

FORMAGGERIA

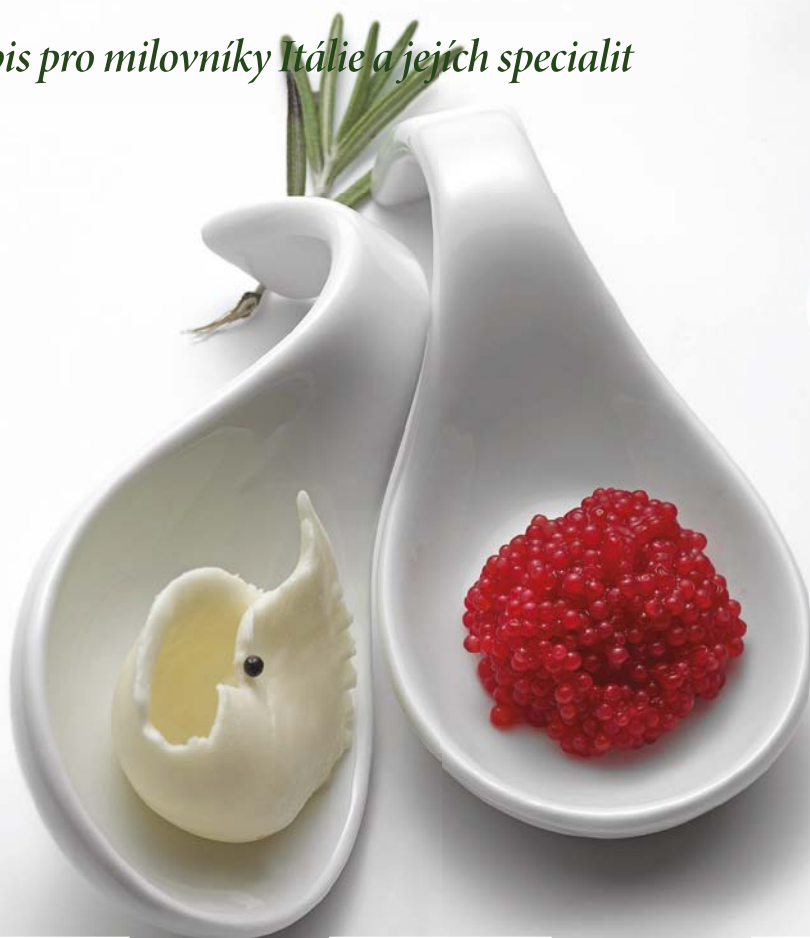
časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **39**

zima 2022
zdarma



TRIO INCENDIO:

Od dětství spojení
s hudbou



RECEPTY

Voňavé dobroty
pro zimní čas



TIPY PRO VÁS

Jak v kuchyni
neplýtvat



**ZÍSKEJTE BODY NAVÍC
S VYBRANÝMI PRODUKTY**

NAKUPUJTE SE SLEVOU
rychle a jednoduše

Více informací na
www.laformaggeria.com/vernostni-program

Za některé již zvýhodněné položky se body nenačítají.

Editorial



*Milé čtenářky,
milí čtenáři,
máme za sebou další
rok, který přinesl
nečekané a mnohdy
nepředstavitelné
události. Pevně věřím,
že se vám daří úspěšně
čelit všem překážkám,
které nám dnešní svět
staví do cesty, a přeji
si, abychom vám
prostřednictvím našich*

*výrobků mohli zpříjemňovat všední i sváteční dny nového
roku 2023. Mám radost, že tak můžeme činit nově
i v Prostějově, dalším krásném moravském městě, kde
jsme otevřeli naši podnikovou prodejnu La Formaggeria
Gran Moravia.*

*Doufám, že jak noví prostějovští zákazníci, tak také vy
všichni, kteří náš magazín čtete pravidelně, najdete v jeho
již 39. čísle spoustu nápadů a inspirací, které budete moci
využít ve vaší kuchyni během dlouhých zimních dní.
Budeme také velmi rádi, když nám dáte vědět, co v našem
magazínu postrádáte, abychom ho v příštím roce mohli
dále vylepšit.*

*S přáním krásných a chutných Vánoc a všeho dobrého
v roce 2023*

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 5. prosince 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	4-6
Rozhovor s hudebníky z Trio Incendio	7-9
V hlavní roli: sýr provolone	10-11
Tři ingredience pro zimní aperitiv	12-13
12 důvodů, proč si dát denně mléko	14-15
Naši prodavači vaří.	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Rajčatová passata	17
6 receptů: Z mléka, luštěnin a dýně	18-19
Praktické rady, jak v kuchyni neplýtvat.	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Vegetariánské recepty	24
Svátky degustace	25
Cestujeme: Skialpinismus v Itálii	26-27
Speciální oddělení dárkových balíčků	28
Pozvánka: Prodejna Prostějov	29
Zákazníci radí zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Poznejte sýr provolone,
tak oblíbený v kuchyni
10-11

Jak prospívá mléko
a proč si ho dávat
denně?

14-15



La Formaggeria dětem:
omalovánky, kris-kros
i malá lekce itaštiny

A-D

Pět fantastických
destinací pro skialpy
v Itálii

26-27





Robotizovaný sklad Gran Moravia získal na Světovém mlékařenském summitu Dairy Innovation Award

Skupina Brazzale slavila úspěch na World Dairy Summit 2022, celosvětově nejdůležitější akci v mlékařství. Na summitu, který se letos konal od 12. do 15. září v Indii, získala za svůj robotizovaný sklad sýrů Sant'Agata od mezinárodní poroty složené z odborníků a vědců hlavní cenu za udržitelnou inovaci procesu „Dairy Innovation Award“. Sklad, kde zrají sýry Gran Moravia, ve finále zvítězil nad inovacemi čínské společnosti Yili Group a americké firmy Leprino Foods Company. „Udělení tohoto nejprestižnějšího mezinárodního uznání v našem oboru je velkou odměnou, která korunuje revoluční robotizovaný sklad vybudovaný v Cogollo del Cengio,“ řekl Roberto Brazzale při přebírání ceny v Novém Dillí. „Chtěl bych připomenout jména čtyř našich dávných

spolupracovníků ve skladu v Zané, kterým jsme každého z robotů věnovali: Battista (Rosso), Angelo, Franco, Foscari. Poděkování patří samozřejmě také italsko-holandskému týmu techniků pod vedením inženýra Claudia Fediho, díky nimž mohlo toto dílo vzniknout. Umělá inteligence neexistuje, existuje jen ta lidská, která nás nikdy nepřestane udivovat,“ dodal. Sklad není revoluční jen nasazením robotiky, ale celou svou koncepcí. Ke strojům na čištění a otáčení se pohybují sýry a nikoli naopak, jak je tomu ve skladech předchozí generace. Kromě snížení celkového objemu prostoru o 50 % s velkou energetickou úsporou umožňuje úsporné prostorové řešení dosáhnout maximální homogeneity a stability teplotních a vlhkostních podmínek, které jsou pro dokonalé zrání



sýrů zásadní. Všechny operace jsou svěřeny přepravníkům a antropomorfním robotům a jsou kontrolovány centrálním informačním systémem. Je tak garantován průběh i kontrola všech operací způsobem, který byl dosud nepředstavitelný.

World Dairy Summit 2022

Mezinárodní mlékařská federace (FIL-IDF), v jejímž čele stojí od roku 2020 Piercristiano Brazzale, letos zorganizovala World Dairy Summit 2022 v Novém Dillí v Indii. Ta je hlavním producentem mléka na světě s více než 210 miliony tun ročně, které představují asi 23 % celosvětové produkce. Piercristiano Brazzale zahájil summit v pondělí 12. září společně s indickým premiérem Narendrou Módím za přítomnosti 12 ministrů jeho vlády a více než 3000 delegátů z celého světa. Tématem letošního ročníku této nejdůležitější celosvětové události mlékařského

sektoru bylo „Dairy for Nutrition and Livelihood“, které bylo reflektováno různými sekcemi programu: od těch věnovaných vědeckým tématům, přes ty technické, až po oblast komunikace a marketingu. Pro všechny odborníky v mlékařském sektoru na celém světě šlo o příležitost osobně se potkat a vzájemně si vyměnit informace a zkušenosti. Mezi účastníky summitu byli podnikatelé z celého světa, vědci, technici, odborníci na zdraví a výživu, marketingoví profesionálové a rozmanitě mezinárodní publikum. Českou republiku na summitu zastupoval Ing. Jiří Kopáček, CSC., předseda českého komitétu FIL-IDF.

Piercristiano Brazzale s indickým premiérem Narendrou Módím



Slavnostní benefiční koncert znovu rozezněl Arcibiskupský palác

Po dvouleté pauze se do Arcibiskupského paláce v Olomouci vrátil Slavnostní benefiční koncert na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě, který pořádá Sdružení přátel Velehradu ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým. Benefiční koncerty organizačně zajištěné sýrárnou Brazzale Moravia, jež je zároveň jejich sponzorem, jsou tradiční akcí propojující hudbu a benefici. Letošní ročník, který se konal 21. října, měl mimořádné hosty: mladé talentované umělce souboru Trio Incendio. Trojice hudebníků hrající v sestavě Karolína Františová (klavír), Filip Zaykov (housle) a Vilém Petras (violoncello), posbírala řadu cen na mezinárodních soutěžích nejen u nás, ale i v Polsku, Německu, Rakousku, Itálii a ve Švýcarsku a vystupovala v předních koncertních sálech. Pro benefiční koncert si mladí hudebníci připravili klavírní tria od Josepha Haydna, Bohuslava Martinů a Antonína Dvořáka a za jejich excelentní provedení sklidili od početného a rozmanitého publika nadšené ovace. Nás velmi potěšilo, že si trio během zkoušení udělalo čas a poskytlo nám rozhovor, který si můžete přečíst na následujících stránkách.



Federico Faggin v robotizovaném skladu Gran Moravia

Skupina Brazzale ve svém robotizovaném skladu na sýr Gran Moravia v Cogollo del Cengio přivítala vynálezce mikroprocesoru, pana Federica Faggina. Kompletní robotický systém a všechny aspekty fungování skladu mu popsal prezident skupiny Roberto Brazzale, který ho



před lety prováděl i naši sýrárnou v Litvli. Zájem takové osobnosti, jako je pan Faggin, nás opravdu velmi potěšil a jeho návštěva byla velkou poctou pro všechny, kdo se na chodu robotizovaného skladu podílejí.

Gran Moravia Mini Snack si připsal další velký úspěch

Náš Gran Moravia Mini zabodoval na Mlékařském dnu v Příbyslavi. Po úspěchu v soutěži Mlékařský výrobek roku z letošního jara je to tak již druhé významné tuzemské ocenění, ze kterého máme velkou radost. V soutěži, která se tradičně konala v rámci už 31. ročníku Mlékařského dne za účasti dvou desítek tuzemských mlékáren, snack Gran Moravia Mini obsadil první místo v kategorii Přírodní sýry zrající. Návštěvníci Mlékařského dne jej mohli ochutnat spolu s dalšími našimi výrobky ve stánku, který připravil tým jihlavské prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Gran Moravia Mini je k dostání ve všech našich prodejnách a samozřejmě také v našem e-shopu.



Gran Moravia v Římě na Velvyslanectví ČR

Bylo nám ctí, že jsme na oslavách státního svátku 28. října, které pořádalo České centrum při Velvyslanectví České republiky v Římě, mohli hostům nabídnout ochutnávku našich sýrů. Prim hrály sýry Gran Moravia a Verena, v nichž se dokonale snoubí kvalita českého mléka a vysoká úroveň zdejšího chovatelství s italskou sýrářskou tradicí a zkušenostmi.





Veletrh Sial Paříž

Tým skupiny Brazzale nemohl chybět na letošním nejvýznamnějším potravinářském veletrhu na starém kontinentě. Veletrh Sial se konal v Paříži od 15. do 19. října a pro skupinu Brazzale to bylo pět dní intenzivních setkání se stávajícími i novými klienty. Velkou pozornost vzbuzoval nejen sýr Gran Moravia a máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, ale také pažené sýry v různých formátech či sýr Asiago. Významný byl veletrh Sial také pro nákupní oddělení La Formaggeria Gran Moravia, které ve stáncích více než 800 italských vystavovatelů hledalo novinky a zajímavé produkty, které bychom vám mohli v našich prodejnách v následujícím období nabídnout.



Představujeme spolupráci se SOŠ Litovel

Sýrárna Brazzale Moravia pokračuje ve spolupráci se Střední odbornou školou Litovel jako generální partner oboru Výrobce potravin – mlékař. Žáci během studia absolvují odborný výcvik právě v naší litovelské sýrárně a naučí se v praxi vyrábět různé druhy sýrů a mléčných výrobků. Mohlo by toto studium vaše děti zajímat? Zjistěte více informací na webových stránkách školy www.soslitovel.cz.



