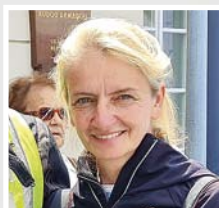


FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE



**MARKÉTA
NAVRÁTILOVÁ:**
Raději fotím život
než sport



TIPY PRO VÁS
Co si dopřát
po sportování



Číslo **41** léto 2023
zdarma

NOVINKA

Tvarohatto

Čokoláda
Bílý



ZDROJ

VÁPNIKU

BÍLKOVIN

VITAMÍNU D

Ochutnejte naši novinku!

V prodejnách nebo na e-shopu:

www.laformaggeriaonline.com

Editorial



Milé čtenářky,
milí čtenáři,

mám radost, že vás
mohu pozdravit
v době, kdy se k vám
dostáváme ještě
bližší. A to nejen
díky otevření nové
pražské prodejny
na náplavce Rašínova
nábřeží, ale poprvé
v České republice
i prostřednictvím
našeho food trucku
Gran Moravia. V létě
se s naší nabídkou
na čtyřech kolech
můžete potkat
na letních akcích
po různých místech
Česka a pevně věřím,

že vás překvapíme specialitami, které připravuje naše
sympatická dvoučlenná posádka. Některé z nich nabízí
i nová prodejna na náplavce, jak se ostatně dozvíte
na následujících stranách. Nechybí ani obvyklé tipy a rady
do kuchyně, recepty, zajímavosti nejen o našich vlastních
produktech, či inspirace pro cestovatele a milovníky Itálie,
kteří se s námi tentokrát mohou vydat pod zemských
povrch do hlubin italských jeskyní.

Preji vám, ať se léto vydaří dle vašich představ a třeba se
někde potkáme u našeho food trucku!

Srdečně

Roberto Brazzale



OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor s Markétou Navrátilovou	6-8
Naši prodávací vaří	9
V hlavní roli: Chléb, olej a...	10-11
Veletrh Tuttofood	12-13
Speciál: Vaříme se Stracchinem	14-15
6 vín na léto	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: Zakysaná smetana	17
6 receptů: Dezert do kornoutku	18-19
Pět tipů do tašky	20-21
Focus: Deset nepostradatelných po sportu	22-23
Malá sýrová chronologie II.	24-25
Cestujeme po Itálii: Do středu země	26-27
Vegetariánské recepty	28
Pozvání do prodejny v Praze- Výtóni	29
Zákazníci radí zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31

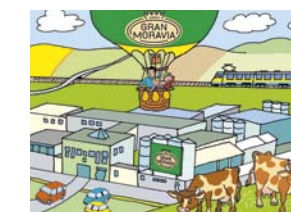


Jaké speciality nabídl
veletrh Tuttofood?

12-13

Ochutnávka
osvěžujících
vín pro letní čas

16



La Formaggeria dětem:
Omalovánky, kris-kros
a malá lekce itaštiny

A-D

Objevte
magická místa
italského podzemí

26-27



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 26. června 2023.
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.

Mlékárenský výrobek roku 2023

Novinky sýrárny Brazzale Moravia uspěly v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2023. Českomoravský svaz mlékárenský vyhlásil výsledky jubilejního 20. ročníku této prestižní celorepublikové soutěže dne 1. června, tedy symbolicky v den, kdy se po celém světě slaví Den mléka. Slavnostní vyhlášení se konalo v Národním zemědělském muzeu v Praze a sýrárna Brazzale Moravia si z něho odnesla hned čtyři ocenění. Náš benjamínek, crème fraîche, zvítězil v kategorii „Speciality“, diplom získal také jogurt bio fik, který se stal finalistou v kategorii Jogurty a skryry. Litrové balení Čerstvé 38% smetany získalo 3. Cenu médií, když jej dvě komise složené ze zástupců médií vybraly spolu s dalšími dvěma výrobky z celkem 52 soutěžících výrobků. V rámci slavnostního odpoledne společnost obdržela také diplom za 1. místo v anketě o Nejlepší sýrovou etiketu, a to za etiketu pro sýr Tre Corti. Už jste oceněné výrobky vyzkoušeli? Najdete je ve všech našich prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.



