La FORMAGGERIA MAGAZINE

GRAN MORAVIA
ITALSKÁ SÝRÁRNA
LITOVEL

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 38
podzim 2022
zdarma

IVAN MLÁDEK:
Věnuji se jen tomu, co mě baví

RECEPTY
Skvělé pochoutky z podzimní úrody

KROK ZA KROKEM
Staňte se mistrem pravého italského risotta

Brazzale dal 1784

Vánoční balíčky

My jsme s láskou nachystali,
vy s láskou darujte.

I letos jsme pro vás připravili jedinečnou nabídku vánočních balíčků plných vybraných specialit, kterými potěšíte rodinu, přátele i obchodní partnery.
Vánoční balíčky objednáte ve všech našich prodejnách a také v e-shopu.

www.laformaggeriaonline.com

Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

zdravím vás v čase babího léta i podzimních plískanic, v období, kdy je stále důležitější výběr vhodných potravin pro zdravé stravování, které nám dodají sílu obstát proti rozmarům podzimního počasí. Nikoli náhodou bych rád v tomto ohledu vyzdvihl to, co se nám, kteří milujeme sýry, může zdát samozřejmé, ale občas neuškodí si to připomenout. Mám na mysli blahodárný vliv mléka a mléčných výrobků. Třeba ušlechtilé bílkoviny, které jsou v nich obsaženy, nám neposkytne žádná jiná potravina. Vedle nich jsou pro naše tělo prospěšné také minerály a vitamíny, které díky nim získáváme. A protože je podzim, který obléká do pestrobarevného hávu vedle listí také sezónní ovoce a zeleninu, jež se dokonale snoubí s mléčnými výrobky, nezapomeňme každý den na náš stůl servírovat výrobky dobré nejen svou chutí, ale i svou nutriční hodnotou. Proto, abychom zdárně čelili podzimním dnům, musíme být v dobré formě. Tak tedy dobrou chuť!

Srdečně

Roberto Brazzale

Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 15. září 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
Asiagofestival ... 6
Rozhovor s Ivanem Mládkem ... 7–9
V hlavní roli: ochucené máslo ... 10–11
Tři ingredience pro expres polévky ... 12–13
Speciál: risotto ... 14–15
Naši prodavači vaří ... 16
Kuchařka ... I–IV
Dětské stránky ... A–D
10× zblízka: těstoviny ... 17
6 receptů: Jak chutná dýně ... 18–19
Rozhovor s Piercristianem Brazzale ... 20–21
Pět tipů do tašky ... 22–23
Vegetariánské recepty ... 24
Zpátky do školy ... 25
Cestujeme: Nevšední tvář Benátek ... 26–27
Fokus: Zaměřeno na zdobení dortů ... 28
Pozvánka: prodejna České Budějovice ... 29
Zákazníci radí zákazníkům ... 30
Z čeho jsme vařili ... 31

Na top podzimní polévky stačí jen 3 ingredience
12–13

S prezidentem FIL-IDF nejen o vlivu mléčných výrobků na životní prostředí
20–21

Tipy, co dobrého přibalit do školní tašky
25

Prozkoumejte s námi kuriózní zákoutí Benátek
26–27

Atletický meeting Brazzale už počtvrté

Čtvrtý ročník atletického „Meetingu Brazzale“ se konal v italské Vicenze první srpnovou sobotu. Akce organizovaná klubem Atletica Vicentina za podpory skupiny Brazzale získala během krátké doby své existence důležité místo v kalendáři italských atletických závodů. Potvrzuje to i fakt, že se jí letos zúčastnili atleti z 10 evropských zemí, nechyběla jména známá i českým fanouškům této královny sportu: několikanásobný účastník Zlaté tretry koulař Leonardo Fabbri či kladivářka Sara Fantini, čtvrtá na letošním MS v americkém Eugene. Početná byla také účast závodníků v kategoriích do 14 a do 16 let, kteří tak měli možnost zblízka se setkat se známými atlety. Prezident skupiny Roberto Brazzale k podpoře meetingu a atletického klubu z Vicenzy uvedl: „V klubu Atletica Vicentina a v samotných mladých atletech vnímáme hodnoty, které jsou nám jako podniku i jako rodině velmi drahé. Je to respekt vůči druhým, respektování pravidel, plné nasazení, oddanost, zdravá soutěživost, radost a zábava, všechny věci důležité pro formování mladých lidí. Právě proto je nám ctí, že můžeme podporovat akci, jakou je meeting Brazzale, který si během pár let dokázal vydobýt významné místo v rámci národních atletických soutěží.“
Ostatně právě výše zmíněné hodnoty jistě napomáhají i k dosahování významných úspěchů sportovců klubu Atletica Vicentina na italských šampionátech. Letos se například stal italským mistrem v běhu na 1500 metrů Ossama Meslek a ze šampionátu v kategorii do 20 let si klub odvezl hned čtyři cenné kovy.

Ohlasy výherců naší soutěže

O tom, jak je krásně na náhorní plošině Asiago, odkud pochází rodina Brazzale, se opět v létě mohli přesvědčit výherci naší soutěže o letní dovolenou. Nás moc těší, že si pobyt užili a že se s námi podělili o své dojmy a fotografie, za které jim moc děkujeme.
„Děkujeme moc za dovolenou, celý pobyt jsme si užili a agentura Happy sieben byla super.“
„Na pobyt v Asiagu určitě jen tak nezapomeneme! I když ani jeden neumíme italsky, se všemi jsme se skvěle domluvili a opravdu o nás bylo postaráno jako v bavlnce.“
„Hotel byl krásný, jídlo skvělé, všechny výlety a aktivity úžasné a takové, že bychom to sami rozhodně takhle nenaplánovali ani nenašli tak krásná místa.“

Bufala Fest v Neapoli

Neapol ožila v červenci na více než týden festivalem jídla a sýrů „Bufala Fest“. Jeho letošním tématem byla Udržitelnost a zástupci rodiny Brazzale sem byli pozváni, aby v rámci programu představili udržitelný model svého podnikání. Na slavnostním večeru pak získali cenu festivalu právě za udržitelnost. Na návštěvníky tohoto svátku dobrého jídla čekal na neapolském nábřeží Lungomare Caracciolo také náš foodtruck Gran Moravia a spousta specialit ve festivalových restauracích. Z našich produktů, sýru Gran Moravia a másla Burro Superiore Fratelli Brazzale, šéfkuchaři a šéfcukráři před očima diváků kouzlili skutečné lahůdky. Arrivederci Napoli!

La Formaggeria Gran Moravia v Prostějově

Míříme do dalšího moravského města. Již na podzim se na vás budeme těšit v samém srdci Prostějova v obchodním centru Zlatá Brána. Náš nový open shop, tedy prodejnu ostrůvkového typu, zde najdete v přízemí v prostoru u pojízdných schodů před supermarketem Billa. Nabídneme vám naši vlastní výrobu z litovelské sýrárny i celou škálu specialit přímo od italských výrobců. Sledujte naše sociální sítě a neunikne vám žádná důležitá informace o otevření.

Setkání starostů v sýrárně

Skupina Brazzale působí v Itálii i v České republice v regionech s významnou potravinářskou tradicí. Bylo nám proto ctí moci přímo v litovelské sýrárně zorganizovat neformální setkání zástupců radnice italského města Thiene, důležitého centra trhu se sýry, a Litovle, kde kromě naší sýrárny působí také celá řada dalších potravinářských podniků.

Už jste u nás zkoušeli nakoupit on-line?

Navštivte **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 směrovací čísla v e-shopu okamžitě zjistíte, zda můžeme zboží doručit až na vaši adresu. Proto neváhejte a vyzkoušejte u nás také nákup on-line.

Asiagofestival

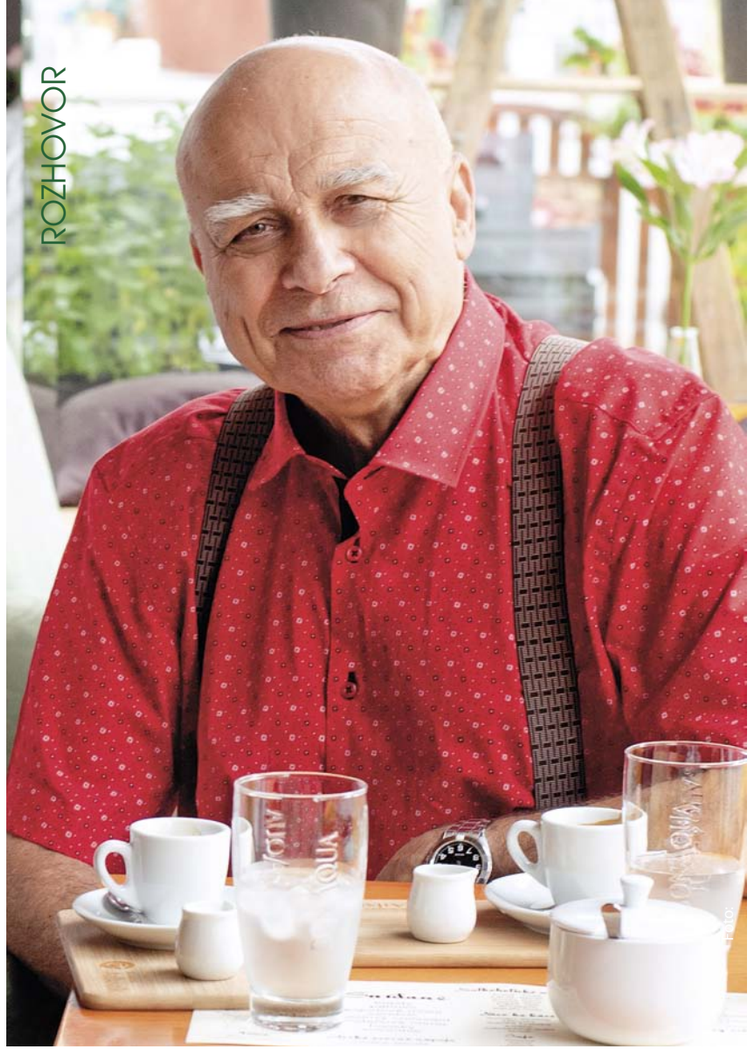
Svátek hudby v benátských horách

V malebném městečku Asiago a jeho okolí, v srdci stejnojmenné náhorní plošiny, se po dva srpnové týdny konal již 56. ročník festivalu duchovní a varhanní hudby Asiagofestival. Akci, které se každoročně účastní významní italští i zahraniční sólisté a hudební tělesa, organizuje kulturní sdružení Amici della Musica di Asiago a podporují ji značky Brazzale a Gran Moravia. Uměleckým ředitelem festivalu je známý německý violoncellista Julius Berger, tím organizačním pak Alberto Brazzale, vnuk zakladatelky festivalu, varhanní mistryně Fiorelly Benetti Brazzale.

Každý rok je v rámci programu premiérově uvedeno jedno dílo hostujícího skladatele, které vzniká přímo na zadání festivalu. Letos byl tímto skladatelem Markus Schmitt z Německa, který pro Asiagofestival složil skladbu s názvem Zvonice (Campanile) pro smyčce a harfu. Tradiční součástí festivalového programu je v posledních letech vystoupení mezinárodního violoncellového tělesa Cellopassionato ensemble pod vedením Juliuse Bergera či koncert místního tělesa Orchestra della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni pod taktovkou dirigenta Sergia Gasparelly. Novinkou letošního ročníku byla premiéra dokumentárního snímku „Asiagofestival", který byl natočen jako připomínka 30 let od úmrtí zakladatelky festivalu Fiorelly Benetti Brazzale. Velkým finále celé přehlídky, na jejíž koncerty je vstup tradičně zdarma, byl koncert na varhany v podání Američana Taylora Camerona Carpentera, který byl v minulosti jako historicky první varhaník nominován na hudební cenu Grammy Awards.

Z historie Asiagofestivalu

Asiagofestival byl založen v 60. letech minulého století z iniciativy Fiorelly Benetti Brazzale, varhanice, koncertní mistryně, skladatelky a pedagožky, rodačky z Asiaga. Díky neúnavné práci její a jejích přátel se tato hudební přehlídka stala v sedmdesátých letech jednou z hlavních událostí varhanní a sborové duchovní hudby v Itálii. Po smrti zakladatelky, která ji nečekaně zasáhla v roce 1992 u jejích milovaných varhan v dómu San Matteo v Asiagu, vzniklo kulturní sdružení Amici della Musica di Asiago, které převzalo organizaci festivalu a ten mohl pokračovat bez přerušení pod taktovkou jejích synů a nyní již i vnuků. Asiagofestival tak nadále pokračuje ve své tradici a klade zvláštní důraz na témata, která byla jeho zakladatelce velice drahá: hudba duchovní i současná, umění improvizace, představování mladých talentů, tvorba programu tak, aby přitáhl zároveň jak co nejširší, tak i odborné publikum. Každoročně vysoká návštěvnost všech koncertů napovídá, že se to organizátorům úspěšně daří.



Fotografie: archiv Ivana Mládka

Ivan Mládek:

Věnuji se jen tomu, co mě baví

Jak jste strávil letošní léto, byl jste s rodinou někde na dovolené?
Jako každé léto jsem nikam na dovolenou nezamířil, a dokud budu jezdit s Banjo Bandem, ani nezamířím. Kočovat přestáváme až někdy v říjnu.

A jaká jsou vaše kritéria pro ideálně strávenou dovolenou?
Hlavně nikam nejezdit, odpočinu si nejlépe doma. Bydlím u rybníka a u lesa a do hospody s točeným plzeňským to mám sto metrů.

S Banjo Bandem vystupujete na různých festivalech, koncertujete sami, anebo hostujete na koncertech jiných kapel. Podle čeho si vybíráte, kde budete hrát?
Nevybíráme si, kam nás pozvou, tam jedeme, když máme termín volný a když se naše agentura dohodne s pořadatelem na honorářích. Odmítáme ale na rozdíl od naší minulosti politické akce.