Studenti střední školy z italského Thiene opět zavítali na Moravu

Exkurze maturitních ročníků střední školy Istituto tecnico A. Ceccato z italského Thiene má u nás na Moravě již dlouholetou tradici. S radostí jsme proto přivítali letošní maturanty, kteří se mohli seznámit s výrobou sýru Gran Moravia, s koncepcí našich prodejen a s podnikatelskou filozofií celé skupiny Brazzale, navštívit dodavatele mléka a prohlédnout si řadu významných památek v Brně a v Olomouci. Závěr programu jejich pobytu patřil slavnostnímu benefičnímu koncertu, který pro ně byl nečekaným zážitkem. Věříme, že na Moravě nebyli naposledy, a přejeme jim hodně zdaru při maturitních zkouškách.



Trio Incendio: Od dětství spojeni s hudbou

Incendio znamená oheň i vzplanutí. Kdy jste poprvé zahoreli láskou k hudbě?

Filip: Je těžké říct, kdy přesně se to stalo, protože všichni hrajeme velmi dlouho. Od pěti let hraji na housle, předtím jsem zpíval. Na ty časy si bohužel dobře nepamatuji, ale jsem si jistý, že už tenkrát jsem měl hudbu rád.

Karolína: Protože pocházím z hudební rodiny, bylo jasné, že na něco budu hrát. A začala jsem ve čtyřech letech.

Vilém: Moji rodiče byli amatérští muzikanti, ale já jsem k hudbě žádný vřelý vztah neměl. Jenže rodiče řekli, že když chci hrát fotbal a tenis, musím si k tomu vzít i hudební nástroj. Tehdy mi bylo pět let.

Věděli jste hned, že nástroj, na který dnes hrajete, je pro vás ten pravý, nebo jste zkoušeli i jiné?

F: Nejdřív byly housle a v sedmi letech jsem přidal klavír. Dlouho jsem hrál na oba nástroje, ale houslím jsem vždy věnoval víc času.

K: Kromě klavíru jsem hrála i na flétnu, ale ta mě nikdy nebavila. Klavír byl jasná volba, další nástroj už jsem nehledala.

V: Violoncello mi vybrali rodiče. Ve škole jsme měli ještě povinný klavír, v mém případě to bylo ovšem nutné zlo.

Před šesti lety jste založili trio. Či to byl nápad?

K: Muzikantský okruh není zase tak velký, Vildu jsem znala z kurzů a Filipa jsem učila na klavír. A napadlo mě, že bychom si mohli zkusit zahrát spolu.

Už se vám podařilo zvítězit v několika mezinárodních soutěžích. Proč jsou soutěže pro začínající hudebníky důležité?

Mladí hudebníci Vilém Petras, Karolína Františová a Filip Zaykov (zleva) zvítězili v několika mezinárodních soutěžích a představili se publiku na koncertních podiích v mnoha zemích.

F: Je dobré mít úspěchy v soutěžích uvedeny v životopise, hraje to důležitou roli. Dále máte příležitost ukázat se lidem v porotě i publiku.

K: Ze začátku bylo důležité poznat ostatní soubory a zjistit, jak na tom v porovnání s ostatními jsme. Po výhře v první soutěži se nám otevřely nové možnosti, díky vítězství získáte i finanční odměnu, což je pro nás zdroj příjmů, který potom vracíme do našeho dalšího rozvoje.

Máte za sebou vystoupení v předních koncertních sálích. Co považujete zatím za svůj největší úspěch?

F: Prvním velkým milníkem bylo, když jsme se stali členským souborem European Chamber Music Academy, která pro vybrané mladé evropské ansámblы pořádá mistrovské kurzy po Evropě.

V: Z poslední doby považujeme za velký úspěch, že jsme získali 2. cenu na Joseph Joachim International Chamber Music Competition ve Výmaru, která patří mezi největší soutěže, přičemž první cena nebyla udělena.

Hodně cestujete. Kde se vám nejvíc líbilo?

V: Hodně rádi jezdíme do Itálie, měli jsme třeba krásný koncert pod širým nebem na ostrově Elba. Nádherně bylo také ve švýcarském Davosu, velkým zážitkem pro nás bylo vystoupení v Berlínské filharmonii nebo Wigmore Hall v Londýně.

K: Určitě bych zmínila také Makedonii, protože jsme rádi, když můžeme vystoupení spojit i s poznáváním nových míst.

Líší se v jednotlivých zemích publikum?

F: Někdy jsme velmi příjemně překvapeni tím, jak naši hudbu vnímají lidé v menších městech, kde se tolik kulturních akcí nepořádá. Jsou velmi vděční, koncert je pro ně událost a dovedou si ho opravdu užít.

Podle čeho vybíráte repertoár?

K: Na náš první koncert jsem asi skladby vybrala já, ale teď si nedokážu vzpomenout, kdy jsme si naposledy řekli, že si něco chceme zahrát a zahrajeme to. Vždy je totiž potřeba se určité skladby naučit a nacvičit na soutěž nebo festival. Postupně si tak budujeme repertoár, který budeme hrát i v budoucnu na koncertech.





Máte oblíbeného skladatele, který se vám dobře hraje nebo hezky poslouchá?

F: Na tuhle otázku nikdy nedokážu odpovědět, rád poslouchám téměř všechno.

K: Už spoustu let bych si chtěla zahrát trio od Maurice Ravela. A věřím, že na to někdy bude čas.

V: Určitě máme všichni blízko k české hudbě, ať už je to Bohuslav Martinů nebo Antonín Dvořák. Líbí se mi Šostakovičova hudba, proto jsem rád, když máme příležitost si od něj něco zahrát.

Jaký máte vztah k italským skladatelům?

V: Rádi bychom je hráli, bohužel pro trio toho moc nesložili. Ale pro mě, jako orchestrálního hráče, je vždy zážitek hrát předehry z oper nebo jít na italskou operu.

S čím kromě hudby máte ještě spojenou Itálii?

V: Do Itálie jezdíme často, několikrát jsme hráli ve Florencii, v Latíně, ve Veroně, v Albano Laziale u Říma a teď se chystáme

na jih do Crotone. Líbí se nám jejich životní styl, lidé jsou velmi srdeční a v pohodě. A samozřejmě Itálii máme spojenou s jejich výborným jídlem a vynikajícím vínem.

Zmínili jste jídlo. Na čem si nejvíc pochutnáte?

K: Z italské kuchyně mám ráda cokoliv, protože je skvělá. Jako vegetariánka si moc pochutnám na sýrech.

V: Ještě bych doplnil, že při návštěvách Itálie Kája vždycky vyhledává restaurace, kde připravují mořské plody. Tomu prostě neodolá.

Měli jste možnost vyzkoušet sýr, který se vyrábí v Litovli u Olomouce?

F: Sýry jsou pro mě nedílnou součástí jídelníčku, mám rád jejich rozmanitost. Sýr Gran Moravia známe všichni a je opravdu výborný.

Vystoupení na olomouckém benefičním koncertě s vámi domluvil pan Alberto Brazzale. Jak jste se vlastně seznámili?

V: Byla to taková hezká náhoda. Zúčastnili jsme se kurzu u legendárního violoncellisty, pana Julia Bergera. Věděl, že jsme z Prahy, a já jsem se během rozhovoru zmínil, že hraji v olomoucké Moravské filharmonii. A pan Berger hned odpověděl, že má v Olomouci výborného přítele, který tady podniká, a musí nás propojit, protože pan Brazzale hraje také na violoncello. Potom byl pan Brazzale na našem koncertě v Praze, několikrát jsme se sešli a nakonec nás oslovil, abychom vystoupili na koncertě v Olomouci.

Julius Berger je zároveň uměleckým ředitelem Asiagofestivalu, který založila v šedesátých letech paní Fiorella Benetti Brazzale. Měli jste možnost tam vystoupit?

K: Byli jsme osloveni, ale letos to kvůli našim časovým možnostem nevyšlo. Jednáme s panem Brazzaelem a moc rádi bychom se festivalu zúčastnili. Bohužel letní měsíce jsou hodně nabitě, přesto věříme, že se na Asiagofestival někdy dostaneme.

Posloucháte i jinou hudbu než klasiku?

F: Dřív jsem poslouchal docela často Queeny, teď už ne. Nemám potřebu si pouštět jinou hudbu.

K: Pokud mám volno, doma už nic neposlouchám, ocením ticho. Víc než dřív jsem ale začala chodit na koncerty vážné hudby. V: Když si chci odpočinout, pustím si elektronickou hudbu, v autě klidně poslouchám pop. Mám pocit, že při poslechu klasické hudby nedokážu vypnout, protože ji pořád analyzuji.

Jaké jsou vaše další pracovní plány?

V: Už teď víme, že příští rok pro nás bude hlavně soutěžní, protože některé velké akce byly kvůli covidu zrušené. Teď se na ně chystáme znovu, hlásíme se do Japonska, Austrálie, Mnichova nebo do Vídně. Posíláme přihlášky, životopisy, videa a doufáme, že to vyjde.

Japonci mají rádi naši klasickou hudbu. Co byste jim zahráli?

V: Na soutěžích je dané, co budeme hrát, ale máme jedno kolo českého programu, kde zazní stejné skladby jako na olomouckém koncertě: klavírní trio č. 3 (Grand Trio) Bohuslava Martinů a „Dumky“ od Antonína Dvořáka.

Dovedete si představit, že byste žili delší dobu v zahraničí?

F: Studoval jsem čtyři roky v Drážďanech a teď pokračuji na magisterském studiu ve Výmaru, ale nežiju tam, vždy se vracím zpátky do Prahy.

K: V zahraničí bych asi žít nechtěla, chyběla by mi čeština.

V: Dřív jsem tomu byl hodně otevřený, ale s přibývajícím věkem mě to láká čím dál méně. Vyhovuje mi, že se společně podíváme do světa, ale trvale bych v zahraničí žít nechtěl. Rád se vracím zpátky domů.

Máte nějaký hudební sen, kde nebo s kým byste chtěli vystoupit?

V: Přál bych si, abychom jako trio hráli dál, měli jsme možnost vystupovat na místech, kde je nám dobře, a aby nám to společně fungovalo.

K: Souhlasím s Vildou a za sebe bych v dalších letech ráda pokračovala v tradici komorní hudby na Akademii múzických umění v Praze, kde teď studuji v doktorandském programu.

Máte ve svém nabitém programu vůbec čas na koníčky?

K: Ráda vařím, to je pro mě relaxace, u toho si vyčistím hlavu.

V: Po letech jsem opět začal hrát tenis a koupil si kolo, takže sportuji. Ve volném čase se ještě snažím sledovat politické dění. F: Žádný adrenalin nevyhledávám, rád si v klidu sednu doma na gauč a něco si přečtu. Když mám aktivnější náladu, jdu se projít nebo projet na kole.

Zanedlouho budou Vánoce.

Jak je prožijete?

V: Během svátků společně nevystupujeme, ale občas někde musím zahrát Rybovu Českou mši vánoční. Jinak se snažím užít si Vánoce v klidu s bramborovým salátem a cukrovím.

F: Chci si odpočinout, proto odjíždím s maminkou do teplých krajín na dovolenou k moři, což je taková naše dlouholetá tradice.

K: Každý rok jsem doma s rodiči. Protože u nás všichni hrají, ode mě se to taky očekává. Většinou hrajeme i na Štědrý den, ale nevádí mi to, jednou za rok je to fajn.

Trio Incendio

Karolína Františová (klavír), **Filip Zaykov** (housle) a **Vilém Petras** (violoncello) si spolu poprvé zahráli v roce 2016 jako členové Akademie komorní hudby a následně se rozhodli založit klavírní trio. Zvítězili již v několika mezinárodních soutěžích, např. v Luganu, Cremoně, ve Florencii, v Latíně nebo v Soutěži Bohuslava Martinů v Praze, kde obdrželi i Cenu Bohuslava Martinů za nejlepší interpretaci autorova díla a Cenu Přemysla Pražáka. Trio je členským souborem European Chamber Music Academy, díky tomu se mohou členové rozvíjet na masterclassech pod vedením významných osobností a představit se na koncertních pódiích v mnoha zemích.

Trio Incendio vystoupilo na benefičním koncertě, který pořádalo Sdružení přátel Velehradu v olomouckém Arcibiskupském paláci.





Poznejme sýr provolone

Sýr, který všechny spojuje a který má dvě duše, jednu jemnější a druhou rozhodněji. V kuchyni je oblíbený kvůli snadnému použití, svému charakteru i tomu, že se krásně rozpouští.

Stejně jako mnoho italských sýrů, také náš hlavní hrdina se narodil na jihu, aby se pak v druhé polovině 19. století přesunul po trase mléčné cesty na sever. Právě na přelomu 19. a 20. století se totiž ti nejdůležitější producenti sýru provolone přesouvají se svými sýrárnami do nížin severní Itálie spolu s mistry sýraři a jejich rodinami, aby tam vyráběli tento pařený sýr. Jestliže je provolone vynikající jen tak samotné nebo v kombinaci s ovocem, džemy a ořechy, v kuchyni je pak díky technologii výroby a snadno rozpustnému sýrovému těstu jednou ze základních ingrediencí. Má tak mnohostranné využití, že s ním zvládnete opravdu vše: od panettone po pizzu, od muffinek po fondue, od toustů po zapékanou zeleninu, od smaženého sýru po saláty.

