

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo **40** jaro 2023
zdarma



Vyhrajte letní dovolenou pro celou rodinu

Soutěžte
S KAŽDÝM NÁKUPEM
OD **250 Kč**

6x
Dovolená
v Itálii

S každou vaší účtenkou od 250 Kč
soutěžíte o jednu z šesti letních dovolených!

VÍCE INFORMACÍ NA:



laformaggeria.com/soutez



Editorial



*Milé čtenářky a čtenáři,
vítejte na stránkách
už 40. čísla našeho
magazínu. Dosáhli jsme
pěkného kulatého čísla
a doufáme, že jsme vám
do této chvíle nabízeli
doporučení a informace,
které vás zaujaly. Snad
jsme prostřednictvím
našich receptů,
výrobků a tipů přispěli
k radostným a chutným
chvilím, které jste strávili
s rodinou či ve společnosti
vašich přátel.*

*Mne osobně na jaře udělaly radost benjamínci mezi
našimi výrobky, crème fraîche s 38 % tuku a nová
másla pro profesionály. První jmenovaný je novinkou
v rodině čerstvých výrobků z naší litovelské sýrárny,
na které naši technologové pracovali i na základě vaší
poptávky. Právě vaše podněty a vaše zpětná vazba jsou
pro nás velmi důležité a přímý kontakt, který můžeme
v našich prodejnách mít jako výrobci s vámi, koncovými
spotřebiteli, je vskutku cenný a motivuje nás do další
práce. Další nováček, máslo Burro Aroma Naturale, je
novinka určená profesionálům v gastronomii, vyvinutá
ve spolupráci s Brazzale Science Centre. Na začátku roku
jsme ji představili šéfkuchařům a mistrům cukrářům
v Itálii a doufáme, že ji budeme moci brzy představit také
českým profesionálům.*

*Věřím, že vám i nadále budeme přinášet novinky z naší
vlastní výroby a k tomu spoustu zajímavých informací
na stránkách našeho magazínu.*

Příjemné čtení a dobrou chuť

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 27. března 2023.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková,
Eva Hobzová, iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Pro profesionály: ze SIGEPu	6
Rozhovor s Danou Morávkovou	7-9
V hlavní roli: těstoviny, máslo a... ..	10-11
Premio Eccellenti Pittori – Brazzale	12-13
Speciál: Vaříme s Ricottou	14-15
Naši prodáváci vaří	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Gran Moravia	17
6 receptů: Mimo domov	18-19
Pět tipů do tašky	20-21
Focus: Opět hurá na výlet	22-23
Malá sýrová chronologie	24-25
Cestujeme po Itálii: Marche	26-27
Vegetariánské recepty	28
Slavíme jubilejní 40. číslo	29
Zákazníci radí zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Dana Morávková:
Itálie mě nikdy
nezklamе

7-9

Vyzkoušejte 10 receptů
s fantastickou ricottou

14-15



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

A-D

Oběd mimo domov
jako gurmánská
pochoutka

18-19





Úspěch nových výrobků na veletrhu Sigep v Rimini

Skupina Brazzale představila na konci ledna velké novinky na mezinárodním veletrhu Sigep 2023 v italském Rimini, kde se setkávají profesionální cukráři, pekaři a zmrzlináři z celého světa. Úspěšně navázala na svou loňskou účast a i letos připravila jak produktové novinky, tak bohatý program cooking show za účasti špiček oboru. Na přípravách pětidenního maratonu nejružnějších cukrářských a kuchařských show, rozhovorů se známými cukráři a pekaři, výroby zmrzliny v přímém přenosu a mnoha dalších aktivit skupina Brazzale spolupracovala s profesionální kuchařskou a cukrářskou školou Dolce & Salato. Právě s touto prestižní institucí pojí skupinu spolupráce již od léta 2021 a veletrh Sigep je příležitostí, jak představit její plody v podobě použití výrobků Brazzale pro profesionály v oblasti gastro.



A ještě ze světa veletrhů

Rok 2023 je a bude na veletrhy a další akce skutečně bohatý. Ještě v zimních měsících se skupina Brazzale kromě veletrhu Sigep zúčastnila také dalších mezinárodních akcí. První z nich byla Winter Fancy Food Show v americkém Las Vegas, následoval veletrh Sirha ve francouzském Lyonu a Gulfood v Dubaji. Na všech veletrzích a akcích Brazzale představovala zejména svou vlajkovou loď, sýr Gran Moravia, jehož prostřednictvím je již dlouho a velmi ráda jakýmsi ambasadorem regionu Morava ve světě, velký prostor byl vyhrazen také 84% máslu Burro Fratelli Brazzale.



Již brzy nás najdete v Praze na Výtoni

Přicházející teplé počasí láká Pražany stále více k řece a my jsme rádi, že jim budeme moci v bezprostřední blízkosti vltavského nábreží nabídnout naše dobroty v nové La Formaggeria Gran Moravia. Již brzy nás najdete v ulici Na Hrobci u tramvajové zastávky Výtoň. A protože to od nás bude kousek na Náplavku, chceme Vám v této nové prodejně nabídnout vše potřebné pro dokonalý piknik. Těšit se tak můžete na panini, piknikové sety, vychlazené Prosecco a samozřejmě celou řadu našich specialit. Sledujte naše sociální sítě, kde budeme včas informovat o přesném termínu otevření.

**Nová
prodejna**



Gran Moravia protagonistou obrazu Ivana Mládka

Rodina Brazzale je známá svou láskou k umění. V Čechách i v Itálii podporuje

umělecké akce, ať už se jedná o hudební Asiago festival v Itálii, benefiční koncerty v Olomouci či uměleckou cenu Eccellenti Pittori Brazzale udělovanou každoročně za nejhezčí obraz namalovaný v Itálii v předchozím roce. Stále silnější vazby rodinu vážou i k současné české malbě. Dokládá to například realizace obrazu od českého umělce Ivana Mládka na motivy Jožina z Bažin a sýru Gran Moravia. Známe práškovací letadlo z písničky zde nepomáhá zahnat Jožina z bažin, ale rozdává strouhaný sýr Gran Moravia, který obyvatelé jednoho paneláku, mezi nimi i karikatury členů rodiny Brazzale, chytají do talířů se špagetami. Jak Roberto Brazzale v nadsázce uvedl při slavnostním předání obrazu: „Poté, co hrdina prodal Jožina do zoo, získal půl JZD i předsedovu dceru za ženu. Dodnes společně v bývalém družstvu na Hané chovají krávy a dodávají mléko pro výrobu sýru Gran Moravia.“ Zajímá vás, jak se Ivanu Mládkovi podařilo toto téma ztvárnit? Přijďte se podívat do prodejny La Formaggeria Gran Moravia na Václavském náměstí v Praze, kde je obraz vystaven.



Brazzale Moravia se představila Meziparlamentní skupině

Druhou březnovou středu se v sídle Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR uskutečnilo setkání Meziparlamentní skupiny přátel Itálie a České republiky a zástupců Italsko-české obchodní a průmyslové komory. Bylo nám ctí, že na schůzce, kterou zahájili předseda Meziparlamentní skupiny pan poslanec Vojtěch Munzar, italský velvyslanec v Praze J. E. Mauro Marsili a prezident italsko-české komory pan Danilo Manghi, mohl zástupce naší společnosti pan Alberto Brazzale představit poslancům podnikatelské aktivity skupiny Brazzale a konkrétní plody společné práce českých a italských kolegů..

Speciální kolekce dárkových balíčků

Naše nové oddělení pro vás připravilo speciální kolekci dárkových balíčků, které jsou určeny zákazníkům i firmám a lze je objednat hned několika způsoby: přímo v prodejnách, na e-shopu či v případě firem e-mailem na adrese dary@laformaggeria.cz. Aktuální kolekci si můžete prohlédnout na našem webu na www.laformaggeria.com/darkove-balicky.





Pro profesionály: V hlavní roli na SIGEPu

Spojením prvotřídních vlastností mléka, které se promítají do vysoké kvality másla Brazzale, a výzkumné činnosti Brazzale Science Centra vznikly výrobky oceňované profesionálními cukráři a pekaři napříč specializacemi. Během pětidenního maratonu na veletrhu Sigep se tyto výrobky staly protagonisty sladkých i slaných kreací, kdy se měnily v nadýchané pizzy, voňavé panettone a pandoro, lahodné velikonoční colomby v klasických i inovovaných verzích, v celou řadu sušenek a dezertů. Představme si je blíže.

■ Máslo BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE

- prvotřídní máslo s 84 % tuku
- vyrobené z mléka z pečlivě vybraných farem, z něhož je smetana odstředěna do 24 hodin od nadojení
- charakteristické aroma
- nepřekonatelné pro kynutá a křehká těsta, pro rovnoměrné lístkování plundrového těsta
- balení pro profesionální použití: 2 kg plát, 5 kg blok



■ Máslo BURRO AROMA NATURALE BRAZZALE

- výrobek vyvinutý tak, aby usnadnil práci mistrů cukrářů
- přírodní aroma je vmícháno do másla Brazzale, které se tak stává jeho nosičem a zajišťuje rovnoměrné rozložení aroma v těstě a jeho stabilitu během pečení
- pouze přírodní aroma získaná pokrokovými technologiemi Brazzale Science Centra
- k dispozici v 7 variantách: citrusy, vanilka, káva, kakao, kokos, tropical, mandle



■ Zmrzlina GELATO FRATELLI BRAZZALE

- nový pohled na zmrzlinu
- připravuje se z másla Burro Superiore Fratelli Brazzale
- věda pomohla technologii vytvořit unikátní projekt
- k dispozici v pěti variantách: Bitter (hořký po vermuthu), vanilková Nilla, ciokocoffee, ciokomilk, fiordilatte



Snadná příprava

40G MÁSLA BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE + 1 SÁČEK SMĚSI NA ZMRZLINU + 700 ML POLOTUČNĚHO MLÉKA = 1 KG ZMRZLINY GELATO FRATELLI BRAZZALE



Foto: Klára Bartheldi

Dana Morávková: Itálie mě nikdy nezlame

Které roční období máte nejraději?

Myslím, že na každém ročním období se dá najít něco krásného. Ale určitě mám raději jaro a léto než podzim a zimu.

Tu letošní zimu jste si užila?

Byli jsme tři dny lyžovat v rakouském Kitzbühelu a moc jsme si to užili, i když podmínky na lyžování nebyly moc dobré. My si to s Petrem užijeme všude, jen bohužel, nemáme teď na to vůbec čas. Já mám skoro každý den představení anebo natáčení a manžel zase koncerty.

V dětství a dospívání jste závodně bruslila, co vám to dalo pro život?

Do života je to dobré v tom, že stokrát spadnete a vždycky se musíte zvednout. Jakýkoliv sport je, myslím, dobrý pro život.

Letos v prosinci se po několika letech vracíte do českých a moravských měst muzikál na leď Popelka, kde také účinkujete. Máte na něj nějaké speciální vzpomínky?

Mám ten muzikál moc ráda, i když to pro mě byly trochu nervy. Je to asi jediné představení, před kterým jsem měla noční

můry ze strachu, abych nespadla. Ale když se to nestalo a hala, kde sedí tři, pět nebo i více tisíc diváků, začala tleskat, byl to úžasný pocit.

Které sporty vás baví?

Moc rádi lyžujeme, plaveme, chodíme a já tedy i ráda tancuji. A abych nezapomněla, manželova největší láska, které já se vždycky a ráda podvolím, je kolo.

Zažila jste nějaký nezapomenutelný cyklovýlet?

Naprosto super bylo, když manžel vymyslel, že pojedeme na kolech do Drážďan. Měla jsem pocit, že jsem překonala sama sebe. Pro někoho třeba nic, ale pro mě to bylo náročné a byla jsem na sebe opravdu pyšná.

Kolik kilometrů za den jste zvládla?

Petr říká, že jsem ujela i přes sto kilometrů. Ale prosím vás, ne denně! Já se na to vždycky dlouho psychicky připravuji a pak se z toho psychicky dlouho léčím. ☺ V průměru ujezu denně tak 40 kilometrů.

Cestujete ráda a máte už nějaké plány na následující měsíce?

Milujeme cestování! Ale jediné, co zatím máme v plánu, jsou právě kola v Rakousku, která jsou zařízena už z loňska. Vždycky, když tam dovolenou končíme, rovnou domlouváme pobyt na další rok.

Občas vzpomínáte na návštěvu New Yorku s tím, že by bylo hezké se tam vrátit...

Jistě bych se tam chtěla vrátit, jenomže na to vám nestačí týden, chtělo by to aspoň dva volné týdny, které teď kvůli pracovním důvodům nemáme. A je tolik dalších krásných míst, kde jsme ještě nebyli, ale týden na ně nestačí...

Jsou vaše cesty pokaždé spojené s kulturou?

To ano, a nejen v New Yorku. Třeba i v Budapešti, Amsterdamu anebo kdekoli jinde, vždycky jdeme na balet, operu, muzikál nebo i na činohru. A samozřejmě také v Londýně, když jedeme za synem, který studuje v Anglii.





Jak často jej navštěvujete?

Tak jednou za půl roku. Studoval v Canterbury, kde je to nádherné. To městečko jsem si zamilovala a chtěla bych se tam určitě znovu podívat. Teď Pěta studuje magisterský program na univerzitě ve Warwicku a měl by domů přijet na Velikonoce. Zdrží se tu, aby s námi oslavil své 25. narozeniny.

