte na plátky. Očištěné
brambory oloupejte a nakrájejte opět pomocí
mandoliny na tenké plátky. Poté je dejte
do mísy, osolte a opepřete. Plátky brambor
střídavě s cibulí naskládáte svisle do kulatého
pekáče vymazaného olejem. Nakonec přidejte
sůl, pepř, extra panenský olivový olej a nasekaný
čerstvý rozmarýn. Pečte přibližně 90 minut
v troubě vyhřáté na 180°, dokud brambory
nezezlátanou a nebudou křupavé.

DEZERTY

9. Kaštanové semifreddo

Potřebujete: 400 g čerstvé smetany, 100 g kondenzovaného mléka, 4 lžice kaštanového krému.

Postup: Ve velké míse pečlivě smíchejte
kaštanový krém s kondenzovaným mlékem.
Ze smetany vyšlehejte tuhou šlehačku
a přidejte ke směsi, ingredience promíchejte.
Semifreddo nalijte do formy a před podáváním
nechte asi 6 hodin v mrazáku.

10. Ořechový koláč

Potřebujete: 4 vejce, 230 g ořechů, 200 g krupicového cukru.

Postup: Nejprve v mixéru namelte vlašské
ořechy až téměř na mouku. Oddělte žloutky
od bílků a dejte do dvou různých misek. Troubu
předehřejte na 180° a formu o průměru přibližně 20 centimetrů vyložte pečicím papírem.
Žloutky ušlehejte s cukrem do nadýchané pěny.
Přidejte namleté ořechy a jemně promíchejte,
až budou v těstu zcela zapracované. Z bílků
za pomoci špetky soli vyšlehejte tuhý sníh
a stěrkou ho po troškách přidávejte do zbývajcí
směsi. Sníh vmíchejte jemně vždy odspodu
nahoru, aby se směs nerozpadla. Těsto nalijte
do formy a pečte přibližně 35 minut. Pomocí
špejle zkontrolujte, že je koláč upečený. Před
vyklopením z formy a podáváním nechte
vychladnout.



11. Citrónová pěna

Potřebujete: 200 ml čerstvé smetany, 70 g moučkového cukru, citron.

Postup: Smetanu s cukrem dejte do misky
a vyšlehejte do pevného krému. Přidejte
nastrohanou kůru a šťávu z jednoho citronu
a jemně míchejte, aby se ingredience dobře
spojily. Pěnu dejte do 4 pohárků, ozdobte
troškou nastrohané kůry a před podáváním
nechte v lednici hodinu odpočinout.

12. Nocciolotti

Potřebujete: 380 g krému Nocciolata, 150 g hladké mouky 00, 1 vejce o pokojové teplotě.

Postup: Pomocí elektrického mixéru v misce
zpracujte 180 gramů Nocciolaty a vejce
do homogenní směsi. Přidejte prosátou mouku,
těsto znovu zpracujte, dokud se nespojí,
a poté nechte 20 minut odpočinout v lednici.
Je čas připravit Nocciolotti. Lžící nabírejte
malé množství těsta, rukama vytvarujte oříšky
a dejte je na plech vyložený pečicím papírem.
Pomocí konce vařečky vytvořte uprostřed oříšků
důlek. Sušenky pečte v troubě předehřáté
na 160° asi 15 minut. Vyjměte z trouby a nechte
vychladnout na dortové mřížce. Zbytek
Nocciolaty přendejte do cukrářského sáčku
a do každé sušenky naaranžujte trošku krému.



Ke grilu! Sezóna začíná

Taky už se nemůžete dočkat, až zahájíte novou grilovací sezónu? My jsme připraveni a přinášíme vám několik tipů, jak snadno, rychle a chutně s grilováním začít hned při nejbližší příležitosti.



Základ:

- **pšeničná placka piadina** – můžete ji nejprve z obou stran ogrilovat a pak ji naplnit uzeninami, sýry a čerstvou zeleninou, nebo ji grilujete už přímo s uzeninou a se sýrem, který se v ní pěkně rozpustí
- **polenta** – asi 1 cm vysoké plátky polenty ogrilujte z obou stran, podávejte ke grilovanému masu či zelenině

Maso:

- **italská klobáska salsiccia** – jednoduše z obou stran ogrilujte
- **italská pancetta** – plátky pancetty arrotolata ogrilujte samostatně a pak je položte na ogrilované maso nebo vložte do burgeru či do piadiny



Sýry:

- **Grilami hraje prim** – při grilování se neroztéká a pěkně drží tvar. Plátky ogrilovaného sýru podávejte s čerstvým zeleninovým salátem nebo jím naplňte váš cheeseburger
- **plátky sýrů provolone a scamorza** – pařené sýry ve formě plátků se skvěle hodí při grilování na plátky masa nebo do burgerů

Čím ochutit:

K dochucení grilovaného masa, piadiny či burgeru můžete použít ochucené maslo Burro Fratelli Brazzale, cibulový či feferonkový džem, krém z octa balsamico, nebo zvolit z celé řady italských omáček a zeleninových krémů. Fantazii se meze nekladou.

KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

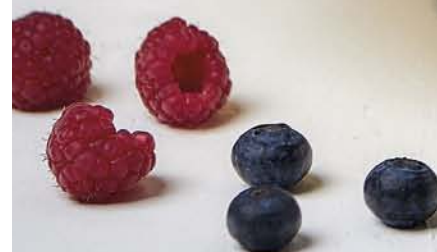
Dort s mascarpone

Suroviny:

těsto: 230 g hladké mouky
• 230 g cukru krupice • 230 g změkklého másla  • 4 vejce • 1 kypřicí prášek
• 1 vanilkový cukr • mléko 
krém: 250 g mascarpone 
• 250 g čerstvé smetany
• 70 g moučkového cukru
na ozdobení: čerstvé ovoce

Příprava:

Šlehačem vyšlehejte změkklé maslo s cukrem do pěny. Postupně vmíchejte vejce, vanilkový cukr, mouku a kypřicí prášek. Pokud je těsto příliš husté, přidejte trochu mléka. Dortovou formu o průměru 20 cm vytřete máslem a vysypte moukou. Vlijte do ní těsto a pečte při 180 stupních asi 40 minut. Upečení zkontrolujte špejlí. Upečený korpus vyjměte z formy a nechte vychladnout. Poté ho horizontálně rozkrojte na tři pláty. Připravte si krém: pomalu šlehejte mascarpone spolu se smetanou a moučkovým cukrem, postupně přidávejte rychlost, až budete mít nadýchaný krém. Spodní plát korpusu zlehka potřete mlékem a naťrete na něj třetinu krému. Přiklopte druhým plátem, opět potřete mlékem, naneste krém a nakonec přiklopte horním plátem. Na něj naneste zbylý krém a vše ozdobte kousky čerstvého ovoce.



Cuketové závitky



s rukolou a sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):

4 malé cukety • 300 g cherry rajčat
• 125 g rukoly • 200 g sýru Il SalatO nebo scamorza affumicata 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Cukety dobře omyjte a odkrojte konce. Podélně je nakrájejte na tenké plátky. Rozehřejte gril a plátky cukety na něm z obou stran ogrilujte. Sýr nakrájejte na kostičky, cherry rajčátka na malé kousky, rukolu dobře omyjte a osušte. V míse smíchejte sýr, rajčata a rukolu a náplň naneste na ogrilované plátky cukety. Plátky zarolujte do závitků, pokapejte olejem a dochuťte solí a pepřem. Před servírováním nechte chvíli odpočinout v lednici.