Foodtruck Gran Moravia

V létě vyrazíme do českých a moravských měst na čtyřech kolech. Náš foodtruck Gran Moravia můžete potkat na celé řadě akcí, kde bude dvoučlenná posádka nabízet občerstvení připravené jak z vlastních výrobků sýrárny, tak z dalších produktů, které znáte ze sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Pro projekt jsme vytvořili speciální řadu street foodového občerstvení v italském stylu: plněné panini a piadiny, obložené pinsy, degustační krabičky. Přijďte si užít Il vero gusto Italiano do foodtrucku La Formaggeria Gran Moravia! Po červnovém Apetit Pikniku a festivalu Fingers Up se během léta objevíme také na následujících akcích: festival Hrad.cz na Točnicku a Bouzově, Sázavafest, Folkové prázdniny v Náměšti nad Oslavou, Dožínky na pražské Letné nebo Mlékárenský den v Příbyslavi. Těšíme se na vás!



Veletrhy nejen v Evropě

Rok plný veletrhů pokračuje. V minulých měsících se Skupina Brazzale zúčastnila nejenom hlavního potravinářského veletrhu letošního roku – milánského Tuttofood, o kterém se dočtete na následujících stránkách, ale třeba také mezinárodního potravinářského salonu Cibus Connect v italské Parmě, španělského Salon De Gourmets v Madridu nebo National Restaurant Show v americkém Chicagu. Máme radost, že ohlas sýru Gran Moravia ve světě stále roste.

Jsmo nově v Praze na Výtoni!

Od první poloviny června se na vás těšíme v nové prodejně v Praze. Najdete nás na náplavce Rašínova nábřeží hned u tramvajové zastávky Výtoň. Čtete více na straně 29.

Roberto Brazzale patří podle magazínu Capital k nejodvážnějším italským podnikatelům

Ekonomický magazín Capital zařadil Roberta Brazzaleho, prezidenta skupiny Brazzale, mezi 100 nejodvážnějších italských podnikatelů. „Měl odvahu učinit těžké rozhodnutí: přenést výrobu svých klasických tradičních italských sýrů na Moravu. Vzdal se značky DOP, ale zvýšil obrát (a zdvojnásobil počet pracovních míst a zaměstnanost v Itálii). Podnikatelský model jdoucí proti proudu, který

by nyní mnozí chtěli napodobit,“ těmito slovy odůvodnil své rozhodnutí magazín. „Je to nečekané a cenné uznání pro všechny naše spolupracovníky, kteří nás s nadšením doprovázejí v našich fascinujících výzvách,“ řekl Roberto Brazzale při slavnostním představení speciálního vydání magazínu v Miláně.



Pozvánka

Hudební brány 57. ročníku Asiagofestivalu se otevrou všem milovníkům varhanní a komorní hudby 2. srpnový týden v italském městě Asiago. Festival, který založila varhanní mistryně Fiorella Benetti Brazzale a který dnes organizačně vede její vnuk Alberto, nabídne stejně jako každý rok sérii koncertů pod širým nebem i v malebných prostorách historických budov Asiaga. Letošní ročník nabídne také koncert českého Tria Incendio složeného z mladých hudebníků, kteří již stačili posbírat celou řadu mezinárodních ocenění. Budete-li zrovna poblíž, jste srdečně zváni. Všechny koncerty festivalu jsou již tradičně zdarma.



Gran Moravia na italské TV RAI1

První červnovou sobotu odvysílala hlavní italská televizní stanice RAI1 díl pořadu Linea Verde Discovery věnovaný aktivitám a výrobkům skupiny Brazzale a místům, s nimiž je rodina historicky spjata – kopcovité oblasti Bregonze mezi náhorní plošinou Asiago a údolím Valdas-tico. Záběry kamer diváky zavedly nejen do této italské oblasti, kde má skupina své hlavní sídlo, ale také na Moravu, kde se hlavní produkt skupiny – sýr Gran Moravia vyrábí. Pořad Linea Verde Discovery se věnuje udržitelné budoucnosti a italským divákům představuje konkrétní příklady z praxe. My jsme potěšeni, že si pro jeden díl tohoto pořadu zvolili podnikatelský model rodiny Brazzale.