Identikit a kombinace

Provolone patří do velké rodiny sýrů s pařeným těstem, jako jsou mozzarella, scamorza a cacio-cavallo, které všechny spojuje místo vzniku: jih Itálie. Díky svým dvěma variantám, jedné jemné a druhé pikantní, provolone uspokojí všechny ty, kdo preferují výrazné chutě a sýry s charakterem.

■ JEMNÉ

Jemné provolone dolce je mladší varianta tohoto sýru, lahodná a s všestranným použitím.

Jak chutná: sýr s kratší dobou zrání, má jemnou mléčnou chuť, je velmi delikátní, s měkkým a elastickým sýrovým těstem se skromnými očky.

Kombinace: bílá šumivá vína, ale také Lambrusco či Primitivo.

■ PICCANTE

Provolone piccante je starším bratrem provolone dolce, s plnější a štiplavější chutí, která je dána použitím koziho syřidla.

Jak chutná: charakteristická je pro něj plná, výrazná a pikantní chuť, a vůně odkazující na mléko, pastviny, seno a květiny, zpracované ovoce a pražené skořápkové plody. Struktura těsta je pevná, zároveň se ale na patře příjemně rozpouští.

Kombinace: bílá šumivá vína, Montepulciano d'Abruzzo.



V kuchyni

Způsobů využití provolone je opravdu mnoho, a to jak v teplé, tak ve studené kuchyni. Vynikající je na pizza bianca nebo pro přípravu malých toustů pro gurmety s medem a ořechy. Můžete z něho připravit fondue a smíchat dle libosti obě varianty provolone podle toho, zda chcete ve výsledném fondue dosáhnout více či méně výrazné chuti. Se sýrem provolone a čerstvou smetanou zahřátými ve vodní lázni můžete připravit omáčku k vylepšení prvních chodů, masa nebo zeleninových hlavních chodů a vyladit ji čerstvě mletým pepřem. Stejně tak je provolone sýrem ideálním pro přípravu těstovin cacio e pepe. Provolone se dokonale hodí také do mnoha receptů na zapékané pokrmy: zapékaný lilek, lasagne bianche, rajčata plněná rýží, slané koláče nebo bramborové gateau. Výborné je nastrované na těstoviny s kostičkami pancetty nebo do risotta se zeleninou, třeba s čekankou, kterému dodá typickou hebkost.

Smažené provolone...

Je ideální jako finger food, ale i jako lákavý druhý chod, kterým nadchnete dospělé i děti. Pokud chcete sýr podávat jako finger food coby předkrm, nakrájejte ho na kostičky, kdežto pokud z něho budete připravovat hlavní chod, nakrájejte z něho silnější plátky. Sýr obalte nejprve v rozšlehaném vejci, pak ve strouhance a dobře ji na sýr přitiskněte. Zopakujte operaci ještě jednou. Na pánvi rozehejte olej na smažení a kousky sýru usmažte z obou stran dozlatova. Pak nechte okapat na papírové

utěrce, a ještě horké podávejte. Lehčí verzi připravíte tak, že obalený sýr opečete v troubě na plechu vystlaném pečicím papírem a lehce zakápnutě olejem.

...a zapékané

Provolone ze sebe vydá to nejlepší také při zapékání, kdy se pěkně táhne a rozpouští. Vyzkoušejte tento jednoduchý a zároveň chuťově skvělý recept: zahřívajte provolone v malých zapékačích místíčkách asi 20 minut v troubě při 180 stupních. Na posledních pět minut použijte funkci gril.

Na grilu

Provolone na grilu skutečně překvapí. Stačí ho nakrájet na silnější kolečka a položit na rozpálený gril, opéct z obou stran a servírovat horké.

Se zeleninou

Provolone na kostičky je vynikající k ochucení syrové i vařené zeleniny. Určitě ho vyzkoušejte do míchaného zeleninového salátu, s plátky jablek a ořechy.

V kynutých těstech

Stejně tak se provolone na kostičky nebo nastrované hodí do kynutých těst a slaných koláčů. Pro bohatou a chutnou snídani nebo jako předkrm můžete připravit slané muffiny, které chutnají i následující den za studena nebo na pár minut ohřáté v troubě. Nejprve zapněte troubu na 180 stupňů. Na kostičky nakrájejte 80g prosciutto cotto a 80g provolone. Rozšlehejte v misce dvě vejce a přidejte k nim 2 lžice oleje a 70 ml mléka. V další misce smíchejte 150g mouky, 15g sušeného droždí a špetku soli. Smíchejte tekuté přísady s těmi sypkými. Pokud je těsto příliš suché, přidejte kapku mléka a poté přidejte provolone a prosciutto. Míchejte odspodu nahoru a „zabalte“ sýr a šunku do těsta. Těstem naplňte formičky na muffiny a pečte je asi 15 minut.



A jako dezert

Zkuste provolone piccante s kvalitním medem a sušeným ovocem v doprovodu sklenky vína Moscato.



Recept pro chladné dny:

BRAMBOROVÝ KRÉM S PROVOLONE A PANCETTOU

Očistěte a oloupejte 4 cibule, 2 mrkve a 600g brambor. Brambory a mrkev nakrájejte na kostičky, cibuli na plátky. V hrnci na nízkém žáru rozpustěte 80g másla, přidejte zeleninu a nechte restovat asi 10 minut. Přidejte cca 600 ml horkého zeleninového vývaru a vařte dalších 30 minut. Tyčovým mixérem rozmixujte a osolte. Na pánvi osmahněte 150g kostiček pancetty. Krém nalijte do servírovacích místíček, ozdobte kostičkami pancetty, trochou oleje a hoblínkami provolone piccante. Na závěr poprašte mletým černým pepřem.

Kombinace

Pokud se chcete u stolu bavit kombinováním dobrého sýra s ovocem a marmeládami, doporučujeme začít jahodami, fíky a datlemi, a to i ve formě zavařeniny, které jsou výborné zejména s provolone piccante, příjemně se ale snoubí i s provolone dolce. To si také vychutnáte servírované jednoduše s olejem a pepřem a s trochou sušeného oregana.





Jednoduché recepty pro všechny chutě a s tím nejkratším možným seznamem surovin, ideální pro příjemné zakončení dne ve společnosti a s pohárem vína.

3 ingredience pro zimní aperitiv

Kdo řekl, že by se měl aperitiv dělat jen v létě nebo že jeho přípravě předchází nekonečný nákupní seznam a složité a dlouhé vaření? Hlavní ingrediencí každého dobrého aperitivu v jakémkoliv ročním období je chuť sejít se a zakončit den s přáteli ve společnosti dobrého jídla a pití. Empatie a chuť jídla jsou tím, co na vydařeném aperitivu spojuje všechny zúčastněné. Pro takový úspěch je jen třeba vybrat a připravit jídlo s láskou, i když to bude jen se třemi jednoduchými ingrediencemi.

■ Jednoduché a bublínky: nadčasová klasika

S toustovým chlebem nakrájeným na kostičky můžeme jednoduše připravit celou řadu jednoduchých v nekonečných kombinacích, které skvěle doplní sklenka vychlazených bublinek. V míse smíchejte ingredience a pak výsledný krém natřete na chléb. Chcete-li připravit minitousty, můžete krémem slepit vždy dva malé kousky chleba.



A TADY NĚKOLIK PŘÍKLADŮ LAHODNÝCH KOMBINACÍ:

- roztíratelný sýr + cherry rajčata
- olivový krém + hoblínky sýru pecorino
- gorgonzola dolce + kostičky salámu
- majonéza + nakládaný tuňák
- krém ze sušených rajčat + olivy bez pecky
- máslo + ančovičky
- pesto + ricotta

■ Tramezzini z polenty

Polenta může být základem vynikajícího aperitivu. Kupte již hotovou polentu, nakrájejte ji na plátky silné asi 2,5 cm, doplňte ji vhodnými ingrediencemi a ohřejte. Podávejte ji pěkně teplou. Můžete ji připravit třeba s prosciutto cotto a sýrem fontina, provolone nebo scamorza, dále pak s gorgonzolou a houbami, s Verenou a sušenými rajčaty, a se vším dalším, co vaše fantazie vymyslí. Důležité je, aby mezi vašimi ingrediencemi byl sýr, který pokrmu dodá jemnou krémovost a vaše polentové tramezzini budou jednoduše skvělé.

Potřebujete: 600 g hotové polenty, 100 g prosciutto cotto, 150 g plátků provolone

Postup: Polentu nakrájejte na plátky silné cca 2,5 cm. Rozkrájejte je pak na stejně velké trojúhelníčky. Polovinu jich vyskládejte na plech vystlaný pečicím papírem, položte na ně kousek šunky a plátek sýra a přiklopte druhou polovinou trojúhelníčků. Dejte asi na 20 minut zapéct do trouby zapnuté na horkovzduch na 170 stupňů.

■ Dvě pizzy z listového těsta

Klasická: Plát listového těsta rozložte na plech vystlaný pečicím papírem a obložte šunkou prosciutto cotto a mozzarellou předem nakrájenou na plátky, které jste nechali krátce okapat. Okraje těsta nechte volné. Zakryjte druhým plátem těsta a okraje přitiskněte k sobě a pak lehce zarolujte, aby se vytvořil ozdobný kraj. Potřete mlékem nebo vodou a propíchejte vrchní plát vidličkou. Pečte v troubě při 180 stupních asi půl hodiny. Podávejte nakrájené na obdélníky.

S nakládanou zeleninou: I v tomto případě plát listového těsta rozložte na plech vystlaný pečicím papírem a rozetřete na něj pomocí hřbetu lžice rajčatovou passatu. Na ni dejte po celém povrchu zeleninu nakládanou v oleji dle libosti, opět nechte okraje těsta volné. Přiklopte druhým plátem těsta a okraje přitiskněte k sobě a zarolujte. Potřete mlékem nebo vodou a propíchejte vrchní plát vidličkou. Pečte v troubě při 180 stupních asi půl hodiny.

■ Topinky Fantazie pro vyklizení lednice

Ideální, jednoduché a rychlé řešení pro fantastický domácí aperitiv s přáteli představují předkrm „fantazie“, do kterých můžete použít všechny zbytky, které v lednici najdete.

Postup: Nesvazuje vás žádné pevné pravidlo, důležité je začít křupavým základem a na něj přidat další ingredience v kombinacích dle fantazie, kterými uspokojíte všechny smysly. Malé jednohubky do ruky jsou vhodné v jakékoliv chvíli a můžete na ně využít starý chléb.

■ Rafinovaný aperitiv: vejce à la coque s kousky chleba s máslem

Vejce à la coque jsou vynikající jako rafinovaný předkrm, zároveň jsou ale nenáročné na přípravu.

Postup: Dokonalého pokrmu dosáhnete, když necháte vejce vařit tři minuty ve vroucí vodě s octem. Servírujte je klasicky v kalíšku jako vejce na tvrdo společně s opečenými plátky chleba namazanými máslem a nakrájenými na proužky.

■ Nebezpečně návykové: sušenky s Gran Moravia

Slané sušenky s Gran Moravia mají jedinou vadu: nedokážete je přestat jíst. Na jejich přípravu vám stačí tři ingredience, trocha odpočinku v lednici a pečení v troubě.

Postup: Připravte si 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 100 g hladké mouky a 90 g slanečného másla a vše smíchejte v robotu. Zapněte ho jen na tak krátkou dobu, aby se všechny ingredience spojily do sypkého těsta.



Pak těsto rychle vypracujte rukama a vytvořte z něho váleček. Ten uložte zakrytý potravinovou fólií do lednice asi na hodinu. Z válečku pak nakrájejte půl centimetrové plátky, rozložte je na plech vystlaný pečicím papírem a pečte na statický program při 180 stupních asi 12–15 minut.

■ Slané bonbóny: datle, mascarpone a gorgonzola

Postup: Připravte si balení datlí, 100 g gorgonzoly dolce a 100 g mascarpone. Datle podélně na jedné straně rozkrojte a vyjměte pecku. Z gorgonzoly a mascarpone vymíchejte krém a pomocí plnicího sáčku jím naplníte jednotlivé datle. Podávejte je na ozdobném talíři nebo na elegantní dortové míse na nožičce.

■ Rychle a zdravě: minikrém z dýně či mrkve

Mezi mnoha pokrmy, které se na aperitiv připravují, se málokdy myslí na krémové polévky. Toto královské jídlo ale může být v zimě vítanou součástí aperitivu, jakou lze podávat v malých mističkách.

Postup: Očistěte a oškrabejte 300 g mrkve (nebo dýně) a 300 g brambor. Mrkev nastrouňte na plátky, brambory na kostičky. Vařte je asi 20 minut v hrnci v osolené vodě a pak je rozmixujte. Krémovější konzistence docílíte, když do každé porce přidáte lžici smetany.