Risotto na sýru tomino

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g rýže na risotto 🍷 • 2 červené cibule
• 2 sýry tomino (1 balení) 🍷 • 1 sklenka červeného vína 🍷 • 40 g másla 🍷
• zeleninový vývar • sůl 🍷, pepř

Příprava:

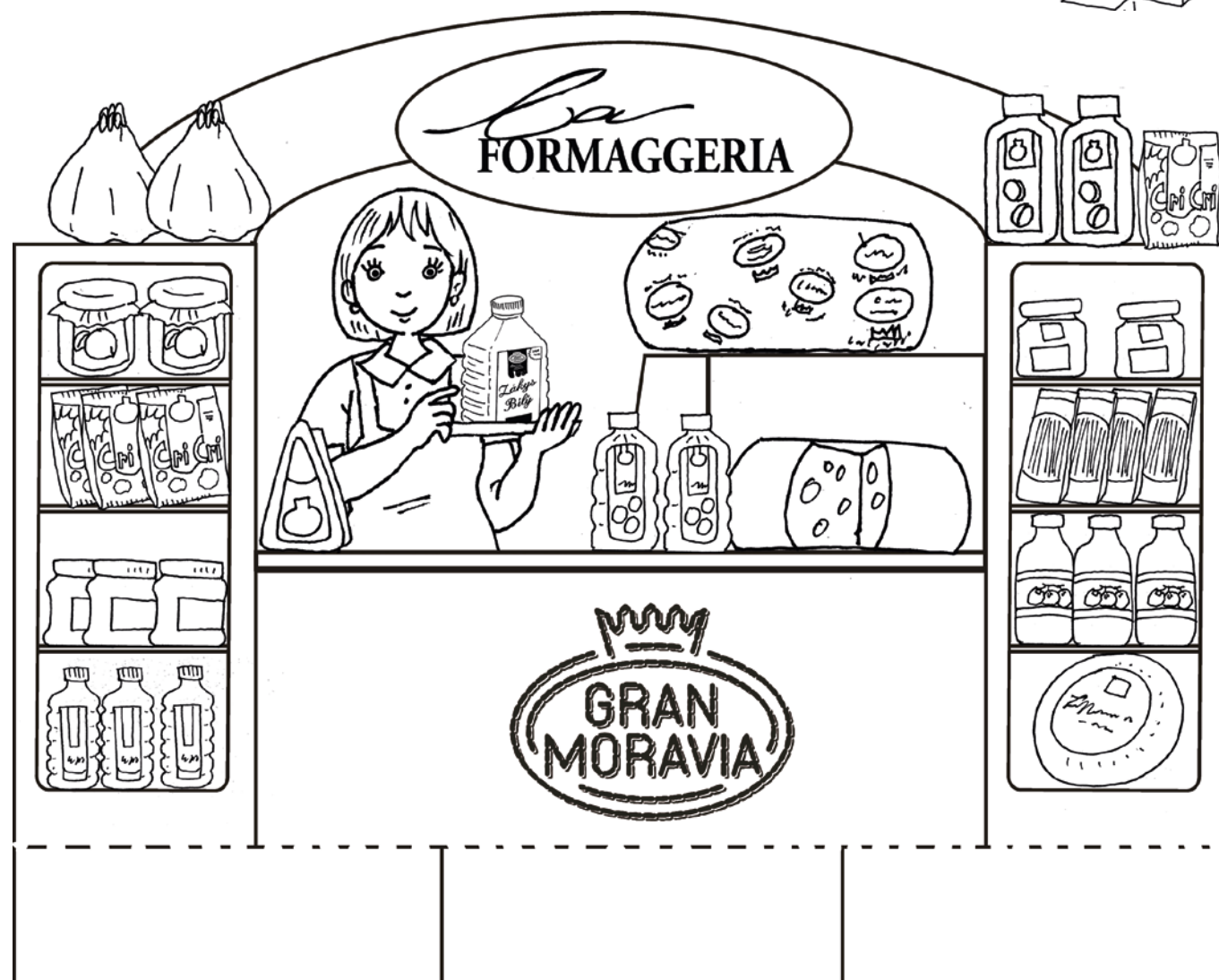
Cibuli najemno nakrájejte a osmahněte ji na másle. Osolte a opepřete a po 5 minutách zalijte vínem. Nechte ještě pár minut vařit a poté přidejte rýži. Chvilí nechte restovat a poté postupně začněte přilévat zeleninový vývar tak, jak se bude vstřebávat, až bude rýže uvařená. Sýry tomino podélně rozkrojte na dvě kolečka, krátce je na nepřilnavé pánvi opečte kůrkou dolů a poté je dejte na talíř. Na každé kolečko položte hotové risotto a podávejte.



La FORMAGGERIA dětem

Vlastní obchod – omalovánka a vystřihovánka

Vybarvi a vystřihni si svůj vlastní obchod. Přeložením spodního pásku si prodejní pult poté můžeš postavit na stůl či poličku.



Výlet na gondole

Emil s Klárkou si vyjeli na gondole. Ztratili se však a teď neví, jak se dostat zpátky za ostatními kamarády. Pomůžeš jim najít správnou cestu zpět?



Vybarvi si duhu

Vezmi si voskovky a zkus vymalovat vlastní duhu. Můžeš si ji potom vystříhnout a nalepit na okno. Věděli jste, že duha se objeví, když těsně po dešti vykoukne slunce? Třeba budeš mít štěstí a zahlédneš ji na vlastní oči.



VOCABOLARIO: PRIMAVERA



- jaro = primavera
- jídlo = cibo
- bageta = baguette
- sýr = formaggio
- šunka = prosciutto
- máslo = burro
- salát = insalata
- nápoj, pití = bevanda
- cesta = strada
- strom = albero
- plněná bageta = panino
- řidička = autista

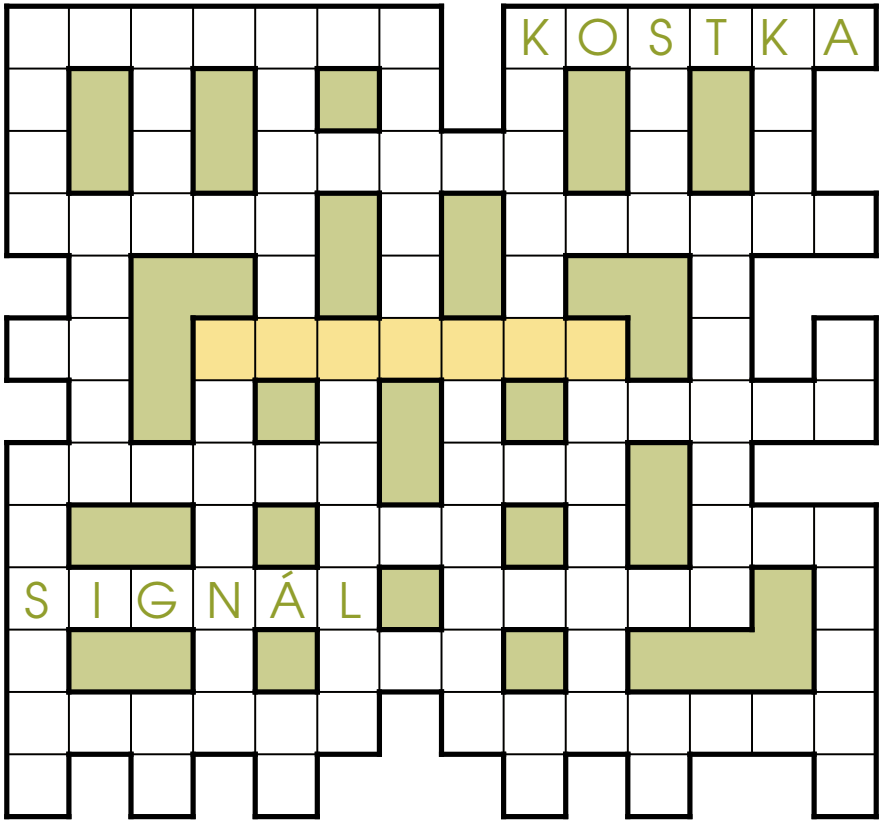
KRIS-KROS

Otázka: Ve kterém italském městě se koná největší světový veletrh knih pro děti a mládež?

- | | |
|------------------|-------------------|
| 2 písmena | 6 písmen |
| CHE | KARTON |
| CHI | KOLENO |
| LA | KOSTKA |
| NE | KRTINA |
| TÚ | PASEKA |
| ZŠ | PATRON |
| | RAMENO |
| | SIGNÁL |
| | TETŘEV |
| 3 písmena | 7 písmen |
| END | AUTÍČKO |
| KŮL | AUTOKAR |
| OKA | BERÁNCI |
| PĚT | GEPARDI |
| | IZOLACE |
| | LINOLEA |
| | ŘIDIČKA |

- 5 písmen**
- LEMUR
 - LÍMEC
 - MUŠLE
 - RUČKA
 - UDICE
 - ULITA

tajenka: BOLOGNA



Tohle že je kytka? Ale kde má okvětní listy?
Určitě bude potřebovat tvou pomoc. Zkusíš jí přidat okvětní
lístky pomocí těstoviny, která se jmenuje fusilli?



Sepiš si vlastní nákupní seznam. Ušetříš ti to spoustu práce, až příště vyrazíš do obchodu. Anebo jej můžeš předat dospělým, aby ti koupili, na co máš zrovna chuť.