Kde se vám v poslední době hrálo nejlíp?
Nejlíp se nám hraje, když si jen tak pro sebe přehráváme staré americké evergreeny, se kterými jsme v mládí začínali.

Na hudební scéně se pohybujete přes půl století, jak moc se liší dnešní publikum od toho, před kterým jste koncertoval, když vám bylo třicet?
Je to překvapivé, ale dneska na nás chodí mnohem mladší publikum, které je pochopitelně spontánnější.

V polovině října vás, spolu s dalšími kapelami a interprety, čeká koncertování v pražské O2 aréně, kde vašeho Jožina z bažin hrála na svém turné kapela Metallica. Těšíte se na hraní v takových prostorách?
Těším-netěším, nevím totiž, jak budeme ozvučeni. Po zkušenosti z jiných festivalů jsme připraveni na nejhorší, dnešní festivaloví zvukaři nemají s vícečlennými „akustickými" kapelami moc zkušeností. Úspěch u publika nás samozřejmě těší, ale jak se nám hraje, je pro nás důležitější.

Složil jste přes 600 písní. Říkáte, že jste začal psát pro své hospodské kamarády, studenty, trampy a neortodoxní jazzové publikum a díky nečekané velké oblibě písní u dětí jste se pak hudebně vetřeli do všech domácností… Co vaše vnučky, zpívají si vaše písničky?
Vnučky si určitě moje písničky nezpívají, a jestli, tak tajně, abych se to nedověděl, ale i o tom pochybuji. Obě jsou sportovně založené a spíš je baví si povyskočit nebo udělat kotrmelec, než si zpívat.

Už roky nové texty nepíšete. Postupně jste přestal skládat, vystupovat v rádiu a televizi… jak k tomu došlo?
Celých dvacet let po revoluci, když se mi dveře do televizí a nahrávacích studií úplně otevřely, jsem nevěděl, kam dřív skočit, hlavně spolupráce s televizemi byla pro mne totálním nasazením. Napsat pro naši TV show každý měsíc několik monologů, dialogů a scének pro komiky, aby se publikum v divadle smálo, to nebyla legrace. Měsíc mi v té době utekl jako týden. V sedmdesáti letech jsem si řekl: dost. Řekl jsem si, že začnu hospodařit s časem a budu se věnovat

Ivan Mládek se dnes věnuje hlavně malování obrazů, kterým nikdy nechybí vtip

už jen činnostem, které mě vyloženě baví. Malování, brnkání na kytaru a harcování s Banjo Bandem.

Jožin z bažin patří mezi vaše nejpopulárnější písně. Je otextovaný v polštině, ruštině, maďarštině... Jak píseň vznikla?
Byla to písnička na zakázku zlínského redaktora Navrátila. Dadaistickou pohádku jsem vymyslil v autě cestou ze Zlína do Prahy a melodii ještě ten den v posteli s kytarou.

Jste taky autorem originální deskové hry Jožin z bažin, kolikrát jste si ji zahrál se svými potomky?
Nezahrál a ani další, o něco méně úspěšné deskové hry, které jsem vymyslil. Ale přiznám se, že starou hru „Soudruhu, nezlob se!“ jsem si několikrát zahrál s kamarády a zjistil, že je takřka nedohratelná. Hru začínáte jako nestraník a končíte ji jako první tajemník KSČ, který se pokouší utéct s penězi proměněnými na marky do Západního Německa. To se vám ale pro zátarasy a minová pole většinou nepodaří a skončíte ve vězení nebo na hřbitově.

Zhruba od osmdesátých let malujete obrazy, byli pro vás inspirací dědeček a tatínek, který, byť právník, se malování také věnoval?
Inspiroval mě hlavně jeho starý bytelný malířský stojan, který mi daroval. Ke konci života se věnoval jen akvarelům a už ho nepotřeboval. Vydal jsem se úplně jinou cestou než on. Táta byl spíš krajinář a maloval své obrazy naprosto vážně, jaká sranda se asi dá vymyslit jen s kopečky, smrky a rybníčky?! Vždycky ho zajímala malba jako taková. Já měl vždycky opačný přístup, hlavní a výchozí je pro mě legrační námět, kterému přizpůsobuji i styl malby. Tudíž se považuji spíš než za malíře za malujícího vtipálka.

Kde pro malování nejčastěji čerpáte inspiraci?
Stejně jako u písniček a mluveného slova jsem nečekal na inspiraci, která mi spadne z nebe, a snažil se námět vymyslit, tak i náměty na obrazy pracně vymýšlím. Zabere mi to víc času než následné skicy, kresba a malba.

K vašim letošním 80tinám se ve Znojmě konala velká retrospektivní výstava vašich děl Žerty v obrazech. Kde všude mohou lidé vaše olejomalby vidět?
Spíš na internetové galerii „ivanmladek.cz“ než na výstavách. Snažím se jich dělat co nejméně, teď se chystám jen na jednu společnou s hyperrealistou Pavlem Kremlem v barokním klášteře v Mníšku pod Brdy. Bude se jmenovat Reminiscence a pokusili jsme se každý svým způsobem parodovat deset nejslavnějších světových olejomaleb.

Kvůli covidu jste únorové oslavy kulatin posouval na později. Už máte slavení za sebou? Jak jste si je s rodinou a kamarády užil?
Už jsem slavil několikrát. S rodinou, se sousedy, s kapelou, se všemi, co se zúčastnili natáčení Čundrcountry show a Country estrády, a několik oslav mě tento rok ještě čeká.

Jste ve svých 80 letech ve skvělé kondici. Někde jste ovšem s vtipem sobě vlastním prozradil recept na dlouhověkost, který zněl asi takto: přejídat se, jíst tučné a sladké, pokud možno na noc, a žádný pohyb… Přiznejte, že se toho nedržíte doslova?
Tak žila moje sokolka tchyně, já do Sokola nechodil, a tak si z ní příklad pro jistotu neberu. Ale stejně tak většinou nechtíc žiju. Kašlu na všechna doporučení a jím všechno, na co mám chuť.

Vaříte někdy pro sebe, rodinu nebo přátele?
Nikdy jsem nevařil, ani nic neohříval. Studená potrava mi nevadí. Vzpomínám si, že když jsem za svobodna spěchal a potřeboval do sebe rychle vpravit nějaké ty kalorie, zaléval jsem si čaj teplou vodou z karmy a pil syrová vejce.

Oblíbený zpěvák a bavič mezi bochníky sýru Gran Moravia při návštěvě sýrárny Brazzale Moravia v Litovli

Co na talíři vám zaručeně udělá radost?
Udělá mi radost většinou všechno. Až na vařenou zeleninu a rybu s rýží.

Chutnají vám sýry a jiné mléčné výrobky?
Mléko mám rád čerstvé i kyselé, olomoucké syrečky a z tvrdých sýrů jen parmazán jako Gran Moravia. Protože moc neholduji nudlím všech druhů a tvarů, tak jej nestrouhám a ukusuji ho rád ke chlebu s máslem.

Jak vzpomínáte na svou návštěvu litovelské sýrárny, kde se vyrábí dlouhozrající sýr Gran Moravia a další výrobky pro řetězec prodejen La Formaggeria Gran Moravia?
Litovelská sýrárna mě fascinovala, tolik sýra pohromadě jsem v životě nespatřil a už ani nespatřím.

Co vám chutnalo nejvíc?
Ochutnat nám dali a mně chutnalo všechno.

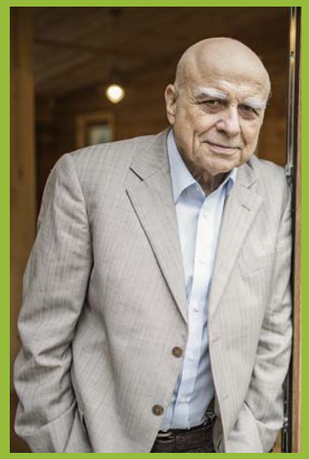
Jak jste se poznal a co vás pojí s rodinou Brazzale?
Známe se poměrně dobře se synem majitelů Albertem, je to velmi sympatický chlapík, ke všemu muzikant a fanoušek výtvarného umění. A je mi ctí, že si rodina Brazzale objednala u mne obraz na téma sýr Gran Moravia. Už ho mám téměř hotov.

Měl jste možnost poznat dobře Itálii?
Celý život jsem se v létě orientoval spíš na Francii. Měl jsem tam kamarády, byl jsem tam v roce 1968 až 1969 v krátké emigraci, babička byla profesorka francouzštiny a francouzština byla jediná řeč, kterou jsem se jakž takž domluvil. Ale když jsem se dozvěděl od svého příbuzného Cyraniho, který zkoumá historii naší rodiny, že mám po matce otce italské kořeny, okamžitě jsem se přeorientoval na Itálii. A už se mi nikam jinam k moři nechce.

Jako mladému se vám podařilo procestovat celou západní Evropu. Cestoval jste během života hodně?
Cestuji hodně, ale v posledních letech pro nemoc manželky jen s kapelou.

Odkud jste si přivezl nejsilnější zážitky?
V každé zemi jsem měl nějaký silný zážitek. V Kanadě to byl grizzly, kterého jsme málem s autem přejeli, v Nebrasce plný amfiteátr českých krajanů, z nichž ani jeden neuměl ani slovo česky, ve Švýcarsku, kde si nesmíte dát před večeří panáka, v Paříži, kde starší bezdomovkyně přímo přede mnou vykonala svou potřebu na nárazník rolls royce, v Sovětském svazu ve všední den uzavřený čtyřpatrový obchoďák s nápisem na dveřích „Ničevo nět“…

V 70 letech se rozhodl, že už bude dělat jenom to, co ho baví – malovat a brnkat na banjo a kytaru



Ivan Mládek
(7. února 1942)

Český zpěvák, hráč na banjo, balalajku, kazoo a další hudební nástroje, bavič, skladatel, textař, scenárista a malíř je zakladatelem a vůdčí osobností skupiny Banjo Band. Je autorem mnoha desítek hitů, z nichž mnohé zlidověly a prosadily se i v zahraničí. Patří mezi legendy českého humoru.

Kam se ještě toužíte podívat?
Chtěl jsem se ještě podívat do petrohradské Ermitáže, ale nesmyslná válka mi to asi navždy zhatila.

Působí na české hudební scéně někdo, jehož projev a humor je vám blízký?
Asi jen písničkář Xavier Baumaxa.

Na kterou knihu, film a seriál nedáte dopustit?
Na ruskou satirickou knihu od Ilfa a Petrova „Zlaté tele“, na italský film režiséra Garmiho „Svedená a opuštěná“ a na britský seriál „Malá velká Británie“.

Na co se letos těšíte?
Trhání sedmičky vpravo nahoře, na to už se hodně těším.

Děkujeme za rozhovor.

Burro Superiore Fratelli Brazzale: ochucená másla v kuchyni

Se solí, uzené, s pažitkou, divokým fenyklem. Objevte s námi, jak vznikají a jak se tyto gurmánské výrobky používají.

Ochucená másla Burro Superiore Fratelli Brazzale se skvěle hodí pro přípravu chutných a neobvyklých pokrmů, k dochucení masa či ryb, vylepšení předkrmů, chlebíčků a sendvičů, k přípravě koláčů a sušenek, k ochucení risott a zapečených pokrmů a k mnohému dalšímu. Právě jemné a lahodné ochucené máslo je nápaditou surovinou, kterou můžete použít při přípravě všech vašich jídel a vytvářet klasické i nečekané kombinace. Jak tato ochucená másla vznikají? A jak je co nejlépe využít v kuchyni? Podívejme se na to společně.

Máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale

Prvotřídní kvalita tohoto másla je dána mimořádnou kvalitou mléka, které je vybráno speciálně pro výrobu tohoto jedinečného produktu. Proto se také jako jedno z mála na trhu může pochlubit 84 % tuku. Mléko na jeho výrobu je odstředěno okamžitě po nadojení, aby byly uchovány všechny jeho organoleptické vlastnosti a máslo mělo tu nejvyšší kvalitu a vůni a chuť čerstvě nadojeného mléka. Touto metodou výroby spojenou se zkušenostmi rodiny Brazzale, která máslo vyrábí už od 18. století, tak získává svou kulatou chuť a doposud nevídané aroma.

Ochucená másla: ingredience vybrané vědeckým centrem

Máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale je pro své vlastnosti, jako jsou měkkost a roztíratelnost, vhodné k ochucení. Vše začíná výběrem koření. Nestačí jen vybrat koření vysoké kvality, ale je potřeba vmíchat ho do másla tím nejlepším možným způsobem tak, aby vynikly vlastnosti obou a zároveň, aby se nezměnila konzistence, stupeň vlhkosti a trvanlivost výrobku. Díky práci Brazzale Science Nutrition&Food Center právě v oblasti másla a k němu vhodných ingrediencí vznikla produktová řada ochucených másel Burro Superiore Fratelli Brazzale. Koření se do másla vmíchává striktně za studena, aby se zachovalo jeho aroma i barvy. Z nabídky jsme pro vás vybrali čtyři varianty: s jemnou solí, s uzenou solí, s pažitkou a s divokým fenyklem.

S UZENOU SOLÍ

Uzené máslo je ingrediencí, která je velice oblíbená šéfkuchaři a díky své barvě skvělá pro dekoraci pokrmů. Hodí se k ochucení bílého i červeného masa, pro vmíchání do risotta a obecně do prvních chodů, k rybám a do omelet. Je vynikající také na brambory, při vaření míchaných vajíček i k masu s dlouhým pečením, které tak zůstává měkké a s plnou chutí. Vašim receptům dodá vedle měkkosti také příjemný uzený tón.

