

# La FORMAGGERIA

*časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit*

Číslo 37

léto 2022  
zdarma



**VLADIMÍR  
POLÍVKA**

Baví mě udělat  
si čas na život



**RECEPTY**

Slané i sladké tipy  
pro letní dny



MAGAZINE



## ZDRAVÉ OSVĚŽENÍ PRO LETNÍ MĚSÍCE

# Zákys z naší sýrárny



z kvalitního  
českého  
mléka

vlastní výroba  
exkluzivně pro  
La Formaggeria  
Gran Moravia

tradiční  
příchutě

### Zákys patří mezi kysané mléčné výrobky prospěšné lidskému zdraví:

- podporuje dobré fungování imunitního systému
- podporuje rovnováhu bakteriální mikroflóry
- je vynikajícím zdrojem vitaminů nezbytných pro dobré fungování organismu a minerálů důležitých pro ochranu zdraví kostí a zubů
- jde o velmi dobře stravitelnou potravinu



## Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

zdravím vás na začátku léta, se kterým přichází období dovolených a dlouhých letních večerů. Máme radost, že ti z vás, kteří vyhráli v naší letní soutěži, stráví svou dovolenou na náhorní plošině Asiaga, odkud pochází

naše rodina a kde to máme moc rádi. Ostatní srdečně zveme, aby tento malebný kout Benátska také navštívili, a kdo ví, třeba se tam potkáme na některém z koncertů Asiagofestivalu, který pro letošní rok připravujeme na období od 9. do 15. srpna. Pro ty z vás, kdo máte rádi dovolenou u moře, v tomto čísle přinášíme několik tipů na známé i méně známé italské ostrovy s nádhernými plážemi i kouzelnými zákoutími.

Ať už se rozhodnete léto strávit kdekoliv, věřím, že se vám budou hodit některé recepty, které jsme pro vás tentokrát připravili. Vybírat můžete třeba z receptů s naším sýrem grilami, ze spousty nápadů na rychlé a snadné bruschetty, závitky nebo na neobvyklé tiramisù... tipů, díky kterým si užijete všechny chutě léta, v tomto čísle najdete určitě dostatek.

Příjemné prožití léta přeje

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 20. června 2022.  
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.  
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.  
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková, Eva Hobzová, iStockphoto.  
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.  
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.  
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

## OBSAH:

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Úvodní slovo .....                               | 3     |
| Aktuality Brazzale .....                         | 4-5   |
| Rozhovor s Vladimírem Polívkou .....             | 6-8   |
| Naši prodavači vaří .....                        | 9     |
| V hlavní roli: Grilami .....                     | 10-11 |
| Mezinárodní veletrh Cibus .....                  | 12-13 |
| Škola vaření: 3 ingredience pro bruschettu ..... | 14-15 |
| Pizza z másla Superiore .....                    | 16    |
| Kuchařka .....                                   | I-IV  |
| Dětské stránky .....                             | A-D   |
| 10× zblízka: Rýže .....                          | 17    |
| 6 receptů: Neobvyklé tiramisù .....              | 18-19 |
| Speciál: Dnes rolujeme! .....                    | 20-21 |
| Pět tipů do tašky .....                          | 22-23 |
| Vegetariánské recepty .....                      | 24    |
| Seznamte se blíže: mini sýry Nano .....          | 25    |
| Cestujeme: Objevte italské ostrovy .....         | 26-27 |
| Reportáž: Jak vznikají dárkové balíčky .....     | 28    |
| Pozvánka: prodejna OC Letňany .....              | 29    |
| Zákazníci radí zákazníkům .....                  | 30    |
| Z čeho jsme vařili .....                         | 31    |



Skupina Brazzale zaujala na veletrhu Cibus výrobky i kuchařskou show

12-13

La Formaggeria dětem: Prázdninový kalendář a omalovánky podle čísel

A-D



Vegetariánské recepty: prim hraje cizrna a sýr

24

Italské ostrovy, které vám svou krásou vyrazí dech

26-27





## Mlékárenský výrobek roku 2022

Ve středu 1. června byly za přítomnosti zástupců veřejného života, médií, mlékárenského průmyslu a zemědělské prvovýroby vyhlášeny výsledky soutěže „Mlékárenský výrobek roku 2022“. Stalo se tak během společensko-odborné akce „Oslava mléka“ v zajímavém prostředí Národního zemědělského muzea v Praze, které umocnilo význam této potravinářské události. Odborníci i veřejnost si takto připomněli Světový den mléka, který se z podnětu Mezinárodní mlékařské federace slaví každoročně již od roku 1957 a který připadá právě na 1. června. Do letošního ročníku soutěže své výrobky přihlásilo 21 tuzemských výrobců, a nás velmi těší, že mezi nimi skvěle zabodoval náš Gran Moravia Mini, který se stal vítězem kategorie Přírodní sýry tvrdé a polotvrdé. Ocenění z rukou předsedy Českomoravského svazu mlékárenského, pana Jiřího Kopáčka převzal zástupce rodinného podniku Alberto Brazzale.



## Jeho Excelence italský velvyslanec a členové Italsko-české komory navštívili sýrárnu

Členové Italsko-české obchodní a průmyslové komory navštívili na začátku dubna naši sýrárnu v Litvli. Bylo nám velkou ctí, že se návštěvy zúčastnil italský velvyslanec v Praze J. E. Mauro Marsili a předseda komory Danilo Manghi. Prezident skupiny Brazzale Roberto Brazzale, představil členům komory společnost a její filozofii a poté je provedl provozem litovelského závodu. Hosté se seznámili s tím, jak se vyrábí sýry a mléčné výrobky, které nabízíme v podnikových prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, a nás velmi potěšil jejich zájem o jednotlivé výrobní procesy a o celý koncept výroby.



## Sředoškoláci z italského Thiene opět na Moravě



Exkurze maturitního ročníku ze střední školy Istituto tecnico A. Ceccato z italského města Thiene na Moravě se stala již tradicí. Po dvouleté pauze způsobené pandemickou situací jsme na ni opět navázali a v dubnu jsme přivítali letošní maturanty této školy. Studenti oborů zemědělství, chemie a geometrie tu opět

absolvovali bohatý program: navštívili prodejny La Formaggeria Gran Moravia, naši litovelskou sýrárnu a dodavatele mléka, stihli si prohlédnout i řadu významných historických památek v Brně a Olomouci. Přejeme jim hodně zdaru v dalším studiu!

## Gratulujeme naší Blance z brněnské Olympie!

Moc nás těší, že mezi sebou máme šampionku! Vedoucí brněnské La Formaggeria Gran Moravia v Olympii Blanka Bartoňková získala na mistrovství České republiky v silovém trojboji 1. místo v kategorii



žen a stala se absolutní vítězkou ČR mezi ženami ve všech váhových i věkových kategoriích. Tomuto druhu silového sportu se na vrcholové úrovni věnuje teprve dva roky. A kdo ji k němu přivedl? „Já sama :-“ Několik let chodím cvičit do fitness centra a jednoho dne mi přátelé podsunuli myšlenku, ať zkusím závodit. Tak jsem oslovila jeden klub, pod kterým jsem soutěžila své první závody v roce 2020.“ Blance moc gratulujeme a přejeme mnoho úspěchů i nadále!

## Z činnosti prezidenta FIL-IDF Piercristiana Brazzale



Piercristiano Brazzale, prezident Světové mlékařské federace (FIL-IDF), se v jarních měsících účastnil hned několika významných akcí. V dubnu ze své pozice zahajoval Světový analytický kongres mlékařství – IDF/ISO Analytical week – v německé Kostnici, na kterém

se během celého týdne setkávali techničtí odborníci z celého světa, aby na základě diskuzí definovali metodologie a analytické standardy pro mléko a mléčné výrobky. V květnu pak se svým týmem navštívil Indii, kde se setkal s ministrem zemědělství a zahájil zde přípravy na největší konferenci mlékařského sektoru celého roku – World Dairy Summit 2022, která se bude konat v indickém Novém Dillí v polovině září.



## Už jste u nás zkoušeli nakoupit on-line?

Navštivte [www.laformaggeriaonline.com](http://www.laformaggeriaonline.com) a nakupte v e-shopu naše mléčné výrobky a další speciality z pohodlí vašeho domova. Při vstupu do e-shopu stačí zvolit některou z našich prodejen, která vám zboží připraví, a pak už jen vyčkat, až bude nákup připraven k vyzvednutí. Navíc jednoduchým zadáním vašeho poštovního směrovacího čísla v e-shopu okamžitě zjistíte, zda můžeme zboží doručit až na vaši adresu. Proto neváhejte a vyzkoušejte u nás také nákup on-line.





Foto: Monika Navrátilová

# Vladimír Polívka: Baví mě udělat si čas na život

**Vladimíre, právě natáčíte, prozradíte o tom něco víc?**

Můžu potvrdit, že se natáčení věnuji, ale ještě pořád nemůžu říct, o co přesně jde ☺. Měl jsem letos na jaře točit krásný film o legionářích, což z určitých důvodů nedopadlo, a taky jsem měl v srpnu natáčet film s Angličany, jenomže ti se nakonec rozhodli nejít na východ z obav, že by se situace mohla špatně vyvinout. Takže jsem vzal ve spolupráci s televizí Prima roli v seriálu, kterému jsem se upsal na středně dlouhou dobu. Teď natáčíme.

**Zastihla jsem vás před pár dny ve Vídni, točíte i tam?**

Ve Vídni jsem hrál s Dejvickým divadlem představení Elegance molekuly. Seriál natáčíme jen v Čechách.

**Jaké to je skloubit natáčení s divadlem?**

Ve své podstatě jsem od svých dvaceti divadelní herec. Málokdo v téhle zemi hraje jen ve filmu, většina herců dělá i divadlo, takže je to docela běžná praxe. Bývá to dost náročné, protože u natáčení člověk mívá časné nástupy. Jsem tam už na šestou, abych byl o půl sedmé připravený a mohl točit. Mám až 20 stránek dialogů denně a večer ještě hrají, takže si musím dávat pozor na vlastní zdraví, což zatím, myslím, zvládám.

**Blíží se léto a Dejvické divadlo plánuje na poslední červnový týden letní scénu ve Voděhrádkách u Říčan. Hrajete tam?**

Ano, hrajeme tam letos Přízraky.

**A přes léto?**

Letní scéna ve Voděhrádkách zasahuje i do začátku července. A pak máme představení ještě na konci srpna v Lesním divadle v Řevnicích, kde hrajeme pro větší počet diváků. To ostatně děláme často. Hrajeme i v Jatkách78, abychom vyšli vstříc velkému poptávce.

**Máte na léto ještě další pracovní plány?**

Čeká mě ještě Hamlet na hradě Špilberk v Brně v rámci Shakespearovských slavností. A točím celý červenec, kdy zároveň slavím narozeniny, letos Kristovky.

**Budou velké oslavy?**

Slavení je jedna z věcí, které mě baví nejvíc. Ještě nemám konkrétní představu. Pozvu více lidí na nějaké dobré místo a oslavíme to. Kristovky a kulatiny by se slavit měly.

**Museli jste se na roli v právě natáčeném seriálu nějak speciálně připravovat?**

Ani ne. Hrají tam televizního producenta, takže jsem si sesbíral poznatky o tom, co pro mě producent znamená. Jak se producenti chovají, jak dokážou být schopní, ale zároveň taky arogantní, kdy projevují

lidskost, kdy ne. Jak vypadá slavný producent oproti tomu, který slavný není. Dělal jsem si z toho takovou mozaiku. Ve svém jednání jsou strašně tvrdí, ale nejlepší je odhalovat jejich slabosti. Ten můj má docela rád víno a je to na něm znát, jiný zase nemá osobní život, protože produkce a peníze jsou všechno, co má.

**Pro roli v seriálu Polda jste se musel naučit se zbrání, pro Ženy v běhu jste běhal, pro Srdce na dlani jezdil na vozíku, pro film Do větru se zase učil s lodí. Které z příprav byly nejnáročnější?**

Myslím, že to byl film Do větru. Hodně jsem se připravoval, protože jsem chtěl být ve formě. Tušil jsem, že to nebude legrace trávit na lodi 16 hodin denně. Kamarádi se mě pak ptali: To jste si udělali hezký měsíc, co? Dovča na lodi... Jo, jasně, je to hezké, ale jen první dva dny z těch osmadvaceti. Součástí té práce totiž je, že nemůžete skočit do vody, protože byste měl špatné vlasy. Kymácíte se v tom pekelném vedru pod černým deštníkem vlastně každý den od rána do večera. Byl jsem tehdy ve skvělé formě a vyplatilo se to. Kdybych měl jít na tu loď dnes, dvakrát bych si to rozmyslel ☺.

**Máte před představením nějaké rituály?**

Včasný nástup. Většinou se snažím být na místě dostatečně brzy, abych si znovu připomněl, o čem hrají, co jsem předtím pokazil. Vždycky se předem rozmluvím, to mám rád. A u rolí, jako jsou třeba Přízraky v Dejvickém, se po představení musím na nějaký čas zavřít, abych to ze sebe dostal, protože ten konec je opravdu hutný a v člověku to zanechává stopu, kterou si nechce tahat domů.

**Narodil jste se v Ženevě, část rodiny máte ve Francii, studia jazyka a pantomimy jste strávil v Kanadě, považujete se za světoběžníka?**

To určitě ne ☺, ke mně se ty věci dostávaly náhodou. Cestuji ve své podstatě strašně málo, protože mě hodně limituje má práce. Je to vlastně ta nejnesvobodnější práce, která vás fixuje, ale zároveň v ní máte obrovsky moc svobody, jak nakládat se svým časem a co od sebe chtít, jak to dělat... To mám strašně rád. Ale světoběžník ani cestovatel nejsem. Bohužel.