Měla jste možnost poznat blíže také Itálii?

Itálie mě nikdy nezklame! Mám ji ohromně ráda, jezdila jsem tam už jako holčička díky krasobruslení a tancům na ledě a později díky moderní gymnastice. Také s manželem jsme tam byli několikrát. Zbožňuji Benátky. Když jsem měla padesátiny, byli jsme právě v Rakousku na kolech a já jsem tam od kluků dostala jako dárek výlet vlakem do Benátek. Bylo to sice jen na den, ale na-prosto skvělé. V době pocovidové tam bylo málo lidí a na náměstí Svatého Marka jsme byli skoro sami, kluci mi prostě splnili sen. Pokud přemýšlíte, kam jet na dovolenou,

a nemáte tolik času, abyste někam letěli na tři týdny, Itálie vás rozhodně nezklame. Jednou bych ji chtěla ještě celou projet autem.

Chutnaly vám tamní speciality?

Zrovna italská kuchyně je famózní vším, co nabízí. V ní se člověk také nezklame. Musím sice přiznat, že nejím ryby a mořské plody, ale jinak mi chutnalo všechno.

Které dobroty se vám vybaví ve spojitosti s českou kuchyní?

Jéje těch je! Myslím si, že česká kuchyně je opravdu moc dobrá. Ovšem kdykoliv jedu s divadlem na zájezd a sedíme v nějaké restauraci, s chutí si přečtu nabídku, a pak si pokaždé dám smažák. Se mnou je to těžké, já prostě miluji smažený sýr, mám ho spojený s dětstvím. Maminka jej doma moc nedělala, ale když nás jako děti vzali do restaurace, mohli jsme si vždycky dát smažák.

Vaříte ráda?

Vařím minimálně, to se přiznávám, ale v období covidu jsem vařila i já. Nic jiného nezbyvalo. ☺

Máte své tradiční recepty, anebo občas i experimentujete?

Během té covidové doby jsem se občas také koukala „pod ruce“ šikovným holkám a klukům, kteří vařili v různých soutěžích, a nechala jsem se inspirovat do té míry, co jsem zvládla.

Uvaří vám někdy manžel?

Čaj, ale zase je to z lásky. ☺ Vlastně nedávno mi udělal i vajíčka do postele. U nás je to prostě tak, že ráno obvykle oba běžíme do práce a sejdem se doma až večer, po Petrově koncertu a mém představení. Někdy je to v deset večer, když hrajeme v Praze, anebo taky ve dvě ráno, když hrajeme někde na Moravě.

Máte ráda sýry a mléčné výrobky?

Miluji sýry! To je pro mě nejlepší dezert, dát si sýry a oříšky... to miluji.

Znáte i dlouhozrající sýr Gran Moravia z Litovle?

Už jsme ho také měli, byl výborný.

Myslíte, že se česká gastronomie za posledních třicet let hodně posunula?

Myslím, že se hodně zlepšila, a že za to mohou mimo jiné i soutěže, jako třeba MasterChef Česko, a že za to může i pan Pohlreich a další skvělí kuchaři a šéfkuchaři, propagátoři kvalitní kuchyně.

Když si povídáme o dobrém jídle, nabízí se otázka, jak se vám daří udržovat si perfektní linii. Musíte se v jídle i trochu omezovat?

Hlavně jsem hodně v poklusu, já se nezastavím. Musím se ale samozřejmě taky hlídat, třeba knedlíky jsem neměla, ani nepamatuji.

Vždycky jste elegantní a krásně upravená. Nakupujete podle módních trendů?

Hodně věcí, které mám v šatníku, jsou nadčasové kousky. V prosinci byly in flitry a já jen zašátrala ve skříní a vytáhla asi čtyři flitrované blůzy nebo saka, která jsem dlouho nenosila. Zkrátka, v módě se to stále tak nějak vrací, a pokud si člověk oblečení nezničí a je mu velikost, může některé kousky znovu nosit i po letech. Úplně popravdě vám to řeknu asi takhle: já bych kupovala pořád, ale už to není kam dát. ☺

Tušíte, kolik párů bot a kabelek máte ve svém šatníku?

Ne, netuším a nechci tušit, nechci se rozvést!

Kabelky i navrhuje, jak dlouho trvá vaše spolupráce s českým výrobcem kabelek a kde berete inspiraci?

Spolupracujeme už asi osm let a inspiruji se všude, hodně právě při cestování, kdy se dívám, co se nosí venku. Navrhování kabelek je můj koníček, taková láska.

Nedávno jste se po více než dvaceti letech vrátila k moderování Snídaně. Tentokrát víkendové. Jak si to užíváte?

Strašně mě ty víkendy baví! Jsou to vždycky čtyři hodiny, je to docela dlouhé a náročné, ale já bych Snídani moderovala klidně celý den. Ohromně si to s Honzou užíváme, máme vždycky skvělé hosty, prostě každý víkend máme takové malé Vánoce. ☺ Otázky si připravujeme sami, protože také spoustu hostů známe. Nedávno tam byla třeba Janička Švandová, kterou znám z divadla 24 let, takže kdo jiný by ji měl zpovídat. Měla jsem tam taky Pepu Cardu nebo Luciku Bílou, kterou znám zase díky manželovi. To se pak otázky připravují moc hezky.

V čem je podle vás největší rozdíl mezi tenkrát a teď?

Tak v mém věku, to je velký rozdíl. ☺ A ohromně dopředu šla technika. Tenkrát, když na nás pan režisér mluvil, musel to říkat nahlas na celé studio, teď už to díky technice řekne takzvané do ucha jen nám. Při tehdejší klasické Snídani jsme taky na hosty neměli tolik času. Teď máme na rozhovory času víc, a to je velmi příjemné.

Honza Čenský je váš dlouhodobý pracovní partner, kdybyste ho měla jako kolegu moderátora popsat třemi přívlastky, jaký je?

Vtipný. Gentleman. A do třetice? Nepředvídatelný, nikdy totiž nevím, čím mě překvapí a zaskočí.

Zažíváte před vysíláním trému?

Trému mám, ale jen malou. Taková zdravá tréma to je, takové rozechvění. Mě ale natáčení tak moc baví a máme takové krásné ohlasy na Víkendovou Snídani od spousty diváků, že mé nadšení tu trému prostě přebije.

Je to jiná tréma, než zažíváte v divadle?

To je. Před každou divadelní premiérou je velká tréma. Člověk má vždycky pocit, že by ještě týden anebo raději deset dní měl zkoušet, ale to datum už je tady a nejde to zvrátit.

Máte tip, jak s trémou pracovat?

Nemám. Jediné možné je mít nazkoušeno. Ale naštěstí to obvykle není tréma, která vás úplně paralyzuje. Závidím manželovi, který trému nemá vůbec. Může hrát v plné O2 areně anebo třeba v Jordánsku hrál pro krále, ale trému prostě nemá.

S Honzou Čenským jste nastudovala hru Mlčeti zlato, kterou uvádíte v divadle Lucie Bílé a dalších divadlech po republice. V čem vás mohou diváci vidět v divadle Bez zábradlí?

Zkoušíme teď novou hru Bavič s režisérem Tomášem Mašinem. Premiéra bude 5. dubna.

Kdy a na čem jste byla v divadle naposledy vy?

Na muzikálu Zpívání v dešti. My chodíme moc rádi do divadel, do kina, na výstavy

Dana Morávková

(*1971)

Oblíbená česká herečka, moderátorka, choreografka a bývalá krasobruslařka. Vystudovala na Divadelní fakultě AMU v Praze obor herectví a na Hudební fakultě AMU obor choreografie. Jako divadelní herečka působila nejprve v Ústí nad Labem, později v pražském Divadle Na Zábradlí a od roku 2001 působí v Divadle Bez zábradlí. Může se chlubit dlouhým výčtem vynikajících choreografií. Podílela se na nastudování opery Rusalka, divadelních her Popelka, Čert a Káča, Labutí jezero nebo choreografiích k filmům Z Pekla štěstí a Andělská tvář, ve kterých si zahrála vždy i jednu z hlavních rolí. Do diváckého podvědomí se dostala v roce 1994, kdy začala moderovat Snídani s Novou a později pořad Prima jízda. V současnosti se moderování věnuje ve Víkendové Snídani. Zahrála si v desítkách českých pohádek a filmů, nezapomenutelná je její role závistivé princezny Dory v Troškově filmu Z pekla štěstí. Ztvárnila také výrazné role v oblíbených seriálech Rodinná pouta, Velmi křehké vztahy a Ordinance. Manželem Dany Morávkové je známý klavírista a úspěšný hudební skladatel Petr Malásek, s nímž má téměř pětadvacetiletého syna Petra.

anebo i koncerty. Tedy, když přece jen máme trochu času.

Co dalšího vás pracovně zaměstnává?

Pravidelné natáčení seriálu Ordinance. A ještě bych měla zkoušet další věc s Honzou Čenským, práce je pořád dost.

Máte čas zajít na koncert svého muže?

To víte, že ano. Vždycky, když mám volno a Petr má premiérový koncert, jdu se podívat. Stejně tak Petr bývá na mé premiéře. Ne vždy je to možné, ale pokud ano, vždycky jdeme.

Jaký je váš nejlepší relax, když se potřebujete odreagovat od práce a povinností?

Když máme s manželem oba volno, sedneme do auta a jedeme. Třeba do Drážďan, Berlína nebo Mnichova, když je možnost i přespat. Na chvíli odjet, jen tak chodit městem a koukat. To mi přijde nejdělejší, užívat si cestování...

Děkujeme za rozhovor.

Dana Morávková s Janem Čenským v úspěšné hře Mlčeti zlato. Foto Agentura Harlekýn





V hlavní roli těstoviny, máslo a...

Dvě suroviny, které v italské kuchyni nesmí chybět a se kterými připravíte nespočet vynikajících pokrmů. Stačí přidat ještě nějaký prvek navíc, úplně stejně jako na malířově paletě, třeba sýr nebo koření, a vytvoříte pokaždé jiný recept. Díky máslu a škrobu obsaženému v těstovinách bude ale vždy krásně krémový.



Neuvadající klasika: těstoviny s máslem a Gran Moravia

Šest tajemství pro recept jako od šéfkuchaře Uchvacující, sametově hebké, zklidňující, odměňující v každém soustu – těstoviny s máslem a sýrem jsou klasickým jednoduchým pokrmem, zároveň jsou ale také tzv. comfort food, který spojuje Itálii (a nejen ji) napříč poloostrovem od ztracených horských údolí až po proslulé ostrovy. I když je recept prostý, dobrý výsledek už tak samozřejmý není. Proto vám nabízíme šest tajemství tak, abyste připravili vskutku nezapomenutelný pokrm.

1. Suroviny

Tak jako u všech receptů s malým počtem surovin musí být suroviny skutečně výjimečné. V našem případě je potřeba vybrat tři věci: těstoviny, máslo a sýr. Další ingrediencí se zásadním významem je voda z vaření těstovin, ale v tomto případě stačí ponechat si jí část stranou dříve, než začnete těstoviny slévat. Jako sýr zvolte ideálně Gran Moravia riserva pro zdůraznění chuti. Je třeba ho nastrohat na poslední chvíli, aby se z talíře nevytratily chutě a vůně. Co se másla týká, můžete sáhnout po másle Burro Superiore Fratelli Brazzale v neochucené verzi nebo v té s bylinkami. Vždy ho nakrájejte na malé kousky. Nejlepší těstoviny jsou ty dlouhé, protože spolu se škrobem a tuky umožňují získat dokonalou krémovost.

2. Dávkování

Nezdá se to, ale v tomto receptu je dávkování pro krémový a chutný výsledek zásadní. Pro dvě osoby počítejte 200 g dlouhých těstovin, 80 g másla a 80 g nastrohaného sýru Gran Moravia + trocha přímo na talíř. A nakonec několik lžic vody z vaření těstovin.

3. Dokonalý hrnec

Oproti klasickému vaření si můžete vypomoci použitím menšího hrnce s menším množstvím dobře osolené vody, abyste získali víc škrobu, a tak i plnější krémovitost.



aby se sýr nerozehřál a nevytvořil místo jemného krému hrudky. Poté co těstoviny promícháte s máslem a vodou z vaření, přidejte sýr Gran Moravia a pak ještě vodu z vaření a znovu svižně promíchejte. Nakonec podávejte posypané poslední várkou sýra přímo na talíři.

6. Expres servis

Tyto těstoviny se konzumují ihned po přípravě, jinak budou později lepivé. Pro dokonalý výsledek je podávejte v předehřátých talířích.

Těstoviny, máslo a...

... Ančovičky

Špagety s máslem a ančovičkami jsou výborným prvním chodem, v němž se snoubí jemnost másla a výrazná chuť ančoviček. Zde je recept pro 4 osoby:

360 g špaget , 60 g másla , 10 ančoviček v oleji , sůl , pepř, nasekaná petrželka, extra panenský olivový olej 

Na pánvi dejte máslo spolu s olejem a hrstí nasekané petrželky a nechte na nízkém žáru provonět. Přidejte ančovičky a nechte ještě pár minut na plotně. Mezitím dejte vařit těstoviny do dostatečného množství osolené vody a až budou al dente, odeberte několik lžic vody z vaření, těstoviny slijte a přidejte na pánev k ančovičkám společně s vodou z vaření těstovin. Míchejte, až vznikne krémová omáčka. Přidejte mletý pepř a podávejte horké. Pro ještě chutnější verzi přidejte několik nasekaných vlašských ořechů.