Suroviny (pro 4 osoby): 40 g najemno
nastrouhaného sýra Gran Moravia 🏠
• 2 lžice jemné krupičky • 4 vejce • 4 velké
listy mangoldu • 1 pórek • 1 litr kuřecího
vývaru • olivový olej 🏠 • muškátový oříšek
ke strouhání • sůl 🏠, pepř

Do mísy dejte nastrouhaný sýr Gran Moravia a půlku nastrouhaného muškátového oříšku, potom přidejte krupičku a vyklepněte vejce. Osolte, opepřete a směs prošlehejte. Stonky mangoldu nakrájejte na jemné plátky a listy natrhajte na kousky. Pórek nakrájejte na kolečka a lehce orestujte na troše olivového oleje. V hrnci prohřejte vývar, přidejte mangold a orestovaný pórek a uveďte jej do mírného varu. Vývarem michejte a směs z mísy přidejte do vývaru a několik minut povařte. Polévku rozlejte do misek a zakapejte trochou olivového oleje.



s ricottou
a prosciutto
crudo

Suroviny (pro 4 osoby):

- olivový olej 🍷 • 250 g ricotty 🍷
- chléb na opečení, 15 plátků
- prosciutto crudo 🍷 • čerstvá bazalka na ozdobení • sůl 🍷, pepř

Příprava:

Ricottu zakápněte olivovým olejem, podle chuti osolte a opepřete. V toustovači, na grilu či v troubě opečte krajíce chleba, na které ochucenou ricottu naneste. Každý chléb ozdobte šunkou prosciutto crudo a čerstvou bazalkou.





Bramborové gnocchi

se sýrovou omáčkou

Suroviny (pro 3–4 osoby):

- 1 balení bramborové gnocchi (500 g) 🍴
- 1 dcl mléka 🍴 • 100 g sýra Gran Moravia
- + na posypání 🍴 • 100 g sýra gorgonzola 🍴 • 100 g sýra fontal 🍴
- 100 g mascarpone 🍴 • sůl 🍴, pepř

Příprava:

V hrnci zahřejte mléko, poté přidejte nastrouhaný sýr Gran Moravia, nakrájenou gorgonzolu a sýr fontal a mascarpone. Míchejte, až se sýry rozpustí, poté omáčku přidejte do uvařených gnocchi a můžete podávat. Na talíři gnocchi posypte strouhaným sýrem Gran Moravia.

Salát se sépiemi

Suroviny

- (pro 4 osoby): 500 g malých sépií • olivový olej 🍴 • 6 ks ančoviček 🍴
- 30 g kaparů 🍴 • 1 šalotka najemno nakrájená
 - 1 stroužek česneku • chilli paprička • 5 cherry rajčat nakrájených na čtvrtky • trochu šťávy z citronu • vinný ocet • sůl 🍴, pepř

Příprava:

Do hrnce s osolenou vodou přidejte 3 lžice vinného octa a sépie povařte cca 3 hodiny. Poté na pánvi rozehejte olivový olej, přidejte ančovičky, kapary a najemno nakrájenou šalotku, dále česnek a chilli papričku. Vše pár minut orestujte a přidejte uvažené sépie a restujte další 3 minuty. Do směsi přidejte nakrájené cherry rajčata, trochu olivového oleje a zakapejte citronem. Dozdobit můžete listky bazalky. Podávejte s pečivem focaccia či ciabatta.



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
Novobránská 4, Brno
e-mail: info@castellana.cz
rezervace: 774 421 400
www.castellana.cz



Kdo ji dobře, žije dobře

Prosecco

Co odlišuje Prosecco a Prosecco Superiore? Jak zvolit mezi Brut a Extra Dry? Proč Cartizze stojí více? Přinášíme 10 zajímavostí, které jste o Proseccu možná nevěděli.



10x ZBLÍŽKA

1. PROSECCO JE MĚSTO

Ač jsou dnes Benátsko a provincie Treviso považovány za vlast Prosecca, původ tohoto vína je jinde. Je třeba ho hledat blízko Terstu, kde dodnes existuje městečko Prosecco. V této oblasti se už ve 14. století pěstovala vinná odrůda, ze které se víno vyrábí.

2. PROSECCO NENÍ NÁZEV ODRŮDY

Prosecco tedy za svůj název vděčí městečku, v jehož dějinách vzniklo. Název tak neidentifikuje vinnou odrůdu: hrozny, ze kterých se vyrábí, jsou odrůdy Glera.

3. PROSECCO JE ŠUMIVÉ VÍNO, A NEJEN TO

Prosecco je především šumivé víno vyráběné metodou Martinotti (nazývanou také Charmat) pomocí druhotného kvašení vína, které probíhá v autoklávu (velká ocelová nádoba). Existují ale i jiné druhy Prosecca. Může to být šumivé víno vyrobené klasickou metodou, tedy druhotným kvašením v lahvi jako šampaňské. Může být perlivé (Frizzante), tedy víno s bublinkami, ale nižším tlakem. Může být i Colfondo (neboli sur lie), tedy s opětovným kvašením v lahvi na kvasnicích a tudíž zakalené. A nakonec může být i tiché, bez bublinek.

4. KROMĚ GLERY I NĚCO NAVÍC

Prosecco se vyrábí z alespoň 85 % odrůdy Glera. Každý výrobce ji pak dle vlastního stylu může doplnit do cuvée s maximálně 15 % jiných odrůd schválených směrnicí: jsou to Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio nebo Pinot nero zpracované na bílé víno.

5. ROZDÍL MEZI DOC A DOCG

Prosecco není vždy stejné. Existuje pyramida rozlišující mezi DOC (Denominazione di origine controllata) a DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita). První kategorie se dělí na tři: Prosecco DOC Treviso, Prosecco DOC Trieste a obecné DOC, které pokrývá výrobu ze 7 provincií (Vicenza, Padova, Benátky, Belluno, Pordenone, Udine a Gorizia). Pak máme Prosecco Superiore DOCG, které se dělí na dvě: to z Conegliano Valdobbiadene a to z Asola, což jsou obce v kopcích provincie Treviso.

6. PROČ CARTIZZE STOJÍ VÍCE?

Mezi kopečky, kde vzniká Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, existuje jedna speciální oblast nazvaná Cartizze. Jedná se o 107 hektarů vinic spadajících pod obec Valdobbiadene. Je to magické místo, kde se díky jedinečnému mikroklimatu a půdě rodí ty absolutně nejlepší hrozny odrůdy Glera. A právě z těchto hroznů vzniká Cartizze, ta nejceněnější podoba Prosecca.

7. KAŽDĚMU PROSECCO V JEHO STYLU

Extra Dry, Dry, Brut, Pas Dosé a ještě další: existuje mnoho stupňů „sladkosti“, kterými se bublinky mezi sebou liší. Ty hlavní, které je dobré mít u Prosecca na paměti, jsou: Extra Brut, tedy skutečně velmi suché; Brut, což je suchá typologie, která je dnes asi nejvíc v módě díky mnohostrannosti svého použití; Extra Dry, jemnější a tradičnější, skvěle se hodí jako aperitiv; Dry, nejsladší verze (hodně rozšířená u Cartizze), bublinky vhodné ke sladkému suchému pečivu nebo k sýrům na konci oběda.

8. EXISTUJE PROSECCO ROSÉ?

Od roku 2020 existuje také růžová verze Prosecca vyrobená přidáním Rulandského modrého k odrůdě Glera. Ale pozor: dle směrnice je Prosecco Rosé pouze a jenom DOC. Tato typologie u dvou DOCG, Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene a di Asolo, neexistuje.

9. CO ZNAMENÁ RIVE?

Termín Rive u Prosecca DOCG označuje nejprudší svahy oblasti Conegliano Valdobbiadene. Tato typologie je výrazem těch nejvhodnějších vinic, kde se hrozny sbírají ručně a zároveň pocházejí z jediné obce nebo její frakce. Uvnitř světa Prosecco Superiore napočítáme 43 Rive.

10. A CO MILLESIMATO?

Když na lahvi uvidíte nápis Millesimato, jedná se o jednu z typických vlastností Prosecca, které se vyrábí výhradně z hroznů sklizených v jediném roce, tom uvedeném na etiketě. Nejde o druhořadou věc: každý ročník totiž v závislosti na počasí vyzdvihuje specifika vína jiným způsobem. A moci si je vychutnat v jejich ryzi podobě je skutečné privilegium.

FORMAGGERIA



První piknik



6
receptů

Šest receptů pro období, kdy můžeme opět obědovat a svačit pod širým nebem, a které v Itálii začíná tradičním výletem o Velikonočním pondělí. Nápady na lahodné slané pokrmy se zeleninou a bylinkami, které si za krásných slunečných dnů můžete vychutnat pod modrou oblohou.

Chlebové špízy se sýrem a bylinkami

1 svazek sušené majoránky • extra panenský olivový olej 🍷
• 100 g sýru pecorino 🍷 • 1 vejce • 1 stroužek česneku
• 175 ml plnotučného mléka 🍷 • 250 g chleba • 1 svazek tymiánu • sůl 🍷 a pepř

Dřevěné špejle nejprve vložte do vody, aby se při pečení nespálily. Chleba nakrájejte na kostičky a namočte na delší dobu do mísy s mlékem. Bylinky a česnek nadrobno nasekejte kuchyňským mixérem, poté přidejte chléb, a ještě chvíli mixujte, dokud chleba nezredukuje na velmi malé kousky. Do získané směsi zapracujte vejce, nahrubo nastrouhaný sýr pecorino, sůl a pepř. Vytvarujte malé, lehce zploštělé kuličky, které po dvou napíchněte na špejle a opečte na horké pánvi z každé strany tři minuty. Můžete podávat teplé či studené.