**A cestujete rád, když tu možnost máte?**

Musím mít jasný cíl. Nestojím o to vytvořit storičko na Instagramu, jak jsem strašně šťastný, protože se válím na pláži a mé ruce se dotýkají hladiny. To opravdu není důvod, proč bych někam jezdil. Ale když třeba cítím, že by moje přítelkyně ráda někam jela, zprodukuji to a uděláme si hezkou dovolenou.



S Klárou Melíškovou ve hře Henrika Ibsena Přízraky. Foto: Dejvické divadlo, Hynek Glos

**Je místo, kam byste se chtěl podívat?**

Chtěl bych se podívat na Island. Ale dnes svět tak trochu putuje k nám, takže možná potkat se s pár lidmi, kteří žijí v jiné části východní Evropy a trochu si s nimi popovídat, zjistit, jak na tom jsou, může být zajímavé.

**Zavítal jste do Itálie?**

Ano, navštívil jsem ji vícekrát. Táta tam měl přátele, za kterými jsme jeli, a pak zase strýčkové, takoví italští klauni, jeli k nám na Moravu a bydleli u nás na baráčku. Italy jsem tedy znal od svého raného dětství. Mám i nějaké základy italštiny, i když... docela špatné.

**S čím máte Itálii spojenou?**

Hlavně se svým dětstvím a strýci, kteří si se mnou rádi hráli. Jsou to otevření lidé. Z nějakého důvodu byla italština a taková italská volnost, řekl bych, celý život někde kolem mě.

**Do Francie jezdíte často? Kde to máte nejraději?**

Tradičně jezdíme na jih do Marseille, kde mám svoji rodinu. Tam to mám moc rád. Francie se pořád mění. Už to není ta země, kterou si pamatuji, je odlišná, což ale neznamená, že horší. V něčem je horší, v něčem zajímavější, divočejší. Jezdil jsem i na sever, k Bordeaux, a když by se pokračovalo po pláži k Pyrenejím, tak je tam Biarritz a Soorts-Hossegor, tam jsem jezdil surfovat jako kluk. Svůj čas jsem strávil i v Paříži a mám rodinu v Ženevě, což je vlastně půl napůl. Tam se hranice běžné přejíždí, nikdo to neřeší.

**Čím je podle vás typický francouzský způsob života?**

To je moc těžké popsat, aniž by se člověk vyhnul klišé. Kdybyste jela do Marseille a měla představu, že Francouzi dobře jedí, jsou elegantní a šarmantní, můžete to už při výstupu z letiště klidně smáznout u prvního člověka, kterého potkáte. A stejně to platí i naopak. Nedá se to brát jako stereotyp. Ovšem, kdybych měl opravdu něco zmínit, tak Francouze mnohdy předchází gesto. Hodně toho říkají, hodně mluví, o všem diskutují a třeba i opakovaně. Strašně moc času se stráví u dlouhých večeří. Někomu to vyhovuje, ale já mám docela rád, když se řeší a jde se k meritu, ať to máme za sebou a můžeme jít dál. Když jsem se svou rodinou, dokážou něco rozebírat celé hodiny a já z toho doslova teču. To není nic pro mě. Na druhé straně si myslím, že by Čechům hodně prospěla otevřenost, kterou Francouzi oplývají.

**Moravu jste popsal jako českou Provence, co pro vás znamená?**

Mně je tam hrozně dobře. Na vesnici, v Olšanech u Rousínova, se dokonce považují za vlastence. Ten vesnický způsob života mi obrovsky vyhovuje, jsem dobrovolný hasič a maskot hasičského sboru SDH Olšany a jsem tam se všemi zadobře. Teď jsme tam byli s přítelkyní a ona říká: To je tak skvělé místo, lidé jsou tu milí, mají čas si popovídat. Vlastně si myslím, že oproti zbytku světa, i když v Provence je to velice podobné, si Moravané dokážou udělat čas na život. To mě na tom baví. Nedávno se mě někdo zeptal, jestli se cítím víc jako Brňák, nebo jako Pražák, a já odpověděl, že jako Brňák se může cítit jedině člověk, který chápe, co znamená „postát a počumět“.

A tím nemyslím vůbec nic špatného. Zkrátka jen postát a užít si trochu toho světa bez nějaké arogance, namyšlenosti, politiky, prostě jen tak být.

**Dostanete se do Olšan častěji během roku?**

Ve chvíli, kdy jsem začal vydělávat peníze, které by stačily na něco jiného než na můj rozsaňný život, rozhodl jsem se, že ten dům budu spravovat a budu se o něj starat. A dělám to od nějakých svých jedenadvaceti let rád, moc rád se tam vracím a trávím tam maximum volného času. Je to skutečně místo, kam jezdím nabírat sílu a je mi tam dobře.

**Maminka je Francouzka, jak vám chutná francouzská kuchyně?**

Francouzská kuchyně, tedy ta jižní, kterou znám a na které jsem zčásti vyrostl, mi přijde úžasná. Tam se nic neměří a neváží, neudává se žádná gramáž, nepoužívají odměrky. Ta kuchyně je syrovější, dělá se na prudším ohni, máloco se peče. Vaření tam vždycky stálo na tom, že surovina musí být primárně čerstvá a musí mít hodnotu sama o sobě, pak se s ní dá dělat jednoduchá kuchyně. Tady čerstvost suroviny nemá až takovou tradici, a to mi někdy trochu chybí. Ale na druhou stranu nutno podotknout, že když sem přijedou Francouzi, nechtějí nic jiného než smažený sýr ☺.

## Vladimír Polívka

je český divadelní, filmový a televizní herec. Narodil se ve švýcarské Ženevě a má francouzské občanství, jeho rodiči jsou herec Boleslav Polívka a Chantal Poullain. Studoval v Kanadě angličtinu a po návratu studoval herectví na DAMU. Hrál v Dejvickém divadle, Národním divadle, Klicperově divadle v Hradci Králové či alternativním souboru 11:55. Od roku 2018 je členem souboru Dejvického divadla. Za roli Lenského v Evženu Oněginovi byl nominován na Cenu Thálie. Hrál například ve filmech Místa, Řachanda, Do větru, Hastrman, Ženy v běhu, Matky, Srdce na dlani a Vánoční příběh, který bude letos uveden do kin. Účinkoval v televizních seriálech Kriminálka Anděl, Místo zločinu Plzeň, Slunečná nebo Polda a představil se jako moderátor divácky oblíbené show Tvoje tvář má známý hlas. Žije v Praze s přítelkyní Magdou.





Dramatizace povídek neznámého autora Vzkříšení. Foto: Dejvické divadlo, Hynek Glos

### Co francouzského si dáte nejraději?

Naším rodinným receptem jsou flambované krevety na whisky. Převzal jsem tradici a umím je udělat velmi dobře. A co bych si osobně dal? Miluji boeuf bourguignon, což je hovězí po burgundsku. Češi ho ovšem dělají jinak než Francouzi. Máma tam dokáže všechno naházet, jak se jí to zrovna zdá, pak to několikrát ochutná, doplňuje a občas tam přidá třeba snítku estragonu, i když tam nepatří, protože jí to přijde jako dobrý nápad. To je ta improvizovaná kuchyně. A když tohle dělá někdo, kdo je toho mistr, což moje máma je, tak je to fantastické. Oba s tátou rádi improvizují.

### Které české jídlo je pro vás top?

Nechci nikoho urazit, ale je vlastně otázkou, co přesně je typická česká kuchyně. Tradice je tu daná spíš tím, že jsme průchodní zemí mezi západem a východem. Máme historii tak komplikovanou a složitou na rozdíl od Francouzů, kteří své věci mají typicky dané. Když ale přijdu do české hospody a dám si pivo, pak k tomu miluji nakládaný hermelín, dobře udělaný a jemný. A taky dobře upečené vepřové koleno. To je ale právě to, co vás z formy dostane spolehlivě a rychle.

### Co je váš kuchařský majstrštyk pro přátele?

Když to má být na jistotu, zvu je v létě do Olšan u Rousínova, kde jsem dobrý na gril, ale zatraceně dobrý. To je jistota největší. Chlapi od hasičů z Olšan k nám rádi chodí na grilovačky a říkají, že je to nejlepší maso, co za celý rok měli ☺. **Na co si rád zajdete do restaurace?** Tak třeba zajdu do italské restaurace a dám si něco nejjednoduššího, což jsou špagety carbonara. Když jsou dobré carbonary,

je dobrá celá restaurace, aspoň já to tak vnímám. Pokud jsou ty nejpůvodnější recepty udělané dobře, budou dobré i ostatní věci.

### Doma vaříte spíš vy, nebo vaše přítelkyně Magda?

Spíš přítelkyně, která vaří perfektně. Ona je ještě napůl Polka, takže my to i s kuchyní máme takové divoké.

### Stravujete se zdravě?

Řekl bych, že rozhodně ano. Docela si na tom dávám zále-

žet, vyhýbám se hodně smaženému. Zrovna nedávno přítelkyně udělala výborný hovězí guláš, ve kterém bylo minimum sádla a bylo to zahuštěné jen cibulí. I guláš se dá udělat s bramborem a tak, aby nebyl „mastňákový“. Snažím se stravovat trochu normálně a zdravě. Kvůli divadlu i projektům v seriálu a u filmu nesmím diváky zklamat oteklostí a obezitou. Musím se hlídat.

### Máte rád mléčné výrobky?

Mám pocit, že si o ně mé tělo vždycky nějak řekne. Tedy podobně to mám ještě s cukrem. Najednou mám strašnou chuť na mléčné výrobky všeho druhu a musím si dát třeba dva jogurty. Mléko piji často, protože si ho míchám do proteinových nápojů. Dávám si každý druhý den ráno ke snídani dobrý milk shake: banán, proteinový prášek a mléko.

### Chutnájí vám sýry? Znáte dlouhozrající Gran Moravia, který se ručně vyrábí na Moravě?

Ano, sýry mi samozřejmě chutnájí. Gran Moravia chodím nakupovat na Poříčí do prodejny La Formaggeria Gran Moravia ve Florentinu. Chodíme tam s Magdičkou pro různé pochutiny a máme tento obchod moc rádi. Je ale pravda, že uchovávám v paměti tolik slov a různých věcí denně, že si nikdy nedokážu zapamatovat názvy sýrů. Magdička všechno projde a řekne mi, co je dobré. Já si to pak doma dávám a je to výborné. Bez ní jsem trochu bezradný, abych vám řekl, který je nejlepší.

### Necháte si i poradit a doporučit nové věci?

Vždycky rád. Nakupování ve Francii, tak jak já si ho pamatuji, je o tom, že přijdete, dají vám ochutnat, pobavíte se, prodávající je informovaný, řekne vám, co je odkud,

k čemu se to hodí. A v prodejně ve Florentinu je to podobné, protože personál ví, o čem je řeč a co prodávají, a vždycky mi něco doporučí. Já si rád nechám doporučit a vyzkouším.

### Jaký máte vztah k vínu?

Víno mám moc rád a mám to trochu rozdělené podle ročních období. Když se ocitnu kolem Vánoc, mám v oblíbené červené těžké merlotové víno, třeba ze svahů Bordeaux. U krbu v zimě, když je venku plískanice a já si u živého ohně nahřívám nohy v papučkách, vedle chrápe boxer, já mám fajfčičku a čtu si něco, co mě zajímá. To je pro mě obrázek štěstí. A takhle v létě, to já nepohrdnu ani pivem, ani vínem.

### Jak si udržujete dobrou fyzickou?

Myslím, že nějaký sympatičtí osmnáctiletí lidé, kteří budou číst tento rozhovor, protože oči, protože přesně tohle jsem dělal, když někdo řekl, že to je rok od roku těžší udržet se v kondici. Já to považoval za trapné. Ale je to tak. Snažím se čtyřikrát týdně cvičit v posilovně. Mám rád, když se uzavřu do sebe a pustím si sluchátka. Dá se na to vypěstovat docela příjemný návyk, kdy se člověk opravdu těší na to vyčerpání. Doporučuji. Chodím občas i na box. A to je vlastně jediné, co stíhám.

### Mezi vaše koníčky patří hra na kontrabas a sochařina. Máte na ně čas?

Já se řídím mottem mistra Stivína, který říkal, že cokoliv budeš dělat 20 minut denně, tak se naučíš. Kontrabas mi stojí doma, občas k němu přijdu a zablnu si trochu. Dám si třeba jen dvacet třicet minut, potěším se zvukem nástroje a jdu od toho. K sochám se potřebuji vrátit, ale s časem je to složité. Začnete něco vytvářet, uděláte to ve čtvrtek, jenomže další tři dny točíte a večer hrajete, chcete pokračovat, ale socha je za pět dní suchá. Je to takový koníček, který je dobré dělat koncentrovaně. Obojí mám ale od srdce rád.

### Blíží se léto, uděláte si s přítelkyní čas na dovolenou?

Tohle pro mě třeba ještě před čtyřmi roky bylo nemyslitelné. Ale pak jsem řekl, že ať už práci přijmu, nebo ne, chci mít celý srpen volný. Mohl by to narušit snad jen nějaký geniální film, na což už je teď stejně asi pozdě. Takže mám zároveň radost, že mám v srpnu volno, ale zároveň jsem smutný, že není nic, co by to mohlo přerušit. Budu mít 27 dní volna, budu asi v Olšanech a budu grilovat pro místní hasiče a koupat se v bazénku, který jsem nedávno zrekonstruoval. Budu si prostě dělat radost tak, jak to Moravané umí. Budu žít každý den, jako by byl ten poslední.

# Naši prodáváci vaří

Do letního čísla magazínu pro vás recept připravila kolegyně Petra Návrat Vychodilová z naší prodejny v Litvli. Upekla lahodný cheesecake, do něhož použila celou řadu ingrediencí ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia. Recept je nejen moc dobrý, ale také jednoduchý a s rychlou přípravou, proto neváhejte a s chutí do toho.