... Chlebová střídká

Mix měkkého a křupavého s „muddica atturrata“, tedy opraženou chlebovou střídkou, je typický pro sicilskou kuchyni.

200 g špaget , 80 g másla , 30 g sýra Gran Moravia , 3 lžice strouhanky

Začněte přípravou „muddica atturrata“: strouhanku opražte na nízkém žáru na pánvi až dozlatova, přidejte špetku soli. Špagety uvařte al dente, ponechte si půl sklenky vody z vaření. Ke slitým špagetám přidejte máslo a zamíchejte. Postupně vmíchejte nastrohaný sýr Gran Moravia, nakonec přidejte opraženou strouhanku a podávejte.

4. Ve správném pořadí

Nedávejte suroviny náhodně. Poté, co těstoviny al dente slijete, ihned je dejte do mísy s kousky másla, pak přidejte lžici vody z vaření těstovin, aby se vše dobře promíchalo. Až nakonec dejte sýr Gran Moravia. Ujistěte se, že tato fáze neprobíhá na rozpálené plotně. Znovu promíchejte a pak dejte na talíř, na kterém posypte ještě dalším sýrem. Sýr Gran Moravia nedávejte nikdy dříve než máslo.

5. Promíchat přesně tak, jak se má

Jako u všech receptů na těstoviny, které obsahují sýr, je potřeba vmíchat ho mimo dosah plotny,

... Lanýžová burrata

Do mísy dejte 125 g lanýžové burraty s trochou oleje a rozmixujte do hladkého krému. Připravte klasický recept, ale místo sýru Gran Moravia do těstovin vmíchejte krém z burraty, zjemněte vodou z vaření těstovin.

... Lanýž

Připravte klasický recept na těstoviny s Gran Moravia a na závěr místo poslední várky sýru Gran Moravia přidejte na každý talíř několik hoblin lanýžového carpaccia.

... Bylinky a pecorino

Připravte si nasekanou směs čerstvých a sušených bylinek dle vašich preferencí

a přidejte je k máslu během promíchávání s těstovinami. Následně místo sýru Gran Moravia použijte strouhané pecorino.

... Šalvěj

Skvělá pro ochucení plněných těstovin: rozpustíte na nízkém žáru máslo spolu s pár lístky šalvěje. Uvařené těstoviny dejte k máslu na pánev a míchejte tak dlouho, až se vše pěkně propojí. Podávejte posypané nastrohaným sýrem.

... Skořice a muškátový oříšek

Během vmíchávání k máslu přidejte lžičku skořice a špetku nastrohaného muškátového oříšku, na závěr posypte nastrohaným pecorinem.

Skutečná historie těstovin Fettuccine Alfredo

Ve světě, zejména v USA, jsou velmi slavné „fettuccine Alfredo“, varianta těstovin s máslem a sýrem, která si získala i hollywoodské hvězdy. A právě jim vděčí za svou slávu. V Itálii je ale tento pokrm málo znám a je považován téměř za jakýsi výmysl turistů. Ve skutečnosti tomu ale tak není. Fettuccine Alfredo totiž vznikly v Římě v roce 1908 z rukou Alfreda Di Lelio v restauraci jeho maminky Angeliny. Potomci popisují jejich vznik takto: „Všechno začalo, když jeho manželka Ines porodila první dítě. Po porodu byla velmi vyčerpaná a její manžel v obavách o její zdraví udělal vše, aby jí dodal síly pomocí zdravých a výživných jídel. Tak vznikl nápad na recept, který se pak proslavil po celém světě. Vlastními rukama Alfredo připravil fettuccine ochucené čerstvým máslem a parmigianem. Manželka je snědla s chutí a navíc mu poradila, aby je přidal na jídelní lístek jejich malé restaurace.“ Tak se i stalo a začal tím dlouhý a slavný příběh. Štěstí jim přineslo setkání se dvěma hvězdami hollywoodského němému filmu, Douglasem Fairbanksem a Mary Pickfordovou, kteří si na této specialitě v Alfredově restauraci pochutnali natolik, že si vzpomínku na ni přivezli do Hollywoodu a zajistili tak úspěch receptu ve Spojených státech.

Recept pro 4 osoby

420 g vaječných fettuccine , cca 200 g másla , 200 g sýra Gran Moravia 

Uvařte fettuccine ve vroucí, lehce osolené vodě, slijte je, když jsou al dente, a vložte do vyhřáté porcelánové misky. Ihned posypte kousky másla a nastrohaným sýrem, dobře promíchejte a ještě horké podávejte.

9. ročník umělecké ceny ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE



Vítěz Enrico Minguzzi, Monumento fiore. 100 × 80 × 4 cm, 2022

Nejkrásnějším italským obrazem roku 2022 je dílo Enrica Minguzziho „Monumento fiore“, které bylo počátkem ledna vyhlášeno vítězem již 9. ročníku umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori – Brazzale.

Dílo malíře z regionu Emilia Romagna porota vybrala ze dvanácti obrazů – finalistů. Do této dvanáctky byly zařazeny ty nejreprezentativnější obrazy, které vznikly v Itálii v předchozích dvanácti měsících a byly zveřejněny na webu Eccellenti Pittori. Obraz „Monumento fiore“ zobrazuje květinu, která neexistuje, respektive která existuje jen ve fantazii umělce. Na první pohled by

mohl připomínat zátiší s přírodou, tudíž něco klasického, ale pokud se u obrazu pozastavíme, postřehneme více strojeného než přirozeného: jakýsi zcela nový rostlinný druh, který vyklíčil na plátně ze semínka vzácné osobnosti malíře – demiurga.

„Je to poprvé, co cenu Premio Eccellenti Pittori – Brazzale získal figurativní, ale nerealistický obraz. Giuseppe Verdi

Umělecká cena

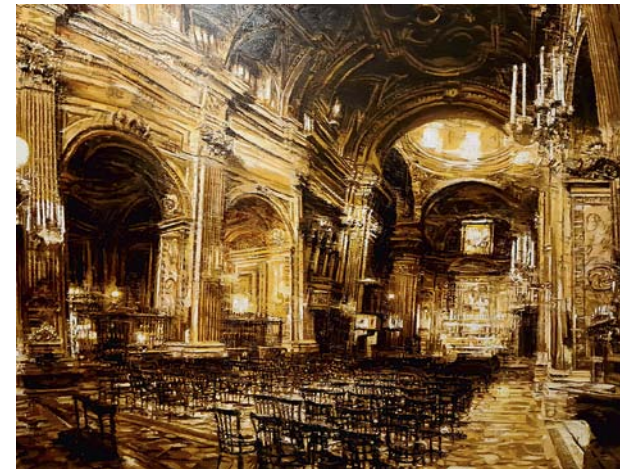
Mezi významnými italskými uměleckými cenami je **PREMIO ECCELLENTI PITTORI – BRAZZALE** jedinou, která se věnuje výhradně malířství. Je zároveň jedinou, jejíž porota není složena z odborníků z oboru, ale z milovníků krásy. Svoboda kvalifikované, ale zároveň nezainteresované poroty, stejně jako absence jakýchkoliv diskriminačních parametrů týkajících se věku, stylu či curricula, nebo fakt, že k účasti není třeba žádné zápisné, to vše umožňuje nabídnout co nejúplnější přehled té nejlepší současné italské malby. Umělecká cena byla založena Camillem Langone, kurátorem webu a projektu Eccellenti Pittori, za podpory sýrařské skupiny Brazzale, a spolu s projektem webových stránek www.eccellentipittori.it představuje skutečný „živý deník“ současného italského malířství.

Autor vítězného díla

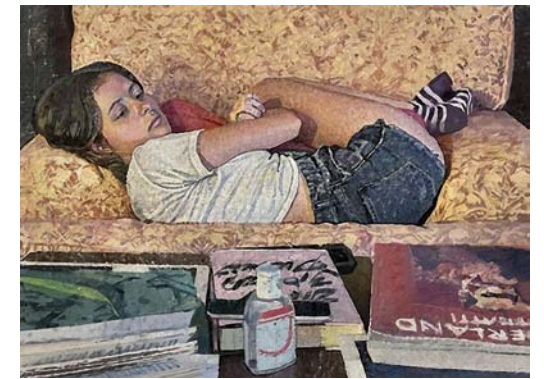
ENRICO MINGUZZI (*1981), rodák z Cotignola u Ravenny, vystudoval Akademii múzických umění v Bologni a poté se přesunul do Milána, kde měl v roce 2008 svoji první samostatnou výstavu. Od té doby vystavoval na řadě jak samostatných, tak společných výstav. Od roku 2014 žije v Bagnacavallo, kde vedle své umělecké tvorby vede projekty propojující hudební bádání, vizuální umění a teritoriální výzkum. V roce 2022 získal třetí místo v umělecké ceně Nadaca VAF a jeho díla se tak stala součástí sbírky VAF Stiftung.

IX

PREMIO
ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE



Tommaso Ottieri, Ges C. 80 × 120 cm, 2022



Bernardo Siciliano, Crazy he calls me. 100 × 72 cm, 2022

Vítězové ceny

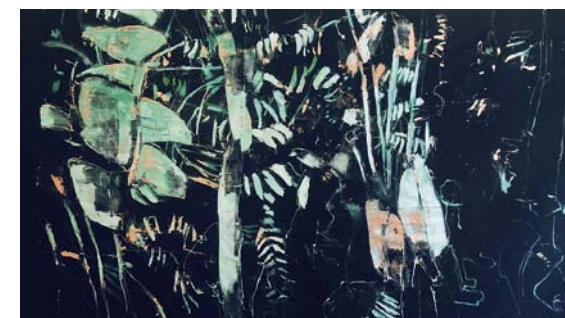
- 2014: „Quum Memoranda“, autor Giovanni Gasparro (*1983)
- 2015: „Venezia Stabat Mater“, autor Tommaso Ottieri (*1971)
- 2016: „Noi, Vittorio Sgarbi“, autor Rocco Normanno (*1974)
- 2017: „Il Corpo squisito“, autor Nicola Samori (*1977)
- 2018: „Judith“, autor Nicola Verlato (*1965)
- 2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)
- 2020: „Colosseo“, autor Mauro Reggio (*1971)
- 2021: „Bevadoro“, autor Matteo Massagrande (*1959)
- 2022: „Monumento fiore“, autor Enrico Minguzzi (*1981)



Francesco De Grandi, Divinit bianche. 90 × 130 cm, 2022



Giorgio Ortona, Notre Dame de Ladispoli. 36 × 82 cm, 2022



Giovanni Frangi, Heliconia Paradise. 220 × 400 cm, 2022



Alessandro Fogo, Dead swan. 120 × 100 cm, 2022

Varíme s ricottou



Vyzkoušejte deset receptů na sladká i slaná jídla s tímto všestranným mléčným výrobkem. Některé jsou velmi jednoduché, jiné zase ideální pro speciální příležitosti.

Je bílá a krémová, lehká, bohatá na bílkoviny s vysokou biologickou hodnotou, na vápník a minerální soli, a v kuchyni má mnohostranné využití. Navíc je lehké stravitelná a díky své speciální konzistenci se snadno zpracovává a hodí se pro jakýkoli typ přípravy. Taková je ricotta, jeden z nejčerstvějších a nejstarobylějších mléčných výrobků. Tento plod sýrařské historie je díky své textuře a jemné chuti přítomen v mnoha receptech tradiční italské kuchyně. Používá se v dezertech, ale také v nekonečném množství slaných receptů, od předkrmů až po náplně.

1. Těstoviny se špenátem, pancettou a ricottou

Umyjte a očistěte 300 g špenátu. Do nepřilnavé pánve nalijte olej a dozlatova opečte nadrobno nakrájenou půlku cibule. Přidejte 100 g uzené pancetty nakrájené na kostičky a osmahněte. Přidejte špenát, přikryjte pokličkou a duste na mírném ohni přibližně 10 minut, dokud špenát nezměkne. Ochuťte solí a pepřem a promíchejte. V hrnci s větším množstvím osolené vody uvařte těstoviny „al dente“. Scedte a přidejte do pánve s omáčkou. Vmíchejte 150 gramů ricotty, přidejte trochu vody z vaření těstovin a několik minut restujte. Před podáváním posypte sýrem Gran Moravia.

2. Ricottové gnocchi alla sorrentina

Do větší misky dejte 500 gramů ricotty a zpracujte ji vařečkou, abyste odstranili případné hrudky. Poté přidejte 2 vejce, 150 g prosáté mouky, 150 gramů nastrouhaného sýru Gran Moravia, špetku soli a vše dobře promíchejte. Poté těsto přendejte na pomoučený vál a přibližně 5 minut ho hnětte rukama. Vytvarujte válečky a nakrájejte na kousky velké asi jako vlašský ořech. Tvořte kuličky a vařte ve větším množství osolené vody 5 minut, dokud nevyplavou na povrch. Dochutte rajčatovou omáčkou s bazalkou a podávejte bohatě posypané nastrouhaným sýrem.

3. Špenátové muffiny

Na pánvi poduste 150 g špenátu, nechte ho vychladnout v misce a nožem rozsekejte. Přidejte 250 gramů ricotty, 50 gramů strouhaného pecorina, špetku muškátového oříšku a dvě vejce, ochuťte solí a pepřem. Vymažte máslem formičky na muffiny a naplňte těstem. Pečte v rozehřáté troubě na 175 °C přibližně 15 minut. Po upečení nechte trochu vychladnout a vyklepněte z formiček. Podávejte teplé, ale ne příliš.