- **SUPER JEDNODUŠE:** *špagety ochucené uzeným máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale, sýrem Gran Moravia a pepřem*
- **NETRADIČNÍ KOMBINACE:** *risotto s borůvkami a provolone s vmíchaným uzeným máslem*
- **NÁPAD:** *chlebíčky s uzeným máslem a uzeným lososem*

S DIVOKÝM FENYKLEM

Divoký fenykl je typicky středomořská rostlina z čeledi miříkovitých. Jeho žluté květy se objevují od června do srpna a jejich aromatické vlastnosti jsou známé už od starověku. Fenykl roste téměř v celé Itálii, i v kopcovitých a horských oblastech, a snadno jej najdete při procházkách po venkově. Je přirozeně bohatý na esenciální oleje jako anetol, který mu dodává jeho typickou sladkou chuť, a fenchony a polyfenoly. Jde o koření, které najdete v mnoha tradičních italských pokrmech zejména z jižních regionů, jako je Sicílie.

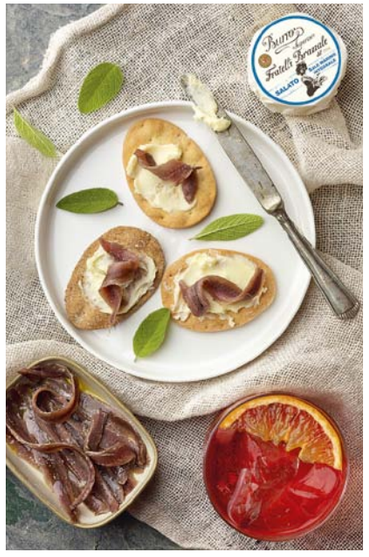
Způsobů, jak v kuchyni použít máslo s divokým fenyklem, je opravdu nespočet: koření s výraznou vůní se hodí do mnoha pokrmů, zejména těch s výraznou a sytou chutí, s nimiž vytváří příjemný kontrast. Zkuste ho k ochucenému masu a rybám, ale třeba i k zelenině, jako je lilek a cuketa, skvěle si vede i s chřestem a brambory.

- **SUPER JEDNODUŠE:** *na pánvi osmahněte hrst rozdrobeného starého chleba ve fenyklovém másle a ochuťte jím právě uvařené těstoviny.*
- **NETRADIČNÍ KOMBINACE:** *kokosové sušenky s fenyklovým máslem*
- **NÁPAD:** *chlebíčky s fenyklovým máslem a ančovičkami naloženými v oleji*

S JEMNOU SOLÍ

Máslo ochucené jemnou solí z Cervie je pomocníkem při přípravě moučníků, jako jsou dorty a sušenky, kde nahradí onu pověstnou špetku soli, která se přidává do všech dezertů, do těch s čokoládou obzvlášť. Vyzkoušejte ho do sušenek z křehkého těsta a už se ho nikdy nevzdáte. Vynikající je také k ochucení zeleniny, grilovaného masa, topinek s uzeninami (speck, prosciutto crudo a salámky), ale třeba i na přípravu slaného karamelu.

- **SUPER JEDNODUŠE:** *risotto s citronem a slaným máslem*
- **NETRADIČNÍ KOMBINACE:** *na klasický chléb s marmeládou*
- **NÁPAD:** *čokoládová zmrzlina s krémem ze slaného másla (připravíte ho vmícháním trošky šlehačky do másla)*



S PAŽITKOU

Bylinku ze stejné rodiny, kam patří cibule, pórek či šalotka, poznáte díky jejím nafialovělým květům a chuti jejích stonků, která připomíná cibuli, ale má jemnější a svěžejší aroma. Máslo s pažitkou můžete v kuchyni použít do všech receptů, kde se počítá s cibulí, počínaje rybou, se kterou se dokonale snoubí. Výtečné bude k ochucení omáček, polévek, krémů, vajíček, omelet a slaných koláčů.

- **SUPER JEDNODUŠE:** *topinky s máslem s pažitkou a s bresaolou (máslo smíchejte se šlehačkou, natřete na topinku a ozdobte plátkem bresaoly)*
- **NETRADIČNÍ KOMBINACE:** *omeleta na pivě s máslem s pažitkou (do vajíček přimíchejte dvě lžíce piva a teprve potom je udělejte na másle)*
- **NÁPAD:** *Rozdrťte 60 g grissin a smíchejte je s pažitkovým máslem. Krém použijte k ochucení grilovaného masa.*

Tisíc použití ochucených másel

- k ochucení těstovin, raviol a gnocchi
- při přípravě kaše
- k finálnímu vmíchání do risotta
- na smažení kuliček polpette
- na smažení masa na pánvi
- k namazání na chléb
- k uzeninám
- ke grilovanému masu a rybám
- na vaření vajíček a omelet
- při přípravě moučníků, jako jsou koláče a sušenky
- k ochucení toustů
- při přípravě krémů a omáček
- k ochucení vařené zeleniny
- k ochucení vařených brambor a obecně všech vařených potravin

3 ingredience pro expres polévky

Klasické i exotické: devět receptů na nejoblíbenější „comfort food“ podzimu.

Jakmile se začnou krátit dny a zahrádka nabízí vynikající zeleninu na vaření, není nic lepšího než teplá polévka. V hrnci to bublá, na okna bubnuje déšť a doma je hezky teplo: vypadá to jako začátek nějakého pěkného filmu. Navíc je příprava polévek často velmi snadná. A stejně často se stává, že na polévku, kterou chcete uvařit, vám chybí nějaká surovina. Aby byla příprava tohoto podzimního comfort food ještě snadnější, přinášíme vám seznam polévek s pouhými třemi surovinami. Některé jsou hodně italské, jiné klasické v různých variantách, několik jich má exotický nádech. A pokud by se vám tři suroviny zdály málo, u každého receptu najdete i tip na jeho vylepšení. Všechny polévky dochuťte solí zcela dle vašeho uvážení.

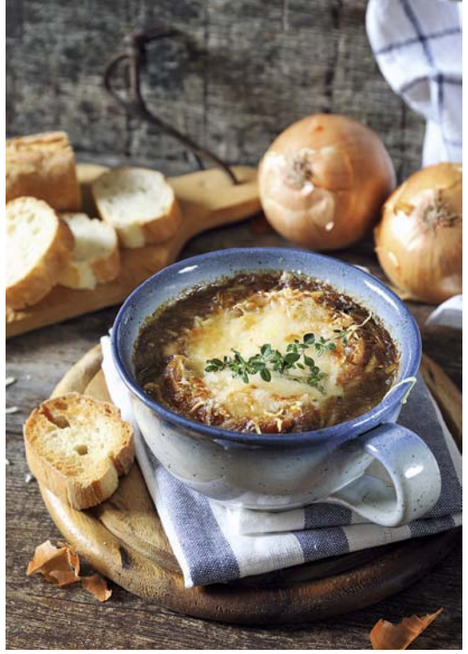
1. Na thajský způsob

Dýně je velmi chutná, zároveň vám udělá dobře, a navíc je to zelenina, která na podzim zkrátka nesmí chybět. Tento recept s nádechem exotiky můžete připravit buď s mlékem kokosovým, nebo s kravským.

Potřebujete: dýni, kokosové mléko, mleté kari

Postup: 150 g dýně nakrájejte na kostičky. Přiveďte k varu 150 ml kokosového mléka, přidejte kostičky dýně a vařte 15–20 minut. V závěru vaření přidejte lžíci kari a podávejte. Kokosové mléko můžete nahradit kravským nebo zkombinovat 100 ml mléka a 50 ml smetany. Pokud chcete mít krémovější polévku, rozmixujte ji ponorným mixérem.

Něco navíc: lžíce bílého jogurtu



2. Cibulačka

Neunavující klasika mnoha kuchyní světa, která je ve své jednoduchosti naprosto dokonalá.

Potřebujete: cibuli, extra panenský olivový olej, vývar

Postup: Cibuli nakrájejte na plátky a na mírném žáru je na oleji nechte změknout. Přidejte vývar, masový či zeleninový, přiveďte k varu a pozvolna vařte asi půl hodiny.

Něco navíc: nastrouhaný sýr Gran Moravia

3. Stracciatella

Snadná, lehká a výživná – stracciatella je v mnoha regionech Itálie typickým pokrmem, který se jí během svátků na odlehčení po vydatných slavnostních obědech a večeřích. Často se připravuje také dětem.

Potřebujete: vejce, špetku soli, kuřecí nebo masový vývar

Postup: Vejce vyšlehejte se špetkou soli a přilijte je do vroucího vývaru pěkně doprostřed hrnce. Chvíli míchejte ruční metličkou, pak nechte vařit asi 5 minut od chvíle, kdy opět dosáhne varu. Znovu rychle zamíchejte metličkou, abyste rozbili vejce, a podávejte horké.

Něco navíc: 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a špetka muškátového oříšku na přidání do vajec

4. Čočková

Vegetariánská polévka bohatá na bílkoviny a další živiny, kterou můžete rozmixovat a podávat také jako krém.

Potřebujete: uvařenou čočku, čerstvou smetanu, rajčatovou dužinu

Postup: Do 400 g uvařené čočky vmíchejte dvě lžíce čerstvé smetany a tři lžíce rajčatové dužiny, pokud je potřeba, přidejte lžíci vody. Vařte asi deset minut, aby se chutě propojily.

Něco navíc: zásmažka z pórku a sušených rajčat

5. Vývar s kuřetem

Tato chutná a zároveň lehká polévka je receptem nejenom italských babiček na boj s podzimním nachlazením.

Potřebujete: mrkev, zeleninový vývar, uvařené kuřecí prso

Postup: Očistěte mrkev, nakrájejte ji na kolečka a nechte vařit ve 250 ml vývaru. V polovině vaření přidejte uvařené kuřecí prso nakrájené na proužky.

Něco navíc: krátké těstoviny

6. Chili con carne

Kdo má rád pálivou kuchyni, určitě už někdy ochutnal tuto polévku z jihu Spojených států. Naše zjednodušená verze je vhodná i pro ty, kdo pálivé nemají příliš v lásce.

Potřebujete: namleté hovězí maso, rajčatovou passatu, černé předvařené fazole

Postup: Do hrnce dejte všechny tři suroviny a vařte asi 30 minut přikryté pokličkou a na nízkém žáru. Podávejte s plátky opečeného chleba.

Něco navíc: mletá feferonka

7. Fazolová

Recept, který může být i skvělým doplňkem pro vylepšení složitějších pokrmů nebo jej můžete rozmixovat a podávat jako krém.

Potřebujete: uvařené fazole, zeleninový vývar, rajčatovou dužinu

Postup: Vařte 400 g fazolí v asi 300 ml vývaru a 4 lžicích rajčatové dužiny po dobu 20 minut.

Něco navíc: zásmažka z cibule a pancetty

8. Polévka „fregoloti“

Tradiční pokrm horské oblasti mezi Benátskem a Tridentskem Horní Adiží se připravuje z těch nejobyčejnějších surovin na světě: vody, mléka a mouky. Tří věcí, které doma nikdy nechyběly a nechybí.

Potřebujete: vodu, litr mléka, 250 g hladké mouky

Postup: Mouku smíchejte s osolenou vodou tak, že na pracovní plochu nasypete mouku, na kterou nastříkáte postupně 50 ml vody a prsty budete propracovávat, až vznikne sušší hrudkovité těsto. Tyto drobné hrudky pak pomalu nasypte do mléka, které jste dali vařit spolu s půl litrem vody. Snižte žár a vařte je asi 20 minut.

Něco navíc: oříšek másla do mléka

9. „Pappa al pomodoro“

Tato lahodná a díky máslu krémová verze je jednou z nejlepších, co existují, a navíc s jednoduchou přípravou. Můžete ji použít i jako klasickou polévku, stačí do ní přidat těstoviny.

Potřebujete: máslo, cibuli, loupaná rajčata

Postup: Rozpusťte pořádný kousek másla v hrnci a přidejte půlku cibule nakrájenou na větší půlměsíce a jedno balení loupaných rajčat. Přidejte vodu dle potřeby a nechte 40 minut vařit. Osolte, rozmixujte a podávejte.

Něco navíc: topinky opečené na pánvi s máslem a česnekem

Risotto, to pravé italské

Tradice, tajemství a všechny fáze přípravy vysvětlené krok za krokem pro dosažení dokonalého výsledku.

Připravit skutečně italské, jemné a sametově krémové risotto není nijak složité. Vyžaduje to ale přesnost a pozornost věnovanou všem fázím přípravy a dodržení jednoduchých, ale neopomenutelných pravidel. A nezapomeňte na tajnou ingredienci dokonalého risotta: lásku k vaření. Risotto více než jiné pokrmy vyžaduje péči, pomalé a jemné zacházení a neustálou pozornost. Jeho krémová konzistence je dána tím, že jednotlivá zrnka rýže spojuje krém, který se vytvoří ze škrobu uvolňujícího se během vaření, a z másla a sýru, které se vmíchávají v závěru. A právě proto, abyste dosáhli této krémovosti, je nezbytné dbát na každou fázi. Příprava nezabere příliš času, ale během něho byste se měli plně věnovat jen vašemu risottu. Rozhodně to není jídlo, které byste mohli připravit předem, ani jídlo, během jehož přípravy můžete odbíhat k jiným věcem. Ničím z toho se však nenechte vylekat: risotto vás bude rozmazlovat během jídla, ale koneckonců i během vaření, které není složité, jen vyžaduje soustředěnost.

Pánev

Použijte kvalitní nádobí s těžkým dnem, které napomůže tomu, aby se teplo šířilo jemně a nezničilo lahodné risotto tím, že se připálí ke dnu.