## CHEESECAKE S AMARETTINKAMI A ČOKOLÁDOU

DOBA PŘÍPRAVY CCA 45 MINUT, 10–12 PORCÍ

### Suroviny:

**Korpus:** 300g polohrubé mouky • 200g čerstvého másla 🛒  
• 150g cukru krupice

**Krém:** 300g tvarohu 🛒 • 1 bílý jogurt 🛒 • 1 vejce,  
• 50g moučkového cukru • 2 lžičky vychladlé kávy

**Na ozdobu:** 1 čerstvá smetana 38% 🛒 • amarettini Vicenzi 🛒  
• čokoláda s mandlemi 🛒



### Příprava:

- Z mouky, másla a cukru krupice vytvoříme syplé těsto.
- Těsto vmačkáme do dortové formy o průměru 25 cm, kterou jsme předem vymazali máslem a vysypali moukou.
- Připravíme si náplň: smícháme tvaroh, jogurt, vejce a moučkový cukr.
- Náplň rozetřeme na těsto do formy.
- Dáme do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečeme asi 20 minut.
- Koláč vyjmeme z formy a necháme vychladnout.
- Ze smetany vyšleháme šlehačku a naneseeme ji na vychladlý koláč.
- Ozdobíme malými amarettinkami a nalámanými kousky čokolády.
- Uchováváme v chladu.



# Grilami: neodolatelná jemnost

Je to sýr, který se však stává skutečným hlavním chodem díky několika jednoduchým krokům a snadné tepelné úpravě: na grilu, na pánvi, v troubě či při smažení. Perfektně se hodí pro barevné letní recepty a nejen to.

Je to čerstvý sýr, který ze sebe ale vydá to nejlepší po tepelné úpravě: mluvíme o Grilami, výrobku, který je zároveň sýrem i hlavním chodem, takřka hotovým receptem. Opečený na pánvi nebo na grilu voní po letních večerech u moře, kdy lehký vánek vybízí k tomu zakousnout něco dobrého v doprovodu sklenky svěžího vína. Tepelně upravené sýry jsou velkou dobrotou a ukazují jinou tvář tohoto produktu: po ohnutí mění svou konzistenci, mají výraznější chuť, jsou měkčí a intenzivněji voní, zkrátka je jim těžké odolat. Grilami se hodí na přípravu předkrmů i rychlých hlavních chodů, ke kterým dokonale ladí saláty a všechny druhy zeleniny. Nabízíme pár návodů k použití a nápady na recepty s mnohostranně využitelným Grilami pro večere či aperitiv na poslední chvíli.

## Návod na použití: jak se vaří Grilami

### Na pánvi

Jde o nejjednodušší a nejrychlejší způsob přípravy s perfektním výsledkem. Opečte ho na dobře rozehřáté nepřilnavé pánvi z obou stran jen pár minut, aby se zabarvil pěkně dozlatova. Ještě chutnějšího výsledku dosáhnete, když plátek sýru potřete trochou extra panenského olivového oleje.

### V troubě

Pečte vždy na lůžku z rajčat nebo společně s trochou rajčatové passaty či pečenou zeleninou. Zabráníte tak tomu, že se sýr příliš vysuší nebo že se připeče. Dejte do trouby rozehřáté na 180 stupňů asi na 25 minut.

### Na grilu

Rozehřejte gril a pak opečte Grilami pár minut z každé strany dozlatova, s pěknou křupavou kůrčičkou. Můžete ochutit solí, pepřem a rozmarýnem a servírovat na salátovém lůžku. Zakapejte trochou oleje a podávejte horké.

### Smažený

Skvělý jako předkrm nebo k sezónnímu salátu. Smažené Grilami připravte v pánvi. Sýr nakrájejte na kostičky a pak je osmažte přímo v rozpáleném oleji. Můžete ho také obalit ve vajíčku a strouhance a osmažit ho obalovaný v horkém oleji asi dvě minuty. Nechte okapat na papírové utěrce a podávejte horké.

## Nápady & recepty

### ■ NA STŘEDOMOŘSKÝ ZPŮSOB

Plech vytřete extra panenským olivovým olejem, naskládejte na něj rajčata nakrájená na plátky nebo cherry rajčátka a do středu umístěte plátky sýra. Ochutte oreganem, trochou olivového oleje, špetkou soli a pepře a přidejte hrst kaparů. Pokud máte rádi cibuli, můžete ji přidat nakrájenou na tenké plátky. Dejte do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečte asi 25 minut. V polovině pečení sýr obraťte. Měl by mít pěknou kůrčičku. Podávejte horké.

### ■ OLIVY A RAJČATA

Do pánve nalijte trochu oleje, přidejte několik celých cherry rajčat, stroužek česneku, hrst černých oliv bez pecky a několik lístků bazalky. Restujte asi 5 minut. Když jsou rajčata zavadlá, přidejte Grilami. Pečte na středním žáru asi 3–4 minuty z každé strany. Podávejte horké dochucené trochou oleje a špetkou pepře.



### ■ V ALOBALU

Tento recept počítá s pečením na pečicí desce nebo případně v troubě. Nejprve připravte omáčku z extra panenského olivového oleje, soli, feferonky, oregana a tymiánu, a potřete jí plátek sýru ze všech stran. Zabalte ho do alobalu. Grilami pečte na rozpálené desce asi 7–8 minut, v polovině pečení balíček otočte. Vyjměte z obalu a podávejte s rajčaty a listovým salátem.

### ■ S OŘECHY A MEDEM

Grilami opečte na pánvi a před podáváním ho ochutte medem a ozdobte nasekanými vlašskými ořechy nebo pistáciemi.

### ■ À LA ŘÍZEK

Plátek Grilami rozkrojte napůl. Lehce vyšlehejte vejce, sýr obalte ve vejci a pak ve strouhance a postup zopakujte ještě jednou, abyste získali skutečně křupavý obal. Osmažte dozlatova v rozpáleném oleji z obou stran a ihned podávejte.

### ■ DO SALÁTU

Grilami má v kuchyni opravdu mnohostranné využití a lze ho použít také do letních salátů nebo společně se zeleninou vařenou v páře. Stačí ho nakrájet na kousky o velikosti dle přání, ogrilovat a pak nechat trochu vychladnout, než ho dáte na připravenou zeleninu. Zeleninové saláty připravte skutečně pestré: použijte nejen různé druhy čerstvé zeleniny, ale také olivy, kapary, nasekané ořechy, sušená rajčata a nejmenno nakrájenou cibuli. Grilami můžete využít také do těstovinových a rýžových salátů, jednoduše zeleninu zaměňte za vychladlé uvařené těstoviny či rýži.

## V HLAVNÍ ROLI



### ■ GRILAMI BURGER

Sýr ogrilujte, stejně tak opečte na grilu housku na burger. Burger naplňte listem salátu, křupavou ogrilovanou pancettou, opečenou cibulí, krémem balzamiko a uprostřed všeho plátkem Grilami.

### ■ NA GRILU S PAPRIKAMI, ITALSKÝM SPECKEM A CUKETOU

Grilami nakrájené na větší kostky obalte do plátků specku nebo do plátků ogrilovaných paprik či cuket. Můžete si vypomocť párátkem, je-li to třeba. Pečte na pánvi nebo na grilu z obou stran a ihned podávejte.

### Trik pro pečení sýru

Během tepelné úpravy se cení fakt, že sýr změkne nebo se pěkně rozpustí. Často je ale právě pro tyto charakteristiky obtížné ho servírovat. Dokonalý trik pro pečení sýru je ten, že ho dáte před pečením na pár minut do mrazáku. Tento trik použijte například u mozzarely, abyste z ní pak mohli nakrájet dokonalá kolečka, která si svůj tvar udrží i na pizze. Vyzkoušejte ho ale také u pevnějších sýrů, abyste je snáze opekli v troubě či na pánvi a sýr si uchoval tvar a zároveň pěkně změkkl.



# Cibus 2022 a skupina Brazzale

Na výstavišti v italském městě Parma se na začátku května konal již 21. ročník významného mezinárodního potravinářského veletrhu CIBUS. Letošní ročník byl skutečným úspěchem, což dokládá hned několik čísel: 3000 vystavovatelů, mnoho tisíc nových výrobků, 60 tisíc profesionálů sektoru a z toho 3 tisíce top nákupčích ze zahraničí... Na tak velké akci nemohla chybět ani skupina Brazzale, která pavilon sýrů oživila četnými kuchařskými show.



Stánek skupiny Brazzale byl koncipován jako prostor s dvěma tvářemi. Na jedné straně příjemné prostředí, kterému dominovaly barvy a motivy z obrazu Fabia Bianchiho a v němž se odehrávala početná obchodní setkání a prezentovaly se výrobky skupiny, zejména stále širší produktová řada Gran Moravia. Na straně druhé pečným tepající místo připravené ve spolupráci s kuchařskou a cukrářskou školou Dolce&Salato, kde známí italscí šéfkuchaři a šéfcukráři předváděli v přímém přenosu své umění a odkud se vůně nesla do všech stran. Tato část stánku vnesla do celého pavilonu prvek dynamiky a překvapení, o skvělých chutích a vůních ani nemluví.



Skupina Brazzale v rámci veletrhu uspořádala ve spolupráci s výstavištěm Parma také výstavu obrazů parmského rodáka Enrica Robustiho, s jehož obrazy jste se již na stránkách našeho magazínu setkali. Pro výstavu v rámci Cibusu byly vybrány obrazy na téma, kterým nemohlo být nic jiného než jídlo.



V prostoru věnovaném pečení a vaření se vystřídala celá řada slavných italských kuchařů, pekařů a cukrářů, kteří své dobroty připravovali z másla Burro Superiore Fratelli Brazzale a ze sýru Gran Moravia, aby takto naživo návštěvníkům veletrhu ukázali, jak vynikající výrobky s naším máslem a sýry připravují.



## La Formaggeria Gran Moravia na výpravě za novými produkty

Kolegové z prodejen La Formaggeria Gran Moravia během veletrhu nezapomněli a hledali pro vás nové produkty a podněty, jak ještě obohatit sortiment výrobků, které v našich prodejnách nabízíme.





**Pravidla, triky a nápady...  
zkrátka všechna tajemství  
přípravy a spousta receptů  
na bruschettu jen se třemi  
ingrediencemi, kterou  
využijete jako lahodný  
předkrm, bohatý a veselý  
brunch, doplněk ke grilování  
či jako rychlou večeři.**

# 3 ingredience pro dokonalou bruschettu

Zdá se to snadné (a také to je), ale abyste získali křupavou, správně ochucenou a vyváženou bruschettu ideální jako předkrm a k letním aperitivům, je potřeba respektovat přesná pravidla. Veselá a barevná bruschetta je vynikající způsob, jak si vychutnat různé, i neobvyklé kombinace neformální a jednoduchou formou, která uspokojí doopravdy všechny chutě. Tato lahodná receptura má, podobně jako chléb, prastarý původ. Bruschetta je dcerou dvou typických svačin toskánského venkova: jsou to „fettunta“ z plátku starého chleba, opečeného a ochuceného extra panenským olivovým olejem, solí, pepřem a česnekem, a „panunto“, tedy verze s tukem z klobás, pečeným masem nebo lardem.

## 4 PRAVIDLA DOKONALÉ BRUSCHETTY

### 1. Chléb

Chléb je základem receptu, právě na něm z velké části závisí úspěch vaší bruschetty. Nejvhodnější je obecně klasický domácí, protože díky kompaktní střídce zůstává křupavý a zároveň dobře nasákne ingredience. Raději se vyhněte chlebu již krájenému nebo chlebu se semínky či jinými surovinami, s výjimkou případů, kdy jste zvolili recept, ke kterému se hodí chléb s výraznější chutí.

### 2. Pečení

Chléb na bruschetty musí mít dvě základní vlastnosti: musí být teplý a pěkně křupavý. Ale jak ho opéct? Můžete použít troubu či nepřílnavou pánvi, nejlepší řešením je ale určitě opéct ho na rozpáleném grilu. Ve všech případech nakrájejte dostatečně silné plátky, aby dobře udržely omáčku, a opečte je z obou stran, dokud nejsou zvenku dozlatova opečené a uvnitř měkké.

### 3. Jak ochutit

Teplý a křupavý chléb je dobrý již sám o sobě, ale když ho potřete stroužkem česneku a ochutíte olivovým olejem a solí, což je klasický recept, jednoduše vyčarujete skvělé jídlo. Můžete přidat mnoho dalších ingrediencí: v létě je nejpoužívanější čerstvé rajče na kostičky s listy bazalky, olej a sůl. Pokud máte více hostů, můžete si toto a spoustu dalších ochucení připravit předem, budou tak chutově výraznější. Důležité je chléb ochutit hned po opečení, abyste zabránili tomu, že bruschetta změkne.

### 4. Připravit a sníst

Dalším tajemstvím dokonalé bruschetty je podávat ji okamžitě. Chléb by se měl po opečení a ochucení sníst ihned, aby přísady nepronikly do kůrky a pokrm nebyl příliš vlhký.

## S mortadellou

**Potřebujete:** máslo, mortadella, hoblinky Gran Moravia

**Postup:** Do pánve vložte oříšek másla a mortadellu nakrájenou na kostičky, nechte asi tři minuty opékat. Směs naneste na teplou bruschettu a nakonec posypte hoblinkami sýru Gran Moravia.

## S jahodami a gorgonzolou

**Potřebujete:** jahody, gorgonzola piccante, balzamický ocet

**Postup:** 400 gramů jahod nakrájejte na kostičky a rozdrobte 200 gramů sýra. Opečené plátky chleba pokapejte olejem, nahoru dejte rozdrobený sýr a jahody. Dochuťte lžičkou balzamického octa.

## Zeleninová

**Potřebujete:** cukety, lilky, sýr stracciatella

**Postup:** Cukety a lilky nakrájené na nudličky orestujte na oleji, osolte a nechte dobře okapat. Na teplý chléb rozetřete sýr stracciatella a na ni dejte orestovanou zeleninu.

## S pecorinem a pečenou paprikou

**Potřebujete:** pečené papriky, pecorino, stroužek česneku

**Postup:** Chléb na bruschettu opečte, potřete stroužkem česneku a naskládejte plátky pečených paprik. Dozdobte hoblinkami pecorina.