4. Pesto z ořechů a ricotty

Do mixéru vložte 40 gramů ořechů a 4 lžíce extra panenského olivového oleje. Mixujte, dokud nezískáte homogenní směs. Přidejte 8 lžic mléka, 160 g ricotty, 6 lžic strouhaného sýru Gran Moravia a vymíchejte do krémové směsi, v případě potřeby přidejte další lžici mléka. Je to vynikající omáčka k ochucení plněných těstovin nebo ligurských těstovin Trofie.

5. Tagliatelle s ricottou a pikantním salámem

Na oleji rychle osmahněte 200 g pikantního nahrubo nasekaného salámu, aby byl křupavý. 300 g rozmíchané ricotty vložte do vyšší ohnivzdorné misky. Ve větším množství osolené vody uvařte 500 g vaječných tagliatelle a jakmile jsou „al dente“, scedte a dejte do pánve se salámem, aby se ochutily. Přendejte do misky s ricottou, dobře promíchejte a posypte strouhaným pecorinem.

6. Ricottový dezert s piškoty

Půl balení piškotů savoardi namočte do kávy. 300 g ricotty smíchejte s 200 g cukru, 100 g čerstvé smetany a 200 g nastrouhané hořké čokolády. Do průhledné misky skládejte střídavě vrstvu piškotů a ricottového krému. Poslední vrstvu krému posypte kakaem.

7. Zapečená ricotta s rajčátky a olivami

Do zapékačské misky nalijte extra panenský olivový olej, doprostřed dejte 200 g ricotty vcelku a na povrchu udělejte křížek. Ricottu osolte a posypejte směsí čerstvých nasekaných bylinek. Nyní přidejte 50 g černých oliv, 15 g kaparů a 150 g rajčátek nakládaných v oleji. Troubu rozehřejte na 180 °C a ricottu přibližně 20 minut zapékejte. Pokrm podávejte teplý.

8. Ricottový dort s hrozkami

100 g hroznů macerujte ve skleničce rumu (nebo chcete-li v horké vodě). Dortovou formu vyloženou pečicím papírem vystelte plátem křehkého těsta a propíchejte ho vidličkou. V misce zpracujte 500 gramů ricotty se 4 žloutky (přidávejte postupně jeden žloutek po druhém), 200 g cukru, lžici mouky, nastrouhanou kůrou z jednoho citronu a okapanými hrozkami. 4 bílky vyšlehejte do sněhu a jemně vmíchejte směrem odspodu nahoru do ricotty. Směsí potřete připravené těsto a pečte v horké troubě na 180 °C cca 35 minut.

9. Ricottová zmrzlinová pěna

4 vaječné žloutky zpracujte s 200 g cukru a přidejte kůru z jednoho citronu a jednoho pomeranče. Šlehejte metličkami ve vodní lázni, až bude směs pěkně nadýchaná. Nechejte vychladnout, poté přidejte 250 gramů ricotty předem zpracované vidličkou a jemně promíchejte. Vmíchejte opatrně pohyby odspodu nahoru 300 g šlehačky vyšlehané bez cukru a přidejte půl lžičky skořice. Směs dejte do formiček a dejte na několik hodin do mrazáku. Podávejte s kdoulovým džemem.



10. Ricottové kuličky s houbami

Do misky dejte 250 g ricotty a zpracujte ji s 5 lžícemi nastrouhaného sýru Gran Moravia a jedním vejcem. Přidejte špetku muškátového oříšku, špetku soli a potom přidejte dle potřeby strouhanku (cca 5–6 lžic), postupně jednu lžici po druhé, a míchejte, až bude směs pevná, ale měkká. Nepřekračujte množství strouhanky, aby kuličky nebyly po uvaření příliš tvrdé. Vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 10 minut. Kuličky si pak následně na pánvi uchovají tvar a nerozpadnou se. V pánvi nechte rozehřát dvě lžíce oleje se stroužkem česneku. Česnek po chvíli vyjměte, přidejte houby a orestujte do měkka. Pak přidejte rajčatovou passatu, povařte a do teplé omáčky vložte ricottové kuličky. Jemně promíchejte, aby se dobře ochutily.



Naši prodáváci vaří

Rychlý, jednoduchý, a hlavně vynikající recept pro vás do tohoto čísla připravila kolegyně Stáňa z naší prodejny La Formaggeria Gran Moravia v Plzni. Většinu surovin najdete přímo v našich prodejnách, včetně již hotových italských gnocchů, které nabízíme jak klasické, tak bezlepkové. Recept si tak mohou vychutnat i všichni ti, kteří mají bezlepkovou dietu.



GNOCCHI CON SALSICCIA

Suroviny:

300 g italských gnocchi 🍷 • 1 klobáska salsiccia 🍷 • 1 červená cibule
• 40 ml bílého vína 🍷 • 200 ml čerstvé 38% smetany 🍷 • 3–5 lžíc
olivového oleje 🍷 • sůl 🍷 • pepř • listová petržel na ozdobení

Postup: Do většího hrnce dáme vařit slanou vodu na gnocchi. Jelikož jsou uvařené během minuty, doporučuji je vhodit do vroucí vody až bude hotové „sugo“. To si mezitím připravíme podle následujícího postupu:

Na pánvi zpěníme na olivovém oleji nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na malé kostičky nakrájenou salsicciu a orestujeme ji. Poté nalijeme víno a necháme odpařit. Nakonec vlijeme smetanu, promícháme a odstavíme z tepla. Solíme opatrně – salsiccia je ochucená.

Nyní stačí jen slít gnocchi a promíchat je na pánvi s hotovou směsí. Na ozdobu posypeme nasekanou petrželkou.

BUON APPETITO ☺

Tip:

Naše čerstvé gnocchi se nemusí ani vařit. Stačí je prohřát na pánvi.



KUCHAŘKA MAGAZINE

Piadina s ricottou a salsicciou



Suroviny (pro 4 osoby):

- 4 placky piadina 🍷 • 200 g ricotty 🍷
- 400 g klobásky salsiccia 🍷
- 100 g čerstvých špenátových listů

Příprava:

Salsicciu nakrájejte na malé kousky a na pánvi je orestujte. Na piadiny natřete ricottu, kterou jste předtím zpracovali vidličkou, nechte přitom asi půl centimetru volný okraj. Na ricottu položte čerstvý špenát a orestovanou salsicciu a piadiny zarolujte. Pevně je svažte kuchyňským provázkem, položte na plech vystlaný pečicím papírem a dejte ještě asi na 10 minut do trouby zapéct.

Kroupový salát



se sýrem
II SalatΩ

Suroviny (pro 4 osoby):
320 g ječných krup • 1 malá cuketa • 1 paprika
• 2 snítky řapíkatého celeru • 20 g kaparů
• 1 cibule • 150 g sýru II SalatΩ
• snítka tymiánu • majoránka • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:
Ječné kroupy propláchněte a uvařte v osolené vodě. Očistěte a na malé kostičky nakrájejte cuketu a papriku, řapíkatý celer nakrájejte na kolečka, cibuli najemno. Všechnu zeleninu, včetně propláchnutých a dobře okapaných kaparů smíchejte v míse s bylinkami, olivovým olejem, solí a pepřem. Pak k ní přidejte uvažené kroupy a sýr nakrájený na kostičky, promíchejte a podávejte.

Čokoládový dort přelitý slaným karamellem

Suroviny:
slaný karamel: 1 dcl vody • 250 g cukru
• 120 g másla • 190 g smetany ke šlehání
• 10 g soli
dort: 170 g mandlové mouky
• 170 g másla • 170 g čokolády 50%
• 25 g škrobu • 14 g kakaa • 170 g cukru moučka
• 5 vajec • 4 g sušeného droždí • ½ vanilkového lusku • 2 g soli

Příprava:
Na pánvi nechejte zkaramelizovat cukr s vodou. Vypněte sporák a na pánev přidejte máslo se smetanou a sůl. Zamíchejte a na mírném ohni nechejte karamel trochu prohřát, aby získal tužší konzistenci. Vymíchejte cukr s vejci a postupně přidejte škrob, kakao, sušené droždí, zrníčka z vanilkového lusku a sůl. Poté vmíchejte mouku. Máslo rozpustíte s čokoládou, nechejte lehce zchladnout a přidejte do směsi. Směs dejte do dortové formy vymazané tukem či vystlané pečicím papírem. Pečte na 170°C 40 minut v horkovzdušné troubě. Na talíři dort dozdobte slaným karamellem, chutě se báječně propojí.



la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Sudoku

Do prázdných políček doplň chybějící symbol. Žádný v řádce, sloupci nebo čtverci se nesmí dvakrát opakovat.







V KUCHYNI IN CUCINA

- skříň – armadio
- stůl – tavolo
- trouba – forno
- talíř – piatto
- pánev – padella
- lžice – cucchiaio
- vidlička – forchetta
- nůž – coltello
- naběračka – mestolo
- sklenice – bicchiere
- hrnec – pentola
- zástěra – grembiule
- utěrka – strofinaccio

KRIS-KROS

2 písmena
JÁ
JÉ

3 písmena
HUP
ÓDA
OTA
PYL
RZI
STO
TMA
VÝR

4 písmena
SÓLO

5 písmen
ÁGNES
GULÁŠ
LÁSKA
LISTÍ
OTAVA

RARACH
ŠTÍŘI
TRÉMA
TROUD

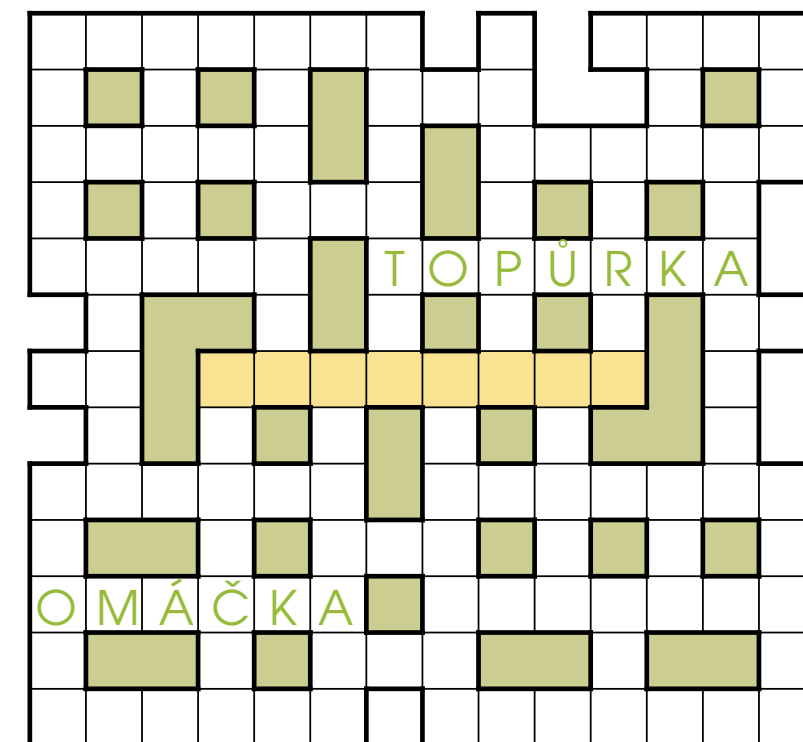
6 písmen
DOHODY
OKRASA
~~OMÁČKA~~
TARBÍK