Vývar

Bez vývaru není risotto. Vývar je pro jeho vaření zcela zásadní. Kvalitu vývaru nepodceňujte, protože má obrovský význam. Zvolte ten správný: masový (hovězí či kuřecí) nebo zeleninový. Pro jemná risotta použijte zeleninový vývar, zatímco pro risotta s výraznější chutí nebo se salámkem či s klobáskou je základem ten masový. Vývar má být během přípravy risotta v mírném varu, a to proto, že kdyby tomu tak nebylo, zastavíte vaření rýže a výsledek nebude takový, jaký má být. Kolik vývaru použít? Počítejte asi litr na dvě osoby, a pokud vám zbude, jak se někdy stává, můžete jej zamrazit, třeba v sáčcích na led, abyste měli připravené kousky vývaru pro dochucení omáček, pečeného masa, zásmažek a podobně. Dejte pozor, aby byl vývar osolen právě tak akorát, protože pokud je to možné, risotto se pak už nesolí. Každopádně ale nepřehánějte: dosolit je vždycky možné, ale pokud bude vývar příliš slaný, své risotto tím zničíte.

Druh rýže

Vybrat správný druh rýže je základ. Upřednostňují se druhy bohaté na škrob. Vhodný je typ Carnaroli, který se svými velkými, dlouhými zrnky dobře drží konzistenci a dobře snáší i delší vaření. Rýže Arborio s kulatějšími zrnky bohatými na škrob zase dobře nasává omáčku a Vialone Nano s typickými malými kulatými zrnky se hodí na jemná risotta.

Suroviny na základní recept (4 porce)

320 g rýže na risotto, 1,8 l vývaru,
1 lžíce oleje, máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia, půl cibule,
1 sklenka suchého bílého vína

4 fáze přípravy

1. Orestujte cibuli

Restujte půlku nakrájené cibule na másle na velmi nízkém žáru asi 10 minut. Dávejte pozor, aby se nepřipálila, dodalo by to risottu nevítaný chuťový nádech a zničilo by to celý pokrm. Pokud by se vám to stalo, neexistuje způsob, jak to napravit.

2. Opražte rýži

Jakmile bude cibule pěkně orestovaná, přidejte rýži (předem neoplachujte), zvyšte plamen a nechte pár minut za stálého míchání pražit, až zrnka rýže zprůsvitní, trochu jako do perleťova. I tato fáze je velmi důležitá, protože se díky ní zrnka rýže stávají odolnější a během vaření lépe vypouští škrob. Po opražení přilijte víno a stále míchejte, dokud se neodpaří.

3. „Táhněte“ risotto

Jak se víno odpaří, přidejte dvě naběračky vývaru tak, abyste zakryli rýži, snižte trochu plamen a začněte risotto za častého míchání vařečkou „táhnout“ – jak bývá označován tento speciální způsob vaření. Je velmi důležité postupně přidávat další naběračky vývaru, a to vždy ve chvíli, kdy rýže ten předchozí vývar dokonale vsákla. Pokud do risotta budete přidávat další ingredience (zelenina, klobáska, salámky, sýry, šafrán apod.), učiňte tak 5 minut před koncem vaření, aby se chutě stihly pěkně propojit. Obvykle risotto vyžaduje 16 až 18 minut vaření, po 15 minutách už je dobré začít ochutnávat a kontrolovat stav vaření.

4. Nastává čas na „mantecare“

Když je rýže správně uvařená, tedy měkká, ale uprostřed „al dente“, vypněte plotnu a okamžitě přidejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Dobře zamíchejte, aby se máslo i sýr pěkně rozpustily, pak zakryjte pokličkou a nechte asi 3 minuty odpočívat. Pokud chcete mít sametově krémové risotto, nesmíte tuto fázi odpočinku, italsky zvanou „mantecatura“, nikdy vynechat. Ochutnejte risotto před a po této fázi a sami pochopíte proč. Nakonec ještě jednou zamíchejte a podávejte horké.

5 zlatých pravidel

1. Opražení rýže je velmi důležité. Máte-li čas, opražte rýži v jedné pánvi a cibuli orestujte v jiné, pak je dejte dohromady.
2. Používejte vždy vroucí vývar.
3. Máslo a sýr nevmíchávejte nikdy přímo na plotně, ale vždy až po sundání ze zdroje tepla.
4. Rýže má být uvařená, ne převařená, proto věnujte pozornost její konzistenci a často ochutnávejte.
5. Risotto se vždy připravuje až před podáváním.

Tajemství šéfkuchaře

Vaření probíhá postupným vstřebáváním

Risotto má exkluzivní metodu vaření, a to prostřednictvím vstřebávání. Právě přidáváním teplého vývaru postupně po naběračkách se dokonale uvaří každé zrnko rýže a získá na krémovosti, kterou se vyznačuje skutečně dobré risotto. A to spolu s dalším základním krokem: počátečním opražením. Metoda vaření vstřebáváním může být použita i při vaření těstovin, které budou v takovém případě nazvány risottatou. Abyste připravili těstoviny na způsob risotta, je nejprve potřeba uvařit je klasicky ve vroucí vodě. Pak je slijte o několik minut dříve a dovařte postupným přidáváním vývaru nebo hodně jemné omáčky přesně tak jako u risotta.

Teplota? Dobré risotto musí zpívat

K tomu, abyste pochopili, kdy je ta správná teplota pro vaření risotta, nepotřebujete žádné přístroje nebo teploměry. Potřebujete jen pozorně poslouchat. Vývar se přidává, když slyšíte risotto „zpívat“, a naopak se nechá v klidu vstřebávat, když risotto jenom tak „šeptá“. Obecně ale má být plamen na středním stupni, nikdy nesmí být moc silný.

Naši prodavači vaří

Chcete si připomenout hřejivé italské sluníčko a zavzpomínat na letní dovolenou? Pak vyzkoušejte recept od našeho kolegy Jirky z pražské pobočky v obchodním centru Quadrio. Jirka moc rád vaří, a tak pro něho nebyl problém vybrat pro vás jeden recept, na který najdete všechny potřebné suroviny pohodlně na jednom místě. Kde? Přece v La Formaggeria Gran Moravia ☺.

ŠPAGETY S RAJČATY A GUANCIALE

DOBA PŘÍPRAVY 40 MINUT, 6 PORCÍ

Suroviny:

- 350 g rajčatové dužiny Polpa petti
- 1 balení špaget • 1 vanička guanciale
- 2 lžičky omáčky Aglio olio peperoncino
- 100 g Gran Moravia • 1 červená cibule
- extra panenský olivový olej • pepř • sůl

Příprava:

- Kostičky guanciale opékejte na středním ohni v kastrolu asi 15 minut dokřupava. Pak je vyjměte děrovanou lžicí a nechte okapat na papírové utěrce.
- Mezitím oloupejte cibuli a nakrájejte ji nadrobno. Do kastrolu s vypečeným tukem přidejte olivový olej a cibuli na něm za stálého míchání restujte asi 6 minut doměkka.
- K cibuli přilijte rajčatovou dužinu, osolte a opepřete. Teplotu ztlumte, hrnec napůl přiklopte a vařte omáčku za občasného míchání zhruba 15 minut do zhoustnutí.
- Do velkého hrnce dejte vařit dostatek osolené vody a uvařte těstoviny al dente.
- Uvařené těstoviny přidejte do omáčky, přidejte Aglio olio peperoncino, strouhaný sýr Gran Moravia a opečené guanciale.
- Na talíři těstoviny ozdobte hoblinkami Gran Moravia a několika kousky guanciale.

KUCHAŘKA la FORMAGGERIA MAGAZÍNU

Zeleninové chipsy s jogurtovým dipem

Suroviny (pro 4 osoby):
2 červené řepy • 200 g dýně • 2 větší brambory • extra panenský olivový olej • sůl • rozmarýn

na dip: 200 g plnotučného bílého jogurtu • pažitka • šťáva z půlky citronu • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:

Zeleninu oloupejte a pomocí struhadla s mandolínou z nich vytvořte tenké plátky. Plátky rozložte na plech vystlaný pečicím papírem, zlehka potřete olivovým olejem, posypte rozmarýnem a osolte. Dejte péct do trouby rozehřáté na 180 stupňů asi na 25 minut. Připravte si dip: Do misky dejte všechny potřebné suroviny a umíchejte krémovou omáčku. Po upečení nechte zeleninové chipsy trochu vystydnout a podávejte společně s dipem.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Pizza z brambor s gorgonzolou a ořechy

Suroviny (pro 4 osoby):
• 6 brambor • 200 g gorgonzoly
rozmarýn • extra panenský olivový olej
sůl • pepř • hrst vlašských ořechů

Příprava:
Oloupané brambory nakrájejte na tenčí plátky, zakápněte olejem a lehce osolte. Vyskládejte je dokolečka na kulatý plech vyložený pečicím papírem tak, aby se kraje plátků trochu překrývaly. Posypte nadrceným rozmarýnem. Dejte do trouby rozehřáté na 190 stupňů asi na 20–30 minut. Pak na brambory rozložte kostičky gorgonzoly a dejte opět do trouby, aby se sýr rozpustil. Nakonec ozdobte vlašskými ořechy a opepřete.

Risotto prosecco s hroznovým vínem

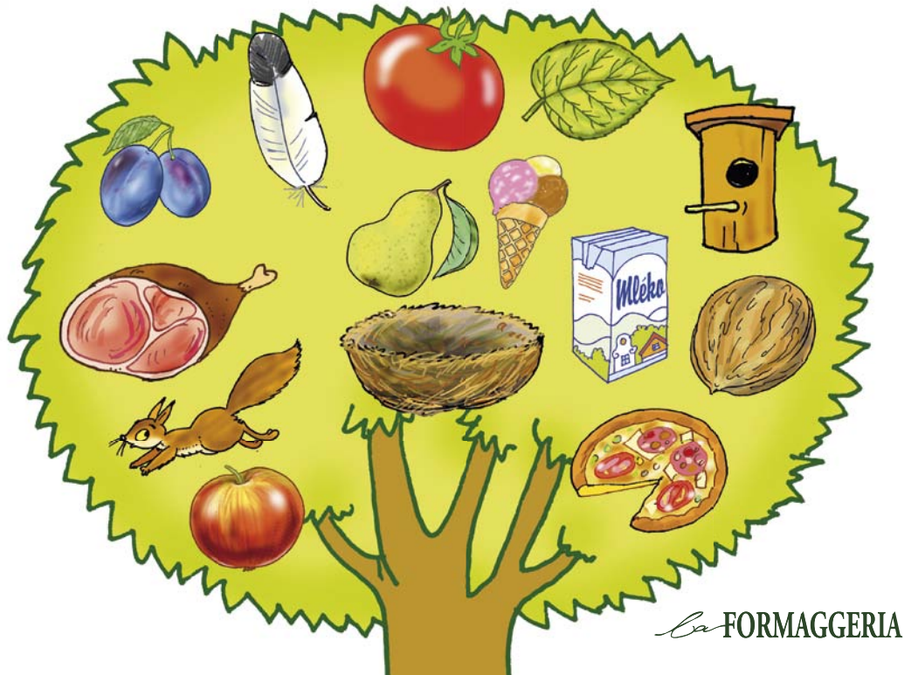
Suroviny (pro 4 osoby):
320 g rýže na risotto
200 g hroznového vína • 2 tygří krevety
• 1 sklenka prosecca • 1 najemno
nakrájená cibule • 40 g másla
60 g Gran Moravia zeleninový vývar
pažitka • sůl • pepř

Příprava:
Cibulku orestujte na másle, přidejte rýži a nechte zesklovatět. Osolte, opepřete a zalijte vínem. Vařte za postupného přilévání vývaru, asi 5 minut před koncem vaření přidejte nařezané kousky či kuličky hroznového vína. Nakonec vmíchejte oříšek másla a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Ozdobte nasekanou pažitkou a podávejte. Risotto můžete doplnit tygřími krevetami, chutě se skvěle doplňují.

La FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíly

Zakroužkuj, co všechno můžeš najít na stromě. A co na stromě rozhodně hledat nebudeš?



Omalovánky

VOCABOLARIO: IL TEATRO

divadlo = teatro

jeviště = palcoscenico

opona = sipario

diváci = spettatori

balkon = balconata

herec = attore

herečka = attrice

představení = spettacolo

opera = opera lirica

KRIS-KROS

Jak se jmenuje benátský vodní autobus?

3 písmena
NOS
ONA
SOS

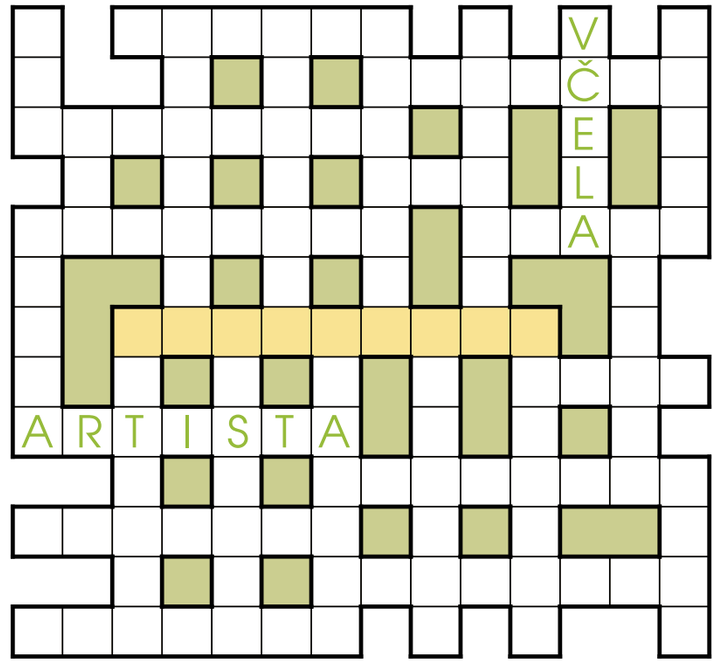
4 písmena
ITAL
MOST

5 písmen
KLASY
PASTA
SKÁLY
~~VČELA~~

6 písmen
KVIKOT
SOUSED

7 písmen
~~ARTISTA~~
GONDOLA
KEŘÍČEK
KLADIVO
OMÝVÁNÍ
PERLETI
PÍSMENO
REALITA
TKANICE
TVRDOST
VETERÁN
VŘÍSKOT
VÝSTAVA

8 písmen
LODIVODI
PAGANINI
SOUSTAVA
TESKNOTA



Správná odpověď: VAPORETTO

Visačky na dveře

Chceš soukromí ve svém pokoji? Není nic lehčího, než na kliku zavěsit malé upozornění.
Visačku si podlep tvrdou čtvrtkou papíru, poté ji vystřihni a umísti v případě potřeby na kliku.