## Recepty

### Klasická

**Potřebujete:** stroužek česneku, extra panenský olivový olej, sůl

**Postup:** Opečte chleba a mezitím oloupejte stroužek česneku, kterým potřete teplou bruschettu. Dochuťte kapkou extra panenského olivového oleje, špetkou soli a podávejte. Můžete použít i ochucený olej, díky kterým bude bruschetta ještě chutnější.

### S ančovičkami

**Potřebujete:** ančovičkové máslo, ančovičky, gorgonzola piccante

**Postup:** Připravte ančovičkové máslo smícháním másla pokojové teploty s nakrájenými plátky ančoviček. Do mísy dejte jednu lžici tohoto másla a přidejte stejné množství gorgonzoly piccante. Je-li potřeba, přidejte pár kapek mléka, aby byl krém měkčí. Natřete na chléb a ozdobte dvěma plátky ančoviček. Pokud dáváte přednost klasičtější verzi, můžete namazat ančovičkové máslo přímo na bruschettu a až pak přidat gorgonzolu.

### Gorgonzola a mascarpone

**Potřebujete:** mascarpone, gorgonzola dolce, máslo

**Postup:** Připravte sýrový krém smícháním tří dílů mascarpone, dvou dílů gorgonzoly a jednoho dílu másla o pokojové teplotě. Opečte chléb a potřete jej dvěma lžícemi krému. Můžete vylepšit ozdobením vlažskými ořechy.

### S rajčaty

**Potřebujete:** rajčata, česnek, extra panenský olivový olej

**Postup:** Rajčata nakrojte dvěma malými řezy a ponechte je cca 30 sekund ve vroucí vodě. Scedte a nechte vychladnout. Oloupejte je a nakrájejte na kostičky. Semínka a přebytečnou vodu odstraňte. Dochuťte olejem, solí (můžete přidat i oregano nebo bazalku) a rozmačkaným česnekem. Salsu nechte asi 20 minut odpočinout, aby chutě proluly. Opečte chléb, potřete připravenou salsou a podávejte.

### Caprese

**Potřebujete:** 1 velké rajče, 1 mozzarella, extra panenský olivový olej

**Postup:** Rajče a mozzarellu nakrájejte na plátky. Na opečený chléb položte střídavě plátky rajčat a mozzarely. Ochuťte olejem, v případě potřeby osolte. Pokud milujete silné chutě, můžete přidat i chilli papričku.

### Sýr a ořechy

**Potřebujete:** čerstvý sýr (kozy, ricotta, straccchino), pár vlažských ořechů, česnek

**Postup:** Teplý chléb potřete stroužkem česneku. Čerstvý sýr rozmíchejte s nasekanými ořechy, získaný krém rozetřete na bruschettu a ozdobte ještě ořechem. Špetka papriky dodá receptu na barvě a pikantnosti.

### S kysaným zelím

**Potřebujete:** 3 polévkové lžíce kysaného zelí, stroužek česneku, extra panenský olivový olej

**Postup:** Zelí dobře vymačkejte a pár minut orestujte na malém množství extra panenského olivového oleje, pokud vám chutná, tak i s trochou kmínu. Rozložte ho teplé na plátek opečeného chleba potřeného stroužkem česneku.





# Pizza z másla Superiore

Je měkčí, rozplývá se na jazyku a má neuvěřitelně delikátní chuť – hovoříme o ní s jejím tvůrcem, kterým je slavný gourmet pizzer Ciccio Vitiello.

„Z másla se dělá panettone, sušenky, croissant a mnoho dalších receptur. Proč nezkusit pizzu?“ Právě tak nám Ciccio Vitiello popisuje vznik pizzy Superiore s máslem Burro Fratelli Brazzale, kterou představil na veletrhu Cibus v Parmě. Mladíka z Caserty, dle žebříčku „50 Top Pizza“ z roku 2017 „Nejlepšího mladého pizzeře v Itálii a na světě“, Ciccio Vitiello, s Brazzale spojují svobodomyšlné a nekonvenční přístupy. Od samého začátku zkoumá těsta, a to do té míry, že jako první vytvořil „jídelní menu těst“ ve své pizzerii Casa Vitiello, kde společně s 15 spolupracovníky nabízí sedm různých těst na výběr: tradiční, s konopím, s opraženým obilným zrnem, cereální, s fenýklem, s kurkumou a s kakaem. A teď přidává ještě těsto s máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale.

#### Jak jsi začal s inovací tradiční neapolské pizzy?

Byl jsem průkopníkem změn v Kampánii, tedy v místě, kde mluvit o inovaci není jednoduché, zvlášť u tak nedotknutelného výrobku,

jakým je pizza, která tvoří součást historie a tradice. Začal jsem tím, že jsem míchal různé druhy mouky; mým prvním inovativním těstem bylo to s konopím, jedním z bohatství, jež nám dává země.

#### Jaká byla reakce?

Na začátku mě označovali za blázna, protože měnit zavedená schémata je vždycky těžké. Ale po roce a půl tvořily polovinu mého obratu pizzy z alternativních těst ochucených různými ingrediencemi, které celek ještě více zhodnotily: pro určitou kombinaci surovin na pizzu existuje vždycky nějaký důvod.

#### A pak?

Z tohoto prvního experimentu pak vznikl jídelní lístek těst: s opraženým obilným zrnem, cereáliemi, fenýklem, kurkumou. Ale třeba taky s kakaem, s fondue z buvolího sýru Blu di Bufala a pancettou z dušeného černého vepřového. V tu chvíli už zákazníci stále víc důvěřovali mým doporučením.

#### Mluvme o másle. Jaký vztah máš k této potravíně?

Máslo zbožňuji, každé ráno snídám chleba s máslem a s marmeládou. To je kombinace, která mi dodá všechno: je tam živočišná část, tuky, sacharidy. A taky lahodná chuť.

#### Proč sis vybral zrovna máslo Fratelli Brazzale?

Protože jsem se do něj zamiloval: je to úžasný produkt, na trhu jedinečný, s tukem vyšší kvality, s nímž dosáhnete velkých výsledků. A opravdu pizza s máslem Brazzale má jedinečnou rozpustnost, doslova se v ústech rozplývá. Ještě za tepla se dochutí oříškem másla a toppingem se sýrem Gran Moravia, abych nezapomněl na prvek, kterým se tento recept odlišuje.

#### Jaký druh másla Brazzale pro svou pizzu Superiore používáš?

Do těsta zapracuji 30 % másla. Používám fenýlkové, s pažitkou nebo s uzenou solí.

#### Proč zrovna ta ochucená?

Zvolil jsem tato másla, abych těstu dodal ještě něco navíc a propojil ho ještě lépe s ingrediencemi, které dám na pizzu.

#### Jde o výrobek, se kterým budeš v Casa Vitiello pokračovat?

Určitě ano. Nabízím tuto pizzu už měsíc a zákazníci po ní šílí, protože se vskutku rozplývá, má neuvěřitelnou chuť a ústa po ní zůstávají díky skvělé surovině čistá. Taky v novém obchodě, který zakrátko otevřu, to bude jeden z mistrovských kousků.

### Pizza Superiore s máslem Fratelli Brazzale a sýrem Gran Moravia

Pizza Superiore má v těstě 30 % másla Fratelli Brazzale, díky kterému je uvnitř měkká a lehká a má jemně křupavou kůrčičku. Na konci pečení se ochutí trochou zavařeniny z rajčat San Marzano, která mají intenzivní červenou barvu a nezměnitelnou hořko-sladkou chuť, a toppingem ze sýru Gran Moravia.

# KUCHAŘKA

La FORM  
MAGGERIA



La FORM  
MAGGERIA

## Slaný koláč s mascarpone a zeleninou



#### Suroviny (pro 6–7 osob):

- 230 g hladké mouky • 1 balení listového těsta • 3 velké mrkve
- 2 středně velké cukety • 2 brambory • mouka
- 300 g mascarpone 🧀 • 100 g sýru Tre Corti 🧀
- 1 vejce • 3 žloutky • sůl 🧂 • pepř
- olej 🍷 • máslo 🍷

#### Příprava:

Zeleninu očistíte, mrkev a brambory oloupejte a vše naškrábejte na mandolíně na stejně široké pruhy. Pruhy zeleniny spařte osolenou vroucí vodou, nechte okapat a zakápněte olejem. V míse smíchejte mascarpone s vyšlehaným vejcem a žloutky a nastrouhaným sýrem Tre Corti. Osolte a opepřete dle chuti. Formu na koláč vymažte máslem a vystelte listovým těstem. Krém z mascarpone natřete na těsto a poté do něho v kruzích a nastojato umístěte střídavě pruhy zeleniny. Zeleninu potřete rozpuštěným máslem a dejte péct při 200 stupních asi 35 minut, poté ještě 5 minut pouze spodní ohřev.



# Fusilli s brokolicovým pestem



**Suroviny** (pro 4 osoby):  
 • 300 g těstovin fusilli 🍝 • půl brokolice  
 • 80 g sýru pecorino romano 🍝 • 2 feferonky  
 • 2 ančovičky 🍝 • hrst oliv 🍝 • 4 lžíce  
 čerstvé smetany 38% 🍝 • extra panenský  
 olivový olej 🍝 • sůl 🍝 • pepř

**Příprava:**  
 Brokolici očistěte, rozdělte na růžičky a uvařte v osolené vodě. Uvařenou brokolici rozmixujte spolu s ančovičkami a smetanou. Dejte na plotnu a povařte s trochou vody do krémové omáčky. Osolte a opepřete dle chuti. Přidejte nastrouhané pecorino a promíchejte. Stranou osmahněte na 4 lžících oleje nasekané feferonky a olivy. V osolené vodě uvařte těstoviny, slijte a dejte do pánve k pestu spolu s několika lžicemi vody z vaření těstovin. Promíchejte a podávejte ozdobené olejem s feferonkami a olivami.

# Vepřový plátek s omáčkou z gorgonzoly

**Suroviny** (pro 4 osoby):  
 • 4 vepřové plátky • mouka • máslo 🍝  
 • 120 g gorgonzoly piccante (nebo dolce) 🍝  
 • 160 g čerstvé smetany 38% 🍝 • brandy  
 • sůl 🍝 • pepř • vývar • 4 plátky chleba

**Příprava:**  
 Plátky masa obalte v mouce a osmahněte na pánvi v rozpuštěném másle. Osolte, opepřete a přelijte trochou brandy. Nechte péci 5–6 minut, občas přelijte trochou horkého vývaru. Maso vyjměte z pánve a držte v teple. Do téže pánve dejte gorgonzolu nakrájenou na kostičky a smetanu, ohřívejte až vznikne krém. Plátky masa položte na opečené plátky chleba a přelijte omáčkou. Ozdobte pár kuličkami pepře a snítkou rozmarýny.



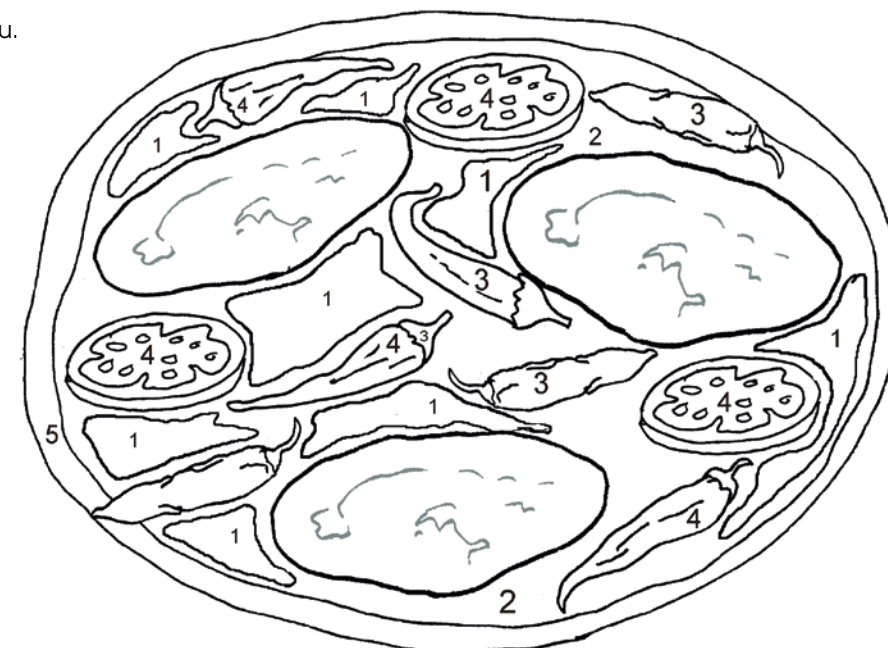
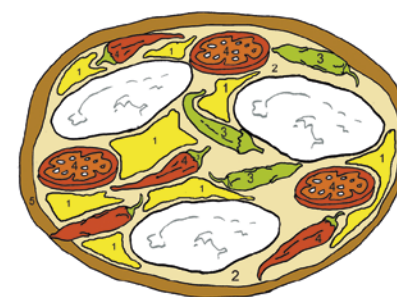
# La FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