Rodina Brazzale hostem konference Vysoké školy ekonomické

Staleté rodinné firmy: Co se od nich můžeme naučit? Tak zněl název konference, která se uskutečnila na Vysoké škole ekonomické v Praze dne 21. dubna. Pozvanými řečníky byli představitelé českých i mezinárodních rodinných firem, které podnikají již mnoho generací. Mezi hlavní řečníky patřili společně s pány Princem Hubertem von und zu Liechtenstein a Georgem Kapschem také



Roberto Brazzale se synem Albertem, kteří se s účastníky konference podělili o svou vizi rodinného podnikání, které jejich rodina nepřetržitě provozuje již osm generací.





Markéta Navrátilová: Raději fotím život než sport

Když jste fotila cyklisty do kalendáře, každý ke své fotografii přidával oblíbený citát. Jaký byste vybrala k vlastnímu portrétu?

To je strašně těžké, asi budu muset popřemýšlet... Ale ano, jeden bych měla: Něco dělat, něco milovat, v něco věřit a na něco se těšit.

A na co se teď pracovně nejvíc těšíte?

Připravujeme v Praze na Bořislavce velkou výstavu v prostoru, který spravuje Nadace Karel Komárek Family Foundation. Je to spousta práce, ale doufám, že to bude hezký počín, moc se na to těším. Půjde převážně

o mé cyklistické fotky, pět z nich budeme dražit, ostatní budou k prodeji na místě. Dražit se bude pro Českou olympijskou nadaci a zčásti na handbike pro mladého kvadru-plegika z Jeseníku. Jsem ráda, že ty fotky konečně budou k něčemu užitečnému, nejen na dívání ☺.

Vám vadí neužitečnost fotek?

Studovala jsem design na uměleckoprůmyslové škole, takže mně z tohoto pohledu na fotkách vadí snad jediná věc, že nemají tu přímou užitnou hodnotu. Když si uděláte židli, sednete si na ni, když si vyrobíte polici,

dáte si na ni knížky. Ale na fotku se člověk může opravdu jen dívat a buď se mu to líbí, nebo ne.

Na čem dalším teď pracujete?

Třeba teď před chvilkou jsem se vrátila z Nymburku, kde jsem fotila kanoistu a olympionika Martina Fuksu, což bylo moc příjemné. To jsou takové malé, milé pracovní věci.

Pokud byste měla dát do knihy nebo kalendáře svůj autoportrét, jaký by byl?

Myslím, že by to bylo trochu melancholické a nepodbízivé. Zřejmě jen fragment z něčeho, nebyl by konkrétní a možná by to byla více nálada než portrét. Zřejmě by nešlo o polohu v dobrém světle a ze strany, ze které mi to nejvíc sluší. Tahle varianta ne.

Nenapadlo vás, že by to byl autoportrét, kde jako spolujezdec jedete na motorce?

Tyto fotky byly spíš takové srandičky, abych měla nějakou památku, než že bych dělala autoportrét. Myslím, že v helmě by to nebylo, to já si vždycky připadám jako něco mezi kosmonautem a žabou. Motorka a helma je jen ten nástroj, jak dělat fotky, ne to hlavní.

Jezdíte ještě na motorce s fotákem, když už od roku 2018 nefotíte Tour de France?

Od té doby stále fotím nějaké závody, při kterých sedím na motorce, vloni to byly asi čtyři. I letos budu mít helmu na hlavě na Závodu míru, pak na cyklistické Czech Tour a ještě mezi tím na závodech v Rakousku. Ještě stále na motorce sedím a stále je mi tam relativně dobře.

Fotila jste spoustu závodů, ale všichni vás spojují hlavně s Tour de France.