12 důvodů, proč konzumovat mléčné výrobky každý den

Prospívají dětem, sportovcům a ženám, ale také osobám nad 65 let, dále těm, kteří špatně spí, všem, kteří chtějí konzumovat ušlechtilé bílkoviny, i lidem s intolerancí laktózy. A těm, kteří chtějí propojit chuť a zdraví ve své kuchyni, ať už jde o snídani nebo o ty nejlahodnější sladkosti.

Mléko a mléčné výrobky, jako jsou jogurty a sýry, jsou nejkonzumovanější potraviny na světě. Ale nejen to: mléko je a zůstává nenahraditelné, protože kvalita v něm obsažených bílkovin je pro jakoukoliv jinou potravinu nedosažitelná. Stejně tak je jedinečný i svět, který se kolem mléka točí: svět unikátního a neuvěřitelného mixu odlišností, lidských společenství, kultur, tradic, zvířat a ekonomik, díky kterým se každý den tráva a seno mění ve výrobky, bez kterých bychom nedokázali žít. Potvrzuje to i medicína. Přinášíme 12 důvodů shromažďujících zjištění z poslední doby, proč si mléčné výrobky dopřát každý den a propojit na vašem jídelním stole chuť a zdraví.



1. Je nenahraditelné
Mléko je tekutá potravina par excellence, ta nejprodávanější a nejkonzumovanější na světě. Vyživuje 6 miliard lidí a zajišťuje živobytí pro 750 milionů lidí, kterým přispívá ke zlepšení životních podmínek a zdraví. Dodává jedinečné bílkoviny, které nemohou být nahrazeny žádnou jinou potravinou.

2. Je autentické
Mimořádným aspektem mléka je, že ačkoli se jedná o „starobylý“ výrobek, stále zůstává mimořádně moderní a odpovídá chutím a potřebám třetího tisíciletí. Je to díky inovacím, které firmy působící v tomto oboru zavádějí.

3. Může se pochlubit efektem matrice

Díky přirozenému bohatství živin má mléko takový zdravý prospěšný účinek, který je vyšší než jednoduchý součet jednotlivých jeho složek. Je to definováno jako „milk matrix effect“, tedy efekt tzv. komplexní matrice, který z mléka z hlediska výživy činí tu nekomplexnější potravinu, neboť obsahuje největší část živin, které člověk potřebuje a které jsou prioritní pro zdraví kostí a svalů.

4. Je přírodním uspávacím prostředkem

Mléko, stejně jako výrobky z něj, jsou ideální pro ty, kdo trpí nespavostí nebo poruchami spánku. Obsahuje totiž tryptofan, aminokyselinu zapojenou do procesu uvolnění před spánkem, která pozitivně ovlivňuje náladu a uklidňuje rozrušené duševní stavy. Mnoho studií potvrzuje, jaký uspávací účinek má zvyk dát si sklenku vlažného či teplého mléka před spaním a jak to zlepšuje kvalitu spánku. Jiné studie zase ukazují, že osoby konzumující pravidelně mléko a mléčné výrobky ve vyváženém stravovacím rámci, mají méně problémů s nespavostí.



5. Chutná k snídani všude na světě

Mléko a mléčné výrobky patří k oblíbeným potravinám k snídani. V anglosaském světě tak třeba připravují snídani s porridge, tedy ovesnou kaší, kde se obilovina zalije mlékem, aby dosáhla krémové konzistence. Ve Švýcarsku konzumují müsli se semínky, obilovinami a ovocem. Podobně také ve Skandinávii začínají den s filmjöllem, který se připravuje z velmi hustého fermentovaného mléka, do kterého se přidávají obiloviny a ovoce. V Řecku zase nesmí chybět typický jogurt obohacený ořechy a medem, zatímco na Srí Lance připravují meekiri, sýřeninu z buvolího nebo kravského mléka s přídavkem palmové melasy.

6. Je základem těch nejlepších dezertů

Nejoblíbenější dezerty světa jsou připravovány s mlékem a s výrobky z něj. Mezi dezerty na lžičku jsou to pudinky, crème caramel, katalánský krém a crème brûlée, panna cotta či milované tiramisu s bohatým krémem z mascarpone. U moučníků jde seznam od klasického cheesecaku, přes pan di Spagna až po babiččinu bábovku, italské ciambellone. A co mřížkové koláče a křehké těsto s čerstvým máslem, které je základem pro lahodné tartaletky s ovocem? Či řemeslně vyráběná zmrzlina?

7. Ideální pro sportovce všech věkových kategorií

Sklenice mléka po fyzické aktivitě zlepšuje regeneraci svalů, zvyšuje proteosyntézu, doplňuje energii a zvyšuje příjem vápníku

u dospívajících. Mléko je navíc efektivní hydratační nápoj, bohatý na živiny užitečné zejména pro ty, kteří dělají silové a vytrvalostní sporty.

8. Jsou také bez laktózy
Nikdo by se neměl benefitů mléčných výrobků vzdát, ani osoby, které prostřednictvím specifických testů zjistí, že trpí menší či větší intolerancí na hlavní mléčný cukr, laktózu. Pro ně jsou na trhu k dispozici již četné mléčné výrobky bez laktózy. Co to znamená? Mléko prošlo procesem hydrolýzy, která přeměnila laktózu na glukózu a galaktózu, lehce stravitelné cukry. Bezlaktózové mléko a mléčné výrobky mají stejný nutriční obsah jako jejich laktózové protějšky, a mohou je tak v každodenním stravování zastoupit.

9. Je prostředkem proti stárnutí

Kasein, vitamíny E, A a D3, konjugovaná kyselina linolová, karotenoidy, thiole a antioxidační enzymy: díky tomuto souhrnu látek má mléko a výrobky z něj anti-aging efekt a pomáhá čelit volným radikálům a oxidačnímu stresu. Je dokladem toho, že i chutné stravování může přispívat ke zpomalení procesu stárnutí buněk.

10. Ideální pro osoby nad 65 let

Víte, co obsahuje jedna sklenice mléka? Hodně látek zdravých pro kosti a svaly, jako jsou vápník, jód, fosfor, draslík, bílkoviny, vitamíny skupiny B. Jde o živiny, které potřebujeme vždy, ale které se ve věku nad 65 let, kdy začíná ubývat kostní a svalová hmota, stávají skutečným zázračným lékem. Do každodenního jídelníčku osob nad 65 let by proto měly být zahrnuty alespoň tři porce mléčných výrobků denně jako prevence zlomenin.

11. Je důležitým spojencem žen

Ženy jsou oproti mužům náchylnější k řídnutí kostí, a to nejen kvůli menopauze. Potřebují proto vyšší přísun vápníku, zejména ve věku nad 50 let. Ještě před touto fází života ale u žen existují problémy i v plodném věku, kterým lze čelit pomocí vyvážené stravy. Je to například anémie z důvodu nedostatku vitamínu B12 nebo potíže střev související s hormony. Díky obsahu vitamínů



skupiny B, minerálů (vápník, draslík, hořčík, fosfor) a zejména díky probiotické činnosti enzymů a „hodných“ bakterií (jako jsou ty obsažené v jogurtech) jsou mléčné výrobky spojencem žen v každém věku. Tři porce mléka nebo jogurtu denně jsou tou správnou dávkou pro každou ženu.

12. Jeho tuky mají protizánětlivé vlastnosti

Součástí stravy mají být také tuky, a to v řádu 25 % z celkového denního přísunu kalorií. Aktuální výzkumy ukázaly, že lipidy mléka patří k bioaktivním látkám, které pomáhají proti chronickým zánětům stojícím za vznikem nemocí, jako jsou kardiovaskulární onemocnění, diabetes mellitus 2. typu, obezita a rakovina. Protizánětlivé vlastnosti lipidů přítomných v mléce, jogurtech a sýrech jsou dnes proto považovány za skutečně zajímavé.



Naši prodáváci vaří

Nakládaný sýr je sázka na jistotu a hosty jím vždy nadchnete. V době svátků vám určitě přijde vhod rychlý recept, který pro vás připravila kolegyně Veronika z La Formaggeria Gran Moravia v pražském obchodním centru Westfield Chodov. Prim v něm hraje náš sýr Verena, vyzkoušet ho ale můžete také s jinými sýry, jako je Asiago, Caciotta fresca nebo Furfante. Určitě najdete takovou variantu, která nejvíce uspokojí vaše chuťové pohárky.

Nakládaná Verena

Veronika pro vás nachystala dvě varianty nakládané Vereny, jednu jemnou se sladkými tóny a jednu příjemně pikantní. U obou vždy zvolte množství surovin přiměřené k množství nakládaného sýru. Naložený sýr pak nechte dva dny odležet v nevytápěné místnosti a až poté ho dejte na cca 10–12 dnů do lednice. Sýr je vynikající již po prvních dvou dnech, pokud tedy potřebujete připravit nakládaný sýr na poslední chvíli, tyto recepty vám určitě přijdou vhod.



VERENA SE SLADKÝMI TÓNY

Suroviny:

sýr Verena 🏰 • slunečnicový olej • vlažské ořechy
• sušené švestky • nakládané olivy grilované + olej
z nich 🏰 • červená cibule • rozmarýn

Postup: Vše kromě sýra nakrájejte na menší kousky a zamíchejte do oleje, až poté přidejte Verenu nakrájenou na kostičky a promíchejte. Nechte dva dny v nevytápěné místnosti, poté vložte na dalších 10–12 dnů do lednice.

PIKANTNÍ VERENA

Suroviny:

sýr Verena 🏰 • slunečnicový olej • chilli papričky
• česnek • červená cibule • rozmarýn

Postup: Nakrájejte všechny suroviny s výjimkou sýru a vložte je do oleje. Olej nechte ohřát na 70 °C (poznáme, když začne jemně probublávat), pěkně se tak provoní. Poté nechte olej vychladit na 30–35 °C a vložte na kostičky nakrájenou Verenu. Také nechte dva dny v nevytápěné místnosti, poté dalších 10–12 dnů v lednici. Díky teplému oleji se chuť lépe promísí a sýr chuť rychleji nasákne.

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Polpette se sýrem a olivami



Příprava:

Toustový chléb namočte na talíři do trochy mléka, pak ho vyždímejte a vmíchejte k masu spolu s lehce vyšlehaným vajíčkem. Osolte a opepřete, promíchejte a vytvořte 16 masových kuliček. Sýr scamorza nakrájejte na stejný počet kousků. Do každé masové kuličky vtlačte olivu a kostičku scamorzy a kuličku uzavřete. Kuličky obalte v mouce a pak je osmažte ze všech stran na pánvi ve směsi másla a oleje asi 4–5 minut. Na druhé, hlubší pánvi orestujte nejmenno nakrájenou cibuli, přidejte k ní osmažené masové kuličky, rajčatovou passatu, sůl a pepř. Zakryjte pokličkou a nechte vše dusit na mírném žáru asi půl hodiny. Podávejte přelité omáčkou z dušení, spolu s pečenými brambory nebo bramborovou kaší.

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g mletého telecího nebo hovězího • 150 g rajčatové passaty 🏰 • 2 plátky toustového chleba • mléko 🏰
• 1 vejce • 16 černých oliv bez pecky 🏰 • 120 g sýru scamorza 🏰 • půl cibule • mouka • máslo 🏰
• extra panenský olivový olej 🏰 • sůl 🏰 • pepř





Těstoviny

s čekankou a sýrem taleggio

Suroviny (pro 4 osoby):

- 320 g krátkých těstovin
- 160 g sýru taleggio • 120 g červené čekanky
- 100 ml mléka • 80 g nahrubo nastrouhané mrkve • půl cibule • extra panenský olivový olej
- máslo • petrželka • sůl • pepř

Příprava:

Dejte vařit vodu na těstoviny. Oloupejte a najemno nasekejte cibuli, vložte ji na pánev a restujte ji na troše oleje a másla. Listy čekanky nakrájejte na proužky široké asi půl centimetru a přidejte je na pánev k cibuli spolu s mrkví. Ze sýru odkrojte kůrku, nakrájejte ho na kostičky a vložte do kastrůlky spolu s mlékem. Na mírném žáru nechte rozpustit v omáčku, občas zamíchejte. Na závěr lehce opepřete. Mezitím uvařte těstoviny, sceďte a promíchejte se sýrovou omáčkou. Přimíchejte restovanou zeleninu, dle potřeby dosolte a ihned podávejte.

Risotto

s kapustou a salsicciou

Suroviny (pro 4 osoby):

- 320 g rýže na risotto • 300 g kadeřavé kapusty • 200 g salsicci • půl cibule
- 1,5 l masového vývaru • půl sklenky bílého vína • extra panenský olivový olej • máslo • nastrouhaný sýr Tre Corti • sůl

Příprava:

Listy kapusty nakrájejte na proužky, odstraňte tvrdší středy. Cibuli oloupejte, najemno nasekejte a osmahněte krátce v hlubší pánvi na troše oleje a másla. Přidejte proužky kapusty a nakrájenou salsicciu. Restujte dalších několik minut, poté přidejte rýži. Opražte zrnka rýže a pak zalijte vínem. Když se víno odpaří, začněte přidávat horký vývar postupně tak, jak se bude vsřebávat. Za častého míchání vařte, až je rýže uvařená. Sundejte z plotny, vmíchejte oříšek másla a několik lžic nastrouhaného sýru Tre Corti, dle chuti osolte a nechte dojít. Podávejte ozdobené sýrem Tre Corti.