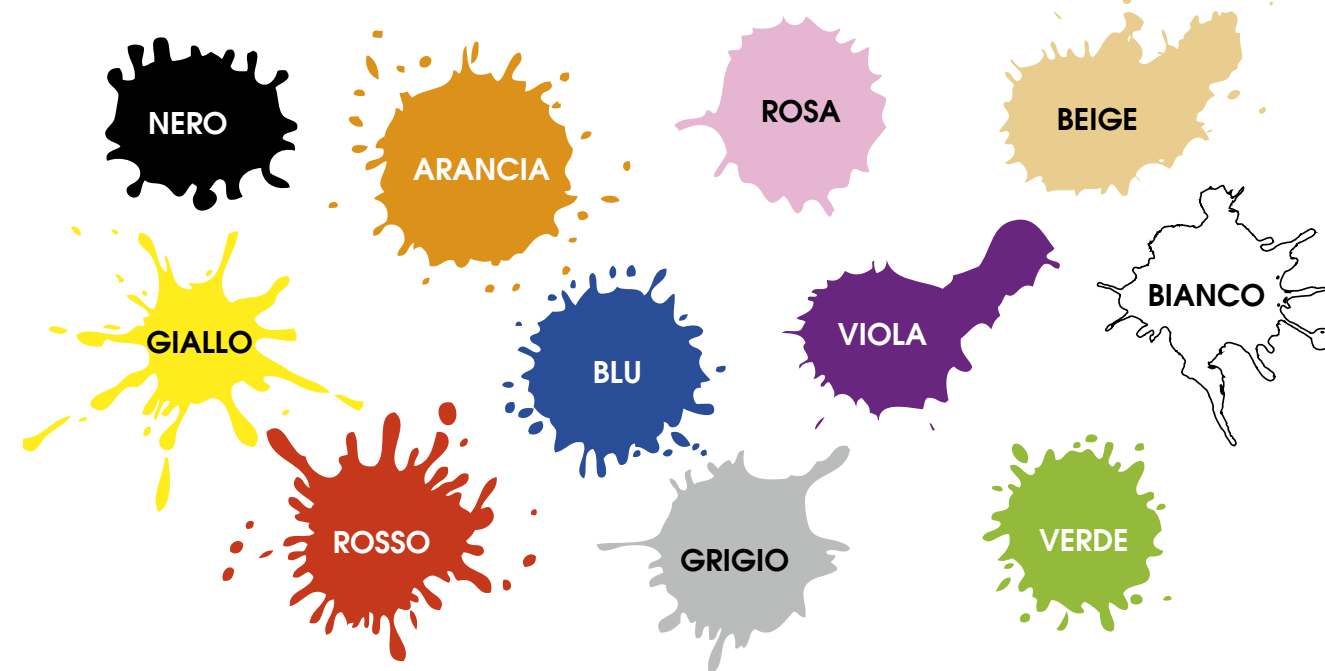
## Omalovánka podle čísel

Vybarvi si podle čísel svou vlastní pizzu.





## VOCABOLARIO: COLORI



### KRIS-KROS

Otázka: Jaké číslo patra většinou nenajdete v italském hotelu, protože toto číslo považují Italové za nešťastné?

**2 písmena**  
PŠ

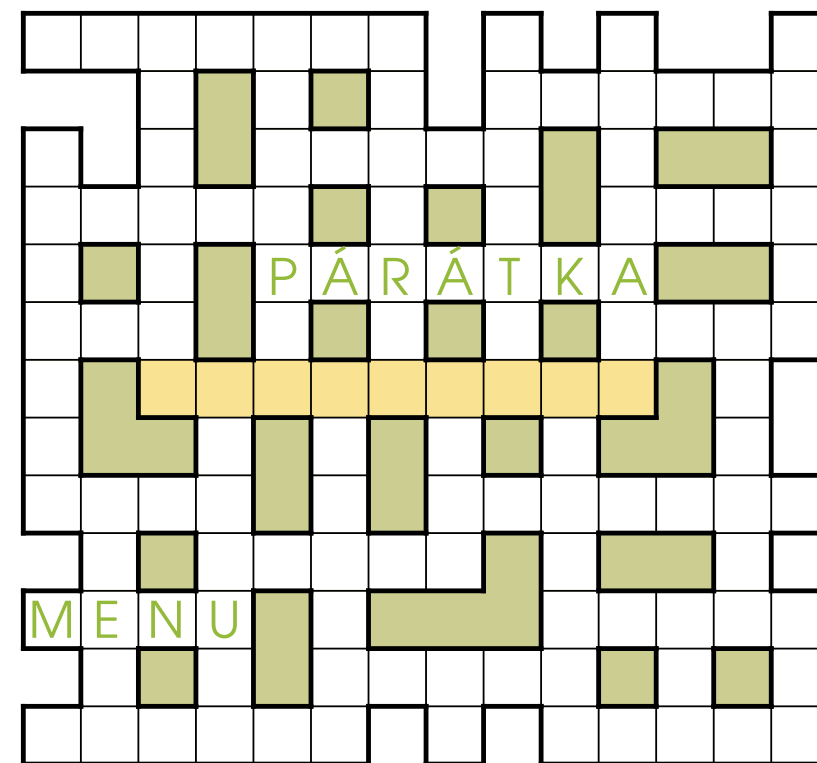
**3 písmena**  
DNI  
NIT  
SYN

**4 písmena**  
ÁRIE  
KOZA  
~~MENU~~  
NORA  
VÁHA

**5 písmen**  
CÚPEK  
DOPIS  
NUDLE  
OCEÁN  
OSTEN  
SLOVO  
TENIS

**6 písmen**  
BAJAJA  
OBLOHA  
RORÝSI  
SNÍLCI

**7 písmen**  
ASPIRIN  
ČASOPIS  
EMANUEL  
INŽENÝR  
KOSATEC  
MÍČOVNA  
MLADÍCI  
OSADNÍK  
~~PÁRÁTKA~~  
SLOVANÉ  
TĚŽITKO  
VODOPÁD





|         |       |        |         |       |        |        |    |
|---------|-------|--------|---------|-------|--------|--------|----|
|         |       |        |         |       |        |        |    |
| 29      | 30    | 31     | 22      | 23    | 24     | 25     | 26 |
| 15      | 16    | 17     | 18      | 19    | 20     | 21     | 22 |
| 8       | 9     | 10     | 11      | 12    | 13     | 14     | 15 |
| 1       | 2     | 3      | 4       | 5     | 6      | 7      | 8  |
| pondělí | úterý | středa | čtvrtek | pátek | sobota | neděle |    |

SRPEN

## Vanilkový moučník

**Suroviny** (pro 8–10 osob):  
250 g másla • 250 g cukru • 1 vanilkový  
lusk • 5 vajec • 330 g hladké mouky  
• 100 g bílého jogurtu • 4–5 lžic mléka  
• 1 kypřicí prášek • špetka soli

**Příprava:**  
Mouku smíchejte s kypřicím práškem.  
Vanilkový lusk podélně rozkrojte a špičkou  
nože vyškrábněte dřeň. Máslo vyšlehejte  
s cukrem, vanilkou a špetkou soli. Po jednom  
postupně vmíchejte vejce na střídačku  
s trochou mouky. Poté vmíchejte zbývající  
mouku a těsto odlehčete přidáním jogurtu  
a mléka. Těsto nalijte do dortové formy  
vymazané máslem a vysypané moukou a dejte  
péct při 160 stupních na 80 minut. Po upečení  
vyjměte z formy, nechte vychladnout  
a servírujte posypané moučkovým cukrem.



## KALENDÁŘ NA PRÁZDNINY

Kalendář si můžeš ohnout a umístit na stůl a zapsat  
do něj všechna plánovaná letní dobrodružství.

|         |       |        |         |       |        |        |
|---------|-------|--------|---------|-------|--------|--------|
| pondělí | úterý | středa | čtvrtek | pátek | sobota | neděle |
|         |       |        |         | 1     | 2      | 3      |
| 4       | 5     | 6      | 7       | 8     | 9      | 10     |
| 11      | 12    | 13     | 14      | 15    | 16     | 17     |
| 18      | 19    | 20     | 21      | 22    | 23     | 24     |
| 25      | 26    | 27     | 28      | 29    | 30     | 31     |



## Carpaccio

s kapary, sušenými  
rajčaty, sýrem Gran  
Moravia a rukolou

**Suroviny** (pro 1 osobu):  
60 g carpaccia • kaparové plody  
• olivový olej • sušená naložená rajčata  
• sýr Gran Moravia • pár lístků rukoly  
• limetka

**Příprava:**  
Talíř pokladte plátky hovězího carpaccia.  
Dozdobte sušenými naloženými rajčaty,  
kaparovými plody, lístky rukoly, sýrem  
Gran Moravia a limetkou. Zakápněte  
olivovým olejem.



# Ricottové koule



## Suroviny (na cca 10 koulí):

- 1 balení ricotty – cca 250 g 🍷
- moučkový cukr dle chuti • jahody
- nakrájené na kostičky • 1 lžíce balzamikového octa 🍷

## Příprava:

Do ricotty přidejte moučkový cukr dle chuti. Poté tvarujte koule a pokládejte je na talíř. Asi 6 větších jahod nakrájejte na malé kostičky a v misce je zalejte 1 lžící balzamikového octa. Můžete lehce osladit. Jahodovou směs rozprostřete kolem ricottových koulí. Můžete použít i jiné ovoce, například maliny nebo borůvky.

# Krém se zeleným chřestem

## a s křupavou pancettou

## Suroviny (pro 4 osoby):

- 1 cibule • 2 svazky zeleného chřestu
- 1 dcl bílého vína 🍷 • ½ litru zeleninového vývaru • ¼ l smetany 38 % 🍷
- 50 g másla 🍷 • kostičky pancetty 🍷
- extra panenský olivový olej 🍷
- sůl 🍷 • pepř

## Příprava:

Nakrájejte cibuli nadrobno a osmažte ji na olivovém oleji. Přidejte chřest nakrájený na cca 2 cm kousky. Zalejte vínem, nechejte vše zredukovat a přidejte zeleninový vývar. Polévku vařte cca 5 minut, přidejte do ní smetanu, máslo, sůl a pepř. Nakonec vše umixujte dohladka. Na pánvi nasucho osmažte kostičky pancetty, kterými poté ozdobte polévku přímo na talíři.



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.



**Castellana Trattoria**  
Novobranská 4, Brno  
e-mail: info@castellana.cz  
rezervace: 774 421 400  
www.castellana.cz



*Kdo ji dobře, žije dobře*

# Rýže

10x ZBLÍŽKA

Carnaroli, Arborio, Roma, Vialone Nano, Parboiled a stovky dalších, to jsou známé názvy, které často čteme na regálech nebo v oblíbených receptech. U nás najdete například carnaroli nebo arborio. A o čem je řeč? Samozřejmě o rýži. Tady je 10 informací, které o této základní surovině naší stravy možná nevíte.

## 1. RÝŽE POPRVÉ

Rýže se na Zemi objevila na konci doby ledové, pravděpodobně kolem roku 10 000 před Kristem, po ústupu ledovců. První pole s divokou rýží vznikla v bažinatých oblastech Indie, Číny a Thajska. Ale teprve kolem roku 8000 před Kristem se zřejmě začalo rozvíjet její pěstování člověkem.

## 2. KDYŽ BÝVALA RÝŽE LÉKEM

V Itálii a ve Francii byla od starověku až do raného středověku rýže považována za lék. Po oloupání se používala k přípravě nálevů na tlášení bolestí břicha a na další choroby nebo se dovážela jako mimořádně drahé koření k přípravě sladkých pokrmů.

## 3. RÝŽE V ITÁLII: „NEDÁVNÁ“ HISTORIE

První pěstování rýže spadá do 15. století do Lombardie, následně se pěstovala také v Piemontu, Benátsku, Toskánsku a Emilii.

## 4. MOHU PLATIT RÝŽÍ?

Na trhu v Antverpách, jednom z nejdůležitějších trhů moderní doby, byla v roce 1567 rýže považována za platnou měnu směny, dokonce na stejné úrovni jako vzácné látky a zbraně.

## 5. KDYŽ BYLA V ITÁLII JEN JEDNA RÝŽE

Po 400 let, od 15. století až do roku 1850, byla v Itálii dostupná a pěstovala se pouze jedna odrůda: Nostrale. Dnes je v národním registru zapsáno přibližně 200 odrůd rýže.

## 6. JE VHODNÁ I PRO DIABETIKY

Glykemický index rýže může být hodně odlišný, záleží na odrůdě. Pro ty, kdo trpí cukrovkou, je vhodnější zvolit dlouhozrnnou nebo celozrnnou rýži, která má nižší index, nebo ji doplnit větším množstvím zeleniny a bílkovin, aby se zvýšil obsah vlákniny v pokrmu.

## 7. BEZLEPKOVÁ DIETA VOLÍ RÝŽI

Rýže se skvěle hodí pro bezlepkovou dietu a lze ji používat zcela bez obav, protože jde o přirozeně bezlepkovou potravinu.

## 8. ČERNÁ RÝŽE

Rýže Venere, známá také jako černá rýže, je italská odrůda, která vznikla ve Vercelli spojením černé asijské odrůdy a odrůdy z Pádské nížiny. V současnosti je její pěstování omezeno na oblasti Vercelli a Novara v Piemontu.

## 9. RÝŽE A AUTOMOBILY

Termín „Toyota“, dnes značka známého automobilového kolosu, znamená „úrodné rýžové pole“. Není ale jediný: „Honda“, tedy název další zavedené japonské automobilky, v překladu znamená „hlavní rýžoviště“.

## 10. KOLIK RÝŽE DÁT DO HRNCE?

Množství rýže potřebné pro každého stolovníka je takové, které se vejde do pěti jedné ruky, plus počítejte jednu porci navíc na hrnec. Pokud si rýži raději vážíte, počítejte 300 gramů pro 4 osoby.

# Neobvyklé tiramisù



6  
receptů

**Vejce, mascarpone a cukr na krém. Vrstvy cukrářských piškotů savoiardi namočených v kávě střídající se s krémem. A navrch kakao. To je tiramisù, jeden z opravdu klasických italských dezertů, který je dnes rozšířený po celém světě. Proč ho nevyzkoušet v šesti alternativních receptech.**

## Tiramisù koktejl: dezert jako drink

**na 1 porci:** 30 ml koňaku • 10 ml čerstvé smetany • 1 šálek kávy espresso • 1 kopeček vanilkové zmrzliny • kakao • led

Pohár na koktejl naplňte ledem, aby se vychladil. Led pak vyjměte a místa, kde se vytvořila námraza, posypte kakaem. Všechny ingredience kromě ledu a kakaa vložte do šejkru. Asi deset sekund silně protřepávejte a poté nalijte do poháru. Na závěr poprašte kakaem a podávejte spolu s máslovými sušenkami.