Tour de France je největší a nejvěhlasnější. Já jsem ale více než deset let po sobě fotila cyklistiku 150 dnů v roce. Začínalo to mistrovstvím světa v cyklokrosu, kdekoli se konalo, pak jsem jezdila na závod okolo Malajsie, který jsem fotila asi jedenáctkrát, a pokračovalo to závody po Evropě,

v Americe, Kanadě a Austrálii. Byla toho spousta, ale vyčnívá právě Tour de France. Hodně lidí si řekne: to je ta, co fotila Tour.

Na tento vyhlášený etapový závod profesionálů jste se poprvé dostala díky tátovi...

Dodělala jsem gympl a pak asi tři roky hrála tenis, se kterým jsem v jedenadvaceti ze dne na den skončila. Táta, který v té době vydával dva časopisy a měl cyklistiku vždycky rád, si zařídil akreditaci a vzal mě na Tour de France s sebou. Já vlastně začala fotit cyklistiku úplně na vrcholu. Až posléze jsem fotila všemožné závody, i ty úplně amatérské,

ROZHOVOR

takže jsem si prošla celé to kolečko. Myslím ale, že bych se na Tour nikdy nedostala ze-spodu. Začala jsem fotit na tom největším závodě, který má tak mimořádnou atmosféru, že bez ohledu na to, jestli máte, nebo nemáte ráda sport, se vám bude líbit.

Máte ráda cyklistiku?

Musím říct, že raději mám fotografování než cyklistiku. Nečtu si cyklistické časopisy a sama na kole jezdím od hospody k hospodě ☺. U mě to bylo hlavně o tom focení. Začala jsem fotit na filmy, tak nějak pomaloučku, potichoučku, a když mi bylo asi 23, najednou se mi otevřel svět. Někdo se mě posledního ledna v Paříži na mistrovství světa v cyklokrosu zeptal, jestli nechci jet 14. února fotit první ročník závodu do Malajsie a já říkám: No jasně! Byla to pro mě úžasná možnost cestovat, dělat u toho, co mě baví, a ještě vydělat nějaké peníze. I když to poslední nikdy nebylo to nejdůležitější.

Studovala jste design, studiu fotografie jste se nikdy nevěnovala?

Design mě velice bavil, protože je to opravdu komplexní věc. A v rámci vysoké školy jsem jeden rok byla na fotce u pana profesora Štechy, takže jsem k tomu trošičku přichla. Myslím si ale, že by mě nebavilo celých šest let studovat fotografii. K tomu, co dělám, jsem se profotila přes cyklistiku. Když se člověk trochu naučí řemeslo, ani nepotřebuje fotografii dlouho studovat, prostě to buď vidí, nebo nevidí. A často to taky není jen o tom, co vidí a nevidí, ale o tom, co si myslí a nemyslí, než foťák chytí do ruky.

Nikdy nepřišla kolize studia s intenzivním focením?

Zvládala jsem to docela dobře, ale zase nutno říct, že Umprumka nejsou práva ani medicína. Není to ta škola, kde by se člověk musel věci biflovat. Myslím, že je mnohem těžší se na ni dostat, než ji vystudovat, pokud člověk není úplný diletant.

Co silného a podstatného Vám dala?

Myslím, že mě naučila přemýšlet trochu jinak. Předtím jsem neznala nic kromě tenisového prostředí. Co jsem si přečetla v novinách, tomu jsem věřila, a vůbec jsem nepřemýšlela nad tím, že bych mohla mít svůj názor. Pak jsem začala studovat design, který je komplexní. Člověk musel být praktický a zároveň výtvarný, zvažovat všechny možné úhly pohledů. Zadaním školních prací byly mnohdy abstraktní věci, které člověk musel vymyslet, přičemž možných přístupů bylo sto. Škola mě naučila jinak přemýšlet. O věcech, o lidech, o všem...

Mluvíte o ní jako o hodně důležitém bodu vašeho života.