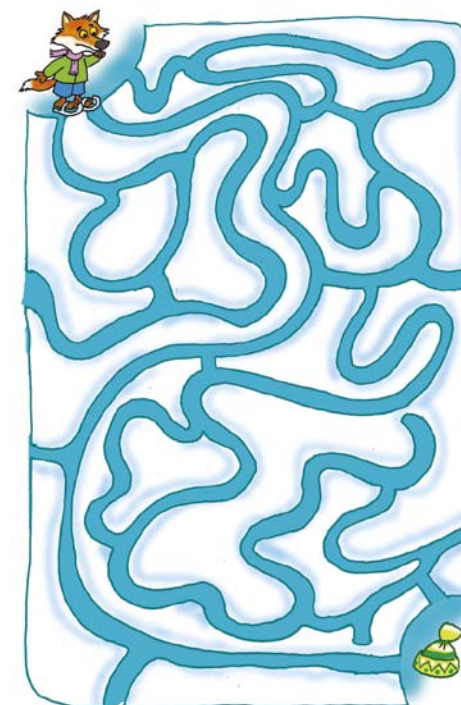


FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Bludisté



Malá liška ztratila čepici. Pomůžeš jí, aby k ní našla cestu na zamrzlém rybníku?

Odznáčky

Vystřihni si tyto kulaté odznáčky, lepicí páskou připevni ke spínacímu špendlíku a o doplněk k vánočnímu a silvestrovskému večeru máš postaráno.





ČÍSLA NUMERI

Naučte se počítat v italštině!

1 UNO	2 DUE	3 TRE
4 QUATTRO	5 CINQUE	6 SEI
7 SETTE	8 OTTO	9 NOVE

10 DIECI	20 VENTI	30 TRENTA
40 QUARANTA	50 CINQUANTA	60 SESSANTA
70 SETTANTA	80 OTTANTA	90 NOVANTA
100 CENTO	1000 MILLE	
1000000 UN MILIONE		

KRIS-KROS

Jak se jmenuje nejslavnější italská pizza?

3 písmena

ABY
DAR
ESO
KDO
LŽI
NOR
~~TÝM~~

4 písmena

RMEN
SKOK
TRIK

5 písmen

EMISE
KONEC
KURÝR
ZÁPIS

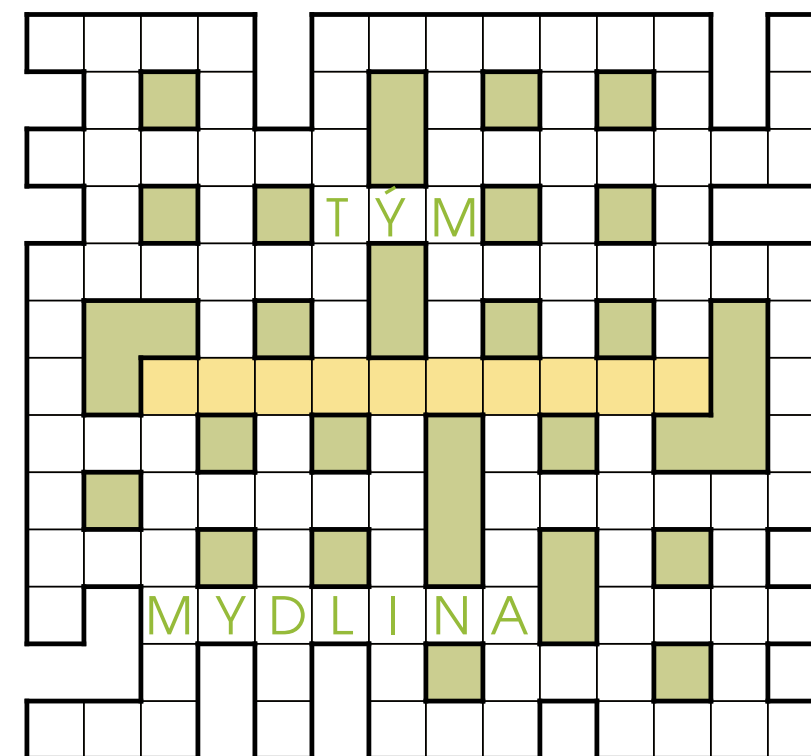
6 písmen

HRAČKA
TRAPAS
ZNALEC

7 písmen

AUTÍČKA
HOSTINA
HRANOLY
IGRÁČEK
KAPIČKA
KOLMICE
LEHÁTKO
MAKOVKA
MRZIMOR
MUSTANG
~~MYDLINA~~
ROZPAKY
RYPADLO
TRAKTOR
VÝHERCI

Správná odpověď: MARGHERITA



Koulovačka



Připrav se na koulovačku! Najdi si lepidlo a kousek vaty – z té si vyrob několik kuliček – sněhových koulí. Lepidlem natři stránku tam, kam se budeš chtít kouli trefit. Papír si opři a postav na stůl a můžeš začít házet! Schválně, kolik koulí trefíš tak, že se skutečně přilepí?

Risotto s červenou řepou



Suroviny (pro 4 osoby):

2 červené řepy – pečené doma či koupené již upečené v obchodě • 140 g sýra Gran Moravia • 40 g másla • olivový olej • 2 lžice mascarpone • zeleninový vývar • 1/2 kg rýže na risotto • bílé víno • 3 šalotky • 2 stonky řapíkatého celeru • sůl, pepř

Příprava:

Červená řepa pečená: Řepu odhrňte kartáčkem, neloupejte a nesolte. Položte ji na alobal a zakápněte lžící oleje. Důkladně ji zabalte do alobalu a pečte při 200 °C cca dvě hodiny.

Jednu řepu rozmixujte dohladka, půlku druhé nakrájejte na plátky a druhou půlku na kostičky. Uvařte risotto – na olivovém oleji zpěníte nakrájenou šalotku, nakrájený řapíkatý celer a přidejte rýži, kterou osmahnete. Přimíchejte půl červené řepy nakrájené na kostičky a rozmixovanou celou řepu. Po zamíchání risotto zalejte postupně bílým vínem i vývarem. Přilévejte vývar, dokud není risotto hotové. Poté do něj přidejte máslo, cca 80 g strouhaného sýra Gran Moravia a 2 lžice mascarpone. Naservírujte na talíře, risotto zasypte strouhaným sýrem Gran Moravia a ozdobte plátky řepy a kouskem mascarpone.

Losos s dýňovým pyré

Suroviny (pro 4 osoby):

dýně hokaido cca 1 kg
• 4 porce lososa • olivový olej • 50 g másla • 1 dcl mléka

Příprava:

Dýni rozkrojte, vydloubněte semínka a rozdělte ji na měsíčky. Dýně hokaido není nutné loupát.

Dílky dýně rozložte na pekáč na pečicí papír, osolte je, zakapejte olivovým olejem. Pečte ji při 170 °C v troubě cca 1 hodinu.

Mléko svařte a poté upečenou dýni s máslem a horkým mlékem rozmixujte do konzistence pyré.

Lososa můžete připravit na pánvi či v troubě na olivovém oleji.





Michaná vajíčka s dýní a fontinou

Suroviny (pro 4 osoby):

8 vajec • 120 g dýňové dužiny • 80 g sýru fontina 🍷
• 50 g čerstvé smetany 🍷 • 1 fenykl • máslo 🍷
• sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Fenykl očistěte, zbavte ho tvrdého středu a nakrájejte na kostičky. Na kostičky nakrájejte také dýňovou dužinu. Zeleninu orestujte na pánvi na másle asi 10 minut. Vejce rozklepněte do mísy a zamíchejte spolu se smetanou, solí a pepřem. Vaječnou směs přidejte na pánev k zelenině, stáhněte žár na minimum a za častého míchání vařte, až jsou vejce hotová. Na závěr k míchaným vajíčkům přidejte sýr fontina nakrájený na asi centimetrové kostičky, nechte rozpustit a podávejte lehce poprášené pepřem.

Čokoládové brownies

Suroviny (pro 4 osoby):

350 g másla 🍷 • 350 g hořké čokolády
• 6 vajec • 125 g hladké mouky
• 125 g kakaového prášku 🍷
• 450 g cukru krupice

Příprava:

Formu o průměru 26 cm vyložte pečicím papírem. Vejce vyšlehejte v mixéru, čokoládu a máslo rozpustěte v horké lázni a nechte lehce vychladnout. K rozšlehaným vejcům přidejte kakao a mouku, promíchejte. Dále přidejte rozpuštěnou čokoládu s máslem. Vše promíchejte a vylejte do formy. Pečte v předehřáté troubě na 175 °C cca 25 minut.



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

10x ZBLÍŽKA



Rajčatová passata

Červená zralá rajčata a další 3 jednoduché suroviny: cibule, čerstvá bazalka a sůl. Právě tak se rodí kouzlo ingredience, která je základem mnoha omáček italské kuchyně. Podívejte se na deset věcí, které jste o rajčatové passatě dosud možná nevěděli.

1. OVOCE PŘESTROJENÉ ZA „ZELENINU“...

Rajče je botanicky ovoce, bobule rostliny *Solanum lycopersicum*, ale často je zaměňováno za zeleninu kvůli způsobu, jakým ho konzumujeme.

2. VĚŠTBA

Dnes jsou těstoviny s rajčatovou omáčkou a strouhaným sýrem symbolem italské kuchyně. Avšak v dobách, kdy ještě toto spojení nebylo rozšířené, známý agronom počátku 20. století Antonio Bizzozero takto předpověděl: „Budte si přec jisti, že makaróny s rajčatovou omáčkou, ochucené máslem z čisté smetany a extra zralým Parmigianem se stanou celosvětovou institucí.“ Nikdy nebyla věštba blíže pravdy.

3. PRVNÍ „RAJČATOVÁ SALSA“

První omáčka, o které máme zprávy, je „Salsa di Pomodoro alla spagnuola“ v knize Antonia Latiniho z roku 1694. Recept uváděl smíchat grilované, oloupané rajče s cibulí, tymiánem nebo majoránkou a octem.

4. KOLIK DRUHŮ RAJČAT EXISTUJE?

Nepřekvapí, že ne všechny druhy jsou vhodné pro přípravu omáčky. Vždyť se odhaduje, že existuje asi 10 000 druhů: od A, jako Abracazebra, po Z jako Zebra Cherry, které svůj název dostalo kvůli červeno-zeleně pruhované slupce.

5. ODKUD POCHÁZÍ?

Tento neoddiskutovatelný symbol italské kuchyně ve skutečnosti pochází z oblasti mezi Mexikem a Peru. Aztékové nazývali rajče xitomatl, tedy „buclatá věc s pupíkem“, a používali ho pro přípravu krémové omáčky. Do Evropy se dostalo díky dobyvateli Hernánu Cortésovi.

6. PROČ „POMO D'ORO“, TEDY ZLATÉ OVOCE?

Italský název „pomo d'oro“ je spojen s druhem, který byl hodně rozšířen v počátcích. Šlo o malé plody s barvou blízkou se zlatavě žluté. Následným křížením pak převládly druhy s červenými plody, i když existují opravdu všechny barev, tvarů a velikostí.

7. „OVOCE LÁSKY“...

V 16. a 17. století bylo rajče ve Francii používáno ani ne tak v kuchyni, ale spíše u alchymistů pro přípravu lektvarů a kouzelných nápojů: byla mu přisuzována afrodiziakální moc, která mu vynesla přezdívku „ovoce lásky“.

8. JAKÁ RAJČATA JSOU TA NEJVHODNĚJŠÍ?

Ne všechny odrůdy rajčat jsou vhodné pro konzervování. Ty nejznámější jsou San Marzano, vhodné jak na loupaná rajčata, tak na rajčatovou passatu. Jsou ale mnohé další odrůdy, třeba méně známé, které se hodí pro výrobu menšího množství rajčatových konzerv. Velmi sladká omáčka je třeba z odrůd Ciliegino a Datterino. Za vyzkoušení ale stojí také Camone, Corbarino, Cuor di bue, Fiaschetto, Pizzutello, Pomodoro di Pachino, žluté rajče, rajče Siccagno a Roma.

9. KDE VZNIKLA PASSATA?

Rajče zpočátku nebylo považováno za jedlé, v roce 1544 jej pak pak sienský bylinkář Pietro Andrea Mattioli popisuje jako koření zlatavé barvy, které se jí nakrájené na měsíčky. Jeho konzumace začíná v jižní Itálii, kde ho smažili, až v Parmě ale poté začíná praxe zavařování, a to mezi vesničany, kteří nechávali schnout rajčata na slunci a pak z nich dělali omáčku.