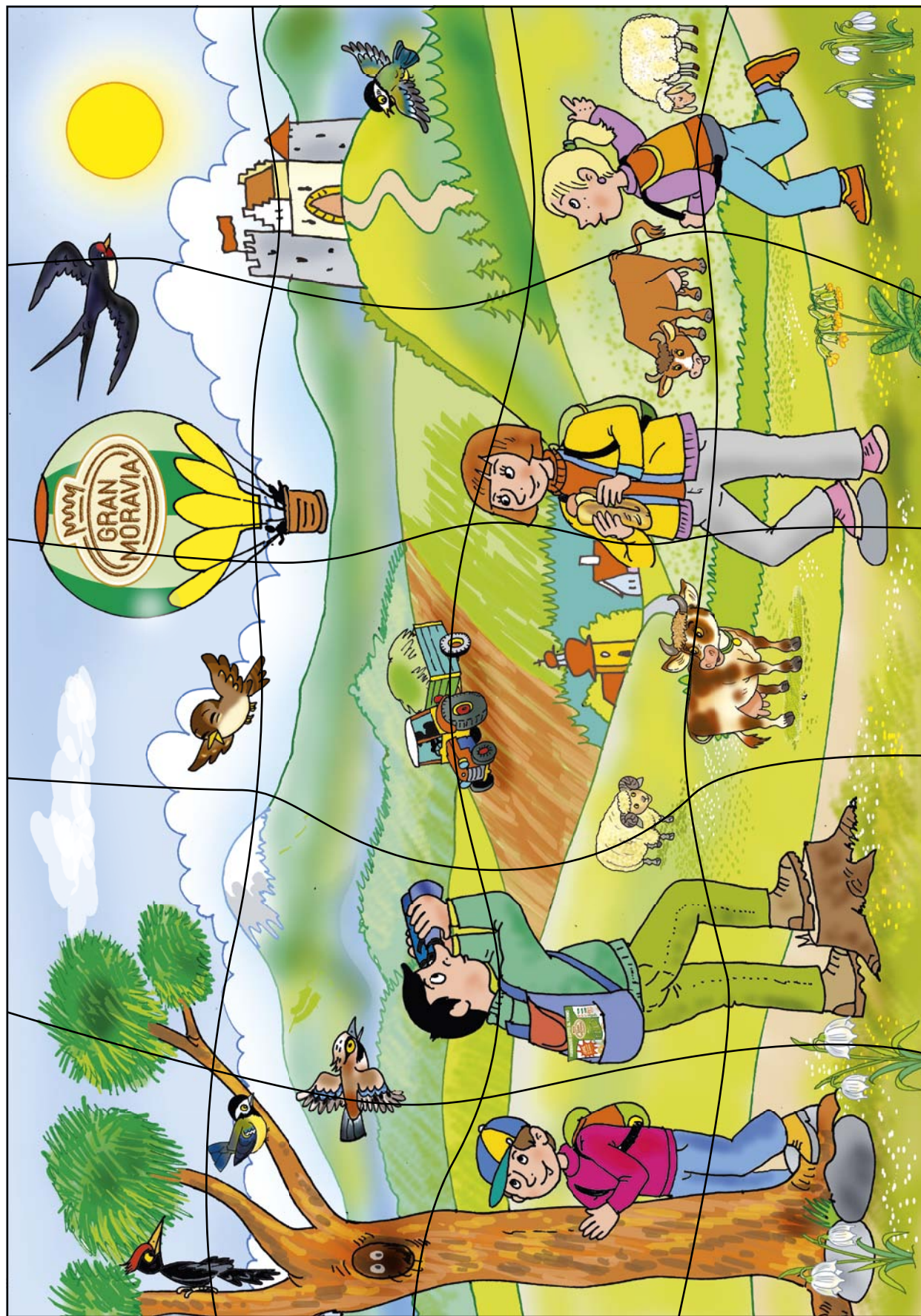
7 písmen
APARTMÁ
BEBÍČKO
GALUSKA
KLEPETA
NEKTARY
NESHODA
SLAVICE
SLOUPEK
SMAJLÍK
TITANIK
~~TOPŮRKA~~
TUNISKO

Správná odpověď: BENÁTKAČ

Doplň název knihy Štěpána Zavřela – Sen v...

Štěpán Zavřel (1932–1999), ilustrátor, žák Jiřího Trnky. V roce 1958 emigroval do Itálie, studoval v Římě a Mnichově, aby se nakonec usadil u severoitalského města Sarmede. Je autorem řady dětských knih a ilustrací. Jeho odkaz je uchován ve dvou muzeích v Itálii – Museo Štěpán Zavřel v Sarmede a Museo Artistico Štěpán Zavřel na zámku Brazza u severoitalského Udine.





Ricottový závin se zeleninou



Suroviny (pro 8 osob):

na těsto: 250 g hladké mouky • 250 g ricotty • sůl
na náplň: • 3 velké brambory • 600 g čerstvého mangoldu
• stroužek česneku • svazek ředkviček • 4 jarní cibulky
• 60 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • 4 lžíce strouhanky • 1 lžíce jablečného octa • olej • sůl • pepř

Příprava:

Mouku nasypejte na vál, uprostřed vytvořte kopeček s důlkem a do něj vložte ricottu, trochu soli a 50 ml vody. Vypracujte těsto (další vodu přidejte, jen pokud to bude nezbytně nutné). Hladké těsto dejte do mísy a nechte asi půl hodiny odležet. Uvařte ve slupce brambory, oloupejte je a nakrájejte na kostičky. Očistěte ředkvičky a nakrájejte je na malé kousky, přidejte k nim nakrájenou jarní cibulku, ochutte octem a dvěma špetkami soli a nechte půl hodiny marinovat. Pak ředkvičky sceďte a přidejte k bramborům. Na pánvi osmahněte na oleji česnek, přidejte mangold a zelené listy od ředkviček, osolte, promíchejte a zakryté pokličkou nechte dusit asi 5 minut. Pak nechte okapat, nahrubo nakrájejte a přidejte k bramborům s ředkvičkami. Přidejte hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia a opepřete. Nyní rozválejte těsto na plát, který položte na pečicí papír. Poprašte strouhankou, naneste na těsto náplň z mangoldu a brambor, zakápněte olejem a zarolujte jako závin. Povrch potřete olejem a posypejte trochou strouhanky a zbylým nastrouhaným sýrem. Dejte péct do trouby na 200 stupňů asi na 40 minut, až bude dozlatova upečený.

Gnocchi s fenyklovým pyré a klobásou salsiccia

Suroviny (pro 4 osoby):

1 balení gnocchi • 2 fenykly • 1 cibule
• olivový olej • 50g másla
• 2 nožky klobásy salsiccia • sůl, pepř

Příprava:

Cibuli i fenykl nakrájejte na kousky. Napřed cibuli a poté fenykl orestujte na olivovém oleji. Osolte. Dolejte trochou vody, přidejte máslo a vše rozmixujte dohladka. Nakrájejte klobásu na malé kousky a orestujte ji na troše olivového oleje. Gnocchi uvařte dle návodu a poté je promíchejte s fenyklovým pyré. Nahoru přidejte orestovanou salsicciu a zasypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Ihned podávejte.



Kachní prsa s batátovým pyré



Suroviny (pro 4 osoby):

2 x kachní prsa • 1/2 kg batátů • olivový olej 🍷
• máslo 🍷 • smetana 38 % 🍷 • 250 g kapustiček
• sůl 🍷, pepř

Příprava:

Batáty oloupejte a nakrájejte na kousky. Orestujte je na pánvi na troše olivového oleje, přidejte trochu vody a osolte. Když jsou batáty uvařené, část vody slijte, batáty rozmixujte. Přidejte smetanu a lžici másla. Kachní prsa očistěte, nařízněte na nich kůži, osolte je a opepřete. Na rozpálené pánvi bez oleje prsa položte kůží dolů, až se dozlatova opečou. Poté je otočte a opékejte cca 2 minuty. Zabalte je do alobalu a nechejte 10–15 minut odpočinout. Kapustičky očistěte, nakrájejte na čtvrtky a orestujte je na troše másla. Přidejte trochu vody či vývaru, osolte je a vařte do změknutí.

Brambory s jogurtovým dresinkem

Suroviny (pro 4 osoby):

300 g uvařených brambor • 4 vejce uvařená natvrdo • 1 bílý jogurt 🍷 • 2 lžice octa balsamico 🍷 • 3 lžice extra panenského olivového oleje 🍷
• sůl 🍷 • pár lístků z řapíkatého celeru
• 80 g prosciutto cotto 🍷

Příprava:

Uvařené brambory i vejce natvrdo nakrájejte na kolečka. Připravte dresink smícháním jogurtu, balsamika, oleje, špetky soli a nasekaných celerových lístků. Šunku nakrájejte na proužky, které osmahněte na pánvi na troše oleje. Na talíře nandejte brambory s vejci, zakápněte je dresinkem a ozdobte proužky šunky.



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

Gran Moravia

10x ZBLÍŽKA



U Gran Moravia známe jeho pěknou, výraznou slonovinově žlutou barvu, jeho vůni, komplexní, avšak jemnou a vyváženou chuť sýru, který se v ústech rozpouští a zanechává delikátní a přetrvávající dochuť čerstvého másla. Jak je ale těchto vlastností dosaženo? A kolik mléka je na jeho výrobu potřeba? Přinášíme deset věcí, které možná o Gran Moravia ještě nevíte.

1 VYRÁBÍ SE POUZE V JEDNOM REGIONU

Gran Moravia se vyrábí pouze v jednom regionu, na Moravě, z mléka ze stejné oblasti. Podobně jako Parmigiano Reggiano v Itálii, který se vyrábí ve čtyřech provinciích regionu Emilia Romagna z místního mléka: Modena, Parma, Reggio Emilia a Bologna. Izotopické rozborly provedené u obou sýrů ukazují, že krmení krav, od kterých se získává mléko na Gran Moravia, je podobné krmení dobytka, jehož mléko je určeno pro Parmigiano Reggiano.

2 SYŘIDLO? JE ROSTLINNÉHO PŮVODU

Na výrobu Gran Moravia se používá pouze syřidlo rostlinného původu a nikoli syřidlo živočišné.

3 PŘIROZENĚ BEZ LAKTÓZY

Tradiční výrobní proces Gran Moravia a jeho dlouhé zrání dávají vzniknout sýru, který je přirozeně bez laktózy a který mohou v klidu jíst i osoby s touto intolerancí.

4 PRO VÝROBU JEDNOHO BOČNÍKU JE POTŘEBA 450 LITRŮ MLÉKA

Na výrobu jednoho bočníku Gran Moravia je potřeba celých 450 litrů mléka. Toto mléko, které se sváží z více než sedmdesáti zemědělských farem ekoudržitelného řetězce, je přirozeným procesem odstávání smetany částečně odtučněno. V sýrárně v Litovli se každý den zpracuje na Gran Moravii až půl milionu litrů mléka v celkovém objemu více než 12 milionů litrů za měsíc.

5 OBSAHUJE 31 GRAMŮ BÍLKOVIN

Gran Moravia nabízí velké výživové bohatství: je totiž sýrem s velmi vysokým obsahem bílkovin, mastných kyselin, minerálů a vitamínů. Ideální je také pro stravu dětí a seniorů. Obsahuje 31 gramů bílkovin na 100 gramů výrobku oproti 24 g u eidamu či 17 g u mozzarely.

6 SŮL SE DO SÝROVÉHO TĚSTA NEPŘIDÁVÁ

Po třech dnech od svého vzniku se bočník Gran Moravia ponoří alespoň na 15 dnů do husté solné lázně, kde vstřebává sůl, kterou potřebuje pro následující zrání a proto, aby získal svou lahodnou chuť. Sůl se tedy nepřidává do sýrového těsta, ale sýr si ji sám natáhne přirozeným osmotickým procesem.

7 VYRÁBÍ SE STRIKTNĚ RUČNĚ

Gran Moravia se vyrábí exkluzivně ručně, v tradičních speciálně k tomu určených sýrařských kotlích, do nichž se napouští 900 litrů mléka. Tento proces není možné industrializovat a zůstává tak striktně řemeslný. Z každého kotle vzejdou dva sýrové bočníky.

8 DOKONALE SYNCHRONIZOVANÝ PROCES

Organizace práce se podobá závodům v synchronizovaném plavání: dva týmy se střídají u výrobních kotlů, aby dokázaly vyrobit sýry postupně až z 500 kotlů. Jde o synchronizaci práce mezi sýraři a jejich pomocníky, kteří pracují manuálně řemeslným způsobem. Metodologie práce v malé sýrárně v italských Apeninách a ve výrobě Gran Moravia je stejná, liší se jen čísla.

9 ZRAJE V NEJMODERNĚJŠÍM ROBOTIZOVANÉM SKLADU NA SVĚTĚ

Gran Moravia určený pro pultový prodej na českém trhu zraje v České republice. Veškerá další produkce zraje v robotizovaném skladu Sant'Agata, nejmodernějším na světě, který se nachází na ideálním místě v nadmořské výšce 300 m, na úpatí náhorní plošiny Asiago. Jde o dokonalé místo, které se těší přílivu vzduchu z hor a přílivu vzduchu od moře, což zaručuje ideální klimatické podmínky pro to nejlepší zrání.

10 PODÁVÁ SE VE VÍCE NEŽ 70 ZEMÍCH SVĚTA

Gran Moravia je velmi ceněný sýr, který se konzumuje ve více než 70 různých zemích světa, kam jej Brazzale vyváží. Je přítomen na mezinárodních veletrzích a akcích, je hodně známý pro Ekoudržitelný řetězec a pro svou lahodnost a jemnost, které jsou plodem moravského mléka a jeho řemeslného zpracování.



Mimo domov:

Šest zdravých a chutných receptů pro oběd v práci

Kdo řekl, že zdravé a chutné se spolu nerýmuje? A že oběd v práci nemůže být gurmánskou přestávkou mezi mnoha denními povinnostmi? Zde je šest receptů, které vám zpříjemní pauzu na oběd a zavoní jarem. Jsou jednoduché na přípravu, pohodlně je v dobře uzavřené dóze přinesete do kanceláře, a navíc jsou nutričně vyvážené.

6
receptů

Plněná piadina alla montanara

60 g plátků bresaoly • houby naložené v oleji • 60 g sýru stracchino • sůl • pepř • extra panenský olivový olej

Dejte rozehrát větší pánve a až bude dobře rozpálená, opečte na ní piadinu vždy minutu z každé strany. Mezitím si v talíři smíchejte sýr stracchino se špetkou soli, pepře a lžící oleje nebo lžičkou majonézy. Tuto směs rozetřete na piadinu, položte na ni plátky bresaoly a doprostřed dejte dobře okapané houby. Nyní piadinu složte na třetinu, položte na talíř spojem směrem dolů, aby se neotevřela, zabalte do potravinářské fólie a nechte v lednici odpočinout. Při podávání sejměte folii a zabalte do ubrousku.