Pečené brambory
plněné sýrem a ančovičkami

Suroviny (pro 4 osoby):
4 větší brambory • 50 g másla • 10 plátků ančoviček • 4 plátky sýru scamorza • petrželka • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:
Brambory ve slupce omyjte, osušte a potřete olejem. Zabalte do alobalu a dejte péct do trouby při 200 stupních asi na hodinu. Vyjměte z alobalu, nechte 10 minut vychládat a pak na jedné straně rozřízněte do kříže slupku. Jemně brambory vydlabejte. Dužinu brambor smíchejte s máslem, 6 ančovičkami a dostatkem pepře. Na dno vydlabaných brambor dejte kousek másla, půl plátku sýra, ochucenou bramborovou dužinu a další půlku plátku sýra. Dejte zapéct na 15 minut. Po zapečení ozdobte kouskem ančovičky a petrželkou.

Krémová polévka
s liškami

Suroviny (pro 4 osoby):
1 velká cibule • 1 stroužek česneku 500 g hub lišek • 1 dcl bílého vína olivový olej • 750 ml zeleninového vývaru • 250 ml smetany • sůl • pepř

Příprava:
V hrnci na oleji orestujte najemno nakrájenou cibuli. Přidejte rozmačkaný stroužek česneku, nakrájené lišky, osolte, opepřete, zalejte vínem a dále restujte. Po chvíli přilejte zeleninový vývar a cca 5 minut polévku vařte. Přidejte smetanu, prohřejte a vše rozmixujte dohladka. Na talíři můžete polévku dozdobit trochou olivového oleje a zelenou petrželkou.

Těstoviny

se sametovou dýňovou omáčkou, sýrem Tre Corti a vlašskými ořechy

Suroviny (pro 4 osoby):
1 malá dýně hokaido • 100 g sýra Tre Corti • 100 g vlašských ořechů • olivový olej • sůl • pepř

Příprava:
Dýni nakrájejte na díly a uvařte ji ve vodě cca 10 minut. Vyjměte ji z vody, rozmixujte, osolte a opepřete. Těstoviny uvařte v osolené vodě dle návodu a smíchejte s rozmixovanou dýní. Těstoviny na talíři zasypte kousky sýra Tre Corti a nalámanými vlašskými ořechy. Hotový pokrm můžete znovu opepřit a zalít trochou olivového oleje.

Krůtí plátky

se sušenými houbami a smetanou

Suroviny (pro 4 osoby):
600 g krůtího prsa • 30 g sušených hub 200 ml smetany • olivový olej • sůl • pepř • pečivo

Příprava:
Sušené houby namočte na chvíli do vody, aby zvětšily svůj objem. Krůtí prso nakrájejte na plátky, které osolte a opepřete. Na olivovém oleji orestujte houby, přidejte smetanu a dochuťte solí a pepřem. Plátky masa ugrilujte. Podávejte ideálně s pečivem.

Pokrmy 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 jí dobře, žije dobře

10× ZBLÍZKA

Těstoviny

Univerzální symbol italské kuchyně, který znají a milují v každém koutě světa, protagonista nekonečné řady receptů se všemi svými tvary a délkami – řeč je samozřejmě o těstovinách. Jaká jsou ale jejich tajemství? Podívejte se na 10 věcí, které jste o nich asi ještě nevěděli.

1. „JAKO SÝR NA MAKARONY“

Odjakživa je sýr tou třešinkou na dortu, která významně obohatí mnoho omáček na těstoviny. Dokonce natolik, že se v Itálii pro věci, které se k sobě obzvláště hodí, zažilo přirovnání „jako sýr na makarony“.

2. MARCO POLO A TĚSTOVINY V ITÁLII

Podle jedné legendy byly těstoviny dovezeny do Itálie Markem Polem. Ve skutečnosti je ale jejich konzumace doložena již mnohem dříve před rokem 1295, tedy rokem, kdy se slavný benátský cestovatel vrátil ze své mimořádné cesty. Filozof Jacopone da Todi například již v roce 1230 psal papežovi v jednom dopise o své lásce k „makaronům“.

3. KDO UVAŘIL PRVNÍ ŠPAGETY?

První špagety se jmenovaly „vermicelli“ a na Sicílii je dovezli Arabové. Právě jim ostrov dluží za zavedení zvyku vařit suché těstoviny. Jeden z prvních písemných dokladů na toto téma najdeme v jakémsi druhu arabsko-sicilského „turistického průvodce“ z roku 1154.

4. KOLIK DRUHŮ TĚSTOVIN EXISTUJE?

Zdá se, že na světě je 350 typů těstovin. V Itálii bylo napočítáno na 300 formátů. A i když lidé pod 30 preferují krátké těstoviny, tím nejoblíbenějším typem stále zůstávají špagety, které vedou žebříček oblíbenosti před tvary penne, fusilli a rigatoni.

5. KAŽDÝM TĚSTOVINÁM VLASTNÍ NÁZEV

Všechny spočítané názvy těstovin najdete v Etymologickém slovníku italských těstovin (Vocabolario etimologico della pasta italiana). Je jich více než 1200 a zahrnují nejrůznější regionální varianty stejného druhu, ale i formáty, které jsou dnes už zapomenuty. A jak názvy vznikají? Jedná se o odkazy na tvar a velikost těstovin, to je případ názvů Foratini, Bucatini, Perciatelli, Tortiglioni, Fusilli, Eliche, Tagliatelle, Tagliolini, Fettuccine či Maltagliati. Nebo se inspirují anatomií (Linguine, Capellini, Orecchiette, Gomiti), zoologií a biologií (Lumache, Farfalle, Conchiglie), astronomií (Lune, Stelle, Stelline) či dalším.

6. TALÍŘ TĚSTOVIN VÁS MŮŽE DOSTAT VEN Z POTÍŽÍ

Slavný svůdce Giacomo Casanova dokázal uprchnout z vězení Piombi v Benátkách tak, že ukradené klíče od své cely schoval právě do talíře makaronů.

7. KDE SE SNÍ NEJVÍC TĚSTOVIN?

Samozřejmě v Itálii, kde je spotřeba na hlavu více než 23 kg za rok. Kdo ale následuje? Tunisko se 17 kg a Venezuela s 12 kg. Za nimi je s cca 9 kg Řecko, Chile, Írán a Spojené státy.

8. VYROBENÉ NOHAMA ZA ZVUKU HUDBY

Kdysi v Neapoli vodu a mouku nezpracovávali rukama ale nohama. Těsto se dělalo tak, že se po něm šlapalo v rytmu hudby na mandolínu. S tímto způsobem se ale z hygienických důvodů přestalo v roce 1833 na popud Ferdinanda II. Bourbona, který pověřil jednoho inženýra, aby našel alternativní metodu: tak vznikl přístroj zvaný „Uomo di Bronzo“ (bronzový muž), první ruční hnětací stroj s bronzovými lopatami.

9. VAŘENÍ „AL DENTE“?

Časy vaření jsou u těstovin zásadní. Nebyly ale od počátku stejné. Pomyslete jen, že před rokem 1800 se u některých tehdy existujících tvarů doporučovalo, aby se nechaly v hrnci vařit 45 minut.

10. MĚSTO MAKARONŮ

Město makaronů existuje a je jím Gragnano. Zpečetil to opět bourbonský král Ferdinand II., když 12. července roku 1845 udělil výrobcům těstovin v Gragnanu privilegium dodávat na jeho dvůr všechny dlouhé těstoviny. Od těch dob je při řeči o těstovinách pro mnohé Gragnano synonymem toho úplně nejlepšího.

Jak vám chutná dýně?

6 receptů

Oranžová barva, mnohostranné využití a nezaměnitelná chuť – to je dýně, odjakživa symbol podzimu. Hodí se do velkého počtu receptů a je dokonalou surovinou od prvních chodů až po dezerty. Nabízíme šest lahodných pokrmů, díky nimž ji můžete ocenit v nejrůznějších podobách.

První chod s chutí podzimu: tagliatelle s dýní a pancettou

na 2 porce: *500 g dýně • snítka rozmarýnu • 200 g tagliatell • 90 g uzené pancetty • půl bílé cibule • zeleninový vývar • olivy bez pecky • sůl*

Dýni oloupejte, zbavte semínek a pak nakrájejte na malé kostičky. Najemno nasekejte cibuli a dejte ji smažit na pánev s trochou oleje. Po několika minutách přidejte pancettu. Jakmile je křupavá, přidejte dýni, vše zalijte temi sklenkami vývaru, přidejte rozmarýn, olivy a sůl. Pánev přikryjte a nechte vařit asi půl hodiny, až je dýně uvařená. Stranou uvařte tagliatelle. Do dýně nakonec přidejte pár lžic vody z vaření těstovin. Těstoviny slijte a přesypte do pánve, kde je dobře promíchejte s dýní.
Tip: Dle chuti můžete pancettu nahradit salsicciou nebo speckem a olivy lze nahradit houbami.

Rychlý druhý chod: gratinovaná dýně

na 4 porce: *800 g dýně • 80 g sýru Gran Moravia • 100 g chlebové střídky • 8 plátků sýru • stroužek česneku • sůl • pepř • olej*

Dýni oloupejte, zbavte semínek a nakrájejte na asi 1 cm silné plátky. Připravte směs na gratinování: v mixéru smíchejte chlebovou střídku, sýr Gran Moravia, sůl, pepř a oloupaný stroužek česneku. Plech vytřete olejem a naskládejte na něj vedle sebe plátky dýně. Posypte směsí z mixéru, v případě potřeby přidejte olej. Nechte péct při 200 stupních asi 15 minut. Přidejte plátky sýra (zvolte provolone piccante nebo scamorza bianca) a pečte dalších 5 minut na program gril. Podávejte horké.

Večeře na poslední chvíli: slaný dýňový koláč

na 4 porce: *500 g dýně hokaido • lžíce nastrouhaného sýru Gran Moravia • 1 balení listového těsta • 250 g sýru scamorza • 250 g ricotty • sůl • šalvěj • pepř • rozmarýn • extra panenský olivový olej*

Dýni omyjte a i se slupkou nakrájejte na plátky silné 4 mm. Dejte pak péct do trouby spolu se šalvějí a rozmarýnem na asi 20 minut při teplotě 200 stupňů. Do mísy dejte ricottu, sůl, pepř, Gran Moravia a promíchejte. Plát listového těsta položte na plech vystlaný pečicím papírem a navrstvěte na něj nejprve ricottový krém a pak plátky dýně poskládané do kolečka. Do prázdných míst dejte kousky scamorzy. Pečte při 200 stupních asi 15 minut. Přidejte zbytek scamorzy, zakápněte olejem a dejte dopéct při 180 stupních dalších 15 minut, z toho posledních 5 minut na program gril. Můžete podávat teplé i studené.

Pro skutečné gurmety: gnocchi all´ossolana

na 4 porce: *500 g dýně • 500 g brambor • 130 g uvařených jedlých kaštanů • 1 žloutek • muškátový oříšek • 100 g hladké mouky • 60 g strouhanky • 150 g másla Burro Superiore Fratelli Brazzale • 30 g sýru ze salaše*

Uvařte brambory ve slupce. Dýni oloupejte, zbavte semínek, nakrájejte na kousky a dejte péct do trouby při 200 stupních na asi 20 minut nebo do změknutí. Brambory oloupejte a rozšťouchejte, pak přidejte dýni rozmačkanou pomocí vidličky. Přidejte vařené kaštany, i ty předem rozmačkejte nahrubo. Přidejte sůl, žloutek, mouku, strouhanku a muškátový oříšek a vypracujte těsto. Z něho pak vytvarujte gnocchi o velikosti asi 1 cm. Uvařte je v osolené vodě, slijte je hned, jak vyplavou na povrch. Pak je promíchejte v pánvi s rozpuštěným máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale a podávejte posypané nastrouhaným sýrem ze salaše.

6 receptů

Podzimní svačina: dýňový dort s jogurtem

250 g dýňové dužiny • 250 g hladké mouky • 50 g bramborového škrobu • 3 vejce • 200 g cukru krupice • 250 jogurtu • půl lžičky mleté skořice • 1 sáček kypřicího prášku • 100 g nahrubo nasekaných lískových oříšků

Kostičky dýně rozmixujte na kaši, pak přidejte jogurt. V míse vyšlehejte vejce s cukrem, pak pomalu vmíchejte dýňové pyré. Následně postupně za stálého šlehání přidejte mouku, bramborový škrob, kypřicí prášek a skořici. Na závěr vařečkou vmíchejte 80 g oříšků. Těsto nalijte do dortové formy, kterou jste předtím vyložili pečicím papírem. Navrch nasypte zbylé oříšky a lžíci cukru. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 35 až 40 minut. Špejlí zkontrolujte, zda je dort upečený. Nechte vychladnout a podávejte posypané moučkovým cukrem.