10. RAJČATOVÝ PROTAK A JEHO DVA SOUROZENCI

Zpracováním rajčat vznikají kromě passaty i další výrobky. Ty hlavní jsou loupaná rajčata (celá zralá rajčata zbavená slupky, s přidáním rajčatové šťávy), protlak (získaný koncentrací rajčatové šťávy na různých úrovních, někdy bývá nazýván také jako rajčatový extrakt) a dužina (spojení rajčatové šťávy a dužiny nakrájené na drobné kousky).





Mléko, luštěniny, sýry: zimní spojení

6
receptů

Luštěninové polévky klidně probublávající v hrnci na plotně jsou zvukovou kulisou těch nejchladnějších měsíců roku. Tyto horké a voňavé recepty zahřejí naše tělo i ducha a budou ještě lepší, když do nich přidáte sýr. Ten je chuťově i výživově obohatí.

Luštěniny, mléko a kaštiny: nejlahodnější polévka, jaká existuje

500 g jedlých kaštanů (sušených nebo čerstvých) • 150 g směsi Minestrone legumi e cereali • 1 litr mléka • 30 g másla • sůl

Můžete použít čerstvé jedlé kaštiny nebo ty sušené. V tom případě je večer vložte do misky s vlažnou vodou. Následující den ráno je sceďte a odstraňte slupku. Vložte je do hrnce, přidejte studenou vodu tak, aby byly celé ponořené, lehce osolte a vařte asi 10 minut. Pak je sceďte a nechte okapat. Do hrnce nalijte mléko a 3 dl vody, přiveďte k varu a přidejte připravené kaštiny, občas zamíchejte. Po několika minutách přidejte směs na minestrone a pokračujte ve vaření, až bude vše měkké. Vmíchejte máslo a podávejte toto husté minestrone pěkně horké.

Minestrone s hovězím: hlavní chod pro ty nejchladnější večery

250 g směsi Minestrone alla veneta • zeleninový vývar • 100 g hovězího masa • 50 g prosciutto crudo na kostičky • 1 malá cuketa • 2 snítky řapíkatého celeru • 1 mrkev • extra panenský olivový olej • sůl • pepř • Gran Moravia

Přiveďte vývar k varu, přidejte 50 g kostiček prosciutto crudo. Po pěti minutách kostičky vyjměte a do ovoněného vývaru přidejte očištěnou a na malé kousky nakrájenou zeleninu a hovězí nakrájené na kostičky. Po několika minutách přidejte směs Minestrone alla veneta a vařte, až bude luštěnina měkká a pěkně provoněná. Minestrone podávejte s hoblíčkami Gran Moravia, trochou extra panenského olivového oleje a špetkou pepře, ozdobte kostičkami prosciutto crudo. Jde o dokonale vyvážený samostatný chod, posilující a s výraznou chutí, který nejvíce oceníte právě během chladných zimních večerů.

Polévka, která se táhne: chléb a sýr pro rustikální polévku

1 balení směsi Minestrone alla veneta • 1 stroužek česneku • olivový olej • Gran Moravia • 20 g pancetta affumicata • šalvěj • pepř • vývar • rozmarýn • 1 cibule • 4 plátky toustového chleba • 4 plátky provolone piccante

V hrnci na čtyřech lžících oleje osmahněte najemno nakrájenou cibuli, kostičky pancetty a dvě lžice nasekané šalvěje a rozmarýnu. Nechte pomalu vařit asi pět minut, průběžně míchejte vařečkou. Zalijte litrem horkého vývaru, přiveďte k varu a přidejte balení Minestrone alla veneta. Na nízkém žáru nechte uvařit, hrnec mějte stále zakrytý. Uvařenou polévku nalijte do talířů a přidejte předem opečený toustový chléb, tenčí plátek provolone piccante a trochu nastrohaného Gran Moravia.

Dýně, sýr a speck: polévka pro speciální večer

1 balení směsi Minestrone legumi e cereali • zeleninový vývar • cibule • 150 g dýně • 2 bobkové listy • petrželka • Gran Moravia strouhaný • Gran Moravia kostičky • sůl • extra panenský olivový olej • oříšek másla • rozmarýn • 150 g specku na kostičky

V hrnci orestujte na troše oleje najemno nasekanou cibuli. Přidejte očištěnou dýni nakrájenou na malé kousky, bobkový list a nechte vařit asi 5 minut. Osolte. Přidejte vývar a přiveďte k varu. Přidejte směs Minestrone a zakryté dál vařte. Když je směs uvařená, přidejte nasekanou petrželku a kostičky Gran Moravia a dobře promíchejte. Vedle na pánvi osmahněte kostičky specku dokřupava a polévku podávejte horkou s kostičkami specku, kapkou oleje a nastrohaným sýrem Gran Moravia.

6
receptů

Těstoviny, cizrna a stracchino: rychlý recept na večeri na poslední chvíli

250 g cizrny z konzervy • 160 g těstovin • 250 g sýru stracchino (nebo ricotta, gorgonzola dolce, taleggio) • 1 mrkev • 1 snítk řapíkatého celeru • 1 malá cibule • 2 stroužky česneku • 2 lístky šalvěje • petrželka • sůl • pepř

Očistěte a najemno nakrájejte řapíkatý celer a mrkev; oloupejte cibuli a nakrájejte ji najemno. Stroužky česneku rozkrojte napůl a pak vše dejte do hrnce s extra panenským olivovým olejem a smažte na nízkém žáru asi deset minut. Propláchněte cizrnu, opláchněte lístky šalvěje a přidejte je k zasmažce. Nechte pár minut orestovat a pak přidejte dostatečné množství vody a nechte na středním žáru vařit pod pokličkou, až bude cizrna úplně měkká. Během vaření osolte. Vyjměte česnek a polovinu množství rozmixujte. Pokud je to nutné, přidejte ještě vodu a přiveďte k varu. Vsypte těstoviny, dobře promíchejte, aby se nepřichytily ke dnu, a vařte. Když jsou těstoviny v polévce uvařené, přidejte mletý pepř. Nakonec sundejte z plotny a vmíchejte část stracchina (nebo jiného vhodného sýru). Podávejte horké. Doprostřed každého talíře dejte ještě trochu stracchina a polévku ozdobte nasekanou petrželkou.

Pikantní polévka s pecorinem: výrazné chutě pro gurmety

1 balení směsi Minestrone legumi e cereali • 1 cibule • 1 mrkev na kostičky • sušená rajčátka • 1,5 l zeleninového vývaru • 1 stroužek česneku • extra panenský olivový olej • sůl • pepř • feferonka • sýr pecorino

Ve velkém hrnci orestujte na troše olivového oleje cibuli a mrkev nakrájené na kostičky. Přidejte směs Minestrone legumi e cereali a 1,5 litru vývaru a nechte vařit asi 12 minut. Mezitím nakrájejte na malé kousky sušená rajčátka a dejte je marinovat do oleje se solí, pepřem, stroužkem česneku a dostatkem namleté feferonky. Jakmile je polévka uvařená, přidejte marinovaná rajčátka, osolte a opepřete. Polévku podávejte horkou s kapkou olivového oleje a bohatě posypanou hoblíčkami sýru pecorino. Pro milovníky pálivého přidejte ještě trochu feferonky.



Praktické rady, jak v kuchyni neplýtvat

Všem, kdo milují vaření, se občas stane, že po přípravě receptu zůstanou přebytky nějaké ingredience, které v lednici čekají na svou další příležitost. Stává se však, že zbude celá porce pokrmu. Jak to tedy udělat, abychom neplýtvali ani jedním gramem dobrého jídla? Zkuste se inspirovat několika nápady.

Jak použít kůrku sýru Gran Moravia

Jedním z nejtýpčtějších zbytků jsou kůrky sýrů, jako je Gran Moravia. Jsou plné chutí a určitě nejsou určeny k vyhození, právě naopak, mohou se stát ingrediencí do lákavých receptů, bez které se, jakmile ji vyzkoušíte, už neobejdete. Při vaření je možné používat kůrku sýru do mnoha receptů, nejenom pro dochucení polévek. Jakmile ji očistíte od vnější vrstvy do té míry, že nožem oškrabete



nebo odstrouháte nápisy, kůrku opláchněte a usušte. Pak ji můžete nakrájet na kostičky a přidat do polévek a vývarů: díky teplu změknu a budou ještě chutnější. Při jiném využití je nechte několik hodin namočené v mléce a pak je můžete vmíchat do risotta v závěru přípravy, použít k ochucení těstovin s fazolemi nebo je můžete rozmixovat a přidat do receptu na přípravu masových kuliček polpette. Pro ty, kdo mají rádi něco opravdu speciálního, bude kůrka Gran Moravia neodolatelnou lahůdkou nakrájená na proužky a osmažená v olivovém oleji. Jinou alternativou je pufovaná kůrka, kterou připravíte v mikrovlnné troubě při maximálním výkonu během několika minut, až se začnou tvořit bublinky.

Co dělat se zbytky uzenin

Prosciutto, salám, mortadella, italský speck, pancetta: je nespočet způsobů, jak využít zbytky uzenin, počínaje jednoduchými špízy k aperitivu, kde prostřídáte kostičky uzeniny s kousky ovoce nebo s olivami. Salámy se mohou stát také dokonalou ingrediencí do různých kuchyňských nápadů, kterým dodají výraznější chuť a u stolu

jim nikdo neodolá. Speck je třeba ideální pro vylepšení receptu na Pasticcio s dýní a sýrem taleggio nebo na telecí závitky se sýrem scamorza. Bude skvělý ale i v těstovinách s cuketou, speckem a šafránem nebo v kuřecí sekané s ricottou a speckem. Ve slaném koláči zkombinujte speck s brambory a sýrem feta. Kapsy z listového těsta můžete naplnit kostičkami brambor, gorgonzolou piccante a speckem a připravit tak finger food, po kterém se budou všichni jen olizovat.

Tím nejjednodušším způsobem, jak použít zbytky uzenin, stále ale zůstává jejich využití na pizze a focacci. Pro ještě rychlejší přípravu využijte hotové korpusy na pizzu, které stačí jen obložit a upéct. Další chutnou alternativou jsou masové kuličky, kdy rozmixujete zbytek mortadelly a přimícháte ji k masu, vejcem, nastrouhanému sýru a strouhance. Dalším skvělým způsobem, jak využít zbytky uzenin, jsou omelety: do vyšlehaných vajec přimíchejte na kostičky nakrájený salám nebo šunku, použít můžete ale i speck či mortadellu, a pak už jen omeletu připravte na pánvi. Jakmile je hotová, můžete recept povýšit ještě o jeden stupeň, když na omeletu přidáte sýr, překlápnete ji a dáte na pár minut zapéct, aby se sýr rozpustil.



Nákypy: nápad, jak vyprázdnit lednici

Perfektním řešením, jak vdechnout nový život zbytkům v lednici, je příprava chutných nákypů. Zapékací formy vytřete máslem, navrstvěte do nich bramborovou kaši, plátky salámu a kousky sýru. Nakonec poprašte nastrouhaným sýrem, aby se při pečení vytvořila kůrčička. Náryp můžete podávat jako hlavní chod nebo v malých formičkách jako předkrm či k aperitivu. A samozřejmě k základním surovinám můžete vždy přidat ještě další, zeleninou počínaje.



Těstoviny, rýže, polenta a chléb: co s nimi?

Vymyšlení klasických či fantazií oplývající ochucení těstovin je dalším způsobem, jak zachránit zbytky v kuchyni a dát jim novou šanci. Zde jen pár jednoduchých spojení: penne s pórkem a salámem, tortellini s máslem a prosciutto cotto, fusilli s cherry rajčaty a prosciutto crudo, tagliatelle se smetanou a speckem.

Zbylé uvařené těstoviny, ať už dlouhé či krátké, mohou být základem vynikající omelety: stačí přidat vejce a sýr, zamíchat, osolit a opepřit, a pak nalít na nepřilnavou pánev vymazanou trochou oleje a opékat, až bude z obou stran dozlatova.

A pokud nám zbude chléb? Když ztvdne, můžete ho využít na přípravu kostiček do polévek. Jednoduše kostičky chleba osmahněte na troše oleje na pánvi, kdo

má rád česnek, může do oleje přidat stroužek. Opečené kostičky chleba oceníte také v Caesar salátu spolu s listy salátu, hoblíčkami sýru Gran Moravia, proužky grilovaného kuřete, několika plátky ančoviček, černými olivami a kapary. Dresink na salát připravíte smícháním extra panenského olivového oleje, citronové šťávy, omáčky Worcester, vaječného žloutku a soli.

Zbyla vám polenta? Ani u ní nejsou obavy na místě. Můžete ji přetvořit ve vynikající smažené nebo pečené topinky, malé jednohubky, ke kterým přidáte sušená rajčata, gorgonzolu a speck.