Rolky z piadiny

4 piadiny 🍷 • 100 g nakrájeného salámu spianata 🍷
• 150 g mozzarely 🍷 • 50 g listového salátu • 80 g krému ze sušených rajčat 🍷

Rolky z piadiny jsou velmi jednoduchý nápad pro piknik pod širým nebem, který si můžete vychutnat i bez příborů. Nabízí se spousta slaných i sladkých variant. Ty se salámem spianata jsou obzvlášť chutné právě díky této tradiční uzenině. Piadinu opečte na pánvi z obou stran a potřete krémem ze sušených rajčat. Naplňte spianatou, plátky mozzarely a několika křehkými listy salátu. Srolujte a nakrájejte ji na několik kousků, které svažte pažitkou. Rolky napíchněte na špízové špejle, aby pevně držely, a dle chuti dozdobte černou olivou. Krém ze sušených rajčat můžete nahradit pikantním krémem z feferonek nebo krémem z oliv. Můžete použít i čerstvý měkký sýr, jako je ricotta, a dochutit nejemno nakrájeným pórkem, solí, pepřem a citrónovou kůrou.

Koláč sbrisolona s mandlemi a šunkou

Na těsto: 300 g mouky • 1 vejce • 50 g kukuřičné mouky • sůl 🍷, pepř • 200 g studeného másla 🍷 • 3 g kypřicího prášku
Na náplň a ozdobu: 250 g ricotty 🍷 • 40 g strouhaného sýru pecorino 🍷 • 40 g strouhaného sýru Gran Moravia 🍷
• 100 g prosciutto crudo 🍷 • hrst mandlí • sůl 🍷, pepř

Začněte křehkým těstem. Rychle zpracujte všechny suroviny na těsto a vytvarujte bochník, který zabalte do potravinářské fólie a dejte na hodinu vychladit do lednice. Náplň: zpracujte ricottu se strouhanými sýry a pepřem, případně dosolte. Těsto vyjměte z lednice a rozdělte na dva bochníčky. Na struhadle s velkými otvory nastrouhejte polovinu těsta na dno formy o velikosti přibližně 22 x 22 cm vymazané máslem a vysypané moukou. Potom naneste předem promíchanou ricottu. Použijte druhý bochník těsta a nastrouhejte ho na ricottu. Povrch posypte mandlemi a pečte na horký vzduch při 180 °C asi 40 minut, pak dalších 10 minut bez horkovzduchu. Nakrájejte na čtverce a nahoru položte plátky šunky prosciutto crudo.

Tramezzini s krutými plátky a pestem

plátky bílého toustového chleba • 250 g nakrájené krutí pečené • 150 g řapíkatého celeru • 1 stroužek česneku
• 2 lžičky nakládaných kaparů 🍷 • 4 filety ančoviček v oleji 🍷
• 20 g strouhanky • 60 g nasekaných pražených mandlí
• 1 uvařený žloutek • majonéza • olej, sůl 🍷 a pepř

Natrhajte krutí pečené maso, přidejte lžičku okapaných přepůlených kaparů, 2 filety nakrájených ančoviček a pár lžiček majonézy. Očistěte řapíkatý celer a rozmixujte v mixéru s česnekem, 2 ančovičkami, lžičkou kaparů, strouhankou, žloutkem a kapkou oleje. Smíchejte s částí nasekaných mandlí a dochuťte solí a pepřem. Celerové pesto namažte na plátek chleba, přidejte krutí směs a přikryjte druhým plátkem chleba potřeným pestem tak, aby se namazaná strana dotýkala náplně. Zabalte do potravinářské fólie a nechte asi hodinu odpočinout v lednici. Odstraňte fólii a překrojte tousty na trojúhelníčky. Na řezu posypte nasekanými mandlemi, každý sendvič obalte proužkem pečicího papíru a upevněte ho veselými barevnými provázky.

Jarní zeleninová sekaná

500 g starého chleba • 800 g zelené listové zeleniny (špenátu, mangoldu) • 300 g zelených fazolek • 2 vejce
• 150 g strouhaného sýru Gran Moravia 🍷 • 50 g filet ančoviček v oleji 🍷 • 50 g strouhanky • 1 jarní cibulka • 1 čerstvá feferonka
• 1 stroužek česneku • sůl 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷

Nalámejte chleba a nechte ho 10 minut změkknout ve studené vodě. Omyjte a očistěte listovou zeleninu. Na pánvi rozehřejte 4 lžice extra panenského olivového oleje s rozmačkaným česnekem, filety ančoviček a feferonkou. Přidejte zeleninu, orestujte ji 5 minut na silném ohni, poté osolte a vypněte vařič. Chleba vyždímejte a vložte do misky se sýrem Gran Moravia, strouhankou, dobře slitou zeleninou a vejci. Míchejte, dokud se směs dobře nespojí, přikryjte potravinářskou fólií a nechte přibližně 30 minut odpočinout v lednici. Mezitím si připravte náplň tak, že na pánvi s troškou oleje a soli na středním ohni uvaříte zelené fazolky. Vařte je pod pokličkou asi 15 minut a potom nechte vychladnout. Mixerem rozmixujte do krému jarní cibulku, 4 lžice oleje a dochuťte solí. Směs chleba a zeleniny rozprostřete na pečicí papír, zalijte krémem z jarní cibulky a do středu dejte zelené fazolky. Pomocí papíru sekanou zarolujte a vložte do zapékací misky vytřenou kapkou oleje. Pečte v troubě na 200 °C 20 minut.

Cheesecake se zelenými fazolkami a brambory

200 g sýru stracchino 🍷 • 200 g zelených fazolek
• 200 g brambor • 150 g ricotty 🍷 • 70 g starého tmavého chleba • 70 g čerstvé smetany 🍷 • 20 g másla 🍷
• 20 g bílého jogurtu 🍷 • 15 g mouky • 2 vejce • bazalka
• sůl 🍷, pepř

Rozlámejte chleba a rozmixujte ho s máslem. Fazolky zbavte konečků a pár minut je povařte ve vroucí vodě, scedte a poté je ponořte do studené vody. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky, dejte do vody a jakmile začnou vařit, slijte je. V míse smíchejte sýr stracchino, ricottu, jogurt, smetanu, mouku, vejce, dochuťte solí a pepřem. Omyjte šest lístků bazalky a nakrájejte na proužky. Rozmixovaný chleba dejte na dno zapékací misky vyložené pečicím papírem, přitlačte ho lžící a upěchujte. Nahoru rozložte fazolky, brambory, bazalku a nakonec sýrovou směs. Vložte do trouby a pečte na 160 °C přibližně 45 minut. Vyndejte z trouby a nechte alespoň hodinu vychladit v lednici.

Nakrájet sýr tak, abychom si co nejlépe užili jeho vůni, chuť a konzistenci, je umění. Nabízíme několik jednoduchých kroků a správné nástroje, tipy a tajemství, jak neudělat chybu.

Dokonalé krájení

Krájení sýru je umění podobné tomu spojenému s jeho výrobou. Na rozdíl od ní je ale snazší se ho naučit a tak to mohou zkusit všichni. Nenechte se však zmást: je snadné, ale má svá pravidla, která je nutné pozorně dodržet. Proč je vlastně důležité sýr správně nakrájet? Každý druh má svůj tvar ovlivňující jeho charakteristiky a svou dobu zrání. To vše je třeba respektovat ve chvíli, kdy náš cenný kousek sýru krájíme, abychom si jej maximálně vychutnali. Tak například chuť může být výraznější blízko kůrky sýru, konzistence měkčí v jeho středu. Pokud jste přislíbili, že k večeři připravíte sýrovou mísu, rozhodně nepanikařte. Přinášíme vám několik triků, díky nimž budete vypadat jako skutečný profesionál. Podívejme se, jaké to jsou.

Sedm zlatých pravidel

Pro krájení sýrů existuje mnoho nožů. Abyste si sýry vychutnali, mějte na paměti vždy následujících sedm zlatých pravidel.