Je jedním ze tří milníků v mém životě. Ten první byl, když jsem se v 18 letech vybourala v autě. To se vám přeskládá svět, aniž byste chtěla, úplně nevědomě, protože se probudíte a zjistíte, že jste už nemusela být a ani byste o tom nevěděla.

Dalším milníkem bylo právě studium

na této vysoké škole. Člověk pět šest let používá hlavu trochu jinak, a to je určující pro další život. A tím třetím milníkem bylo, když jsem v roce 2003 v Malajsii potkala italského fotografa Paola Pellizzariho, který možná v té době ještě ani nebyl slavný. Padli jsme si do noty, začali jsme si spolu vyprávět o všem možném, o přístupu k životu, focení, přemýšlení. A to byla další taková věc, která mě přinutila dívat se na svět úplně jinak a hledat podstatné věci jinde.

Focení se věnujete celý život...

Je to ještě trochu jinak. Nikdy jsem si nemyslela, že bych se tím mohla živit. Fotila jsem jen cyklistiku, dostudovala a poznala v Praze svého prvního muže, Kanadana čínského původu. Žili jsme pak spolu dva roky v Londýně, kde jsem zažívala hodně krušné chvíle, protože jsem nevěděla, jestli mám fotit, nebo být ženou v domácnosti, vlastně vůbec, co mám dělat. První rok mi tam opravdu nebylo dobře. Pak jsem se rozhodla, že se budu věnovat jenom focení, a najednou se mi ulevilo a začala jsem fotit. Takže vědomě se tomu věnuji třeba až od třiceti, i když jsem fotila už deset let předtím. Vlezla jsem tehdy do metra a fotila londýnské metro. Vlastně mi to i hodně pomohlo v mém životě. Vrátila jsem se pak zpět do Prahy a věci už se na sebe začaly pomalíčku nabalovat.

Tour de France jste fotila 25 let. Kde jste tolik let po sobě hledala motivaci. Kde jste brala nápady třeba podvacáté?

No třeba po dvacáté to bylo dobré, po jednácté to bylo špatné ☺. Začátky byly fajn, když mě posadili na motorku, všechno bylo stále nové a nové a zodpovědnost větší a větší. Prvních asi 10 let bylo prima, ale pak jsem dospěla do fáze, kdy se mi to začalo opakovat, a já už nevěděla, co dál. Zpátky do toho mě nejvíc nakoply dvě věci. Jednou bylo setkání s Pellizzarim, který mi říkal: začni se na to dívat trochu jinak a více obrazově. A ano, člověk



Chris Froome na trati časovky Tour de France Sallanches-Megeve

si v tom najde svůj vlastní svět, který se třeba posléze, když to všechno jde dobře, stane jeho rukopisem, což je, myslím, ta cenná věc. Taky jsem tady v Česku začala fotit sérii závodů Kolo pro život, bajkové závody amatérů. Vůbec nezáleželo na tom, kdo dojede první nebo poslední a já měla úplnou volnost a svobodu a mohla jsem si hrát. Tam mě to začalo bavit, což mi pomohlo se vrátit na Tour de France. Pak se mi 2009 narodil Tim a zase bylo všechno trochu jiné, dítě je určující a hodnoty se člověku trochu přeskládají. Potom bylo trochu za odměnu, že člověk může jet pryč a aspoň chvíli se nestatovat o dítě.

Během posledních let jste vydala několik knih...

Vydala jsem v roce 2013 Recycling – knihu fotek z velkých profesionálních závodů. Pak jsme po deseti letech vydali knihu z projektu Kolo pro život s názvem KoLove. A ještě v roce 2017, zároveň s koncem na Tour de France, žlutou knihu s mými cyklistickými fotkami, která nemá název, ale říkám jí Kolo. V ní je všechno, co mám ráda, i nesilniční závody a mimo Tour de France je tam i Austrálie, Malajsie a další.

Fotila jste také sokolský slet. Jak jste se k této práci dostala a čím vás zaujala?