Ječné kroupy s pestem

250 g ječných krup (nebo rýže) • 250 g italského specku • 150 g mozzarellly třešniček • sklenička pesta • polosušená rajčátka • extra panenský olivový olej • sůl

Propláchněte kroupy (nebo rýži) pod tekoucí vodou a uvařte ve vroucí osolené vodě. Jakmile jsou hotové, scedte a přidejte lžici extra panenského olivového oleje, aby se neslepily. Nechte úplně vychladnout. Mezitím slijte mozzarellky a rajčátka, na kostičky nakrájejte speck. Studené kroupy pečlivě promíchejte s bazalkovým pestem, speckem, rajčátky a mozzarellou. Nechte odpočívat v lednici až do okamžiku podávání. V lednici lze uchovávat v uzavřené nádobě 2 nebo 3 dny.

Koláč z ricotty a špenátu

300 g čerstvého nebo mraženého špenátu • 250 g ricotty • 1 vejce • 3 lžice sýru Gran Moravia • špetka muškátového oříšku • špetka soli • 2 role listového těsta • směs semínek (slunečnice, mák, atd.) • mléko

Špenát (nebo mangold) nejprve uvařte v páře nebo na pánvi, dejte pozor, aby se odpařila veškerá voda. V misce smíchejte ricottu s nastrohaným sýrem, vejcem a špetkou muškátového oříšku. Přidejte dobře vymačkaný špenát a pečlivě promíchejte. Roli listového těsta rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem, propíchejte vidličkou a potřete směsí. Přikryjte druhým plátem listového těsta, propíchejte vidličkou, stejně jako spodní část, potřete trochou mléka a poté posypte dle libosti semínky. Koláč pečte v předehřáté statické troubě na 180 °C, v prostředním patře po dobu 40 minut, dokud lehce nezezlátne. Je vynikající ihned za tepla, ale i při pokojové teplotě následující den.

Bramborová placka

500 g brambor • 6 vajec • 50 g strouhaného sýru Gran Moravia • 1 snítky petrželky • extra panenský olivový olej • sůl

Oloupejte brambory a nakrájejte na kostičky. Poté je vařte v hrnci v dostatečném množství vody 10 minut. Do velké nádoby rozklepněte vejce, přidejte umytou nasekanou petrželku, strouhaný sýr a všechny suroviny vidličkou promíchejte. Mezitím slijte brambory, nechte je vychladnout, pak přidejte vejce a osolte. Ovoňte špetkou čerstvě namletého pepře a všechny suroviny dobře promíchejte. A nyní ke sporáku. Do nepřilnavé pánve o průměru cca 24 cm kápněte olej, rozehejte a nalijte směs. Přikryjte pokličkou a pečte přibližně 10 minut; obraťte placku pomocí talíře a pečte dalších 10 minut. Když je placka pěkně dozlatova, přendejte ji na talíř a nakrájejte na trojúhelníčky. Uvnitř hermeticky uzavřené nádoby ji v lednici můžete uchovat dva dny.

Focaccia na pánvi

300 g hladké mouky • 165 g vody • 1 lžice extra panenského olivového oleje • 1/2 sáčku sušeného droždí na slané koláče (cca 8 g) • 5 g soli • 130 g šunky prosciutto cotto • 130 g sýru Verena • pár artyčoků v oleji

Do mísy dejte mouku, droždí, sůl, vodu a olej a promíchejte lžící, dokud nebude těsto kompaktní. Na pracovní ploše ho pak ještě chvíli hněťte rukama, až vytvoříte měkkou a homogenní kouli, kterou rozdělíte na dvě poloviny. Válečkem rozválejte první kousek těsta, snažte se získat kulatý tvar na pánvi o průměru 28 cm, můžete si pomoci těsto roztáhnout prsty. Abyste získali měkkou focacciu, tloušťka by měla být cca 4 mm. Přidejte plátky šunky, sýr Verena nakrájený na kostičky a dobře okapané artyčoky. Poté rozválejte zbytek těsta a přikryjte jím focacciu. Pomocí hrotů vidličky utěsněte okraje těsta. Nyní rozehejte lžici extra panenského olivového oleje na nepřilnavé pánvi a vložte do ní focacciu. Pečte na středním ohni asi 3 minuty pod pokličkou. Vyklopte focacciu na talíř, jako při přípravě omelety, přidejte do pánve 1/2 lžičky oleje, rozetřete ho po celém dně pánve a pár sekund rozehrávejte, než focacciu vrátíte zpět do pánve. Opékejte z druhé strany přibližně další 3 minuty stále pod pokličkou. Focaccia musí být zbarvená z obou stran, v případě potřeby otočení zopakujte a focacciu opékejte z každé strany ještě půl minuty. Focaccia z pánve je výborná jak za tepla, tak i za studena.

Salát z tortellin

250 g těstovin tortellini • sklenička pečených paprik • 150 g krutů šunky vcelku • 120 g sýru provolone dolce • 5–6 lístků čerstvé bazalky • sůl • extra panenský olivový olej • 80 ml mléka • 1 lžička citrónové šťávy • 80 g majonézy • lžička kopru • 1/2 stroužku česneku

Krutů šunku, sýr a 4 plátky paprik nakrájejte na kostičky a dejte do misky. Připravte si zálivku na salát: do mléka přidejte špetku soli, citrónovou šťávu a nechte ji odpočinout při pokojové teplotě přibližně 15 minut. Poté přidejte majonézu, 1/2 stroužku rozmačkaného česneku a dobře promíchejte, aby se suroviny spojily. Doplněte lžičkou kopru a uchovejte v lednici. Nyní ve vroucí osolené vodě uvařte tortellini dle návodu na balení, scedte a vaření zastavte propláchnutím studenou vodou, aby těstoviny nerozměkly. Ochuťte nakrájenými paprikami, šunkou a sýrem, dále natrhanými lístky bazalky a opatrně promíchejte, abyste suroviny propojili, ale nepoškodili tortellini. Zálivku přidejte těsně před podáváním.

5 tipů do tašky

Jak udělat jaro pestřejší? Zkuste naše tipy.



Naše novinka

1 Novinka ze sýrárny: Crème fraîche

O benefitech kysaných mléčných výrobků se již všeobecně ví. I proto jsme rádi, že vám přinášíme novinku z naší sýrárny v Litovli v podobě crème fraîche, který se vyznačuje vyšším obsahem tuku, než je na trhu běžné. Ten náš má totiž 38 % tuku a má tak příjemně hustou krémovou konzistenci. Ve speciálním oddělení litovelské sýrárny jej vyrábíme ze smetany získané z vysoce kvalitního mléka od našich dodavatelů, ke kterým jsou přidány bakterie mléčného kysání.

Náš 38procentní crème fraîche využijete do všech receptů, kde jste zvyklí se zakysanou smetanou či s crème fraîche pracovat, díky vysokému obsahu tuku však posunete všechny pokrmy na vyšší úroveň. Jeho extra hustou konzistenci oceníte samozřejmě zejména ve studené kuchyni při přípravě dezertů, pomazánek, dipů k masu či zelenině. V teplé kuchyni zase výtečně zjemní zapékané pokrmy, teplé omáčky k masu či těstovinám a mnoho dalších prvních i druhých chodů.

2 Vino Barbaresco Manfredi

Piemont patří mezi nejprestižnější vinařské oblasti Itálie. Jedním z předních představitelů tamního vinařského umění je červené tiché víno Barbaresco DOCG, které vám nabízíme jako novinku našeho sortimentu. Vyrábí se z vinné odrůdy Nebbiolo a je pro něj charakteristická granátově červená barva s oranžovými odlesky a komplexní, harmonická chuť. Rodinné vinařství Manfredi opečovává své vinice v nádherné části Piemontu zvané Le Langhe, která byla pro svou unikátnost zapsána mezi kulturní krajiny světového dědictví UNESCO. Kopcovitá krajina tvořená bílou opukou a modravým tufem je prostředím s ideálním klimatem pro pěstování vinné révy, z jejichž hroznů pak vznikají tato plná a tělnatá vína.

TIP: Nejlépe si Barbaresco vychutnáte k pečeným masům a kořeněným sýrům, například s lanýžem, dalším produktem typickým pro Piemont.

3 Ocet balsamico Bellei

Rodina Bellei pěstovala vinnou révu a vyráběla tradiční ocet balsamico již v 19. století. V průběhu doby zůstala rodinná octárna Bellei věrná výrobě balsamika s dlouhou dobou zrání a vysokou hustotou. Z jejich nabídky jsme pro vás vybrali Aceto rosa vhodný díky své výrazné chuti zejména k zeleninovým pokrmům a k přípravě marinád na maso a ryby, dále Aceto Blue s vyšší hustotou (1,33) a s harmonickou sladkokyselou chutí, který skvěle doplní dušené i pečené maso, tučnější ryby či grilovanou zeleninu, využít ho ale můžete samozřejmě také do zeleninových salátů. Kromě octů můžete zvolit také krém z balsamika, který pro jeho hustotu využijete například na zmrzlině, na jahodách nebo méně tradičně na hranolkách, či velmi praktickou formu balsamika ve spreji.

ZAJÍMAVOST: Za své jméno (balsamico znamená v překladu balzámový) tento produkt vděčí předpokládaným blahodárným vlastnostem, které mu byly v minulých staletích přikládány. Různé důkazy například hovoří o používání balsamika jako léku v době moru, lidová tradice mu přisuzuje také afrodiziakální účinky.

4 Rýže Arborio

Nejznámější odrůda italské rýže, která je ideální zejména na přípravu klasického italského risotta – Arborio – vám nyní nabízíme od nového výrobce. Rodina Cordero ve svém oboru působí již třetí generaci a celou dobu si velmi zakládá na krátkém výrobním řetězci a garanci vysoké kvality svých produktů. Vedle vysoké kvality rýže Cordero jistě mnozí ocení také nabídku dvou velikostí balení: vedle klasického kilového si u nás můžete vybrat také menší půlkilové balení, které určité ocení zejména dvoučlenné domácnosti. Druh rýže Arborio se vyznačuje tím, že má kulatější zrnka bohatá na škrob, díky čemuž dobře nasává omáčku. I proto se skvěle hodí na krémová risotta.

TIP: Nezapomeňte, že při přípravě dokonalého italského risotta je nejlepší použít pro vaření masový či zeleninový vývar, ten masový pro risotta s výraznější chutí, ten zeleninový pak pro chuťově jemnější recepty.

5 Pancetta tesa affumicata

Tradiční italská uzenina – pancetta - se vyrábí z vepřového boku s kůží, který je očištěn a seříznut do typického plochého tvaru. U uzené pancetty, tedy „affumicata“, se maso osolí a okoření, přirozeně se vyudí kouřem z bukového dřeva a nechá se zrát ve speciálních prostorách, aby získalo své jedinečné aroma. Využití uzené pancetty ve vaší kuchyni je vskutku rozmanité: můžete ji použít nakrájenou na kostičky do různých omáček, při přípravě italského risotta, k ozdobení salátů. Pancetta nakrájená na tenké plátky se zase hodí k přípravě mnoha závitků, ať už těch masových, kde podpoří chuť plátku masa, nebo takových, kde dostává hlavní roli. Vyzkoušejte třeba zarolovat do plátku pancetty kousek sýru giuncata společně s rukolou a na chvíli dát na gril.

Opět hurá na výlet



S jarem se konečně vracíme do přírody. Ať už to bude na kole nebo pěšky, bez jedné věci se neobejdeme, a tou je lahodná svačina.

Nebe je prozářené sluncem, teplota je příjemná a vzduch ještě malinko štípe, ale jen tak akorát, aby byl den ještě krásnější. Je to ideální chvíle na jarní výlet. Ať už se vydáte na procházku po loukách nebo do hor, v takové dny vám nikdy nesmí chybět chutná svačina či něco k příjemnému pikniku, chcete-li si udělat pauzu o trochu delší. Právě ona je, spolu s chutí být venku v přírodě a užívat si krásy, barev a vůní nového jara, základní ingrediencí výletu pro dospělé i děti. Pojďme se podívat na pár variací veselé odpolední svačinky nebo vydatnějšího jídla.

Svačina venku: sladká a slaná

■ La focaccia tramezzino

Suroviny: 1 focaccia 🍞, 250 g ricotty 🍞, extra panenský olivový olej 🍷, 100 g salámu 🍷, 30 g rukoly nebo salátu, sůl 🧂 a pepř

K tomuto receptu můžete použít již hotovou focacciu, kterou před naplněním zahřejte v troubě. Jakmile je horká, rozkrojte ji podélně na půlky a obě potřete pěnou připravenou z ricotty, soli, pepře a kapky extra panenského olivového oleje. Poté naplňte salámem a rukolou. První část přikryte druhou a lehce přitlačte. Focacciu tramezzino nakrájejte na trojúhelníkové výseče.

■ Čokoládové sušenky

Suroviny: 170 g mouky, 1 vejce, 30 g hořkého kakaa, 120 g cukru, 90 g měkkého másla 🍷, 10 g kypřicí prášek do pečiva, 100 g čokolády

Vařečkou zpracujte máslo s cukrem do jemného a lehkého krému. Přidejte vejce a zpracujte do směsi. Do mísy prosejte mouku, kakao a prášek do pečiva a míchejte, dokud nevznikne těsto. Přidejte na kousky nalámanou čokoládu. Vytvarujte

kuličky po cca 30 gramech, lehce je zmačkněte a rozmístěte dál od sebe na plech vyložený pečicím papírem. Než je dáte do trouby, můžete lehce posypat cukrem, kousky sušeného ovoce nebo čokoládovými lupínky. Pečte 11 minut v rozeřáté horkovzdušné troubě na 170/180 °C nebo přibližně 13 minut ve statické troubě na 180 °C.