- **NIKDY S PILKOU.** Nože s pilkou nejsou vhodné na krájení žádného druhu sýru.
- **VŽDY OSTRÝ.** Abyste mohli provést skutečně dokonalý řez, musí být nůž vždy dokonale nabroušený.
- **NEMÍCHEJTE CHUTĚ.** Nezapomeňte nůž vždy mezi jedním a druhým krájením očistit kouskem chleba, abyste nepozměnili chuť krájených sýrů.
- **POUŽIJTE VODU.** Když máte nakrájet měkké sýry, namočte čepel nože v teplé vodě, snáze tak povedete přesný a čistý řez.
- **POZOR NA TEPLITU.** Tvrdé a polotvrdé sýry se krájí při pokojové teplotě, díky které je krájení lehčí. Měkčí sýry můžete naopak krájet hned po vyjmutí z ledničky a použít trik s vodou. V každém případě všechny sýry servírujte při pokojové teplotě, aby mohly rozvinout své nejlepší vlastnosti.
- **PŘIPRAVTE VŠE AŽ V DANOU CHVÍLI.** Sýry mohou v kontaktu se vzduchem po nakrájení osychat či oxidovat. Snažte se je proto připravit až ve chvíli servírování. Pokud to není možné, sýrovou mísu překryjte potravinovou fólií až do chvíle, kdy ji ponese na stůl.
- **KŮRKA JE DŮLEŽITÁ.** Nikdy ze sýrů neodkrojíte kůrku dřív, než je budete krájet: je takovou schránkou, která uchovává jejich chuť a udržuje charakter sýru. Některé kůrky jsou navíc jedlé a skvěle chutnají. Nechte na každém, ať si sám vybere, jak a kolik kůrky odstraní. Pokud jsou na kůrce přirozené plísňe, stačí je nožem jemně oškrabat.

Jak postupovat

Kulaté či hranaté

Tyto sýry se krájí stejně jako krájíte dort: začněte v prostředku bochníku a ukrojte trojúhelníkovou výseč. Pokud se jedná o sýr s měkkým středem, pak špička ukrojeného kousku odpovídá té nejměkčí části.

Obdélníkové

Tyto sýry se krájí podélně z kratší strany. Zejména ke koktejlům či aperitivům se mohou podávat nakrájené také na kostičky.

Trojúhelníkové

Sýry trojúhelníkového tvaru, jako například plátek Brie, se mohou krájet na plátky, na kousky nebo do vějíře. Zralé pecorino? Chutná ještě lépe, když ho naservírujete v obdélníkových bločcích. Odkrojte špičku a nakrájejte na stejné kousky: bude to skutečná pochoutka.

Válcové

Sýry ve tvaru válce se krájí na plátky z kratší strany bochníku. Dbejte přitom, abyste je nenakrájeli příliš tenké a sýru tím neškodili.

Pyramidové

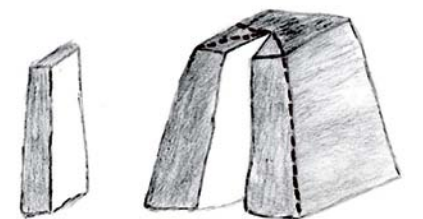
Malý bochníček zralé ricotty nebo kozí sýry: v těchto případech bochníček rozkrojte napůl a poté nakrájejte dál na plátky tak, aby každý plátek kopíroval pyramidu. Použijte správný nůž s tenkou čepelí, aby se sýr nedrobil.

Sýry grana

V případě sýrů grana se, spíše než o krájení, hovoří o loupání. Právě to je nejlepší způsob, jak servírovat sýry s jedinečnou strukturou, jako jsou Gran Moravia či Parmigiano Reggiano. Pro naloupání sýru na kousky existují speciální nožičky, ale skvěle to půjde jakýmkoliv nožem s odolnou špičkou.

Sýry s modrou plísní

Gorgonzola & spol. jsou sýry, jejichž servírování vám může připadat složité. V jejich případě nelze očekávat dokonalý řez, kvůli konzistenci sýrového těsta bude mnohdy nepravidelný. Ideální je použít strunový nůž na sýry nebo, v případě těch hodně měkkých, lopatku na sýr či lžici.



Skutečné tajemství tkví v demokracii

Jediné pravidlo ve skutečnosti samo stačí na to, abychom za použití trochy geometrie našli odpověď na otázku, jak sýr nakrájet, ať už půjde o jakýkoliv druh. Tím pravidlem je demokracie. Dokonalý řez je takový, který do každého sousta vloží veškerý charakter sýru. Tedy ten, který umožní ochutnat kompaktní kousek sýru od jeho středu až po část pod kůrkou. Bude to, jako bychom se pouštěli na malou výpravu dovnitř tohoto uměleckého díla, jakým sýr bezesporu je.

5 tipů do tašky

Sladké a slané tipy nejen pro jarní měsíce



1 Fette biscottate Grissinbon

Křupavý toustík s máslem a marmeládou, to je skutečná italská klasika k snídani. Vychutnat si ji můžete i vy, a to hned v několika variantách. Od našeho nového italského dodavatele, rodinné firmy Grissinbon, vám nabízíme jak fette biscottate klasické, tak také cereální a celozrnné. Zvolte si tu nejvhodnější variantu pro váš životní styl a snídejte pěkně „all'italiana“ ☺

TIP: Fette biscottate výborně poslouží také jako pohoštění pro nečekanou návštěvu. Natřete na ně například pesto, olivový nebo artyčokový krém a máte vyhráno. Těm nejmenším hostům se zase zavděčíte klasickým toustíkem s Nocciolatou. Tak je nezapomeňte mít vždy v zásobě!

2 Vino Nero di Troia

Červené víno s tmavým názvem „černé víno z Tróji“ se vyrábí ze stejnojmenné odrůdy vinné révy typické pro italský region Apulie. Za svůj název vděčí jak vysokému obsahu polyfenolů, které hrozňům dodávají intenzivní, temně rubínovou barvu (tedy „Nero“), tak následující legendě: po konci trojské války se Diomedes se svými muži vrací domů a zastavuje se v dnešní Apulii. S sebou má výhonky vinné révy, které tu s místními obyvateli zasazuje, výsledné víno je proto pokřtěno jménem země svého původu (tedy „di Troia“). Toto autochtonní, temně rudé víno s bohatou kořenitou chutí se na chvíli ocitlo v zapomnění, aby poté bylo opět objeveno apulskými vinaři. Ti z něho učinili apulské víno par excellence a vy jej teď můžete v La Formaggeria Gran Moravia vyzkoušet.

3 Mini Grisbì

Křupavá sušenka ukrývající lahodnou krémovou náplň, to je Grisbì od italského specialisty na sladké, firmy Vicenzi. Grisbì je v našich prodejnách dlouholetou stálicí, jeho nabídku však v průběhu času oživujeme – ať už různými limitovanými edicemi klasického 150gramového balení, nebo malou 30gramovou variantou do kapsy, kterou si můžete vzít kamkoliv s sebou. Aktuálně tyto Mini Grisbì nabízíme ve sladce osvěžující příchuti citron, tak neváhejte a vybavte se touto laskominou na vaše cesty, ať už se vydáte kamkoliv.

4 Salame Amor Veneto

Uzeniny firmy F.Lli Guerriero z produktové řady Amor Veneto se vyznačují tím, že jsou vyráběny výhradně z masa pocházejícího z Benátska. Důraz na kvalitu a čerstvost suroviny je pro tohoto výrobce zcela zásadní a my jsme rádi, že vám jeho výrobky můžeme v La Formaggeria Gran Moravia zprostředkovat. Maso určené na výrobu salámu Veneto se zpracovává ještě v den porážky a je plněno do střívků den následující. Salám se skvěle doplňuje s výraznějšími červenými víny. Jako všechny italské salámky i Salame Amor Veneto doporučujeme krájet na silnější kolečka, abyste si ho co nejlépe vychutnali.

TIP: Jeden salámek váží kolem 600 g, což je formát ideální také jako mlsný dárek. V La Formaggeria Gran Moravia vám ho na přání rádi pěkně zabalíme.

5 Gran Moravia Mini snack pro děti

Přemýšlíte, jak dětem lákavou formou nabídnout zdravou svačinku? Máme pro vás řešení: sýr Gran Moravia Mini snack je nyní v novém, pro děti atraktivním balení. Každý 20gramový kousek sýra má na obalu sympatickou postavičku. Ty jsou na jednotlivých baleních různé, a tak si děti jistě brzy najdou tu svou oblíbenou. Navíc u nás nyní koupíte tyto „Mini“ i samostatně po jednotlivých kouskách. Dětem je tak můžete nabídnout jako rychlou svačinku do ruky hned při nákupu a ony si tak samy mezi obrázky vyberou. Gran Moravia Mini snack však představuje zdravou svačinu nejen pro ty nejmenší, ale díky ideálním nutričním hodnotám s vysokým obsahem bílkovin a zároveň lehké stravitelnosti sýru Gran Moravia je ocení také sportovci jako užitečné doplnění energie po náročném sportovním výkonu.