To je moje srdeční záležitost. K Sokolům jsem se dostala přes český olympijský výbor. Vždycky jsem je chtěla fotit, přišlo mi to krásné. Začala jsem pro ně fotit v roce 2018, kdy byl velký slet, který se opakuje každých 6 let. Bavilo mě to vizuálně, ale bavilo mě to hlavně tou emocí. Na superprofesionální Tour de France v podstatě všichni vyjedou na kopec rychle a dobře, ale tento amatérský sport s sebou nese emoce, které v profesionálním světě neuvídíte, které jsou takové lidské. Jsou tam děti a staroušci a je tam zastoupeno všechno. Myslím, že vždycky budu raději fotit život než sport, protože mi to přijde důležitější.





Foto ze závodu Milano – Sanremo 2006

Jak jste se během dnů naplněných focením stravovala a stravujete teď?

Já to nikdy moc neřešila. Nejsem člověk, který ví, že ve 12 hodin bude obědvat. Obědvám, až na to mám čas, i když to není úplně správný přístup. Na Tour už vůbec nešlo dodržovat pravidla správné výživy. Já si vždycky ráno před etapou dala v etapové vesničce kus sýra a deci vína, což byl můj

rituál. Z motorky jsem pak sesedla v šest, skončila v sedm, osm, a pak se třeba něčeho najedla. Mám ráda dobré jídlo, ale důležitější, než v kolik budu jíst, je pro mě Tim a práce.

Vaříte doma?

Vařím. Když mám čas, tak se tomu věnuji a docela mě to i baví.

Která světová kuchyně je Vám nejbližší?

Myslím, že domácí italská je fajn. Ale taková ta úplně domácí, italská v Itálii, od té staré paní v tom kamenném domě. Ta si myslím, že je super. Stejně tak mám ráda třeba korejská nebo thajská jídla. Nejsem úplně vyznavač vepřo knedlo zelo a mám ráda hlavně jednoduché věci. Třeba pokrmy, které se dělají v jednom hrnci, stew nebo green curry. Anebo mísu těstovin. A druhá varianta, která mi moc chutná, je kus chleba a sýra anebo: chleba, sýr, salám, víno... a co je víc ☺? Nepotrpím si na desetichodové menu, zajímá mě jednoduché a prosté jídlo se sklenicí vína a ideálně u toho mít někoho, koho má člověk rád.

Kde a u čeho si nejvíc odpočínáte?

Myslím, že mě uspokojuje pohled na vodní hladinu. Řeka, jezero, moře, nejlépe oceán...

Úplně jednoznačně je největší odpočinek jít do přírody, do lesa, kamkoliv ven, kde si nemusím zaměstnávat hlavu.

Plánujete nějaký větší projekt?

Nemám teď nic takového krásného a úžasného. Žiju s Timem sama a nemám tolik času. Je pro mě primární se postarat o něj a aby všechny věci fungovaly. Ale je pravda, že Timovi už bude patnáct a mámu nepotřebuje dennodenně. Poslední dva roky do mě kopou kamarádi: Markéto, hele, už bys taky mohla začít dělat něco jiného než jen to, co musíš, ne? Takže, nemám nic vymyšleno, ale asi si něco vymyslím ☺.



Markéta Navrátilová

* 1972 v Kyjově

Uznávaná cyklistická fotografka se v mládí věnovala sportovní gymnastice a tenisu. Vystudovala ateliér designu na VŠ uměleckoprůmyslové v Praze. Byla 25 let jedinou ženou-fotografkou, která mohla fotografovat cyklisty na Tour de France během celého závodu z motocyklu. Spolupracuje s prestižní holandskou tiskovou agenturou Cor Vos. Fotografovala i další cyklistické závody po celém světě, vytvořila soubor snímků z londýnského metra, pracovala na dokumentu Kola pro život o české amatérské cyklistice, spolupracuje s Českou obcí sokolskou a uspořádala mnoho výstav.

Nějakou výstavu?