Rafinovaná večeře: dýňový krém s kozím sýrem

na 8 porcí: *1 kg dýňové dužiny • 2 šalotky • 50 g guanciale nebo larda • snítka rozmarýnu • sklenka brandy • zeleninový vývar měkký kozí sýr • sůl • pepř*

Dýňovou dužinu nakrájejte na kostičky. Jednu šalotku oloupejte, najemno nakrájejte společně s guanciale nebo lardem a dejte do hrnce se snítkou rozmarýnu. Na nízkém žáru nechte dělat asi 5 minut. Vyjměte rozmarýn, přidejte dýni a nechte vařit 10 minut. Zalijte sklenkou brandy, zvyšte plamen a nechte odpařit. Přidejte dostatek vývaru, osolte, opepřete a vařte 25 minut. Směs rozmixujte ponorným mixérem, přidejte kozí sýr dle chuti a míchejte, až krém získá sametovou konzistenci. Pokud to je nutné, pomozte si několika lžícemi vývaru. Oloupejte druhou šalotku a nakrájejte ji na tenká kolečka. Dýňový krém nalijte do malých misek a ozdobte kolečky syrové šalotky a trochou pepře.

Mléko a sýry jsou cenné i pro životní prostředí

Piercristiano Brazzale, prezident Mezinárodní mlékařské federace FIL – IDF, vysvětluje, proč je chovatelství z hlediska emisí CO_2 neutrální činností. A proč musí být dopad na životní prostředí a nutriční hodnota dány do souvislosti.

Uprostřed intenzivních příprav summitu World Dairy Summit, celosvětové mlékařské události organizované FIL – IDF, která se letos koná v indickém Novém Dillí, jsme se setkali s Piercristianem Brazzale, hlavním technologem skupiny Brazzale, který od listopadu 2020 stojí v čele Mezinárodní mlékařské federace. Mluvili jsme s ním o dvou letech v této funkci, o dosažených výsledcích a o úkolech na další měsíce. Jak nám vysvětlil, vše se točí kolem dnes už neoddělitelné dvojice: nutriční hodnoty a udržitelnosti. „Neexistuje nic srovnatelného s mléčnými výrobky a bílkovinami s vysokou biologickou hodnotou, které obsahují. Všechny světové organizace, Světovou zdravotnickou organizací počínaje, se na tom shodují: bez těchto výrobků neexistuje žádná zdravá, vyvážená a udržitelná dieta. A žádné úvahy o environmentálním dopadu nemohou ponechat stranou nutriční hodnotu každé potraviny."

Začněme souhrnným bilancováním. Jaké byly první dva roky v roli prezidenta mezinárodní federace, v době pandemie a války?
Bylo to období, které přineslo velkou satisfakci. Mlékárenský průmysl totiž i přes výzvy, kterým musel čelit, a to včetně těch dosud nevídaných, ukázal svoji sílu, schopnost obstát, udržet produkci a obsloužit zákazníky i v těch nejobtížnějších situacích.

Kterým tématem jste se nejvíc zabývali?
Určitě tématem dopadu mléčných výrobků na životní prostředí. Většina čísel, která ohledně emisí kolují a často je šíří média, se totiž zakládají na konceptuální chybě, kterou je třeba vyjasnit, pokud se chceme vyhnout fake news.

V jakém smyslu?
Vše, co dobytek emituje, co se týká CO_2, pochází z pícnin, které vyrostly krátce předtím, a to tak, že během svého růstu zachycovaly uhlík. A pěstování pícnin umožňuje mnohem větší zachycování uhlíku než jaké by bylo, kdybychom nechali půdu neobdělanou, v přirozených podmínkách.

Divoký les tedy váže méně CO_2?
Přesně tak. Chov výrazně zvyšuje tzv. ozelenění, neboli greening, vegetaci, a vše, co dobytek emituje, už bylo krátce předtím zachyceno. Takže nakonec získáte pro naši stravu velmi cenný produkt, tedy mléko a výrobky z něj, které jsou realizovány cirkulárním procesem.

Takže kdyby tu nebyl dobytek a zemědělská půda, měli bychom v atmosféře víc CO_2?
Ano. Jeden hektar půdy obdělávané kukuřicí zachycuje víc CO_2 než jeden hektar opuštěné půdy. A nejen to. 85 % používaných pícnin je pro člověka nepoživatelných, ale díky skotu se přemění v lidskou potravu, která dodává ušlechtilé bílkoviny, které žádná jiná potravina nemůže poskytnout. V rámci cirkulární ekonomiky chovatelství nezasahuje do rostlinného cyklu určeného k lidské spotřebě, ale naopak nás zásobuje velmi cennými potravinami. Dobytek navíc poskytuje další cenný produkt, tedy hnůj, který je používán jako organické hnojivo a má v zemědělství nenahraditelnou hodnotu.

Jaký je rozdíl mezi zemědělským a průmyslovým sektorem co se týká emisí?
V průmyslu není k emisím žádná kompenzace, protože uhlík pochází z fosilních paliv získávaných z podzemí. Kdežto v chovatelství pícniny zachycují uhlík během růstu a kompenzují tak emise pocházející z produkčního cyklu krav. V chovu dobytka je tedy cirkularita, která v průmyslu není. Kráva tak vlastně představuje cirkulární ekonomiku. Problémem je uhlík extrahovaný z podzemí, přítomný ve fosilních palivech, a ne ten, který se už v atmosféře vyskytuje. Takže i intuitivně chápeme, že chovatelství má sklon k neutralitě emisí. Právě z tohoto důvodu naše organizace zdokonaluje systémy pro přesné výpočty. A díky práci vědců, kteří aktivně s FIL – IDF spolupracují, jsme na dobré cestě.

Jak v této věci pracujete?
Nejdříve ze všeho jsme vypracovali novou metodologii pro reálný výpočet životního cyklu mléčných výrobků (LCA), která bere v potaz také stanovení sekvestrace uhlíku zemědělskými plodinami. Teď ji publikujeme a vědeckému světu i celému sektoru představíme u příležitosti World Dairy Summitu 2022. Jde o důležité téma, které vyžaduje ještě hodně vědecké práce. A na té se podílí, jak jsem zmiňoval, ti nejlepší odborníci světa.

Jaké aspekty je potřeba prohloubit?
Faktorů, které ovlivňují množství uhlíku zachyceného rostlinami, je mnoho: podnebí, vlastnosti půdy, mikroflóra, mikrofauna a mnoho dalších. A data nejsou vždy stejná, ale mění se podle místa, kde se zrovna nacházíte.

Jak si z tohoto pohledu stojí Česká republika a Morava?
Na jedné straně, z pohledu podnebí, se země těší velmi výhodným podmínkám, dokonce natolik, že tu doteď nebylo používáno umělé zavlažování. Hlavně je ale obrovskou výhodou velká efektivita českého zemědělství a chovatelství, která je dána strukturální velikostí podniků a vysokou profesionalitou jejich techniků. Oproti mnohem víc segmentovaným a neefektivním modelům to představuje velký benefit také pro životní prostředí. Všechna vědecká zjištění doporučují udržitelné zintenzivnění jako optimální řešení pro zemědělský sektor: velké a dobře řízené podniky se zdají být do budoucna tou nejlepší cestou.

Jaký bude, po nastavení standardu pro výpočet životního cyklu výrobku, další cíl FIL – IDF?
Pracujeme na vývoji etikety, která bude brát v potaz dopad na životní prostředí ve vztahu k nutriční hodnotě. Nelze srovnávat jeden výrobek s druhým, a přitom nebrat v potaz nutriční hodnotu, která je často velmi odlišná. 50 gramů sýru a 50 gramů salátu nejsou srovnatelné.

Často ale vidíme, že se děje právě to…
Přesně tak, ale tímto způsobem uvádíte spotřebitele v omyl. U každé potraviny je množství spotřebované denně velmi rozdílné. Například spotřeba zeleniny je co do množství čtyřikrát vyšší než spotřeba ostatních potravin. Proto nemůžete dělat výpočet dopadu každé potraviny bez přihlédnutí k množství, které se sní, a k tomu, kolik doporučené denní dávky jednotlivých živin obsahuje. Navíc je třeba mít na paměti, že mléko nebo kousek sýru nejenom dobře chutnají, ale dodávají ušlechtilé bílkoviny, které žádná jiná potravina nemůže nabídnout, a tuky, vitamíny, minerály a mnoho dalšího, co jinou potravinou nenahradíte.

Jaká je pozice vědeckého světa?
S tím, jak postupují vědecké studie, se postupně vyvrací ona negativní představa, jež poškodila obraz těchto cenných výrobků. Ty jsou navíc, jak už dnes víme, i velmi efektivní z environmentálního hlediska, protože jsou dokonale začleněné v cykličnosti přirozeného života. V pokynech Světové zdravotnické organizace o správné výživě nikdy nechybí mléko a sýry, stejně jako v pokynech asociací nutričních specialistů nebo v tzv. Eat-Lancet dietě vypracované tak, aby skloubila udržitelnost a správné stravování. Všichni se shodují na nutnosti konzumace mléčných výrobků v množství rovnajícím se ekvivalentu od 300 do 500 gramů mléka denně. A existuje už opravdu hodně výzkumů, které spojují příjem sýrů a mléčných výrobků s prevencí významných chorob, jako je diabetes typu 2 nebo kardiovaskulární patologie.

Kdo je Piercristiano Brazzale

Agronom, ročník 1965, nejmladší ze tří bratrů, je v představenstvech společností Brazzale Spa a Brazzale Moravia a.s. Jako hlavní technolog Skupiny Brazzale byl zodpovědný za všechny nejdůležitější projekty udržitelnosti: udržitelný řetězec Gran Moravia, výpočet vodní stopy, model znovuzalesnění pastvin Silvi Pastoril, Carbon Neutral. Prezidentem FIL – IDF byl zvolen po deseti letech intenzivní práce v různých technických výborech federace, kde v letech 2015 až 2018 zastával funkci vedoucího pro životní prostředí, od roku 2018 byl Technicko-vědeckým koordinátorem federace. Je prvním Italem, který zastává tuto prestižní a rozhodující funkci.

Co je FIL – IDF: Mezinárodní mlékařská federace

Mezinárodní mlékařská federace založená v Paříži v roce 1903 je nejdůležitějším celosvětovým orgánem mlékařského sektoru, kde jsou sdruženi všichni aktéři řetězce z více než 60 zemí: zemědělci, zpracovatelé, družstva, průmyslové podniky, univerzity, výzkumná centra, vlády, zástupci příslušných ministerstev (zdravotnictví, zemědělství) a početné další organizace. Federace je jediným technicko-vědeckým opěrným bodem pro celé odvětví a zastupuje mlékárenský svět u mezivládních organizací (Organizace pro výživu a zemědělství FAO, Světová zdravotnická organizace WHO, OSN a Světová organizace pro zdraví zvířat OIE), národních vlád a nadnárodních institucí, jako je EU. Je složena ze šedesáti národních komitétů, ve kterých jsou všechny organizace a asociace tohoto odvětví, a zabývá se také propagací a podporou image, výroby a spotřeby mléka a mléčných výrobků po celém světě. Misí FIL – IDF je pomáhat nasytit planetu bezpečnými a udržitelnými mléčnými výrobky a aktivně přispívat k vývoji standardů založených na vědeckých poznatcích.

5 tipů do tašky

Jak udělat podzim ještě pestřejší? Zkuste naše tipy.

1 Víno Decanta

Revoluční lahev, která mění zaběhnuté pořádky a doslova úhel pohledu na víno: díky promyšlenému designu může být tato lahev nakloněna o 68,2 stupně a stát se zároveň dekantérem. Víno tak po otevření zůstává v lahvi přirozeně dýchat a plně rozvíjí chuť a aroma bez nutnosti přelévat ho do dekantační nádoby. Tuto speciální lahev vinařství Ceci používá pro vysoce ceněné červené víno Barbera Emilia, a tak „Decanta“ představuje dokonalou souhru nové formy a lahodného obsahu. Víno Barbera se vyznačuje rubínově červenou barvou a hřejivou chutí s tóny zralého červeného ovoce a příjemnou třešňovinkou. Skvěle se hodí k chuťově výraznému masu, jako je divočina, oceníte je také ke grilovanému masu či ke zralým sýrům.

2 Nové Torrone

Rodinná firma bratrů Nardone z italské Kampánie se výrobě těchto sladkých delikates věnuje již po čtyři generace a po celou dobu sází zejména na výběr kvalitních surovin, tradici a autentičnost své produkce. Pro La Formaggeria Gran Moravia jsme z jejich nabídky vybrali dva druhy měkkého Torrone ve variantách, které potěší jak milovníky klasiky, tak ty, kteří mají rádi něco speciálního. Vyzkoušet proto můžete nugátové torrone s lískovými oříšky a Torrone se sušenkami amaretti.

3 Bezlaktózové mléčné výrobky

V našich prodejnách nezapomínáme také na zákazníky, kteří trpí laktózovou intolerancí. Vedle sýru Gran Moravia v jeho různých formátech, který je díky dlouhému zrání přirozeně bez laktózy, v našich prodejnách nabízíme i další zástupce mléčných výrobků v bezlaktózové variantě. Ochutnat můžete bílý jogurt bez laktózy, který vyrábíme v naší řemeslné sýrárně v Litovli a který poznáte díky barevnému, růžovému odlišení etikety. A zatím posledním přírůstkem do této nabídky je máslo Burro delle Alpi bez laktózy vyráběné v máslárně Brazzale v Itálii. Dopřejte si lahodnou chuť mléčných výrobků i při vašem zdravotním omezení.