■ Slané muffiny: uzená scamorza a rajčátka

Suroviny: 240 g hladké mouky, 30 g strouhaného sýru Gran Moravia 🍷, 1 sáček droždí, 1 lžička soli 🍷, 200 ml mléka 🍷, 2 vejce, 60 ml slunečnicového oleje, 150 g rajčátek v oleji 🍷, 200 g uzeného sýru scamorza 🍷, 100 g černých vypeckovaných oliv 🍷, pepř, sůl 🧂

Scamorzu nakrájejte na kostičky. V misce smíchejte mouku, sůl, pepř, droždí a nastrouhaný sýr a v jiné misce vejce, mléko a olej. Obě těsta spojte a míchejte, dokud nezískáte homogenní směs. Přidejte rajčátka, scamorzu a olivy a všechny suroviny promíchejte. Máslem vymažte 12 formiček na muffiny, naplňte je směsí přibližně do 2/3 jejich výšky. Pečte ve vyhřáté troubě přibližně 20 minut.

■ Omeleta z těstovin

Těstovinová omeleta je výborná jak za tepla, tak za studena, a je vydatným pokrmem, který vás určitě uspokojí. Díky kompaktní konzistenci se dá snadno naporcovat a je obzvlášť vhodná na pikniky a výlety. Právě tak se to dělá i v Neapoli, kde tento recept vznikl.

Suroviny: 300 g těstovin 🍝, 120 g sýru provolone 🍷 (lze použít také sýr scamorza), 90 g salámu, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍷, 5 vajec, 1 oříšek másla 🍷, olej, sůl 🧂 a pepř

Jako první si na kostičky nakrájejte provolone a salám. Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny, dodržujte dobu vaření uvedenou na obalu. Rozklepněte vejce do velké misky a přidejte špetku soli, pepře a strouhaného sýru. Scezené těstoviny smíchejte s máslem a nechte vychladnout. Nyní přidejte k rozšlehaným vejcím kostičky salámu a sýru provolone. Dobře promíchejte. Do této směsi přisypte již vychladlé těstoviny a pečlivě promíchejte, aby se vejce rovnoměrně rozdělila. Vymažte pánve o průměru přibližně 22 cm troškou oleje, pomoci kuchyňského ubrousku potřete i kraje. Pánev na ohni dobře rozehejte a vlijte směs těstovin a vajec, zarovnejte opačnou stranou lžičky. Přikryjte pokličkou, ztlumte oheň a nechte zvolna péct do ztuhnutí. Jakmile je omeleta upečená a z jedné strany křupavá, otočte ji pomocí pokličky a nechte zezlátnout i z druhé strany. Podávejte nakrájenou na výseče. Můžete ji uchovávat v lednici v době uzavřené nádoby i několik dní.



Dokonalý piknik

Pokud čas dovolí, je nejlepší udělat si piknik v trávě u řeky, na břehu jezera, na vrcholku kopce nebo jen na nejbližším pěkném místě v zeleni kousek od domu. Je pár věcí, které na správném pikniku rozhodně nesmí chybět. Podívejme se na ty nejdůležitější.

- 1. Velký ubrus.** Jakmile jste vybrali den a místo, obstarejte si větší ubrus a pěkný piknikový koš na jídlo a proviant. Na chladné nápoje je nutná termotaška, obzvlášť v teplém počasí.
- 2. Bez příborů se při volbě správných jídel obejete, na ubrousky ale nesmíte zapomenout.** Jsou stejně nezbytné jako talíře a pohárky; a také brčka, pokud jsou s vámi i děti.
- 3. Na piknik nezapomeňte vzít pečivo a sýry,** jsou ideální jako svačina.
- 4. Potraviny vybíráme i podle destinace.** Jestliže plánujeme hodně chodit, je lepší zvolit vydatnější, a ne příliš objemné věci. Pokud má být denní program naopak pohodovější, nekladte meze své fantazii a chutím.
- 5. Připravte si vše den předem.** Výjimkou je ovoce a čerstvá zelenina, kterou je lépe si připravit ten samý den nebo v okamžiku konzumace, pokud je to možné.



Lehčí varianty

Máme-li zvolit lehčí variantu, vůbec to neznamená, že svačina nemůže být stejně chutná. Například smícháme jogurt s čerstvým a sušeným ovocem a přidáme pár lahodných sušenek. Nebo zvolíme slanou verzi jako třeba pečivo a sýr.

■ Hrušky a sýr

Sýr Gran Moravia stejně jako pecorino nebo jiné vyzrálejší sýry jsou jako svačina do přírody ideální. A to díky jejich snadnému skladování, obsahu bílkovin a cenných živin. Doplníte je grissinami, focacciou nebo na kostičky nakrájenou hruškou.

■ Jogurt a sušenky

Krémový jogurt s příjemně nakyslou chutí je pro lehkou svačinku ideální. Aby byl ještě chutnější, můžete přidat sušené ovoce bohaté na energii a vitamíny a nějaké sušenky, které se namáčí přímo do jogurtu.

■ La macedonia

Pro zdravou, chutnou a svěží svačinku si ze sezónního ovoce připravte ovocný salát, obohatte ho o rozdrobené mandlové sušenky a trošku medu. Vložte do uzavřené nádoby. Pro kreativnější verzi s větším kontrastem chutí použijte místo mandlových sušenek nadrobené Cri Cri Gran Moravia.

■ Termoska s mléčným koktejlem

Koktejly jsou mimořádným zdrojem vitamínů a minerálních látek. Než vyjdeme z domu, můžeme se vyřádit vymyšlením nových mixů ovoce, sezónní zeleniny, mléka a syrovátky.

■ Tyčinky „udělej si sám“

Rychlý snack, který se dá jíst i při šlapání na kole? V kastrolku rozpustíte med a třtinový cukr, potom přidejte mix ovesných vloček, pufovaný rýže, sušeného ovoce, čokoládových lupínků, rozinek, dobře míchejte asi 20 minut, dokud směs neztuhne. Směs nalijte do malých formiček nebo na plech (v tomto případě už rozdělte nožem na tyčinky) a nechte vychladnout.



Sýry v Itálii

15 ETAP ZA POZNÁNÍM MNOHASETLETÉ HISTORIE SÝRŮ A JEJICH ROZŠÍŘENÍ V ZEMI, KTERÁ VYRÁBÍ NEJVÍCE DRUHŮ NA SVĚTĚ

Tisíciletý výrobek, který říká vše o vztahu mezi člověkem, zvířaty a přírodou. A který asi právě v italské kultuře nachází své maximální vyjádření na světě, s rozmanitostí, které se nikdo jiný nevyrovná. Druhý sýrů je v Itálii téměř 500. Počet různého zpracování mléka však překonává tisíce a je virtuálně nekonečný. Kaleidoskop chutí, vůní a barev, a také příběhů a lidí. Kdy to všechno ale začalo? Na počátku byla otázka, kterou si člověk položil ve chvíli, kdy příroda náhodně způsobila zázrak: jak se stane, že se tekutina, mléko, změní v něco pevného (sýr)? Pak ke konci 19. století věda, výzkum a technika udělaly zbytek. Přinášíme vám některé z těch nejdůležitějších etap z historie sýrů, zejména těch italských.

5000 PŘED N. L.

Podle různých archeologických nálezů lze vznik sýru datovat do hodně starodávné doby: už některé mozaiky

z Mezopotámie datované do doby 5000 před n. l. ukazují na existenci v té době asi 20 mléčných výrobků. Podle odborníků se jednalo kvůli teplému podnebí v těchto oblastech o výrobky obzvlášť slané a trpké.

3000 PŘED N. L.

Zdá se, že již v tomto období se sýr vyráběl v Itálii. Na Sicílii byly nalezeny perforované nádoby sloužící na odkapání sýrů, které jsou datovány do doby 3000 před n. l.

2800 PŘED N. L.

V Itálii se v důsledku rozšíření chovu ovcí a koz začíná vyrábět měkký sýr.

10 N. L.

Římská civilizace zdokonaluje sýrařské techniky a šíří je v rámci své říše na sever

Itálie, do Galie, Germánie a Anglie takovým způsobem, že se jim věnují i původní obyvatelé. A tak kolem roku 58 n. l. vzniká první švýcarský sýr a v roce 120 n. l. také první anglický sýr. V císařském Římě se sýr v mnoha úpravách konzumuje také na hostinách. Římané byli mistry nejenom v umění jeho výroby, ale také v umění zrání a dlouhého skladování sýrů. Římsští pastevci připravovali sýr z čerstvého kravského mléka nadojeného předchozí večer, zasýřeného přidáním fíkových šťáv, květů divokého bodláku, zrněk šafránu, sraženého oslího, srnčího nebo laniho mléka. Mléko se ochucovalo snítkami bylinek nebo oloupanými piniovými mandličkami. Když se srazilo, ukládalo se do proutěných košíků, aby mohlo odkapat podmásli, a solilo se.

1135

Poprvé se objevuje v psané podobě slovo *formaticus*, ze kterého se pak stane francouzské *fromage* a následně italské *formaggio*.

1200

Ve středověku byla výroba sýrů spojená zejména s mnichy a životem v kláštrech. A právě v těchto letech se začínají

odlišovat od dědictví z římské doby. Do tohoto období spadají například první zmínky o sýru Parmigiano, Asiago a mozzarella.

1400

Sýry se začínají objevovat na hostinách renesančních dvorů a rozšiřuje se jejich používání; v roce 1570 je poprvé zmíněna mozzarella v traktátu o renesanční kuchyni od Bartolomea Scappiho, kuchaře na papežském dvoře. Vypráví se, že když byl Brunelleschi plně zaměstnán pracemi na výstavbě kupole kostela Santa Maria del Fiore ve Florencii, často a rád jedl chléb se sýrem.

1477

Lékař z Vicenzy, Pantaleone da Confinenza, publikuje „*Summa lacticiniorum*“, traktát o mléce a sýrech, který mimo jiné otevřel cestu k jejich valorizaci také z terapeutického hlediska. Po několika letech, v roce 1535, Girolamo Accoramboni da Gubbio hovoří o mléce jako o léku na některé horečnaté stavy ve svém traktátu „*Tractatus de lacte*“. Později, v roce 1595, vychází dílo Giovanniho Costea „*De lactis serique natura et in medicina usu*“, které pojednává o terapeutických vlastnostech mléka

a mléčné syrovátky při léčbě mnoha nemocí.

1600

Italské sýry, zejména Parmigiano, se začínají šířit po Evropě. Mlékárny té doby vyrobí průměrně 2000 kg sýru za rok, kdy bochníky v letních měsících váží každý 16 kg.

1610

Sýr se začíná vyrábět také v Americe.

1700

Začíná transformace výrobních struktur a začínají se objevovat venkovské sýrárny, které zpracovávají mléko dodávané více producenty.

1784

Narodil se Giovanni Brazzale, novodobý zakladatel firmy Brazzale, nejstaršího mlékárenského podniku v Itálii, který obchodoval máslo a sýry mezi oblastmi salaší na náhorní plošině Altopiano di Asiago a nížinou. Některé notářské listiny ze 17. století ale ukazují, že Brazzale pravděpodobně vyráběli sýry již v předchozím století, a to z ovčího mléka.

1800

Vzniká a rozšiřuje se sýr gorgonzola, konkrétně v malém městečku Gorgonzola asi 20 km od Milána, kde se na podzim zastavoval dobytek při návratu z horských pastvin do nížiny, aby si odpočinul. Z jeho mléka místní začali vyrábět tučný sýr s tvrdým těstem a zvrásněnou kůrkou, která se barvila do červena od jemných červených plísní, které se na povrchu objeví, když je sýr zralý. Tento sýr se pak nosil na zrání do přírodních jeskyní v blízké Valsassina.

1837

Narodil se Giovanni Maria Brazzale, který na konci 19. století koupil za rodinné úspory předchozích generací statek v Zanè, kam se s rodinou přesunul a kde se dnes nachází sídlo podniku.

1895

Emile Duclaux, žák Louise Pasteura, zavádí do procesu zpracování sýru pasteraci, která umožňuje lepší konzervaci a dává tak silný impulz k jejich výrobě.





CESTUJEME PO ITÁLII

Marche

Mezi nejzajímavější a co do historických a kulturních památek nejbohatší italské regiony patří rodiště důležitých italských básníků, hudebníků a malířů, Marche.