Vegetariánské recepty

VARIACE NA TÉMA ... TĚSTOVINY S GRAN MORAVIA



Těstoviny s hráškem

500 g krátkých těstovin,
400 g čerstvého hrášku, 1 bílá
cibule, extra panenský olivový olej, Gran
Moravia, sůl

V pánvi na troše oleje osmahněte při nízkém žáru nejmenno nakrájenou cibulku. Pak k ní přidejte hrášek, osolte, přidejte trochu vody a nechte zlehka uvařit. Mezitím uvařte těstoviny, slijte je a přidejte na pánev k uvařenému hrášku. Dobře promíchejte a podávejte bohatě posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Tagliatelle v hnízdech s cuketou

300 g těstovin tagliatelle,
400 g cukety, 150 g sýru Gran
Moravia, 1 malá feferonka, 2 vejce, 5 lžic
čerstvé smetany, pár lžic strouhanky, tymián, máslo,
extra panenský olivový olej, sůl

Cuketu očistěte, zbavte semínek a nakrájejte na malé kostičky. Na pánvi na troše oleje orestujte cuketu spolu s jemně nakrájenou feferonkou a tymiánem. Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. V míse rozšlehejte vejce se smetanou a špetkou soli. Uvařte těstoviny al dente, slijte je a v míse promíchejte s velkým oříškem másla. K těstovinám přidejte cuketu se štávou, promíchejte, přidejte vyšlehaná vejce se smetanou, dvě třetiny nastrouhaného sýru Gran Moravia a dobře promíchejte. Plech vystelte pečicím papírem a pomocí vidličky na něj vytvořte z těstovin s cuketou asi 8 hnízd. Zbylý sýr smíchejte se strouhankou a posypte jím hnízda. Dejte zapéct do trouby při 220 stupních asi na 10 minut.



Ovesné sušenky

Suroviny: 500 g hladké mouky,
250 g změkklého másla 🍳, 150 g cukru
krupice + na posypání, 2 vejce, 2 žloutky
na potřetí, ovesné vločky, plnotučné
mléko 🍳, skořice, špetka soli 🍳

Postup: Mouku smíchejte se špetkou soli, cukrem a máslem nakrájeným na malé kousky. Pak přidejte 2 celá vejce, dobře těsto propracujte, vytvořte z něj kouli a v potravinové folii ji dejte asi na hodinu do ledničky. Pak těsto vyválejte do tloušťky asi 1 cm a vykrájejte kolečka o průměru cca 4 cm. Kolečka položte na plech vystlaný pečicím papírem, potřete je žloutky naředěnými trochou mléka, posypte ovesnými vločkami, poprašte cukrem a skořicí a pečte v troubě rozehřáté na 180 stupňů asi 10 minut.



Výzva: Den matek

Tatínkové a děti, máme pro vás výzvu: připravte maminkám k jejich svátku o druhé květnové neděli překvapení. Zkuste společně zvládnout následující recepty; maminku potěšíte, vy prožijete nezapomenutelné chvíle a všichni společně pak vše s chutí sníte. ☺

Srdcová pizza

Suroviny: 480 g domácího těsta na pizzu, 250 g mozzarella ciliGINE 🍳,
150 g cherry rajčat, čerstvá bazalka, sůl 🍳, a pepř, extra panenský olivový olej 🍳

Postup: Těsto na pizzu vyválejte do tvaru srdce do tloušťky asi půl centimetru a rozložte ho na plech vystlaný pečicím papírem. Lehce ho potřete olivovým olejem. Rajčata nakrájejte na plátky a rozložte je na těsto (můžete potřít i rajčatovou passatou). Mozzarellky nechte v cedníku okapat a poté je rozložte na těsto k rajčatům. Dle chuti osolte a opepřete a dejte péct do trouby rozehřáté na 220 stupňů asi na 15 minut. Poté ozdobte lístky bazalky a dejte péct ještě dalších 10 minut.



Těsto na pizzu: základní recept

250 g hladké mouky 00, 12 g kvasnic,
125 g vody, špetka soli 🍳

Mouku přesejte, smíchejte se solí a vytvořte kopeček. Do jeho středu dejte droždí s trochou vlažné vody a nechte chvíli působit. Poté za postupného přidávání další vlažné vody vypracujte hladké a pružné těsto. Vytvořte z něho bochánka a nechte kynout. Když zdvojnásobí svůj objem, vyválejte ho do tloušťky asi půl centimetru.



Lázně: mistrovská díla vody a architektury

Kaskády v Mulino di Saturnia

Tisícileté prameny, termální střediska pocházející z dob starověkého Říma, léčivá voda s mimořádnými terapeutickými účinky pro regeneraci těla a duše: v Itálii je přírodního bohatství spojeného s vodou skutečně mnoho. Ta nejtradičnější termální místa se tu střídají s novými, vysoce moderními a okázalými centry vzniklými nad starobylými zdroji pramenů. Ostatně právě starověké římské civilizaci vděčíme za objev onoho potěšení z termálních koupelí, které má dnes podobu absolutně odpočinkové dovolené na romantických, až pohádkových místech. Termály jsou všelék představující to nejlepší řešení pro každého, kdo si chce odpočinout ve znamení wellness v nejčistším slova smyslu. Dovolená v některé z mnoha lázeňských destinací bude skutečnou regenerací, kdy naprosté odstřížení od každodenních starostí, spěchu a stresu může trvat několik hodin, jeden romantický víkend nebo celý týden. Nabízíme malého průvodce po jedné z nejhezčích italských lázní.

Ve výškách: Bormio (Lombardie)

V Bormiu, ve výšce nad 1200 m n. m., se mezi údolími oblasti Valtellina prodchnutými tisíciletou historií nachází nikoli jedno ale hned tři centra, z toho největší termální park Alp: jedná se o Bagni Nuovi, Bagni Vecchi a Terme Libere. První, největší, nabízí originální itineráře wellness a totální relaxace. Herculovy a Jupiterovy koupele, elegantní zahrada bohyně Dafne, relaxační a tonizační koupele, parní lázně a sauny, to vše představuje ten nejklaštější odpočinek ve znamení rafinovanosti. Exteriér vás ohromí nádhernými Venušinými zahradami se Saturnovými bazény, bazénem Najád a Domem bohyně Luciny, který je perličkou ukrývající historickou saunu obloženou vzácným dřevem borovice limby. Bagni Vecchi zase díky Římským koupelím a staletým jeskyním nabízí skutečný ponor do historie lázní. Díky jeskyním sousedícím s hotelem Bagni Vecchi je celý komplex se šesti termálními terapiemi jedinečný. Třetí bormijské lázně, Terme Libere, také nabízejí nezapomenutelný relax. A navíc, vydáte-li se sem v zimě, můžete si užít jedinečného výhledu z kouřící vany obklopené bělostným sněhem, kde můžete odpočívat a zároveň se kochat pohledem na panorama okolních hor.

KAM V OKOLÍ: Passo dello Stelvio. Je to druhý nejvyšší položený automobilový průsmyk v Evropě, slavný také díky vyhlídkové silnici s 88 zatáčkami.



Katulovy a Vergíliovy lázně, Garda (Lombardie)

V Sirmione, na břehu Gardského jezera, jsou nyní dvě centra, která pokračují ve staré lázeňské tradici: Katulovy lázně v historickém centru a Vergíliovy lázně v Colombare. V těch prvních bylo v roce 2003 otevřeno centrum Aquaria, oáza wellness ve velkém parku, kde můžete během celého roku, přes den i večer, prožívat příjemné chvíle v termální vodě, páře a horku, s lázeňskými kúrami šitými na míru.

KAM V OKOLÍ: Hrad Castello Scaligero v Sirmione, obklopený vodou, na který se dostanete po lávce přes vody Gardského jezera.

Kaskády v Mulino di Saturnia (Toskánsko)

Asi nejslavnější italské lázně pod širým nebem leží v Maremmě, v nádherné přírodní kulise kaskád v Mulinu. Jen pár kilometrů od termálního areálu Saturnia leží komplex terasovitých vápencových bazénů, který je světovým unikátem. V této kaskádě proudí sírná voda o teplotě 37 °C, ideální pro každého, kdo hledá klid a odpočinek. A jedna zajímavost navíc: do lokality je vstup volný, proto se sem můžete vypravit v jakoukoliv denní i noční hodinu.

KAM V OKOLÍ: Archeopark Città del Tufo di Sovana v obci Sorano s nekropolemi na kopcích obklopujících městečko.