4 Těstoviny Pasta Alica

Pro všechny příznivce italské „pasty“ tu máme novinku – těstoviny Alica z italského regionu Basilicata. Vybírat můžete z méně tradičních tvarů, jako jsou dlouhé mafalde, krátké podélné mušličky cavatelli či krátké zatočené trofie. K výrobě těstovin firma používá tvrdou italskou pšenici bohatou na bílkoviny. Ve všech výrobních fázích dbá na kvalitní řemeslné zpracování tak, aby vysoká kvalita vybrané pšenice zůstala zachována až do konečného výrobku. Těsto se tedy hněte za studena a velmi pomalu, následně je taženo na bronzových raznicích, a nakonec sušeno při nízkých teplotách. Výsledkem jsou těstoviny, které si uchovaly organoleptické vlastnosti a nutriční kvality pečlivě vybrané tvrdé pšenice, mají vyšší obsah bílkovin, díky kterému zůstanou při vaření al dente, a vyznačují se hrubým povrchem, na kterém snadno ulpí omáčka.

5 Coppa Umberto Boschi

„Coppa“ znamená v překladu nejen pohár pro vítěze, ale také vepřovou krkovičku. A právě coppa je jedním z mistrovských děl uzenářského umění oblasti Parmy. Jedná se o druh salámu vyráběný z vepřové krkovice sušením. Rodinná firma Cavalier Umberto Boschi, která se ve své produkci zaměřuje zejména na tradiční parmské uzeniny, používá ve výrobě výhradně italskou surovinu. Maso pak plní do přírodního hovězího střívka a nechává přirozeně zrát podobně jako prosciutto di Parma. Plátky sušené krkovice jsou vynikající jen tak s chlebem, hojně se používají k přípravě uzeninových prkének a předkrmů, lahodná je kombinace s jablkem. V nabídce máme krájenou coppu ve vaničce i čerstvě krájenou v pultu.

Vegetariánské recepty

VARIACE NA TÉMA PALAČINKY S RICOTTOU A SÝREM TRE CORTI

Variace s rajčátky

4 vejce, 200 g hladké mouky, 140 g celozrnné mouky, 660 g mléka, sůl, pepř, 20 g oleje

na náplň: 750 g ricotty, 120 g sýru Tre Corti, nastrouhaná kůra ze 2 citronů, 350 g cherry rajčat

Lehce vyšlehejte vejce a přes síto k nim přidejte obě mouky. Přidejte 20 g oleje a zamíchejte. Přidejte mléko a důkladně zamíchejte. Dle chuti osolte a nechte asi hodinu odpočinout v lednici. Rozehřejte pánev a na tuku na ní udělejte palačinky. Na náplň smíchejte ricottu s nastrouhaným sýrem Tre Corti a citronovou kůrou, osolte a opepřete. Náplň natřete na palačinky, palačinky zarolujte a naskládejte do vymazané pečicí formy. Na palačinky nasypte cherry rajčátka nakrájená na čtvrtiny, posypte strouhaným sýrem a dejte zapéct do trouby rozehřáté na 190 stupňů asi na 20 minut.

Variace s cibulí

3 vejce, 250 g mléka, 100 g hladké mouky, sůl, pepř

na náplň: 200 g ricotty, 140 g Gran Moravia, cibule, zeleninový vývar, extra panenský olivový olej, balzamikový ocet

Lehce vyšlehejte vejce, přidejte mouku a pak nařeďte mlékem na tekutější těsto. Osolte a opepřete. Nechte odpočinout asi půl hodiny v lednici. Rozehřejte pánev a na tuku na ní udělejte palačinky. Připravte náplň: na troše oleje orestujte najemno nakrájenou cibulku, přidejte trochu vývaru a přiveďte k varu. Plamen stáhněte na minimum a přidejte nastrouhaný sýr. Míchejte, dokud se sýr nerozpustí, nakonec rozmixujte. Ricottu zpracujte vidličkou a přidejte k ní směs cibule a sýru. Dle chuti dosolte a opepřete. Náplň naneste na palačinky a překlopte je do tvaru trojúhelníku. Dejte na tukem vymazaný plech, ještě zasypte trochou sýru, pár hoblinkami másla a dejte zapéct do trouby rozehřáté na 190 stupňů asi na 20 minut. Podávejte ozdobené pár kapkami balzamikového octa.

Zpátky do školy

Tradiční návrat dětí do školy s sebou přináší také tradiční starosti a otázky: Co nachystat do školy ke svačině, aby ji dítě nedoneslo netknutou zpátky? A jak mu dodat energii také pro odpolední aktivity? Máme pro vás několik nápadů, jak dětem zpříjemnit začátek školního roku.

Dopolední povzbuzení

Svačina ve škole je důležitým povzbuzením, aby děti udržely pozornost až do konce vyučování. Překvapujte je a každý den jim ke svačině připravte jiný druh plátkového sýra nebo uzeniny. Až se večer společně sejdete doma, můžete se jich zkusit zeptat, zda poznaly, o jaký druh se jednalo. Obměňovat můžete také druhy pečiva, které budete plnit. Nebojte se i méně tradičních kombinací – například croissant plněný plátky mozzarelly nebo scamorzy.

Zkuste zavést také „sladký den". Stanovte si jeden den v týdnu, na který budete vždy připravovat sladkou svačinu. Dejte jen pozor, aby to nebyl zrovna ten den, kdy mají děti zároveň sladký oběd ve školní jídelně. A pak už jen do dobře uzavíratelné nádoby připravte sladký krém z ricotty nebo z tvarohu, pokaždé s něčím jiným: s medem, s kousky čokolády, s ořechy, s kousky čerstvého ovoce, s granolou, … fantazii se meze nekladou a děti se budou mít vždy na co těšit.

Odpolední přísun energie

Odpoledne se zpravidla nese ve znamení různých kroužků, dělání domácích úkolů nebo volné zábavy s kamarády. Pro všechny tyto aktivity děti potřebují doplnit energii. A to je chvíle vhodná pro sezónní ovoce a zeleninu a pro drobné občerstvení, které si děti mohou pohodlně vzít do kapsy a mít ho tak snadno a ihned po ruce. Neocenitelným pomocníkem vám bude sýr Gran Moravia, který dětem dodá tolik potřebnou energii a zároveň je cenným zdrojem vápníku.

Navíc je díky dlouhému zrání bez laktózy, a tak ho můžete nachystat i dětem trpícím laktózovou intolerancí. Praktickým balením pro děti jsou jednotlivě balené kousky Gran Moravia Mini s veselými postavičkami (zejména menší děti možná potěší každý den jiná postavička) nebo malé, 15gramové sáčky pečených Cri Cri Gran Moravia.

ZAJÍMAVOST

NAVÍC: Zralé sýry, jako je právě Gran Moravia či pecorino romano, obsahují aminokyselinu tyrosin, která zvyšuje paměťové schopnosti a mentální připravenost. To se dětem určitě bude během školního roku hodit.

TIP NAVÍC:
Dětem můžete do školy přibalit také lahvičku ochuceného zákysu jako záložní zdroj energie.

Nevšední tvář Benátek

Benátky, město milované básníky a malíři, velkými historickými postavami i obyčejnými lidmi, představuje odedávna povinnou metu pro každého milovníka krásy. Dnes vás chceme navést, jak objevit jejich neobvyklou tvář, a tak přinášíme ta nejkurióznější zákoutí Serenissimy (název Serenissima se používal pro Benátskou republiku, nyní tak Italové označují samotné město).

Pozor, ať neskončíte v kanále!

Benátky jsou známé svými 446 mosty, které propojují jednu „calle“ (tak se říká benátským uličkám) s druhou a cestovatelům tak umožňují prozkoumávat různé čtvrti. Jeden z nejzajímavějších mostů je bezpochyby Ponte di Chiodo ve čtvrti Cannaregio. Co je pro něj typické? To, že tak jak bylo zvykem do roku 1700, nemá žádné zábradlí: proto pozor, abyste neskončili v kanále, až se po něm vydáte.

Připomínka „starých“ Benátek

Při procházce Benátkami můžete stále narazit na mnoho dokladů o jejich minulosti. Jedním z těch nejočividnějších je pozlacená hlava u paty mostu Ponte di Rialto ze strany od Salizada Pio X. Není to nic jiného než znak místa, kde kdysi bývala stará lékárna „U Zlaté hlavy“, jedna z mála, které měly povolení prodávat lék Teriaca, „zázračný“ elixír, který měl údajně moc vyléčit všechny nemoci. Zlatá hlava sloužila jako takový vývěsní štít a měla pomoci těm, co neuměli číst, aby krámek poznali.

Ostrov růží a záhad

Dalším místem oplývajícím záhadou je ostrov San Lazzaro degli Armeni, který zcela vyplňuje klášter, na jehož seznamu hostů najdeme také Lorda Byrona. V jeho okouzlujících zahradách mniši pěstují růže, jejichž okvětní lístky slouží k výrobě voňavé a velmi vyhledávané marmelády. Skutečnou atrakcí je ale obrovská knihovna obsahující na 170 000 svazků, z toho 4 500 rukopisů, včetně svazku, který je dle legendy svázán v lidské kůži…

Nejužší ulička Benátek

Vnořte-li se hlouběji do benátských čtvrtí, stávají se uličky stále opuštěnější. Mezi jedním a druhým průchodem tak můžete objevovat to nejryzejší srdce města. I když někdy se cesta může stát jen obtížně průchozí. To je případ uličky Calle Varisco. Řeč není o jedné z nejhezčích uliček, ale o jedné z těch nejkurióznějších: je to nejužší ulička Benátek široká jen 53 centimetrů... Při průchodu je lepší zadržet dech.

Teatro Italia

Loděnice Squero di San Trovaso, kde se vyrábějí gondoly, funguje už přes 400 let

Druhé největší plátno světa

Ani ne 10 minut chůze od slavného náměstí Piazzale Roma, hlavního uzlu při cestě z pevniny, stojí kostel San Pantalon. Nachází se ve čtvrti Dorsoduro a v jeho interiéru můžete obdivovat velké dílo, a to doslova. Pokud se podíváte vzhůru ke stropu, přivítá vás malba Giovanniho Antonia Fumianiho, Mučení a sláva Svatého Pantalona. A čím je speciální? Donedávna šlo o největší malbu na plátně na světě. Dne 3. června 2022 však bylo přeměřeno plátno v klášteře Maddaloni u Caserty, bylo shledáno ještě větším, a tak odsunulo Fumianiho plátno až na druhé místo.

Nakupování za ozvěny potlesku…

K nevšedním zážitkům při procházce Benátkami patří i návštěva nejneobvyklejšího supermarketu na světě. Nachází se ve vnitřních prostorách starého městského divadla. Přesněji jde o Teatro Italia, které je architektonickým skvostem z počátku 20. století. Po jeho opuštění bylo díky pečlivé restaurátorské práci přeměněno v jednu z nejvelkolepějších prodejen řetězce Despar na světě. Je ideální zastávkou k nakupování za ozvěny potlesku.

Na večeři s Casanovou

Kdo by neznal nejslavnějšího svůdce historie, legendárního Giacoma Casanovu? Jeho dvě milostná dobrodružství se odehrála v kulisách Benátek a dnes je možné vydat se po jejich stopách z jedné uličky do druhé. Míst, kde můžete Casanovu „znovu potkat“, je mnoho. Nejméně očekávaná jsou ta, která navštěvoval každodenně: hospody a kavárny. Některé z nich existují dodnes, jako Cantina Do Mori v oblasti kolem Rialta. Mezi nejstaršími podniky Benátek to bylo údajně právě zde, kde si mladý svůdce dával první dostaveníčko se svými milenkami. Nedaleko je stále v provozu další hospoda, kde Casanova prodléval s přáteli. Jmenuje se Poste Vecie a jde o nejstarší benátskou restauraci – v prostorách slavného rybího trhu v Rialtu sahá její historie až do 16. století.

Jak vzniká gondola?

Jak vzniká gondola, se můžete dozvědět v jedné z tradičních loděnic zabývajících se stavbou a opravami těchto pitoreskních bárek, které jsou symbolem Benátek. Loděnice se nazývají „squeri“ a jednou z mála, které ještě fungují, je Squero di San Trovaso u stejnojmenného toku, která fungovala již před rokem 1600. Budova, kde se loděnice nachází, má na Benátky atypický tvar: připomíná tradiční dům v horách. Důvody jsou hned dva. Především je to proto, že historicky pocházeli dřevorubci a dřevo, ze kterého se gondoly stavěly, z oblasti Cadore. A pak také proto, že sklon prostranství před ním a přístřešek, který ho zčásti zakrývá, se ukázaly jako velmi užitečné v případě deště a zároveň sloužily jako sklad nářadí.

Tajná vinice Benátek

V Benátkách existuje tajná vinice, kterou najdete na tom nejméně očekávaném místě: hned za rohem při východu z nádraží Santa Lucia. Za zdmi nádherného komplexu Svaté Marie z Nazaretu, kde sídlí Klášter bosých karmelitánů, se mniši s velkým zanícením zabývají také vinařstvím. V jejich „brolo“ (tímto slovem se označuje zahrádka nebo vinice obehnaná zdí nebo plotem z křoví) pěstují léčivé bylinky, mimo jiné slavnou meduňku, dále ovoce, zeleninu a olivy, ale hlavně vinnou révu. Vytváří tu kolekci, která zahrnuje některé z nejtypičtějších vinných odrůd Benátska.

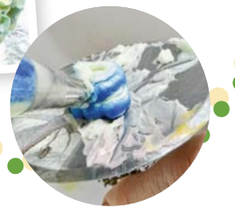
Výprava za vínem jedním kliknutím

Pomocí chytrého telefonu si můžete užít skutečné Wine tour a vydat se na výpravy do uliček a za vinicemi, které se ukrývají ve starobylých „brolo“ nebo na ostrovech laguny. Konsorcium Vini Venezia (www.docvenezia.com) vytvořilo tři vinařsko-turistické itineráře, kterými se jako tenká červená nit táhne vztah Benátské republiky k vínu. První, nazvaný „Wine Tour Venezia – Le vie del vin e de altre merci preziose“ (Cesty vína a dalšího vzácného zboží), nechává za degustace vína a tradičního benátského občerstvení cicchetti znovu ožít obchodní cesty benátských obchodníků a vzácného zboží tehdejší doby. Druhý itinerář s názvem „Wine Tour Venezia – Culture e tratte d'oriente“ (Kultury a obchodní trasy Orientu) vznikl proto, aby vyzdvihl význam obchodu se Středním východem a jeho vliv na benátské město a jeho kulinářskou kulturu. A konečně itinerář nesoucí název „Wine Tour Venezia – De arti, de Vin e altre meravegie“ (O umění, víně a dalších zázracích) vás zavede do uměleckých částí par excellence, s občerstvením v historických vinárnách a hospůdkách.