A na závěr chvilka slávy i pro zbylé risotto: zkuste typický recept na zpracování zbytků používaný v kuchyni regionu Lombardie, riso al salto. Vytřete dostatkem másla pánev, pak do ní přesypte zbylé studené risotto a dobře ho rozprostřete. Nechte ho pár minut péci, obraťte ho jako omeletu a až bude z obou stran vytvořená křupavá kůrčička, váš pokrm je hotový. Et voilà, zbytky nabrou na jídelním stole druhý dech.

5 tipů do tašky

Jak udělat zimu pestřejší? Zkuste naše tipy.



1 Nakládání hub

Stejně jako u nás, také v Itálii jsou nakládané houby velmi populární, proto nemohou chybět v našem sortimentu italských delikates. Na rozdíl od České republiky je na Apeninském poloostrově sběr hub regulován, a možná to je i důvod, proč je Italové více než my považují za něco výjimečného, delikátního. Námi vybrané trio hub ve složení žampion, houba shiitake a houba nameko naložené ve slunečnicovém oleji a dochucené vinným octem a kořením rozehraje svůj koncert chutí na vašich obložených mísách, bruschettách, pizze, jako příloha k masu, zkrátka všude tam, kde jste zvyklí nakládané houby používat.

2 Salám strolghino s lanýžem

Uzenářská specialita z okolí Parmy, salám strolghino, se vyznačuje jemnou chutí a měkkou konzistencí. Rodinný podnik La Fattoria di Parma ho vyrábí z té nejlibovější části vepřové kýty, ze které se vyrábí také například culatello, a zraje většinou jen kolem 20 dní. Strolghino con tartufo je ochucen letním lanýžem, který mu dodává punc něčeho výjimečného. Jako všechny italské salámy se i strolghino krájí na silnější plátky a využijete ho na obložených mísách nebo degustačních prkénkách, kde určitě potěší chuťové buňky vašich svátečních hostů. Skvěle se snoubí s červeným vínem doplněným grissinami nebo kroužky taralli.

3 Taleggio

Taleggio vzniklo ve stejnojmenném údolí Val Taleggio. Právě zde kdysi obyvatelé tento sýr vyráběli z přebývajících mléka a uchovávali ho až do zimy uskladněný v tradičních přírodních jeskyních, které existují dodnes a v některých případech se stále ještě pro tento účel používají. Během zrání se kůrka sýru potírá vodou se solí, aby se podpořil optimální průběh zrání. Narůžovělá barva kůrky je výsledkem této fáze. V kuchyni má taleggio širokou škálu využití. Je to dáno jeho konzistencí, tím, jak snadno se rozpouští a také jeho nezaměnitelnou a velmi výraznou chutí.

TIP: Chuť sýru můžete zdůraznit tak, že nakrájené plátky zakapete extra panenským olivovým olejem a posypete pepřem. Při jeho servírování v závěru jídla ho doplňte plátky jablka či hrušky nebo marmeládkami k sýrům. Nezapomeňte jej vyjmout z lednice asi půl hodiny před podáváním, aby tak mohly ještě více vyniknout jeho chuť a vůně.

4 Olivový olej v plechovce

Olivový olej jako skutečná ozdoba vašeho stolu? Proč ne, s oleji od jihoitalské firmy Frantoio d'Orazio toho snadno dosáhnete. Jejich extra panenský olivový olej se ukrývá v kouzelných plechovkách se zdobením odkazujícím na apulskou tradici, ať už se jedná o majolikové vzory či vzory používané v podpatku ostrova k světelným dekoracím během různých oslav. Dokonalá harmonie mezi odrůdami oliv Olivastro, Cima di Mola, Leccino, Coratina, Cima di Melfi, Picholine, Simona a Nociara dává vzniknout lehké ovocné chuti umocněné tóny listů a tráv.

TIP: Doporučujeme použít na čerstvé saláty, do zeleninového pyré, krémových polévek, pokrmů s luštěninami, artyčoky, chřestem, vařenou zeleninou, s bílým masem, bruschettou a pečenými rajčaty.

5 Amaretti morbidi

Kdo by neznal tradiční italské sušenky amaretti. Ty ze Saronna jsou na Apeninském poloostrově obzvlášť vyhlášené a my jsme rádi, že vám je můžeme nabízet také v našich prodejnách. Měkké sušenky, jejichž základem jsou mletá meruňková jádra, můžete zakoupit samostatně po jednotlivých kusech. Díky barevnému obalu připomínajícímu obrovský bonbón jsou i skvělou drobností, kterou uděláte radost vašim ratolestem nebo potěšíte kolegy v práci. Amaretti dnes vyrábí již osmá generace rodiny Lazzaroni, která po celou dobu svého podnikání věnuje zvláštní pozornost výběru těch nejlepších surovin a ve výrobním procesu ponechává každé fázi zpracování ten správný čas tak, aby byla zaručena maximální kvalita finálních výrobků.

Vegetariánské recepty

NA TÉMA... PIADINA

1

4 lahodné kombinace

1. žlutá paprika, žampiony a cibule orestované na pánvi a mozzarella
2. pečené papriky a ricotta ochucená solí, bylinkami a kapkou olivového oleje
3. artyčokový krém a hoblínky sýru Gran Moravia
4. grilovaný lilek, sýr caciotta fresca a nakládaná sušená rajčata

Na tyto rychlé recepty použijte piadinu s olivovým olejem (v nabídce máme také piadinu se sádlem, zvolte tedy ten správný druh). Piadinu krátce opečte z obou stran na pánvi, na jednu polovinu dejte ingredience, druhou polovinu přiklopte a ihned podávejte.

Postupovat můžete i tak, že piadinu nejprve naplníte, překlopíte a pak dáte do kontaktního grilu na cca minutu a půl opéct.

4

2

3

Svátky degustace

Vánoční svátky, silvestr a oslavy Nového roku, svátek sv. Valentýna nebo jakýkoliv zimní víkendový den, to vše jsou chvíle jako stvořené pro zorganizování malé řízené degustace s vašimi přáteli nebo blízkými.

Degustační sety pro různé příležitosti



oslava



schůzka



za odměnu

Pro všechny tyto příležitosti můžete využít naši nabídku degustačních setů, které jsou složeny tak, aby zaručovaly maximální chuťový zážitek. Sety vám dokonale připravíme, vaším úkolem už pak jen bude hosty degustací díky informacím na přiloženém letáčku příjemně provést. Degustační prkénko si můžete z našich výrobků vytvořit také sami dle vlastních chuťových preferencí, úspěch budete mít určitě například s tematicky zaměřeným degustačním večerem. Pokud degustaci vyhradíte pouze sýrům, nezapomeňte na pár základních doporučení:

- již před nákupem si dobře promyslete, podle jakého kritéria budete sýry pro ochutnávku vybírat (pouze kravské nebo naopak ovčí či kozí, různé zástupce stejné typologie sýrů, ale od různých výrobců či v jiném stupni zrání, sýry z určitého regionu a podobně)
- sýry by měly mít při servírování pokojovou teplotu
- před samotným servírováním ze sýrů odkrojte kůrku (samozřejmě pouze u sýrů, kde kůrka není jedlá)
- sýry na servírovacím prkénku uspořádejte ve směru hodinových ručiček od měkkých, méně výrazných až po ty tvrdé s výraznou chutí
- na úvod sýry hostům krátce představte, můžete pro ně připravit i ozdobné cedulky se sýrovým menu
- k sýrům připravte pečivo a vhodné marmeládky či med
- nezapomeňte na karafy s vodou, aby si hosté mezi jednotlivými sýry mohli „vyčistit“ ústa
- sýry podávejte s kvalitním vínem, které umocní jejich chuť; čím je sýr pikantnější a výraznější, tím musí být plnější i víno



Připravené degustační sety můžete objednat ve všech našich prodejnách nebo na **e-shopu www.laformaggeriaonline.com**.

Ledovec Geant v masivu Mont Blanc
a v pozadí majestátní vrchol Dent du Géant

Hora emocí

Z Mont Blancu až ke kráterům nejvyšší sopky Evropy: seznamte se s pěti takřka povinnými destinacemi pro skialpy v Itálii, s hřebeny a svahy zahalenými do zimního hávu. Pohybovat se na lyžích a tuleních pásech je praxe stará mnoho staletí, jak dokládají příběhy, obrazy a staré fotografie. I dnes je to ten nejlepší způsob, jak ponoření do ticha a majestátnosti prostoru objevovat hory v jejich zimním kabátě.

Skialpinismus nabízí možnost zdolat ty vrcholy hor, které jsou jinak často nedosažitelné, cestami přes lesy a zasněžené svahy v divokých, až magických kulisách. Na konci výstupu čeká vzrušující sjezd v čerstvém sněhu, daleko od zaplněných lyžařských středisek. Dobrodružství na sněhu je tak kompletní. V Itálii je opravdu mnoho více či méně známých destinací vhodných pro skialpinismus, který se obvykle při dobrých sněhových podmínkách praktikuje hlavně zjara. V posledních letech ale horší sněhové podmínky sezónu věnovanou tomuto okouzujícímu sportu posunuly, a ta tak začíná dříve. Nyní už stačí jen naplánovat ty nejhezčí výšlapy a „tance na sněhu“, připravit si výbavu a nezapomenout, že používání lavinového vyhledávače, lopaty a sondy je povinné. My vám nabízíme pět itinerářů, od gigantu Valle d’Aosta po svahy sopky Etny, kde budete lyžovat vedle výparů síry a s výhledem na moře.

1. Mont Blanc: sjezd Vallée Blanche

Toto je mimořádně krásný a v rámci celých Alp jedinečný sjezd. Tůra se vine podél ledovce Mer de Glace, v samém srdci masivu Mont Blancu ve Valle d’Aosta, po trase, která z Punta Helbronner ve výšce 3466 m klesá do 1042 m do Chamonix, obecně uznávaného jako světové hlavní město alpinismu.

TRASA: Začíná v Entrèves, odkud se lanovkou Mont Blanc SkyWay vystoupá na Punta Helbronner (3466 m), ze kterého se pokračuje na Col Flambeaux (3407 m). Zde se nazují lyže a spustíte se sjezdem ve Vallée Blanche, nejprve podél ledovce Glacier du Géant, poté níže podél slavného ledovce Mer de Glace. Když to množství sněhu dovolí, lze sjet na lyžích až do Chamonix, kde můžete den zakončit degustací místních produktů a tradičním pivem na závěr výletu.



2. Dolomity Braies: ze zamrzlého jezera na vrchol Riciogogn

K objevování Dolomit Braies v Alta Pusteria neexistuje lepší způsob než skialpinismus, který nás dostane na míle daleko od chaosu a shonu. Náš itinerář začíná u zamrzlého jezera Braies a stáčí se po prstenci vedoucím přes Přírodní park Fanes-Sennes-Braies až k vrcholu hory Riciogogn. Vede tak v nádherném prostředí Dolomit, kde vás budou obklopotvat kotliny, skalní stěny a špičaté štíty hor.

TRASA: Tůra začíná přechodem přes zamrzlé jezero, pak se noří do lesa ve Val Foresta. Stoupá se velkou kotlinou Senne-sertal až k Forcella de Riciogogn do výšky 2331 metr. K vrcholu Col di Riciogogn se dostanete výšlapem podél jihovýchodního úbočí, který vede přes hřebenový travers na vrchol (2654 m). Následný sjezd nabízí kouzelnou přírodní podívanou až do Val dai Lerici a zpět k zamrzlému jezeru Braies.

3. Kolem Monte Rosa: ledovcová symfonie z Alagni do Zermattu

Skialpinismus se v horském masivu Monte Rosa obvykle provozuje od konce února do poloviny května, ale je těžké říct, které je to nejlepší období; vždy samozřejmě záleží na sněhových podmínkách. Mezi mnoha slavnými trasami je bezpochyby tou nejvyhledávanější Capanna Margherita, která je v zimním hávu opravdu velkolepá. Neméně skvělé jsou trasy Corno Nero (4322 m),

Piramide Vincent (4215 m), Castore (4226 m) a Punta Giordani (4046 m). Pokud chcete prozkoumat ta nejhezčí zákoutí tohoto horského masivu, pak zkuste okruh Monte Rosa, který vás ve dvou či více dnech provede z Alagni do Zermattu a pak se vrací z Cervinie přes ledovec Grenz v atmosféře ledovcové symfonie ve čtyřtisícových výškách Penninských Alp.

TRASA: Start je v Alagna ve Valsesia (Piemont), odkud se stoupá na Capanna Gnifetti, kde můžete strávit první noc a následující den brzy ráno se pustit do výstupu na Colle del Lys (4200 m), kde zažijete jeden z nejvíce vzrušujících sjezdů Alp podél ledovce Grenz až do Zermattu. Návrát do Alagni následující den vede přes horu Colle delle Cime Bianche a sjezdem přes celé Monterosaski z Champoluc až do Alagni.

Početné zdejší trasy umožňují navázat dalšími výstupy a sjezdy.