## Ananasové tiramisù

**na 4 porce:** 400 g piškotů savoiardi • 300 g mascarpone • 1 konzerva ananasu • 2 vejce • 70 g moučkového cukru s vanilkou

Plátky ananasu slijte a šťávu z nich dejte stranou do hlubokého talíře. Vaječné žloutky vyšlehejte s cukrem. Do získané bílé a napěněné směsi přidejte mascarpone, dokud nezískáte homogenní a hladký krém. V druhé misce vyšlehejte z bílků tuhý sníh a potom ho opatrně vmíchejte do krému z mascarpone spolu s polovinou ananasových plátků nakrájených na malé kousky. Savoiardi namočte do ananasové šťávy a postupujte skládáním tiramisù do nádoby, kterou preferujete: pokládejte střídavě savoiardi, krém z mascarpone a ananasu, a na něj kousky ovoce, které jste si nechali stranou. Před podáváním nechte ananasové tiramisù 3–4 hodiny odležet v lednici.

## Tiramisù s křupavými jablky

**na 4 porce:** 2 sladká jablka • 300 ml anýzového likéru • 2 vejce • 250 g mascarpone • holandské kakao dle potřeby • 15 g nasekaných lískových oříšků • 2 lžice cukru • 30 g vody

Jablka zbavte jádřinců, nakrájejte je na ne příliš silné plátky a pár minut povařte v hrnci s anýzovým likérem. Zároveň si v jiném hrnci připravte karamel tak, že na mírném ohni mícháte cukr s vodou. Rozklepnete vejce, bílky a žloutky zvlášť. Bílky vyšlehejte do sněhu, žloutky se zbylým cukrem našlehejte pomocí metliček a přidejte mascarpone. Nakonec obě směsi spojte mícháním shora dolů. Jakmile je vše hotovo, připravte tiramisù: nejprve krém, potom plátek jablka politý karamel, postup opakujte a vytvořte 3 vrstvy. Jablečné tiramisù dozdobte karamel, kakaem a nasekanými lískovými oříšky. Před podáváním nechte v lednici 2 hodiny vychladit.

## Bezvaječné tiramisù s jogurtem a lesním ovocem

**na 4 porce:** 150 ml čerstvé smetany • 350 g jogurtu • 200 g borůvek • 200 g malin • 2 limetky • 2 lístky máty • 5 lžic moučkového cukru s vanilkou • 40 g 70% hořké čokolády • 12 piškotů savoiardi

Maliny rozdělte: pár nechejte bokem na ozdobení, ostatní dejte do misky a rozmačkejte vidličkou. K získané směsi přidejte šťávu ze dvou limetek, 2 lžice moučkového cukru a 2 lístky čerstvé máty, potom zamíchejte a nechte pár minut odpočinout. Smetanu ušlehejte se 3 lžicemi moučkového cukru. Na dno širší sklenice naskládejte nakrájené savoiardi, poté je pokapejte tekutinou získanou přefiltrováním směsi z malin, limetek a máty. Šlehačku smíchejte s jogurtem, snažte se, aby směs zůstala hladká. Nalijte ji na savoiardi a na povrch rozložte celé borůvky a maliny, které jste si uschovali. Na závěr ovoce pocukrujte a ozdobte kousky nasekané čokolády. Před podáváním nechte alespoň 15 minut v lednici.

## Jahodové tiramisù: nádech červené

**na 4 porce:** 400 g mascarpone • 3 vejce • 125 g cukru na sirup • 50 ml vody • 8 ks piškotů savoiardi • 400 g zralých jahod • 20 g cukru • 20 ml citrónové šťávy • 12 jahod na ozdobení

Jahody nakrájejte na plátky a vložte do misky. Přidejte 20 g moučkového cukru a 20 ml citrónové šťávy, promíchejte a nechte jahody macerovat. Do kastrůlku nalijte 50 ml vody, smíchejte se 125 g cukru a ohřívejte na mírném ohni. Jakmile uvidíte na povrchu bílé bublinky, sirup je hotový. Rozklepnete vejce a žloutky dejte do misky. Hotový, nikoli však vroucí, sirup pomalu nalévejte na žloutky a pomocí metliček míchejte, dokud nezískáte světlou, nadýchanou směs, míchejte až do vychladnutí. Mascarpone dejte do misky, smíchejte se žloutkovou směsí a vytvořte celistvý krém. Nechte ho 30 minut v lednici zakrytý fólií. Scedte jahody, třetinu plátků jahod a scezenou šťávu rozmixujte: do získané jahodové omáčky namáčejte z obou stran savoiardi rozkrojené na půl. Tiramisù připravte do širších sklenic: na dno dejte vrstvu krému, pak půlku piškotu namočeného v jahodové omáčce, pár koleček jahod a znovu krém, v tomto pořadí opakujte 2× nebo 3×. Nahoře dozdobte čerstvými jahodami a podávejte.

## Čerstvé čokoládové tiramisù s mátou

**na 4 porce:** 250 g mascarpone • 100 g cukru krupice • 3 vejce • 2 lžice mátového sirupu • 2 lžice holandského kakaa • 4 čtverečky hořké mátové čokolády • 8 čokoládových sušenek

Sušenky nadrobte nahrubo. Vaječné žloutky s polovinou cukru vyšlehejte do pěny. Vmíchejte mascarpone, dokud se nespojí. Získaný krém rozdělte do dvou oddělených misek: do první dejte mátový sirup a do druhé kakao, dobře promíchejte. Zbylý cukr s bílky rozehřejte ve vodní lázni a poté vyšlehejte sníh, aby vznikla velmi tuhá sněhová hmota, nechte vychladnout. Polovinu sněhu zapracujte do mátového krému a druhou polovinu do čokoládového krému. Do sklenic začněte skládat tiramisù základem z rozdrobených sušenek, poté vrstva čokoládového krému a následně mátového krému. Nechte několik hodin v mrazáku a poté podávejte posypané kakaem a ozdobené čtverečkem hořké mátové čokolády.



# Dnes rolujeme!

Sladké a slané recepty na přípravu rolek a závitků, které můžete konzumovat teplé či studené, doma nebo venku. Jsou nenáročné na přípravu, efektní a na stole působí vesele.

Bombette, saltimbocca, brasciole, capunit: rolky a závitky jsou v Itálii velmi oblíbené a každý region má ty své. Jako všechna starobylá a tradiční jídla i závitky jsou pokrmem chudé kuchyně. Jsou vymyšleny tak, aby se využily zbytky a malá množství jídla. Pokud je masa na rodinu málo, závitků umí i tenký plátek proměnit v chutné a výživné jídlo. Ať už je jeho základem maso, vejce nebo zelenina, je to pokrm, který je vhodný i mimo domov, například na piknik a výlety. Existuje ale i další důvod, proč jsou závitky tak oceňované: zbožňují je většinou i děti. Nemusí však být jen slané: existuje také mnoho sladkých nápadů vymyšlených se špetkou fantazie a s velkou chutí mlsat.

## V kuchyni: závitky

Naplnit, zabalit, zapečtit: celé tajemství závitků je v těchto třech jednoduchých operacích. Základem závitku se může stát vše: krájená zelenina jako lilek nebo velkolistá zelenina, jen spařená, aby se pak lépe uvařila, salát, maso, ryby, omelety, listové těsto a všechny jeho varianty. Závitky mohou být studené nebo teplé, doplněné omáčkou z výpeku nebo rajčatovou omáčkou a mohou se jíst v létě stejně jako v nejchladnějších zimních dnech.

### ■ SALTIMBOCCA

Na prkénko rozložíte 800 gramů tenkých plátků telecího masa. Na každý položíte plátek šunky prosciutto crudo, zabalte a vytvoříte závitky. Na každý dejte list šalvěje a připevněte dřevěným párátkem. Jakmile máte všechny závitky připravené, nechte rozpustit ve velké pánvi 50 gramů másla se třemi lžicemi oleje, vložte závitky a opékejte je asi osm minut. Maso podlijte půl skleničkou bílého vína a na silném ohni nechte odpařit. Přikryjte a pokračujte ve vaření několik minut. Vyjměte závitky Saltimbocca z pánve, odstraňte párátko a udržujte v teple. Do šťávy z výpeku přidejte lžičku mouky a zamíchejte dobře vafčkou, aby se nevytvořily hrudky. Omáčku povařte do zhoustnutí a před podáváním jí závitky přelijte.

### ■ ZÁVITKY SE ŠVESTKAMI A SPECKEM

Mezi pečicí papíry rozložíte 12 kuřecích plátků a jemně je naklepejte, aby byly ještě tenčí. Ochuťte je troškou nasekaného rozmarýnu,

solí a pepřem. Na každý plátek masa položte plátek sýru scamorza a sušenou vypečovanou švestku, poté plátky pevně zaviňte a vytvořte závitky. Každý obalte dvěma plátky italského specku a zavažte kuchyňským provázkem nebo upevněte párátkem. Nyní je čas závitky upéct: na pánvi rozehejte kapku oleje, závitky opečte, často je otáčejte. Podlijte půlkou sklenice bílého vína (nebo stejným množstvím piva), nechte odpařit a poté podlijte asi 200 ml vývaru, přidejte pár snítek rozmarýnu a závitky duste pod pokličkou asi 20 minut, občas promíchejte. Nakonec sundejte poklici a zesilte plamen, aby šťáva z výpeku zhoustla. Podávejte teplé se sezónní zeleninou nebo s přílohou z brambor.

### ■ CUKETOVÉ ZÁVITKY S TUŇÁKEM

Omyjte 4 cukety, podélně rozřízněte, nakrájejte na stejné silné plátky a poté z obou stran ogrilujte. Pro ještě rychlejší recept můžete cuketu nahradit velkými salátovými listy zbavenými střední, nejtvrďší části. Ponorným mixérem rozmixujte 350 gramů tuňáka v oleji, 3 filety ančoviček, dvě lžice černých oliv bez pecky, pár lístků bazalky a lžici smetany, až získáte hustý homogenní krém. Konec každého plátku cukety potřete lžicí tuňákového krému a srolujte, dejte pozor, aby náplň nevytekla. Zajistěte párátkem a do špičky párátko napichněte půlku olivy. Na přípravu omáčky dejte do hrnce lžici kaparů, pár lístků bazalky a 150 ml bílého vína, přiveďte k varu. Poté směs rozmixujte a získanou omáčku rozdělte na každý závitky a podávejte. Závitky jsou výborné i jako předkrm.



### ■ BOMBETTE PUGLIESI

Na tenké proužky nakrájejte 150 gramů provolone piccante. Vezměte 12 tenkých plátků telecího nebo hovězího masa, zakryjte je pečicím papírem a pomocí paličky na maso je naklepejte, aby byly ještě tenčí. Plátky masa osolte a opepřete a na každý položte plátek pancetty, pár kousků provolone piccante, trochu petržele a trochu rozmačkaného česneku. Plátky srolujte a upevněte párátkem. Pečicí nádobu vymažte olejem a pečte v troubě vyhřáté na 200° přibližně 30 minut, posledních 5 minut přepněte na funkci gril. Bombette pugliesi podávejte teplé.

### ■ SLADKÉ SMAŽENÉ ZÁVITKY

Rozložíte plát listového těsta, lehce ho rozválejte válečkem a nakrájejte na čtverce. Do středu každého čtverce vložte náplň, kterou jste si zvolili. Je možné použít různé typy marmelád, čokoládové krémy doplněné oříšky nebo pistáciemi, nebo čerstvé ovoce nakrájené na kostičky. Okraje čtverců uzavřete směrem ke středu a srolujte do závitku. Těsto navlhčete troškou vody, aby byl závitky dobře zapečetěný a smažte v dostatečném množství rozpáleného oleje, aby z obou stran zezlátl. Nechte okapat na savém papíru a podávejte teplé, posypané moučkovým cukrem. Můžete je podávat s krémem připraveným z jogurtu, mletého zázvoru a špetky kurkumy.

## Sladké rolky

Tyto lahodné zákusky, ideální pro raut, narozeninové oslavy nebo venkovní občerstvení, lze připravit za méně než půl hodiny. Nabízíme dvě verze: bílou a kakaovou.

### ■ S KAKAEM

Začněte přípravu piškotu: do mísy rozklepnete pět vajec a pomocí metliček dobře našlehejte se 150 gramy cukru, poté postupně po troškách přidejte 130 gramů hladké mouky 00 předem smíchané s půl sáčkem prášku do pečiva. Smíchejte s 20 gramy holandského kakaa. Čtvercový plech vyložte pečicím papírem, nalijte těsto, zarovnejte pomocí stěrky a pečte při 180 stupních 15 minut. Piškot nechte vychladnout na pokojovou teplotu a vychladlý jej vyklopte na čistý list pečicího papíru, přičemž ten, na kterém jste ho pekli, opatrně sejměte. V tomto okamžiku rozdělte základ na tři stejné obdélníkové pruhy. Nyní si připravte krém na náplň: v misce pomocí lžice opatrně smíchejte 250 gramů ricotty, 40 gramů cukru a 50 gramů čokoládových pečicích. Vezměte list pečicího papíru a položte na něj pruh kakaového piškotu, který navlhčete mlékem. Jednu stranu pruhu potřete náplní, pomocí pečicího papíru srolujte po delší straně a jemně zmáčkněte, aby se vytvořil váleček. Stejný postup zopakujte s dalšími dvěma pruhy piškotu. Nakonec velmi ostrým nožem nakrájejte více válečků o šířce asi 2 cm a posypejte trochou moučkového cukru. Chcete-li podávání rolek ještě vylepšit a dodat receptu nádech elegance, můžete je servírovat v barevných cukrářských košíčcích.