Venušino zrcadlo, Pantelleria (Sicílie)

V magické scénérii ostrova Pantelleria, v srdci Středozemního moře, se ukrývá další termální lokalita s jedinečným kouzlem. Řeč je o Venušině zrcadle (Specchio di Venere), oválném jezírku, které se vytvořilo nad kalderou vyhaslé sopky a je napájeno pramenem s vodou o teplotě 50–60 °C. Žijí v něm zvláštní druhy řas tvořících tmavé, na síru bohaté bahno, které prospívá zdraví a má vyhlazující účinky. Jak odolat podívané s intenzivní modrou hlubinou rámovanou narůžovělým písek uprostřed Středomoří?

KAM V OKOLÍ: Balata dei Turchi, nádherná zátoka na jižní straně ostrova s lávovým podložím padajícím do moře obklopená impozantními útesy.

Jeskyně Nymf, Cerchiara (Kalábrie)

Pohádkové přírodní lázně v regionu Kalábrie nabízejí bazén se sirnou vodou, který se podle legendy nacházel uvnitř vápencové jeskyně, kde v dávných dobách žily okouzluující nymfy a kde bylo stráženo lůžko bohyně Kalypsó. Dnes jde o podmanivý termální bazén v srdci staletého lesa v Cerchiaře, v provincii Cosenza, uvnitř parku Pollino, kde si v malém zařízení můžete za poplatek užívat léčebných účinků třicetistupňové vody.

KAM V OKOLÍ: Svatyně Santuario di Santa Maria delle Armi, částečně vyhloubená ve skále na úbočí hory Sellaro, ve výšce asi 1000 m.



Ischia, ráj termálních koupelí (Kampánie)

Perla Středomoří, Ischia, si vás získá svými barvami a duchem. Platí to i u lázní. Na neapolském ostrově nebudete vědět, co navštívit dříve: zda Prameny Nymf v Nitrodi, Lázně Cavaicura s jejich římskou historií, lázeňský park Olympus či lázně s volným vstupem v Sorgetu, ke kterým se dostanete po schodišti s výhledem na stejnojmennou zátoku. Můžete vybírat hned ze čtyř míst ležících v jedinečném, sopečnou činností vytvářeném prostředí tohoto malého koutku ráje na jihu Itálie.

KAM V OKOLÍ: námořnické městečko Sant'Angelo d'Ischia na jižním cípu ostrova, které je půvabným dokladem středomořské architektury s domy v typických pastelových barvách.



Sommelier doporučuje

Jak co nejlépe snoubit víno a sýry? Zeptali jsme se osoby nejpovolnější, pana Kamila Prokeše, vinaře a nejlepšího sommeliera České republiky roku 2017 a 2019. Jsme moc rádi, že právě on vedl školení našich prodáváčů a že můžeme jeho doporučení zprostředkovat i vám, našim čtenářům.

Jak byste jednoduše popsal zásady snoubení vína a pokrmů?

Vybíráte-li víno k pokrmům, existuje jedno zlaté pravidlo. Čím je pokrm delikátnější, tím by mělo být i delikátnější, jemnější víno, zatímco pokrmy výraznější úpravy a plnější či kořenitější chuti mohou být doplněny extraktivnějšími a více aromatickými víny.

Platí to i pro sýry?

Sýry jsou jako pokrm s vínem nejvíce spojované. V tomto případě je ale poměrně těžké zevšeobecnit a jednoznačně doporučit kombinaci sýrů jako celku. Známe mnoho druhů a typů sýrů a ke každému z nich je možno doporučit úplně jiné víno. K těžším a vyzrálejšími sýrům a k sýrům s ušlechtilou

plísni je vhodné servírovat hutnější červená vína, naopak k lehčím, například ovčím sýrům je možné podávat vyzrálá, mírně aromatická bílá vína.

Jaké faktory přitom hrají důležitou roli?

Je to stupeň zralosti sýra a vína, tedy starší sýry chtějí plnější víno. Pak obsah tuku v sušině, čím je vyšší, tím by mělo mít víno výraznější kyselinu. A nejlepším způsobem snoubení jsou regionální kombinace, tedy sýr a víno ze stejného regionu.

Co když mi chutná jiná kombinace, než jakou mi doporučíte?

Člověk je individualista, a proto vnímá vůně a chutě rozlišně. Může být mimořádně

citlivý na určité smysly vnímání, jako je sladkost, kyselost, slanost, hořkost, a na chuťové pohárky, které rozpoznávají tisíce chutí, a tak i kombinace určitého pokrmu s vínem bude u každého individuální.

Co pro vás osobně víno znamená?

Víno je pro mě láskou, životním stylem a neustálou výzvou k novému poznání, studiu a pokorě.



Ing. Kamil Prokeš, Ph.D.

- absolvent Vinohradnictví a vinařství na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně
- odborný asistent ústavu Vinohradnictví a vinařství Mendelu
- enolog a majitel Kamil Prokeš vinařství
- dvojnásobný nejlepší sommelier ČR i SR (2017 a 2019)
- nejlepší Sommelier Moravy 2018
- třetí místo z mezinárodní týmové soutěže sommelierů Čína 2018
- trojnásobný mistr z Mezinárodního mistrovství a držitel několika českých a světových rekordů v sekání sektů – sabráži
- držitel certifikátu degustátora Státní zemědělské a potravinářské inspekce
- držitel certifikátu degustátora dle norem DIN, ÖNORM a ISO platného v celé Evropské unii
- člen Unie enologů, Kvevri klubu a Mladých vinařů
- člen Komise expertů pro hodnocení a ztrřidování vín



La Formaggeria Gran Moravia BRNO NC KRÁLOVO POLE

Hned ze čtyř prodejen sítě La Formaggeria Gran Moravia si mohou vybrat obyvatelé a návštěvníci moravské metropole Brna. Kromě prodejen na Zelném trhu, v Modřicích a Bohunicích skvěle nakoupí také v prodejně v městské části Brno-Královo Pole, která letos v září oslaví kulatiny. Už 10 let vítá své zákazníky v samotném srdci nákupního centra Královo Pole, přímo naproti pokladnám řetězce Tesco.

Výborná poloha na pomezí velkých brněnských městských čtvrtí, snadná dopravní dostupnost jak městskou hromadnou dopravou, tak osobními auty, kryté parkování přímo pod nákupním centrem a dlouhá otevírací doba, denně od devíti ráno do devíti večer, to jsou výhody, které zdejší zákazníci velmi oceňují.

Velikost prodejny se po dobu její existence neměnila, ovšem díky stále většímu zájmu zákazníků a s tím souvisejícím rozšiřováním sortimentu docházelo k postupným úpravám. „Co se týká množství a rozmanitosti zboží, snažíme se maximálně uspokojit naše zákazníky, takže i když prostory nepatří k největším, věřte, že za těmito zavřenými dveřmi se skrývá ještě velké regálové království, další fantastický úložný prostor pro zboží,“ ukazuje na dřevěné dveře v prodejně usmávající se vedoucí

Ludmila Bačíková. Novinek v nabídce podle ní neustále přibývá, a to jak vlastních čerstvých výrobků z litovelské výroby, tak specialit od menších italských dodavatelů, jejichž zboží najdou zákazníci v České republice pouze

v síti La Formaggeria Gran Moravia. A co chutná zákazníkům nejvíce? „V oblíbě je celé široké spektrum litovelské čerstvé výroby, moc jim chutná sýr Gran Moravia a máslo. Rovněž tence nakrájené italské uzeniny, které krájíme přímo před zraky zákazníků a které voní po celé prodejně. Velký zájem je o rozmanitou nabídku italských vín – velmi často platí, že si zákazník přijde pro jednu lahev a nakonec odchází s celým kartonem kvalitních vín, která chce doma postupně ochutnat,“ líčí vedoucí. Mezi zákazníky převažují ženy, ale muži se prý rozhodně nenechají zahanbit. „Chodí k nám také hodně cizinců. Je úžasné vidět u Itálů, kteří dlouhodobě žijí v České republice, jak se jim rozzáří oči při pohledu na výrobky, které znali z dětství, z domova v Itálii,

a teď je najdou tady u nás. Většina našich zákazníků jsou našimi stálci, zůstávají nám věrni a rádi nás opakovaně navštěvují. Někteří přicházejí i několikrát týdně a doporučují nás svým známým. Ty, kteří tu nakupují dlouhé roky, známe osobně, známe jejich chutě a preference. Nejen, že sem chodí pro



POZVÁNKA

◀ V brněnské prodejně v NC Královo Pole se na vás těší (zleva) Kateřina Studničná, Ludmila Křehliková, Ludmila Bačíková, Pavlína Formánková, Karin Dufková a Dominika Kovářová

dobré a kvalitní jídlo, ale zároveň si za námi přijdou popovídat a zlepšit si náladu, což považují za tu největší přidanou hodnotu našeho servisu,“ říká vedoucí sympatického prodejního týmu. Na každé směně obsluhují zákazníky tři usměvavé prodávачky, dohromady tým čítá šest stmelených kolegů. „Na výpomoc máme ještě tři brigádníky, kteří jsou plnohodnotnými členy našeho stálého týmu,“ dodává vedoucí. „Dvě zaměstnankyně u nás pracují již několik let a nováčci, kteří k nám nastoupili vloni, rychle a úžasně zapadli, jednotlivé směny jsou perfektně sešrané a dámy se doplňují.“ Personál se stále zdokonaluje ve znalosti zboží a doplňuje si informace, ať už vlastním vzděláváním, odbornými školeními anebo praktickým ochutnáváním a zkoušením doma v kuchyni. Své recepty a tipy si pak prodávачi rádi vyměňují se zákazníky.