Tajná vinice

Zaměřeno na zdobení dortů

V rámci spolupráce skupiny Brazzale s italskou kuchařskou školou Dolce&Salato jsme měli možnost nahlédnout pod pokličku umění dekorace dortů. Dorty od Filomeny Strusi doslova přetékají záplavou květů z krému, k jehož přípravě používá naše máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Podívali jsme se Filomeně hezky zblízka pod ruce a nabízíme vám pár inspirací, jak si toto umění vyzkoušet i u vás doma.



La Formaggeria Gran Moravia
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Prodejnu La Formaggeria Gran Moravia navštěvují zákazníci v Českých Budějovicích od roku 2015. Nejprve ji mohli najít v nákupních centrech, dnes už je vítá v samostatných prostorách na Lannově třídě. Prodejna je krásná zvenčí i zevnitř a sama sobě dělá velkou reklamu. Je v těsné blízkosti centra, s výhledem do ulice určené pro pěší, kde to životem jen tepe.

„Můžeme tak u nás přivítat nejen místní, ale často i turisty. Výborné je i naše sousedství s kavárnou. Lidé sedí na zahrádkách a popíjejí své drinky, dívají se přitom na naši prodejnu a je pravidlem, že si pak přijdou něco dobrého nakoupit. Také to je ideální při výrobě balíčků. Když si zákazník přeje na počkání balíčeк, který zabírá při tvorbě více času, může si jít v klidu posedět a dát kávičku a my mezitím vše obstaráme dle jeho představ," říká vedoucí prodejny Kateřina Dvořáková a dodává, že důležitý je i interiér prodejny: „Vybavení naší krásné prodejny se nemění, avšak rády samy přesouváme zboží podle sezóny a podle novinek, aby bylo vidět, že se u nás stále něco děje. Naše zákazníky můžeme při každé návštěvě zaujmout něčím jiným. Například na Vánoce vystavujeme krásně zabalené moučníky Panettone hned ke vchodu, ideálně je kombinujeme s kvalitní kávou nebo šumivými víny. V létě naopak dáváme přednost vystavení balíčků, které dokážeme udělat opravdu k jakékoliv příležitosti, třeba na rodinná setkání, narozeniny anebo jen jako malou pozornost od srdce." Cestu do prodejny si najdou jak stálí zákazníci, tak ti, kteří ji vidí poprvé. Nové zákazníky tu rádi uvítají, nabídnou jim ochutnávku a představí obchod a sortiment. Stálí zákazníci už přesně vědí, co chtějí, přesto jsou rádi, když se dozví o novinkách, které by mohli vyzkoušet. „Při další návštěvě si pak povíme, jak jim výrobek vyhovoval a jak jej použili. Máme i zákazníky, kteří k nám chodí jen v určité dny. Ovšem když pak udělají výjimku, máme přeházený celý týden ☺. Například zákazník, který chodí obvykle jen v pátek odpoledne, k nám jednou zavítal na nákup v úterý a kolegyně mu neváhala popřát na rozloučenou pěkný víkend," směje se vedoucí.

Prodejna je po celý rok zásobena novinkami a sezónním zbožím a personál se snaží sortiment i obměňovat. „I přesto, že jsme menší obchod, střídáme na pultu různé sýry i uzeniny a natrvalo necháváme jen stálice, které mají zákazníci ve velké oblibě. Když máme dostatek ricotty, můžete u nás ke konci týdne zakoupit Cannoli. Tento vynikající sicilský dezert na prodejně připravujeme ráno před otevírací dobou. Jsou to tedy Cannoli čerstvé a s láskou dělané," říká vedoucí. Z výrobků má nejvíce příznivců čerstvé máslo díky své lahodné chuti, kterou prý nelze srovnat s konkurencí. Oblíbený je také sýr Gran Moravia, který zákazníci mlsají jen tak k vínu anebo používají do vaření. „Také u nás často nakupují mortadellu. Říkají nám, že máme nejlepší mortadellu z Českých Budějovic a umíme ji nejlépe a velmi najemno nakrájet. Za takovou chválu jsem moc ráda. Hodně k nám chodí

V prodejně v Českých Budějovicích se na vás těší (zleva) Lucie Fábryová, Kateřina Dvořáková a Hana Hornatina

i pro těsto na pizzu. Je to ideální rychlá večeře pro celou rodinu, jen si rozehřejete troubu, těsto obložíte tím, co máte rádi, a pak necháte chvilku zapéct, dokud nejsou okraje na stisk nafouknuté. Sama mám těsto vyzkoušené a je to taková dobrota, že podle slov mých přátel můžeme konkurovat i pizze z dobré pizzerie," usmívá se pyšně vedoucí, která šéfuje dvoučlennému týmu kolegyň. „Snažím se, aby práce zde byla příjemná a plná pozitivní energie. Také chci kolegyně hodně zapojovat do chodu prodejny, aby věděly, že určitá rozhodnutí jsou závislá i na nich. A samozřejmě je motivovat k výborné práci," říká Kateřina, která je vedoucí už čtvrtým rokem. Nejdůležitější je podle ní proaktivní a přátelský přístup k zákazníkům a být nápomocný vždy, když zákazník potřebuje. Zároveň je podle ní třeba vycítit, kdy si chce člověk jen v klidu prohlédnout nabízené zboží bez komentáře prodavače. „Prostě na přístupu a práci prodavačů vše stojí a padá a naši spokojení a vracející se zákazníci jsou, doufám, důkazem toho, že jim náš přístup vyhovuje," usmívá se vedoucí. Prozrazuje, že nakupujícím často s kolegyněmi sepisují recepty anebo poradí nějakou rychlou vychytávku. „Recepty od zákazníků také dostáváme. Je báječné s lidmi něco takového sdílet," říká vedoucí a přidává poděkování: „Děkuji všem, kteří budou číst tento magazín. Velmi si vážím toho, že k nám chodí nakupovat. Chtěla bych poděkovat každému jednotlivému zákazníkovi za zpětné vazby, úsměvy a pozitivní energii. Budeme se těšit na další setkávání v naší prodejně."

Zákazníci doporučují

Jaké speciality mají rádi zákazníci sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Jak je používají v kuchyni a které kombinace jsou podle nich lahodné? Chcete vědět, jak zakoupený výrobek netradičně a snadno využít v kuchyni? Čtěte rady a tipy našich zákazníků z prodejny v Českých Budějovicích.

Marta Klementová
Libníč

- Dnes jsem si nakoupila máslo, mascarpone a sušenky. Chodím sem často a nakupuji většinou máslo, tvaroh, jogurty, zákysy nebo víno. Obvykle taky vezmu něco, co mi paní prodavačky doporučí. Je tady moc šikovný personál, poradí mi, co dělat s jakou surovinou, a dají mi i recepty. **Máslo** si tu beru skoro vždycky. Mažeme ho hlavně na chleba, tam nám chutná nejvíc.
- **Mascarpone** potřebuji na dort – připravuji z něho náplň, která teď bude s borůvkami. Nejprve vyrobím sušenkový korpus, na který používám většinou máslové sušenky. Plátkovou želatinu dám do studené vody, svařím si borůvky s cukrem. Potom vymíchám mascarpone, tučný tvaroh, přidám plátky želatiny a pak i svařené borůvky. Je to vynikající náplň do dortu, který ještě nahoře ozdobím borůvkami. Kolegyně je chodí sbírat tady v okolí, je tu totiž vyhlášená borůvková oblast.

Lenka Štěpánová
Praha

- Odnáším si **těsto na pizzu**, je to takový můj klasický nákup každý týden. Taky jsem si tu vybrala různé druhy sýrů. Na pizzu kupuji rajčatovou omáčku nebo dávám sugo anebo pesto. Někdy na ni naskládám mortadellu, parmazán, olivy a zeleninku, jindy zase tuňáka. Víceméně podle fantazie a aktuální chuti. Dnes ji budu dělat s krevetami. Trošku je orestuji a přidám na pizzu.
- Ráda snoubím **vína s jídlem**, vždycky se o to snažím. Máme rádi suché bílé víno, které buď kupuji tady v prodejně, nebo od našich českých či moravských vinařů. Ráda si tu kupuji také italské výrobky. Do Itálie jezdím často, hlavně do Benátek a chtěla bych vidět Veronu. Těším se taky na letní Dolomity, to je můj sen, zatím jsme tam byli jen v zimě.

Naďa Velenínská
České Budějovice

- Chodím sem do prodejny každý týden. Dnes jsem nakoupila mléko, syrovátku, mozzarellu, máslo, šunku s rozmarýnem a jako novinku sorbet na přípravu drinků. Často si tu nakupuji ricottu. Mám takovou osvědčenou pochoutku: zeleninový **štrúdl s čerstvou ricottou**. Používám na něj špaldové listové těsto, ricottu s vejcem vyšlehám, přidám nastrouhaný muškátový oříšek, sůl a pepř. Pak přidám listový špenát, prosciutto či sušená rajčata, nejlépe grilovaná, anebo lososa. Pak štrúdl pomažu vajíčkem, posypu sezamem a upeču v troubě, je to skutečně výborné. K tomu si můžete připravit dip – jogurt, česnek, kopr. A navíc, toto výborné jídlo se dá konzumovat jak za tepla, tak za studena.
- Co se týče sladké kuchyně, mám moc ráda **ovocné sorbety**. Udělám svůj oblíbený cheesecake, k tomu naservíruji ještě čerstvé ovoce a kopeček sorbetu, buď jahodového, nebo citronového.
- Sýry mi chutnají, kupuji si spíše ty čerstvé. Mám jeden výborný recept s **kozím sýrem**: ugriluji lilky a zatočím je s kozím sýrem, se sušeným rajčetem, sýrem Gran Moravia a rukolou.

Soňa Bláhová
Písek

- Můj dnešní nákup je máslo a syrovátka. Často si beru i ricottu, ze které dělám **cheesecake** a také zmrzlinu. Synovi jsem tu kupovala těsto na pizzu, na kterou dávám rajčatovou passatu, mozzarellu a sušenou šunku.
- Mám ráda **sýr Gran Moravia**, který používám na těstoviny a do salátů. Oblíbený je například ten s rukolou, hruškou, vlašskými ořechy, trochou olivového oleje a balzamikového octa.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v tomto čísle magazínu. 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, 13, 15, 16, 18, 19, 24, Kuchařka II
☐ ricotta	19, 24
☐ smetana	13, Kuchařka III, IV
☐ jogurt	12, 19, Kuchařka I
☐ Tre Corti	24, Kuchařka IV

Italské speciality

☐ ančovičky	11, Kuchařka III
☐ olivy	18
☐ grissini	11

Italské uzeniny

☐ pancetta	18
☐ guanciale	16, 19
☐ carpaccio di bresaola	11

Italské sýry

☐ gorgonzola	Kuchařka II
☐ scamorza	19, Kuchařka III
☐ provolone	11
☐ sýr ze salaše	19

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBĚ?

- ☐ mléko
- ☐ máslo, včetně ochucené varianty
- ☐ různé druhy nakládané zeleniny
- ☐ rajčatovou passatu
- ☐ marmeládu
- ☐ těstoviny
- ☐ gnocchi
- ☐ rýži
- ☐ korpus na pizzu
- ☐ placky piadina
- ☐ pesto
- ☐ extra panenský olivový olej
- ☐ ocet balsamico
- ☐ sušenky
- ☐ červené a bílé víno

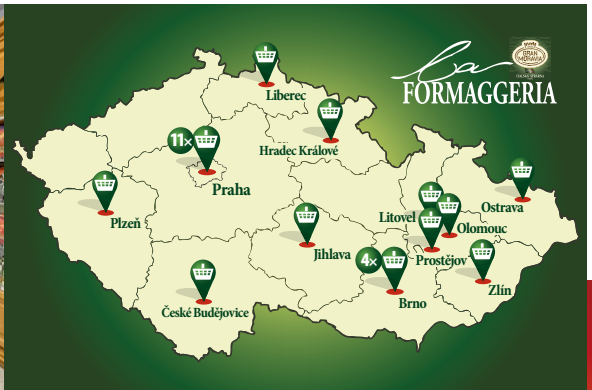
Rozveselte váš podzimní stůl

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
OLOMOUC, Horní náměstí 8, tel.: 585 242 931
OSTRAVA, Rezidence Nová Karolina, Jantarová 3347/5, tel.: 596 112 981
PLZEŇ, Rooseveltova 77/2, tel.: 773 753 637
PRAHA 1, Václavské nám. 60, tel.: 222 233 508
PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30, tel.: 230 234 436
PRAHA 1, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498
PRAHA 2, Výtoň, ul. Na Hrobci – připravujeme
PRAHA 3, Vinohradská 1418/135, tel.: 222 232 679
PRAHA 4, Westfield Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 773 753 641
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
PROSTĚJOV, OC Zlatá Brána – již brzy
ZLÍN, OD Prior Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638

Aktuální otvírací dobu prodejen najdete na našich webových stránkách www.laformaggeria.cz.



Jsme také na sociálních sítích:

La Formaggeria Gran Moravia

laformaggeriagranmoravia

e-shop:
www.laformaggeriaonline.com

www.laformaggeria.com