### ■ S KRÉMEM MASCARPONE

Na přípravu bílého piškotu rozklepnete pět vajec a pomocí šlehače vmíchejte 150 gramů cukru a stejné množství hladké mouky 00. Za stálého míchání přidejte také půl sáčku prášku do pečiva a postupujte jako při přípravě kakaového piškotu. Krém na náplň si připravte tak, že 250 gramů mascarpone smícháte s 20 gramy oříškového krému, až získáte krémovou konzistenci. Bílé rolky připravte stejným postupem jako kakaové, před podáváním opět posypejte troškou moučkového cukru.



# 5 tipů do tašky

Nechte se inspirovat našimi tipy a užijte si letní pohodu



## 1 Savoiardi Di Leo

K letnímu období neodmyslitelně patří osvěžující nepečené dezerty, jejichž hlavním zástupcem je bezesporu tiramisù. Pro jeho přípravu jsou základem italské cukrářské piškoty savoiardi, které vám teď nabízíme od nového výrobce, rodiny Dileo. Její pekařská historie sahá až do 17. století, kdy jsou v notářském zápisu z roku 1663 uvedeni jako pekaři z Altamury bratři Giuseppe, Giacomo a Vincenzo Dileo. Dlouhá tradice a důraz na kvalitní suroviny garantují prvotřídní výsledek. Nové savoiardi Di Leo nabízíme ve 400gramovém balení, v němž jsou piškoty baleny po menším množství tak, aby zůstaly krásně křupavé i v případě, kdy je nespotřebujete všechny najednou.

## 2 Káva Carraro

Káva Carraro se těší již téměř stoleté tradici. Podnik vznikl v roce 1927 v benátském regionu ve městě Schio, kde Gaetano Carraro otevřel svou první pražírnu. Dnes má firma několik závodů, kam se káva dováží surová z plantáží, kde ji vybírají dle zadaných parametrů tamní spolupracovníci. Následuje pražení, při kterém káva uvolňuje na 700 druhů aromat. Následující kontrola pak zahrnuje kontrolu barvy, chutě a aroma. Provádí ji přímo ředitel nákupu suroviny, který vše také senzorycky hodnotí a posléze připravuje i různé kávové směsi.

**TIP:** Kávu Carraro nabízíme hned v několika typech balení, od půlkilového sáčku se zrnkovou kávou, přes 250g plechovky jak se zrnkovou, tak s mletou kávou, až po malé, 62,5gramové pytlíčky mleté brazilské kávy. Určitě si tak u nás vybere každý.

## 3 Čerstvé máslo z naší sýrárny

Čerstvé máslo, které nabízíme na váhu v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, se vyrábí v naší sýrárně Brazzale Moravia v Litovli z přirozeně odstáté smetany z vysoce kvalitního českého mléka určeného pro výrobu sýru Gran Moravia. Je tak zajištěna maximální kontrola nad surovinou i celým výrobním procesem. Bloky čerstvě vyrobeného másla jsou rozvezeny do prodejen, kde je porcujeme na různé velké kousky. Každý zákazník si tak může vybrat kousek, který mu svoji velikostí nejlépe vyhovuje. Díky tomuto přímému dodání z výroby do prodejen se máslo k zákazníkovi dostává opravdu čerstvé.

## 4 Mořská sůl z Trapani

Hrubá mořská sůl, kterou nabízíme našim zákazníkům, pochází výhradně ze salin z Trapani a Marsaly. Na začátku každého roku jsou tam vždy označeny ty nejlepší solné bazény pro výrobu mořské soli s označením chráněného původu IGP. Mořská sůl z Trapani je chuťově velmi bohatá a vylepší každý pokrm. Díky hrubému namletí je vhodná také do domácích mlýnků na sůl.

**ZAJÍMAVOST:** Pobřežní laguna salin v Trapani je chráněnou oblastí o celkové rozloze asi 1000 hektarů. Sůl se ve zdejších solných bazénech získává tradičními technikami používanými už po staletí, což společně se samotným tvarem pobřeží vytváří prostředí s velkou biologickou diverzitou. Pobývá tu mnoho druhů ptáků, kteří zde nacházejí potravu a místo odpočinku na svých dlouhých tazích. Můžete zde obdivovat vzácného bukače, sokola stěhovavého, volavky či plameňáky, kteří zůstávají dlouho nehybně stát na tenkých nožkách s hlavou skloněnou při hledání potravy na dně solných van. Saliny, postavené za dob Feničanů, se nacházejí na rovinatém pobřeží a díky příznivému klimatu se v nich provádějí dva sběry soli za rok.

## 5 Kalábrijská 'Nduja

'Nduja je tradiční kalábrijská specialita ochucená pikantní feferonkou. Jedná se o roztíratelný salám z vepřového masa, který si v minulosti vyráběli vesničané pouze v malém množství pro vlastní potřebu. Ještě před pár desítkami let ji proto nebylo možné v obchodech takřka nalézt, dnes se z ní ale stala ikona kalábrijské kuchyně známá po celém světě. Nejlépe si ji vychutnáte namazanou na čerstvém chlebu či bruschettě, použít ji ale můžete také jako ingredienci do nejrůznějších omáček, těstovin či risotta.

# Vegetariánské recepty

## Bruschetta s cizrnou a ricottou

8 plátků chleba, 180 g cizrny z plechovky, 150 g ricotty, mléko, 1 stroužek česneku, petrželka, extra panenský olivový olej, sůl, máta

Omyjte bylinky a nechte osušit. Stroužek česneku nakrájejte najemno. V míse smíchejte cizrnu s česnekem a nasekanou petrželkou, ochutňte olivovým olejem a solí a dobře promíchejte. Plátky chleba opečte z obou stran. Ricottu zpracujte vidličkou s trochou mléka do krému, potřete jím opečené bruschetty a nvrch dejte ochucenou cizrnu. Ozdobte lístky máty a podávejte.

## Cizrnový salát se sýrem

480 g cizrny z plechovky, 250 g sýru Tre Corti nebo Provolone dolce, 25 ks cherry rajčat, čerstvá bazalka, extra panenský olivový olej, sůl

Omyjte a osušte rajčata a bazalku. Cizrnu z konzervy slijte. V míse smíchejte cizrnu, překrojená cherry rajčata a sýr nakrájený na kostičky. Ochutňte olivovým olejem a čerstvou bazalkou, dosolte, promíchejte a nechte zakryté v lednici asi půl hodiny odpočinout.

# Seznamte se blíže: mini sýry Nano



### ● Kde vzniká:

Stejně jako ostatní produkty řady „Přímou z naší sýrárny“, také malé bochníčky sýru Nano vyrábíme ve specializovaném oddělení sýrárny Brazzale Moravia, a.s., v Litovli exkluzivně pro podnikové prodejny La Formaggeria Gran Moravia.

### ● Proč právě Nano?

Nano v překladu z italštiny znamená trpaslík a k malým bochníčkům sýru se bezesporu hodí.

### ● Krátce o něm:

Ruční výroba a plnotučné kravské mléko stojí za jemnou chutí sýrového těsta a příjemně měkkou konzistencí, která osloví všechny gurmány. Mistři sýraři bochníčky balí do potravinářského vosku různých barev rozlišujících jednotlivé příchutě: se šafránem, feferonkou, plátky lanýže nebo tradiční nechucenou verzi.

### ● Jako dárek:

Společně tvoří pestrobarevný čtyřlístek, který se skvěle hodí jako veselý a chutný dárek pro jakoukoliv příležitost.

### ● Tipy na servírování:

- Obal z vosku před konzumací odstraňte, sýr nakrájejte na kousky a podávejte při pokojové teplotě.
- Nejlépe si sýr vychutnáte s medem či marmeládkami, které dokonale podtrhnou jeho chuť.

# Italské ostrovy: Objevte méně známé destinace

Ostrovů, které vám svojí krásou vyrazí dech a díky nimž je italská krajina ještě krásnější, je téměř 800. Trvale obývaných je jich dnes ale jen 80: od Sicílie a Sardinie, které jsou pro svou rozlohu jejich hlavními zástupci, až po ty nejmenší ostrůvky vynořující se na obzoru. Ať už leží podél mořského pobřeží, nebo v blízkosti břehů jezera, jde mnohdy o ještě nedotčená místa, kam stojí za to vyrazit za dobrodružstvím nebo za klidným dnem věnovaným odpočinku. Nabízíme vám několik tipů, kam se zajet podívat, a to jak těch klasických, tak méně známých.

## Borrromejské ostrovy (Lombardie)

Vnořené do čarovných a sugestivních vod jezera Lago Maggiore, milované Ernestem Hemingwayem a oblíbené jako meta anglickou královskou rodinou – to jsou Borrromejské ostrovy ležící zhruba hodinu a půl od Milána. Stačí dojet do městečka Stresa a pak použít některý z trajektů plujících do různých destinací tohoto souostroví. Tvoří je ostrov Isola Bella, kde se nachází palác Borrromejských ze 17. století s teatrálními zahradami, „sesterský“ ostrov Isola Madre s botanickou zahradou bohatou na vzácné rostliny, pitoreskní ostrov rybářů Isola dei Pescatori, jediný, který je trvale obýván, dále ostrůvek sv. Jana Isolino di San Giovanni naproti Pallanze a útes Marghera. Ostrovy jsou oázou skutečné krásy pro všechny, kdo chtějí prožít víkend uprostřed snové krajiny a zároveň nedaleko hlavních letišť regionu Lombardie. Určitě nevynechejte procházku v úžasných



Rybářský ostrov Isola dei Pescatori v jezeře Maggiore na Borrromejských ostrovech

zahradách ostrovů Madre a Bella, které jsou proslulé svými více než 2000 druhy rostlin, ale nejen jimi. Narazit v nich totiž můžete také na bílé pávy, zlaté bažanty a papoušky, na vůbec první kamélii na jezeře a na impozantní cypřiš kašmírský. Při návštěvě Ostrova rybářů se vydejte na průzkum do roztomilých uliček a navštivte typický trh s lokálními řemeslnými výrobky.

Pláž Chiaia di Luna na západě ostrova Ponza ve střední Itálii



## Ostrov San Giulio (Piemont)

V srdci jezera Lago d'Orta, v provincii Novara, leží ostrov San Giulio. Shlízí na stejnojmennou malou vísku, kde jakoby se zastavil čas. Věvodí mu velký klášter benediktinek Mater Ecclesiae, který dnes přijímá turisty během celého roku. Po příjezdu na ostrov vás čeká krátké schodiště vedoucí k podmanivé románské bazilice, která je hlavní atrakcí místa. Seznamování se s místem pak pokračuje po cestě zvané „cesta ticha a meditace“, jež prochází celým ostrovem a vede k Biskupskému paláci z 19. století a ke klášteru benediktinek. Kdo chce obzory své návštěvy ještě více rozšířit, může se projít po Azurové stezce obemýkající jezero Orta, kterou lze absolvovat pěšky či na kole.

## Murano, Burano a Torcello (Benátsko)

Speciální místo mezi těmi nejkrásnějšími destinacemi v Itálii mají benátské ostrovy. Burano a Murano jsou z nich ty nejslavnější, ale nejsou to jediné ostrovy laguny. Burano s nízkými barevnými domy je nepochybně tím nejtýpčtějším. Murano se zase proslavilo prací se sklem, výrobky známými po celém světě. Kdo chce lagunu prozkoumat ještě dále, určitě nevynechá Torcello, které je metou nacházející se mimo klasické turistické okruhy. Můžete tu navštívit Muzeum Torcello s nespočtem archeologických nálezů z ostrova, které pocházejí z doby pozdně římské, byzantské a středověké. Nevynechejte ani návštěvu tzv. Attilova trůnu, který král Hunů podle legendy používal a který dodnes najdete v kostele Chiesa dell'Isola.



Typické barevné domy lemuující kanál na ostrově Burano.

## Ostrov Ponza (Lazio)

Ponza je malý ostrov ve střední části Tyrhénského moře naproti zálivu Gaeta, připomínající rozsypanou hrst barevných domků uprostřed divoké vegetace. Je dokonalou destinací pro dovolenou ve znamení totálního odpočinku, rájem pro ty, kdo milují křišťálové moře. Do toho se můžete ponořit z velkého množství skalisek dosažitelných z moře nebo pěšky po stezkách vinoucích se místní zelení. Nejhezčí pláží je Chiaia di Luna, písčná pláž ve tvaru půlměsíce, nad níž se pne bílý útes. Nevynechejte ani Pilátovu a Odysseovu jeskyni. Ale pozor, pro jejich návštěvu si raději zarezervujte výlet v lodce, díky kterému ostrov obeplujete a budete se moci potápět a šnorchlovat mezi těmi nejkrásnějšími podmořskými útesy.

## Ostrov Elba a toskánské souostroví (Toskánsko)

K ostrovům toskánského souostroví Arcipelago Toscano se pojí báje o bohyni Afrodítě. Legenda praví, že se bohyně krásy přetrhla šňůra perel. Ty spadly do Tyrhénského moře a daly vzniknout sedmi ostrovům Gorgona, Capraia, Elba, Giglio, Montecristo, Pianosa a Giannutri. Hlavní z nich, kde během prvního vyhnanství pobýval také Napoleon, je Elba. Destinace nabízí přehršel příležitostí všem, kdo milují pohodu na pláži, ale i těm, kdo mají rádi aktivní odpočinek na čerstvém vzduchu a trekking. V rámci exkurzí tu můžete navštívit třeba železnorudné doly nebo Napoleonovu vilu. Během celého roku se tu pořádají lidové oslavy, koncerty, sportovní a kulturní akce a tzv. sagre, tedy svátky věnované nějaké místní gastronomické specialitě, které pokaždé rozproudí večerní život na ostrově. Budete-li chtít navštívit všechny části tohoto souostroví, je to snadné, všechny ostrovy jsou totiž pohodlně dosažitelné trajektem.