„Dost často lidé zkoušejí recepty z našeho magazínu. Mnohdy přijdou s prstem na otevřené stránce a konkrétní recept použijí jako pomyslný nákupní seznam,“ usmívá se Ludmila Bačíková, která v síti prodejen pracuje už osmým rokem. Jak z vlastní zkušenosti říká, přehled zákazníků o sortimentu se rok od roku zvyšuje. „Mají už mnohem větší povědomí o nejrůznějších druzích sýrů a dalších výrobcích, ať už od nás či z jejich cest do Itálie. Čerstvost je pro ně na prvním místě. A pro nové zákazníky, kteří k nám zavítají poprvé a bez hlubších znalostí, jsme průvodci v rozmanitém světě sýrových chutí a kombinací. Velký vliv na chuť poznávat a experimentovat má právě důvěra věrných zákazníků v naše rady,“ dodává vedoucí, kterou baví kontakt s množstvím zajímavých a inspirativních lidí a možnost poznávat italskou gastronomii do hloubky. Sama nedá dopustit na ricottu, kterou lze využít na desítky způsobů, lanýžový sýr Trifolino a výborná červená italská vína. „Těší se na jaro a sezonu medvědího česneku, kdy se opět po roce na chvíli vrátí do našeho sortimentu čerstvý sýr z litovelské sýrárny giuncata s medvědí česnekem,“ dodává vedoucí a zve čtenáře do prodejny v NC Královo Pole. Dobrá nálada, vstřícnost a ochota personálu, osobní přístup, rozmanitost a čerstvost produktů. To vše je tam čeká.

Vyzkoušejte kombinace

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT

- Caciotta fresca
- Verena dolce
- Verena mezzano
- Furfante



NERO D'AVOLA SICILIA DOC

- Trifolino
- Gorgonzola dolce
- Pecorino stagionato con tartufo
- Pecorino Sardo



PROSECCO TREVISO GALIE DOC

- Gran Moravia
- Tre Corti
- Brie
- Verena dolce
- Salámek se sýrem Gran Moravia



BARDOLINO DOC

- Giuncata fresca
- Provolone dolce
- Vezza
- Asiago stravecchio



Zákazníci doporučují

Jaké speciality mají rádi zákazníci sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Jak je používají v kuchyni a které kombinace jsou podle nich neodolatelné? Chcete vědět, jak zakoupený výrobek netradičně, rychle a snadno využít v kuchyni? Čtete rady a tipy našich zákazníků z prodejny Brno-Královo Pole.



Kateřina Rojková
Bělá nad Svitavou

- Nakoupila jsem dnes v prodejně sýry, mám ráda hlavně ty kozi. Miluji zdejší vícevrstvý či **celozrnný chleba** a vlastně všechny další výrobky, protože jejich kvalita se podle mě nedá srovnat s produkty v supermarketech. Přidala jsem dnes do košíku ještě olivovou pastu na chleba a výborné suché červené víno.
- Jak v kuchyni používáme **sýry**? Když vařím italské těstoviny, chci k nim přidat kvalitní sýr Gran Moravia. To je pro mě nejčastější způsob použití tohoto oblíbeného sýra. Ricottu občas dávám do dezertů a sladkých pokrmů, protože je chuťově výborná. Někdy jen nakrájím čerstvé ovoce, přidám ricottu, a to je vše. Dá se k tomu přidat i med, ale většinou mi úplně stačí sladkost ovoce. Dost často jíme sýry bez jakékoliv úpravy. Moc ráda mám, když si večer dáme víno, k němu chutné olivy ze zdejší prodejny a k tomu si nakrájíme na kostičky sýry, třeba nějaký kozi anebo pecorino.
- Co se týče **těstovin**, upřednostňuji velice jednoduchou variantu: používám česnek, na něj dám passatu, dlouho restuji, až se odpaří voda, a do omáčky pak přidám už jen kapary a bazalku. Navrch ještě nastrohám sýr Gran Moravia, a to je vše.
- **Víno** mám ráda, i když ho nepiji moc často. Mám ráda moravská vína, ale také italská, a co se týká červených vín, chutnají mi suchá, silná italská vína. Výborné je Primitivo.



Tereza Kyzlinková
Brno

- Mám v košíku **spoustu dobrot**, které má naše rodina ráda, například prosciutto cotto, sýry Gran Moravia, Verena Dolce. Hodně kupuji ještě chlazené těstoviny, a to i plněné, potom mascarpone, mléko, máslo, protože se dá namazat kdykoli, i když ho právě vytáhnu z lednice. Je vidět, že má hodně tuku, takže je poctivé.
- Všechny tyto výrobky jsou tak kvalitní a tak dobré, že je rádi doma mlsáme jen tak, **„načerstvo“**. Chodím sem pro dobroty vždycky, když čekáme návštěvu nebo si chceme udělat hezký večer. Sýry nakrájíme, dáme si do misky olivový olej, přidáme skvělé pečivo, které si tady také koupím, a užíváme si pak jako správní Italové.
- Mým tipem je jemný, krémový čerstvý sýr **mascarpone**. Nejčastěji z něj děláme různé sladké dezerty, třeba dcery z něj připravují Tiramisu, ale teď máme oblíbený recept naslano. Tady v prodejně si koupím bramborové gnocchi, Mascarpone a gorgonzolu. K sýrům doma přidám brokolici, touto směsí nočky zaliju a vše dám do trouby zapéct. Je to výborné. Podobně dělám i gratinovaný květák.
- Prozradím i **top recept rodiny** – máme malé i dospělé děti, takže milánské risotto je sázka na jistotu, potěší to každého. Suroviny jsou jednoduché: kvalitní rýže, máslo, cibule, vývar, suché bílé víno, šafrán a sýr Gran Moravia.



Natalia Mešková
Kuřim

- Nakupuji v této prodejně ráda – dnes třeba ricottu, **mléko a mortadellu**. Běžně tu kupuji různé sýry, které v kuchyni používám na pizzu, do špaget a těstovin. Máme taky rádi polentu ke guláši a dcera má ráda kakao, které tady také kupuji.
- Oblíbené jsou u nás **paláčky s ricottou** nebo jíme ricottu namazanou na croissant. Ani nepřidávám cukr, protože je jemně sladká, možná jen trochu vanilkového.
- Doma dělám ručně **tortellini**, plním je ricottou se špenátem nebo medvědí česnekem. Když je uvařím, přidám k nim máslo, které se předtím rozeheje a přihodí se k němu čerstvé šalvějové lístky. Pokrm tak dostane krásné šalvějové aroma.
- Mám ráda i **quiche** a doporučuji, protože je to jednoduché. Na těsto dáte mozzarellu, gorgonzolu, nějaké sýry, které máte v lednici, pár lístků salátu a máte hotovo.



Ze 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	11, 15, 19, 24, Kuchařka III, IV
☐ ricotta	9, 14, 19, Kuchařka III
☐ smetana	9, 11, 15, 19, 24, Kuchařka I
☐ máslo	11, 15, 19, 24, 25, Kuchařka I, II
☐ tvaroh	11
☐ Il Salato	Kuchařka II
☐ mozzarella	18, 25
☐ jogurt	19

Italské speciality

☐ ančovičky	11, 19, Kuchařka IV
☐ kapary	19, Kuchařka IV
☐ krém z černých oliv	15
☐ krém ze sušených rajčat	18
☐ černé pečené olivy	11
☐ Nocciolata	15
☐ kaštanový krém	15

Italské uzeniny

☐ mortadella	14
☐ prosciutto crudo	19, Kuchařka III
☐ prosciutto cotto	11
☐ pancetta	15
☐ salám spianata	18

Italské sýry

☐ pecorino	14, 15, 18, 19
☐ stracchino	19
☐ mascarpone	Kuchařka I, IV
☐ tomino	Kuchařka II
☐ gorgonzola	Kuchařka IV
☐ fontal	Kuchařka IV

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

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





Vychutnejte si jaro!

V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA vám nabízíme pestrou škálu mléčných výrobků vlastní výroby a italských sýrů a specialit pro dny všední i nevšední. 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
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, 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.: 773 753 633
PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618
PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, 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