4. Pro zkušené: vysoká kóta Monte Cevedale

Oblast masivu Ortles – Cevedale v Lombardii je dobře známá a vyhledávaná na jarní skialpy. Masiv nabízí mnoho tras, všechny jsou na vysoké technické úrovni a odmění nádherným vysokohorským prostředím a fantastickými sjezdy, ze kterých si můžete vybírat.

TRASA: Základnou pro stoupaní na vrchol Cevedale je odpočívárna Rifugio Pizzini ve výšce 2706 metrů. Odtud začíná výstup na Monte Cevedale (3769 m), který trvá zhruba pět hodin. Pokud to sněhová pokrývka dovolí, je možné pokračovat dále na Monte Pasquale (3553 m) a následně sjet podél Val di Rosole po prstencově se stáčející trase.

5. Etna: mezi sněhem a ohněm, na nejvyšší sopce Evropy

Na jejích svazích, které se v zimě pokrývají bělostným sněhem, se setkávají voda, vzduch, země a oheň. Sicilská Etna je jedním z těch neuvěřitelnějších míst, kam jet na skialpy. Vystoupat se dá až ke kráterům nejvyšší činné sopky v Evropě a odtud se pak spustit na lyžích dolů.

TRASA: Z různých možností se můžete zaměřit na severní svah Etny, z Piano Provenzana k centrálnímu kráteru. Vyráží se rovnou s tulenými pásy a dojde se až ke kráteru. Pokud to počasí a podmínky dovolují, můžete zkusit dojít k výhledu na severovýchodní kráter, odkud lze pozorovat případnou sopečnou činnost a výhledy na krajinu z výšky 3300 metrů, které vám doslova vyrazí dech.

Skialpinistická stezka poblíž Zermattu



Představujeme:

speciální oddělení dárkových balíčků

Balíčky
pro přátele,
rodinu i klienty
šité vašim
představám
na míru

Velice nás těší stále rostoucí zájem o dárkové balíčky, díky kterému jsme posílili náš tým a v sídle naší společnosti vytvořili speciální oddělení zabývající se touto částí naší nabídky, abychom vám mohli nabídnout ještě lepší služby.

I nadále vám ve všech našich prodejnách rádi připravíme dárkové balíčky dle přání, jak jste byli doposud zvyklí. Zároveň však najdete atraktivní nabídku dárkových balíčků také v našem e-shopu, kde se bude průběžně rozrůstat a obměňovat podle ročního období. Těšit se můžete na speciální edice k svátku svatého Valentýna, k italskému karnevalu, Velikonocům, ke Dni matek a podobně. Stálíci budou univerzální dárkové koše vhodné k životním jubileím, ale i k mnoha dalším příležitostem, a to jak ve variantách pro ženy, tak pro muže, aby si vybral opravdu každý.

V balíčcích objevíte spolu se sýry z naší sýrárny také sezónní novinky z italských delikates a chuťová překvapení pro všechny milovníky dobrého jídla. Vše pečlivě ručně zabalíme do dárkových krabiček či košů a ozdobíme elegantními stuhami tak, aby dárek potěšil všechny smysly.

A jedna dobrá zpráva pro firmy: vybírat u nás můžete nejen z předem připravených balíčků. Naše oddělení pro vás rádo navrhne balíčky šité na míru vašim představám. Uděláme zkrátka vše, aby byli vaši zaměstnanci a obchodní partneři spokojeni.

darky@laformaggeria.cz



La Formaggeria Gran Moravia PROSTĚJOV

Prodejna La Formaggeria Gran Moravia v Prostějově je dnes nejmladší sestřičkou v síti stejnojmenných prodejen. Zákazníkům se otevřela 10. listopadu jako open shop v oblíbeném Obchodním centru Zlatá Brána přímo ve středu města, na náměstí T. G. Masaryka. Obyvatelé Prostějova i lidé z okolí, kteří se na prodejnu dlouho těšili, jsou z nabídky nadšeni.

Nový open shop oslovuje kolemjdoucí v OC Zlatá Brána na místě perfektně dostupném ze všech tří vchodů do nákupního centra. Jeho výhodou je hlavně blízký kontakt prodávajícího a zákazníka, rychlá obsluha, snadný výběr velkého množství zboží na malém prostoru a v neposlední řadě i možnost vidět přímo před sebou práci s čerstvými potravinami, jako je krájení sýrů, másla nebo balení tvarohu. Celková plocha open shopu je přes dvacet metrů čtverečních a zákazníci tu obsluhují u dvou pokladen. Prodejna je vybavena dvěma velkými chladicími pulty a prosklenými lednicemi s čerstvým zbožím.



„Zákazníci jsou z nově otevřené prodejny doslova nadšeni, zaznamenali jsme jen samé pozitivní reakce. Zhruba pětina zákazníků už zná naše produkty z prodejen La Formaggeria Gran Moravia v Olomouci a Brně, jsou moc rádi, že to k nám teď mají blízko a ještě se snadnou dostupností a parkováním v centru města. Jsou to už naši stálí zákazníci a další přibývají. Noví zákazníci kupují spíše menší množství produktů, ale o to rozmanitější. Degustují a nechají si poradit od personálu. Za pár dnů se zastaví, děkují za doporučení a dobrou radu a líčí nám, jak byli s nákupem spokojeni. Obsluhovala jsem dokonce i pána, který byl z prodejny tak nadšen, že prý má konečně důvod chodit do města,“ usmívá se vedoucí prodejny Gabriela Kalová. Základní sortiment je stejný jako v ostatních prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a postupně se rozšiřuje podle přání zákazníků. Základem je čerstvá výroba z litovelské sýrárny rozšířená o ovčí a kozí výrobky. „Zákazníci u nás najdou samozřejmě také italské speciality, víno, cukrovinky, těstoviny a další pochoutky. Velký zájem mají o čerstvé máslo, zákysy, tvaroh a sýr Gran Moravia,“ vypočítává vedoucí.



POZVÁNKA

➤ V nové prostějovské prodejně v OC Zlatá Brána se na vás těší (zleva): Jana Pešková, Tomáš Huška a vedoucí Gabriela Kalová.

Na prodejnu je pořád rušno. Celodenní pohyb zákazníků se zvyšuje hlavně v ranních a odpoledních hodinách. „Teď v období adventu očekáváme časté návštěvy třeba i celých rodin zákazníků, protože jsou na náměstí T. G. Masaryka otevřeny tradiční vánoční trhy a přímo před obchodním centrem bude umístěno kluziště. Budeme mít samozřejmě nachystané velké množství vánočních balíčků, které jsme schopni přizpůsobit přání zákazníků. Balíčky připravíme do dárkových košů, krabic, celofanu a krásných přenosných tašek, zákazníci se určitě mají na co těšit,“ říká Gabriela Kalová. V prodejně se za pultem střídá odborný tým, pečlivě vybraný z mnoha uchazečů. „Jedná se o nováčky v síti podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia, kterým jsou vlastní přirozené komunikační schopnosti, pozitivní energie, chuť učit se nové věci a stále získávat odborné znalosti. Jako vedoucí prodejny jsem se podílela na výběru týmu a myslím, že jsme se rozhodli pro skvělé kolegy, kteří si od samého začátku dobře rozumí a spolupracují,“ netají se spokojeností Gabriela Kalová, která se před otevřením prostějovské prodejny zaškolovala v prodejnách ve Zlíně a Brně. „Mám třicetileté zkušenosti s vedením zaměstnanců, které zde mohu zúčtovat. Práce mě ohromně naplňuje, jsem ráda mezi lidmi a musím říct, že nálada v týmu a pěkné společné výsledky dávají mé práci smysl. Úplně nejvíc mě nabíjejí spokojení zákazníků, kteří nás pochválí a poděkují za radu,“ říká vedoucí a přidává srdečné pozvání do prostějovské prodejny: „Celý náš tým se na všechny zákazníky moc těší!“



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? Čtete rady a tipy našich zákazníků z nově otevřené prodejny v Prostějově.

Markéta Machová
Olomouc



- Dnes jsem tady v Prostějově, ale obvykle navštěvuji tuto prodejnu v Olomouci, kde nakupuji většinou **uzeniny a tvrdé sýry**. Doma si je vyskládáme „na talířek“ a konzumujeme je jen tak.
- Z italské kuchyně si pochutnám na **tiramisu**, a pokud jej připravuji doma, tak samozřejmě z **mascarpone**. Někdy do něj přidám i sezónní ovoce, jako jsou jahody nebo borůvky. Borůvky zamíchám i do **ricotty**, osladím ji a je to super náplň do palačinek, mnohem jemnější než například náplň z tvarohu.

Adam Klučka
Olomouc



- Protože je dnes volný den, navštívili jsme s přítelkyní Prostějov a při té příležitosti zašli i do obchodního centra Zlatá Brána. Italskou kuchyni mám moc rád, a kdybych měl dát tip na dobrý oběd či večeři, tak by to bylo určitě italské **risotto s klobásou salsiccia**, kterou často nakupuji v La Formaggeria Gran Moravia. Postup je jednoduchý, na olivovém oleji a části másla opečeme nakrájenou cibulku, poté přidáme nakrájenou klobásku, osmahneme ji, přidáme rýži a tradičně uvaříme. Na závěr samozřejmě do risotta znovu dáme **máslo** a posypeme strouhaným **sýrem**.

Pavla Götzl
Prostějov



- Dnes jsem si tady v prodejně nakoupila neochucenou syrovátku, mléko a poprvé čerstvé máslo, čerstvé tak, jak má být. Čekali jsme v Prostějově dlouho na tuto možnost nakupovat opravdu čerstvé výrobky. Jsme obklopeni mnoha obrovskými supermarkety, kde je hodně věcí ze zmrazeného základu, takže jsme moc rádi, že je tu takový obchod. Já sama doma vařím, nekupuji si polotovary, ani si nenechám nosit jídlo z restaurací. V kuchyni používám kvalitní suroviny, a proto sem chodím nakupovat. Toto **čerstvé máslo** budu preferovat hlavně k namazání na chleba nebo na rohlíky, prostě pro dobrou snídani. A také chci vyzkoušet nabízené těstoviny.
- Jím **sýry** raději než maso. Mám velice ráda suché tvrdé sýry, ale i měkké sýry s plísní, a těším se, až všechno vyzkouším. Doma mám kuchačky jak italské, tak francouzské a německé, protože jsem strávila 26 let na jihu Německa u Stuttgartu, kde se vaří pestřejší i světová kuchyně.
- Klasickým pečivem v Německu, které tam umí udělat každá žena, je tak zvaný kásekuchen – **tvarožník** neboli cheesecake. Kulatá forma se vyloží lineckým těstem a z půl kila **tvarohu**, ze 4 vajec, pudinku a másla se na těsto udělá náplň a vše se upeče v troubě. S tímto moučníkem slavím velké úspěchy všude, kam ho přinesu na návštěvu.

Manželé Pernicovi
Prostějov



- Koupili jsme si dnes prosciutto, je opravdu výborné kvality. Privítali jsme, že je tu nová prodejna La Formaggeria Gran Moravia, takový obchod nám chyběl. Máme rádi italskou kuchyni, hlavně těstoviny. Chutnají nám i základní **těstoviny aglio olio** a těstoviny bolognese a doma také často připravujeme **lasagne**. Dá se říct, že naše rodina má moc ráda sýry, a jeden z nejoblíbenějších je **Gran Moravia**.



Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě sýry, uzeniny i všechny další italské speciality z La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých vaříme v tomto čísle magazínu. Nalistujte uvedenou stránku a pusťte se s chutí do přípravy receptu s vybranou ingrediencí.

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	13, 18, 19, 20, 21, 24, Kuchařka III
☐ ricotta	12, 24
☐ smetana	11, 13, Kuchařka IV
☐ Verena	13, 16
☐ Tre Corti	Kuchařka II
☐ mozzarella	13, 24
☐ caciotta	24

Italské sýry

☐ gorgonzola	12, 13, 19, 21
☐ scamorza	13, Kuchařka I
☐ provolone	11, 13, 19
☐ pecorino	12, 19
☐ fontina	13, Kuchařka IV
☐ mascarpone	13, Kuchařka III
☐ taleggio	19, Kuchařka II
☐ stracchino	19

Italské uzeniny

☐ pancetta	11, 19, 20
☐ prosciutto cotto	11, 13, 21
☐ prosciutto crudo	18, 20, 21
☐ salsiccia	Kuchařka II
☐ speck	19, 20, 21
☐ mortadella	21

Italské speciality

☐ ančovičky	12, 21
☐ olivy	Kuchařka I
☐ polenta	13, 21
☐ sušená rajčata	13, 19, 21, 24
☐ směs na polévku	18, 19

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽCE V ZÁSOBE?

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





Prožijte zimu s chutí!

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, 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, Dukelská brána 7, tel.: 770 189 823

ZLÍN, OD Prior Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638

Otello Color,
bílé šumivé víno
v metalické lahvi



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



e-shop:

www.laformaggeriaonline.com

Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



[laformaggeriagranmoravia](https://www.instagram.com/laformaggeriagranmoravia)

www.laformaggeria.com