Město Ascoli Piceno, Piazza del Popolo

Rozmanitá krajina tohoto středoitalského regionu vás zavede na útesy rivieri Conero i na písčité pláže v Pesaru či San Benedettu omývané Jaderským mořem, mezi malebné kopce ve vnitrozemí se středověkými sídly, kde jakoby se zastavil čas, i do pohoří Monti Sibillini. A tak zatímco přírodní parky lákají k exkurzím, trekkingu, výletům na horském kole nebo na bird watching, pobřeží pak poskytuje příležitosti k plachtění, kanoingu či plavbám do zátocin, kam se lze dostat pouze po moři lodkou. A k tomu všemu můžete navštívit ještě města umění, jako jsou Urbino, Loreto, Ascoli Piceno. Příroda na tuto zemi pohlédla vskutku

příznivým okem, a tak se tu přírodní, kulturní, umělecké a enogastronomické bohatství sešlo a vzájemně se doplňuje tak, aby návštěvníkovi poskytlo jedinečný zážitek. Ostatně Marche jsou regionem výjimečných enogastronomických produktů a vysoce kvalitního jídla a dobrého vína. Pro regionální kuchyni jsou typické starobylé chutě. Používá cenné produkty, jako je lanýž, který dodává typický charakter a vůně mnoha pokrmům: hodí se k těstovinám, masu a vejším jak ve složitých receptech pro gurmety, tak do rychlých domácích receptů na večeři pro hosty. Ono uvítat hosty u večeře bruschettou s vejcem a lanýžem je skutečně něco speciálního. Lanýž z Marche má intenzivní vůni a je ceněn i za italskými hranicemi. V regionu se nacházejí všechny jeho druhy: bílý lanýž a vzácný černý lanýž, černý letní lanýž a lanýž bianchetto. Dokonce i Gioacchino Rossini, slavný skladatel z Marche a velký milovník kuchyně, který byl sám kuchařem, byl nadšenec do lanýže a do kombinací s ním.

Viva la pasta!

V zemědělství regionu Marche vždy převládalo pěstování obilovin s produkcí vysoce kvalitní pšenice. I proto je tu silně zakořeněná tradice výroby řemeslných vaječných těstovin s mimořádnými vlastnostmi co do stravitelnosti a lehkosti. Zdejší těstoviny mají zlatavou barvu a hrubý povrch připravený absorbovat masovou omáčku, jako je klasické ragù, či rybí a zeleninové omáčky. K radosti všech nikdy na nedělním stole nechybí talíř tagliatell.

Známé uzeniny

Uzeniny z Marche jsou výsledkem tradice rozšířené v celém regionu. V horských oblastech stejně jako v těch méně kopcovitých není těžké najít rodiny, které dosud chovají vepře stejně jako v minulosti. Výrobky, které pak vznikají, se mezi sebou liší a jsou svým způsobem jedinečné, zároveň je ale spojuje zkušenost a tradice starodávných receptur. Ciauscolo, Ciabuscolo nebo Ciavuscolo, ať už použijeme jakýkoliv z těchto názvů,

je roztíratelná uzenina ve střívku, která je typická a tradiční ve střední a jižní části regionu. Svůj název odvodila od latinského slova „ciabuscolum“, což znamená „malé jídlo“, protože v minulosti si ji lidé vychutnávali při slavnostních příležitostech a v malém množství. Na výrobu ciauscola se používají ty nejchutnější části vepřového (ramínko, kýta, pupek) a dostatečné množství vepřového tuku důležitého pro jeho hlavní charakteristiku, tedy měkkost. Lze si ho vychutnat samotné, ale pokud jej namažete na čerstvý chléb a doplníte výborným červeným vínem, bude to skutečná radost pro vaše chuťové pohárky.

Tradice smažených oliv

Skutečnou vlnkovou loď, která proslavila provincii Ascoli Piceno na celém světě, jsou olivy z Ascoli (oliva ascolana). Jde o cenný druh oliv D.O.P. určený k servírování na stůl, který je plodem olivovníku Ascolana tenera s velkými, křehkými a delikátními plody. Olivovník je typicky středomořská rostlina, které se daří v prostředí s mírnými a deštivými zimami a suchými léty. Z oliv z Ascoli se připravuje velmi chutný recept, fantastické tradiční street food – smažené olivy plněné masem, tzv. olive all'ascolana. Jiné typické odrůdy oliv (Leccino, Raggia, Raggiola, Piantone di Falerone) se marinují, ochucují fenyklem a česnekem a podávají se k aperitivu.

Crescia

Crescia, placka podobná u nás známější piadině, je rozšířená po celém území regionu



s různými názvy a náplněmi, které se oblast od oblasti liší. Ta nejtypičtější se připravuje v provinciích Pesaro a Urbino, do jejího těsta se přidává vejce a těsto pak listkuje. Vynikající je jako alternativa chleba k salámům, sýrům, grilovanému masu a zelenině.

Marche je zemí jednoduchých chutí a tradičních pokrmů, kde se čerstvé ryby z pobřeží doplňují s lahůdkami z vnitrozemí v obrovském množství receptů, pokrmů a vín.

Ve spolupráci s Camera di Commercio delle Marche – Linfa Azienda Speciale

Objevujte vína!

Marche nabízí skutečně ceněná vína, která se dokonale snoubí s tradičními masovými a rybími pokrmy. Výroba vína je rozšířená po celém regionu, mezi nejznámější patří DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi, jehož varianta Riserva nese označení DOCG podobně jako Verdicchio di Matelica. Podle způsobu výroby jsou vlastnosti vína Verdicchio rozdílné, od těch lehkých a svěžích až po plná strukturovaná, která jsou vhodná i ke zrání v sudech. Další známá bílá vína jsou Bianchetto ze severní části regionu, pak Offida Pecorino DOCG, které na patře vyniká příjemnou bohatou kyselostí s citrusovými tóny zdůrazněnými mineralitou a trpkými tóny, a výrazně strukturované víno Passerina s výraznou vůní. Obě poslední jmenovaná jsou typická pro jižní část regionu. Z odrůdy Macerato se vyrábí bílá vína z kopců Colli Maceratesi. Zástupcem červených vín z Marche je Rosso Conero, které je výrazem území Ancony a vyrábí se výhradně v oblasti Monte Conero, kde využívá přílivu mořského vzduchu, který společně s vápenatým složením půdy dává vzniknout unikátnímu červenému.

Malý velký region

Historie tradic Marche je i přes jeho omezenou rozlohu příběhem neuvěřitelně rozmanitého území. Moře, kopce, sídla, města umění a starobylá tradice dobrého, autentického a zdravého jídla ještě dnes charakterizují identitu tohoto regionu.



Castello Precicchie



Vegetariánské recepty

Quiche

1 balení křehkého těsta,
2 velké papriky, 80 g nastrohaného sýru
Gran Moravia, 1 balení mozzarely, 1 dl čerstvé
smetany, 4 vejce, máslo na vymazání formy, sůl

Máslem vymažte kulatou formu na koláč o průměru 20 cm a vystelte ji těstem. Těsto vidličkou propíchejte a dejte do ledničky odpočinout. Pak do formy nasypete suché fazole a dejte péct na 10 minut při 180 stupních. Pak fazole odstraňte a dejte ještě na 3 minuty do trouby. Papriky zbavte semínek, nakrájejte na proužky a krátce ogrilujte. Mozzarellu nakrájejte na plátky a nechte je řádně okapat. V míse vyšlehejte 3 vejce a jeden bílek spolu s nastrohaným sýrem Gran Moravia a se smetanou a osolte. Polovinu směsi nalijte na upečené těsto, pak na něj dejte plátky mozzarely a papriku a zalijte druhou polovinou vaječné směsi. Formu zakryjte alobalem a dejte péct při 190 stupních asi na půl hodiny.

Cuketová parmigiana

5–6 malých
cuket, 1 balení rajčatové
dužiny Cubettata, snítky tymiánu,
2 vejce, hladká mouka, 2 balení mozzarely,
100 g nastrohaného sýru Gran Moravia, extra
panenský olivový olej, sůl

Opláchněte cuketky a nakrájejte podélně na plátky. Obalte je v mouce a ve vyšlehaných vejcích a osmažte na pánvi na olivovém oleji. Nechte okapat na papírové utěrce. Mozzarellu nakrájejte na plátky a nechte je řádně okapat. Zapékací misku vystelte plátky cuket, na ně položte vrstvu mozzarely, na ni pak kostičky rajčatové dužiny a zasypte trochou nasekaného tymiánu a nastrohaným sýrem Gran Moravia. Vrstvení opakujte, poslední vrstvu tvoří cukety. Dejte do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečte asi půl hodiny.

La Formaggeria Magazine slaví jubilejní 40. číslo

Již 10 let vám
přinášíme spoustu
receptů, tipů, rad
a zajímavostí ze světa
italské gastronomie
a jejích specialit.



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 prodejny na Horním náměstí v Olomouci.

Petra a Lily Kubalčíkové
Hněvoň



- Nakoupili jsme tu dnes trochu bylinek, tři čokoládová vejčka, ve kterých je překvapení, a nějaké sladkosti. Ještě jsme vzali jako dárek sušenky, a pak věci, které v kuchyni hodně používáme. To je máslo, které máme moc rádi, sýr Gran Moravia, ale i čerstvé sýry. Máme také v oblíbě **čerstvé těstoviny**, které připravujeme nejčastěji asi jednoduše s nakrájenými sušenými rajčátky.
- Dezerty ani dorty doma nepečeme, to se u nás moc neví, ale připravujeme třeba **zdravé skleničky z ricotty**. Do sklenic dáme ricottu, mascarpone, přidáme jahody, maliny, borůvky, na ovoce opět ricottu a celé to posypeme trochu nastrohané čokolády. To je opravdu výborné.

Karel Doležel
Olomouc



- Chodím sem nakupovat tak jedenkrát za čtrnáct dní. Dnes jsem koupil červené víno, tvrdý dlouhozrající sýr a měkký kozí sýr. Prodávají tu spoustu výrobků, které máme rádi a které bych mohl doporučit. Třeba z čerstvé výroby je to **sýr Tre Corti**, který nám hodně chutná, a dobré jsou i zdejší marmelády nebo těstoviny.
- Máme rádi dobré **červené víno**. Žena pije jen červené, a to italské nám v poslední době hodně chutná. Pijeme hlavně vína z jihu – ze Sicílie, z Apulie, ... třeba Nero d'Avola nebo Primitivo. Vyhovují nám ta plnější, v jejich chuti se intenzivní sluníčko hodně projevuje.

Zuzana Chlapík
Novotná
Olomouc



- Obvykle sem chodím pro máslo, které je tu výborné, a pokud se chystám dělat cheesecake, zajdu pro ricottu, kterou tu mají také moc dobrou. Když máme nějakou rodinnou sešlost, kupuje tu maminka **mortadellu**. Ta je také skvělá, mohu jen doporučit. Minule tady na mně dcera vymámila ještě zvířátkové těstoviny. ☺ Prostě vždycky si tu něco vybereme, co právě vidíme nebo co zrovna potřebujeme. Dnes jsem nám koupila Verenu Dolce a potom ještě mini Gran Moravia, které má dcera moc ráda. A taky jsem vzala víno v akci, protože přijde na návštěvu tchyně a spolu si dávané bílé víno.
- Máme doma oblíbený recept – výborný **dýňový cheesecake**, do kterého nedáváme tvaroh, ale právě zdejší ricottu. Ta je taková jemnější, a když se spojí s dýní, přijde nám ta kombinace chuťově ideálně vyvážená. Cheesecake připravujeme z dýně hokaido, ale dá se udělat i z máslové dýně. Dýni očistím, oloupu, odstraním semena, nakrájím ji na kostky a podusím v troše vody, aby změkla. Pak ji dám vychladnout a mezitím ze sušenek a másla připravím podklad pro cheesecake. Sušenky dám do pytlíku a dcera je rozdrtí válečkem, pak přidám rozpuštěné máslo, aby se vytvořila hmota, kterou vložím do dortové formy vyložené pečicím papírem. Z ricotty, vajec, skořice, krémového sýru a trochy cukru připravím náplň, do které přimíchám ještě vychladlou rozmixovanou dýni. Tuto hmotu nanesu na podklad ze sušenek a dort pak asi hodinku pečou v troubě na 200 °C.



Martin a Šimon Ditmarovi
Hněvoň

- Přišli jsme si sem pro máslo, sýr a šunku. Já tu většinou nakupuji a manželka vaří. Někdy i klasické italské recepty a nejčastěji třeba špagety carbonara anebo jen **špagety s olivovým olejem a česnekem**. Máme rádi spíše jednoduché recepty.
- Hodně tu nakupujeme sýry. Gran Moravia používáme na těstoviny a jen tak k jídlu tu kupujeme ovčí sýry, které si krájíme na talíř. Občas si vezmeme i **tvaroh**, žena z něj dělá různé pochutiny a pro malého z něj vyrábí pochoutku na způsob přibínáčku. Ta synovi moc chutná, ale musím říct, že jemu chutná všechno. ☺

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	10, 11, 14, 15, 19, 22, 23, 28, Kuchařka III
ricotta	14, 15, 19, 22, Kuchařka I, III
smetana	15, 16, 28, Kuchařka II, IV
Verena	19
mozzarella	18, 28
Il Salato	Kuchařka II
jogurt	Kuchařka IV

Italské uzeniny

pancetta	14
prosciutto cotto	19, Kuchařka IV
salsiccia	16, Kuchařka I, III
speck	18
salame piccante	15, 22, 23
bresaola	18

Italské sýry

scamorza	22
provolone	19, 23
pecorino	11, 14, 15
stracchino	18

Italské speciality

ančovičky	11
olivy	15, 22
nakládaná rajčata	15, 18, 22
kapary	15, Kuchařka II
artyčoky	19
pečené papriky	19
lanýž	11
focaccia	22

A co mít vždy ve spížíce

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

Syrovátka

@kiwi.agnes
&
la FORMAGGERIA





Užijte si jaro s námi!

**V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA** vám nabízíme pestrou
škálu mléčných výrobků vlastní výroby
a italských sýrů a specialit pro sváteční
i všední dny. 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, Na Hrobci 432/3 – již brzy

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

Manfredi
Rosé del
Centenario



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



e-shop:

www.laformaggeriaonline.com

Jsmé také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com