## Capri (Kampánie)

Capri je mezi malými italskými ostrovy tím nejvíc „glamour“. Odjakživa je synonymem elegance, která víří kolem proslulé Piazzetty, kde můžete narazit na slavné VIP osobnosti trávící v této vysněné destinaci dovolenou. Ostrov lze navštívit 365 dní v roce, protože díky mírnému podnebí si tu můžete užívat slunečných dnů u moře také na jaře a na podzim. Symbolem Capri jsou Azurová jeskyně a Faraglioni, kam se podíváte cestou od moře. Do malebné Azurové jeskyně se dokonce dostanete pouze tak, že si lehnete na dno rybářské lodky čekající na vstupu do jeskyně. Odměnou vám bude intenzivní azurové představení vody, které vynikne v podmanivé atmosféře úplné jeskynní tmy.



# Jak vznikají dárky plné chuti a vůně



Do dárkového koše si můžete nechat vyskládat sýry a mléčné výrobky z vlastní produkce skupiny Brazzale.

Dáreček pro milovníka dobrého vína by neměl postrádat láhev kvalitního italského vína.



Široký sortiment produktů v košíku doplní nejrůznější italské speciality: sýry, uzeniny, grissini, nakládanou zeleninu a mnoho dalších dobrot.



Své blízké můžete obdarovat dokonalou kombinací chutí také v originální dárkové krabici.



Balíček dekoruje stuha a je hotovo. Pochoutky lákají na první pohled.



Obsah dárkových balíčků můžete přizpůsobit chutovým preferencím obdarovaného a treťit se tak do noty každému. Pokud dárek zakoupíte s několika denním předstihem, nezapomeňte jej až do darování skladovat v chladu při teplotě 4–8 °C.



Dárkové balíčky na míru, které jste objednali v prodejně osobně anebo telefonicky, vám personál na domluvený termín připraví k vyzvednutí. Pokud s dárkem spěcháte, mohou vám jej prodáváci prodejny připravit ještě též den. Rádi vám poradí s výběrem produktů.



Ve všech prodejnách na vás čekají už hotové dárkové balíčky pro případ, že sháníte dárek opravdu na poslední chvíli. Pozorností plné chuti a vůně budou mít zaručeně úspěch.



## La Formaggeria Gran Moravia OC LETŇANY PRAHA

Prodejna La Formaggeria Gran Moravia v OC Letňany si hýčká jedno malé prvenství – jako první ze sítě podnikových prodejen se otevřela zákazníkům v našem hlavním městě. Své nakupující přivítala v prosinci 2012 a v OC Letňany už natrvalo zůstala. Od roku 2015 je vítá v prostorách v blízkosti pokladen Tesco. Hřejivá, dá se říct téměř domácí pohoda, to je to, co vás tu zaručeně osloví.

„Naše prodejna je umístěná v zóně, kde se prodávají potraviny, a je výhodou, že pohodlně nakoupit tu mohou třeba i všichni, kteří už odcházejí směrem na autobus. Skrze velké prosklené výlohy mohou lidé zahlédnout naše výtečné speciality a pak zbývá jen vkročit a nechat se oslovit ochutnávkou, milým slovem a zajímavými informacemi o pochoutkách, které tu lze koupit,“ popisuje vedoucí prodejny Martina Rolníková a dodává: „Snažíme se našim zákazníkům maximálně vyhovět v jejich přání a nabídnout i něco navíc. Tím je právě velká znalost výrobků, krásné dárkové balíčky a třeba i odzkoušené recepty pro jejich vaření.“

Mezi zákazníky prý převažuje stálá klientela, která prodejnu navštěvuje pravidelně. Často jde o zákazníky, kteří sem jednou týdně jezdí pro své nákupy. Výjimkou nejsou ani nakupující, kteří pravidelně přijíždějí zdaleka. „Jezdí k nám každý měsíc třeba paní z Jindřichova Hradce, která vždy udělá opravdu veliký nákup. S mnohými zákazníky, kteří přicházejí pro stále stejné oblíbené věci, se už natolik známe, že nám ani nemusí nic říkat a my jdeme krájet,“ usmívá se vedoucí. Nejvíce rušno bývá odpoledne, když lidé chodí z práce a zastavují se tu nakoupit pochutiny pro své rodiny.

Prodejnu La Formaggeria Gran Moravia předchází v OC Letňany pověst výtečné dárkové prodejny, takže není divu, že se do ní sjíždějí zájemci z celého okolí a nechají si zde připravovat dárkové koše. „Jako jedni z mála v okolí děláme balíčky na počkání, což zákazníci hodně oceňují. Jen pro představu, teď v pátek jsme jich s kolegyněmi připravily přibližně dvacet v cenové hodnotě od pěti set do dvou a půl tisíce korun,“ přibližuje Martina Rolníková. Co se týká sortimentu, nabízí prodejna obvyklé čerstvé výrobky a také italské uzeniny, sýry, vína, těstoviny, omáčky a další speciality. „Největší zájem je o naše litovelské výrobky a také samozřejmě budoují italské uzeniny. Podle mě je to hlavně tím, že ji krájíme na velmi jemné plátky, což zákazníkům ohromně vyhovuje,“ říká vedoucí, která šéfuje dvěma kolegyněmi a jedné učeňce. „Své dvě spolupracovnice Petru a Tetyanu jsem si vlastně sama vyhlédla a složila z nich skvělý tým. Patří k nám ještě naše učeňka Patricie, která se už zapracovala a začlenila natolik, že je dnes mojí pravou rukou,“ popisuje vedoucí. U personálu je podle ní nejdůležitější, aby byl usměvavý a vstřícný k zákazníkům a samozřejmě profesionální, co se týká obsluhy. V prodejně by měla vládnout rodinná

◀ V prodejně v OC Letňany se na vás těší (zleva) Patricie Maulová, Petra Vágová, vedoucí Martina Rolníková a Tetyana Sudarchikova.

pohoda, kde se zákazník bude cítit vítaný a jedinečný. „Chceme s lidmi komunikovat co nejvíc a taky vidíme, že je vždy potěší, když si vzpomeneme na nějakou maličkost z jejich života při další návštěvě, obzvláště naše starší zákazníky. Všechny naše rady a tipy jsou dobře přijímány, hlavně konkrétní recepty a vychytávky, co a jak zužitkovat,“ říká vedoucí.

„Z našeho sortimentu bych na léto určitě doporučila sýr Grilami s grilovanými rajčátky, paprikou a lilkem nebo cuketou. Jako přílohu zvolit opečenou bagetu pokapanou olivovým olejem a potřenou pestem. K tomu dobré bílé víno Frascati a jsem v sedmém nebi,“ směje se Martina Rolníková, která jako vedoucí prodejny Letňany působí druhým rokem. Na své práci miluje kreativitu, a to jak při úpravě prodejny, tak při obsluze zákazníků. Náročné situace jí prý spíše vyhovují: „Nabízí mě, když je plný obchod zákazníků a my se snažíme všechny obsloužit a ještě jim u toho dobře poradit. Vyhovuje mi, když se něco děje,“ říká s tím, že už se do výrobků z litovelské sýrárny zamilovala celá její rodina, včetně rodičů a dětí i sourozenců. „Já osobně nedám dopustit na sýr Gran Moravia a máslo, bez toho už nemůžu na žádnou návštěvu. A také máme rádi caciotty, ty jsou vynikající na pizze, která nám všem taky chutná. Potírám ji rajčatovou passatou Delicato a přidávám ještě bazalku a česnek, na to rozložím plátky caciotty, pancettu a pár rajčat, pizzu upeču a není nic lepšího,“ říká vedoucí a s přáním krásného léta zve všechny čtenáře k nákupu v prodejně OC Letňany.



# 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 prodejen Praha Letňany.



Petra Martochová  
Brandýs nad Labem

- Dnes jsem si tu v prodejně La Formaggeria Gran Moravia koupila **máslo** a sýr Gran Moravia do našeho bezobalového obchůdku. Nakupuji tady pravidelně jedenkrát týdně 8 až 10 kilogramů másla.
- Já si z másla doma dělám přepuštěné máslo, máslo ghí. **Ghí** je ideální surovina, má vysoký kouřový bod, takže se na něm dobře smaží, jídlo se nepřipaluje a krásně voní po másle. Dělám na něm cokoli – zeleninu, maso, ryby. Při výrobě másla ghí je důležité je nepřepálit, máslo by nemělo zhnědnout. Důležité je použít dobrý tlustostěnný hrnec, ideálně s vyšším dnem, máslo v něm rozpustit a při nízkém stupni vaření přepouštět, nemíchat, já to dělám i několik hodin. Při té příležitosti se bokem sbírá sražená bílkovina z povrchu másla. Potom máslo nádherně zezlátne a typicky voní, odstaví se a za horka přes gázu či pláténko přefiltruje do vyvařených sklenic. Když je dobře přepuštěné, ani ho nemusíte dávat do ledničky, krásně vám vydrží i v pokojové teplotě. Mám zkušenost, že v ledničce vydrží i půl roku. Z kila másla udělám téměř půl litru ghí.



Veronika Kolářová  
Praha

- Často si kupuji ricottu. U nás doma máme velmi oblíbenou lehkou **roládu s ricottovou náplní**, můžu prozradit recept. Vezmu si krabičku ricotty (cca 300 gramů), 100 g másla, cukr podle chuti a vše najemno vyšlehám. Připravím klasické piškotové těsto na roládu. Po upečení a vychladnutí těsto potru ricottovým krémem, přidám nějaké ovoce podle sezóny a chuti a zabalím. Celou roládu krémem potru i na povrchu, ozdobím čokoládovými hoblinkami nebo lentilkami a máme výborný dezert.
- Z ricotty připravujeme i **pomazánku naslano**, i v tomto případě jde vlastně použít téměř cokoli. U nás doma ji máme nejraději s pažitkou. Tu najemno nakrájíme, vmícháme do ricotty, přidáme trochu olivového oleje a soli, vyšleháme a je hotovo. Já jsem velký příznivec ricotty – je lehká, lahodná a má málo kalorií.



Renáta Kučerová  
Veltrusy

- Přišla jsem si pro své oblíbené tyčinky **Grissini**, pro které se tady zastavuji už hodně let. Moc ráda je balím do italského specku anebo do parmské šunky, je to skvělý předkrm.
- Často tady nakupuji sýry a opravdu moc mě těší zdejší personál, který mi vždycky poradí. Večer, když se sejde rodina, nebo i na oslavy, si chystáme **obložené mísy** ze sýrů a italských salámů. Máme rádi snad všechny druhy sýrů – čerstvé, měkké i zrající.
- Na těstoviny používáme pravidelně a rádi sýr Gran Moravia. Hodně připravujeme **těstovinové saláty** za studena, máme je se synem rádi. Patří do nich dobrý olivový olej, to je základ. Často do nich přidávám třeba mozzarellu a černé olivy, to je vyzkoušená a oblíbená kombinace.



## Čeho jsme vařili

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

### Přímo z naší sýrárny

|                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gran Moravia | 15, Kuchařka III                   |
| <input type="checkbox"/> ricotta      | 15, 21, 24, Kuchařka IV            |
| <input type="checkbox"/> smetana      | 9, 18, 19, 21, Kuchařka II, IV     |
| <input type="checkbox"/> máslo        | 9, 15, 20, Kuchařka I, II, III, IV |
| <input type="checkbox"/> mozzarella   | 15                                 |
| <input type="checkbox"/> jogurt       | 9, 19, Kuchařka III                |
| <input type="checkbox"/> tvaroh       | 9                                  |
| <input type="checkbox"/> Grilami      | 10, 11                             |
| <input type="checkbox"/> Tre Corti    | 24, Kuchařka I                     |

### Italské speciality

|                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> ančovičky          | 15, 21, Kuchařka II |
| <input type="checkbox"/> kapary             | 11, 21              |
| <input type="checkbox"/> olivy              | 11, 21, Kuchařka II |
| <input type="checkbox"/> naložená rajčata   | Kuchařka III        |
| <input type="checkbox"/> cizrna v plechovce | 24                  |
| <input type="checkbox"/> piškoty savoirdi   | 18, 19              |

### Italské sýry

|                                            |                            |
|--------------------------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> pecorino          | 15, Kuchařka II            |
| <input type="checkbox"/> mascarpone        | 15, 18, 19, 21, Kuchařka I |
| <input type="checkbox"/> gorgonzola        | 15, Kuchařka II            |
| <input type="checkbox"/> scamorza          | 21                         |
| <input type="checkbox"/> provolone         | 21, 24                     |
| <input type="checkbox"/> sýr stracciatella | 15                         |

### Italské uzeniny

|                                           |                     |
|-------------------------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> mortadella       | 15                  |
| <input type="checkbox"/> prosciutto crudo | 20                  |
| <input type="checkbox"/> pancetta         | 11, 21, Kuchařka IV |
| <input type="checkbox"/> italský speck    | 11, 21              |
| <input type="checkbox"/> carpaccio        | Kuchařka III        |

### A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

|                                                         |                                                      |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> různé druhy nakládané zeleniny | <input type="checkbox"/> korpus na pizzu             |
| <input type="checkbox"/> pesto                          | <input type="checkbox"/> placky piadina              |
| <input type="checkbox"/> rajčatovou passatu             | <input type="checkbox"/> extra panenský olivový olej |
| <input type="checkbox"/> marmeládu                      | <input type="checkbox"/> sušenky                     |
| <input type="checkbox"/> těstoviny                      | <input type="checkbox"/> mléko                       |
| <input type="checkbox"/> gnocchi                        | <input type="checkbox"/> červené a bílé víno         |
| <input type="checkbox"/> rýži                           |                                                      |





# Pro váš pestrý letní jídelníček

**V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA  
GRAN MORAVIA** vám nabízíme  
pestrou škálu mléčných výrobků vlastní  
výroby a italských sýrů a specialit pro  
co nejpestřejší jídelníček. 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**, stěhujeme se z OC Nový Smíchov do ulice Na Hrobci  
**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.cz](http://www.laformaggeria.cz).



Jsme také na sociálních sítích:



**La Formaggeria  
Gran Moravia**



**laformaggeriagranmoravia**

[www.laformaggeria.com](http://www.laformaggeria.com)