Nejsem úplně výstavní typ, nejdu tomu napřed. Vždycky to po mně někdo chce. Ale možná, že za rok za dva udělám nějakou autorskou výstavu. Myslím, že by to nebyly jen cyklistické fotky. K tomu já se ale musím trochu nadechnout, odhodlat, mít na to čistou hlavu.

Co je podle Vás důležité, aby člověk ve své profesi neustrnul?

U uměleckých profesí by měl člověk vždycky chtít něco navíc, zkoušet nové věci a dostat se na hranu, kde neví, jak to dopadne. Jestli to pak bude lepší, nebo horší. Hezké věci a ani velké emoce nevznikají z komfortních situací. Vznikají ze situací, které jsou nějak vybočené. Občas člověk musí dát hlavu na špalek a jít s kůží na trh, aby se on sám posunul a něco vytvořil. Nebát se a věřit si.

Londýnské metro očima Markéty Navrátilové



Naši prodávající vaří

Do letního čísla našeho magazínu si pro vás recept připravil vždy usměvavý kolega Láďa z La Formaggeria Gran Moravia v Hradci Králové. Prim v něm hraji nejen sýry, ale také tradiční tvaroh z naší sýrárny. Přejeme dobrou chuť!

Pečené portobello s gorgonzolou a pancettou s tvarohovými tyčinkami

Suroviny:

Pečené portobello: 8 ks menších portobello • 100 g pancetty

• 100 g gorgonzoly dolce • 3 lžice strouhanky • 1 větší stroužek česneku • hladkolistá petržel • 3 lžice strouhaného sýru Gran Moravia • 4 lžice olivového oleje

Postup:

1. Portobella si očistíme. Zapékací misku vytřeme olejem, vložíme do ní 7 ks portobella. V misce si smícháme: 1 nakrájené portobello, nasekanou petržel dle chuti, pokrájený česnek, drobně rozkrájenou pancettu,



strouhaný sýr Gran Moravia, strouhanku a rozkrájenou gorgonzolu. Rozehřejeme si troubu na 180 stupňů.

2. Vzniklou směsí naplníme kloboučky a lehce přitlačíme lžící, abychom uhladili povrch.

3. Pečeme do zezlátnutí cca 15 až 17 minut.

Mezitím si připravíme **tvarohové tyčinky**, na které budeme potřebovat: 100 g tvarohu • 100 g polohrubé mouky

• 100 g strouhaného sýru Gran Moravia

Tvaroh, mouku a 2/3 sýru zpracujeme v těsto, které poté vyválíme na cca 3 mm silný plát a rádýlkem vykrajujeme tyčinky, které dáme na plech vyložený pečicím papírem. Pospeme zbytkem sýru a pečeme při 200 stupních cca 12 až 15 minut, také do zezlátnutí.

Tip:
Lze podávat
s barbecue
omáčkou.





V hlavní roli chléb, olej a ...

Jde o klasickou svačinu, která se může proměnit v základ pro chutné předkrmy, ať už v kombinacích klasických a v jejich gurmánských verzích či v podobě rafinovanějších receptů.



V Itálii byl, a stále je, chléb s olejem klasickou svačinou. Stačí extra panenský olivový olej a talířek, kam jej nalít, a kvalitní chléb s vydatnou měkkou střídou, která cennou olivovou šťávu krásně nasákne. Jak je snadný, tak je tento pokrm také chutný. Může se stát také gurmánským výletem, pokud zvolíte různé druhy oleje, třeba i ty ochucené, různé druhy chleba a bylinky, kterými vše doplníte. Na italském venkově se během horkých slunečných dní na polích k chlebu s olejem podávají čerstvě utržená rajčata, ještě vyhrátá od sluníčka, spolu se špetkou soli. Chléb a olej je základem také pro klasickou bruschettu, ale může se z něho vyčarovat mnoho receptů vhodných jako lahodný předkrm na úvod vícechodového menu. V každém případě vždy zvolte výhradně extra panenský olivový olej a kvalitní chléb.

Chléb, olej & ...

Ančovičky a kapary

Plátky ančoviček rozmačkejte spolu s kapary a extra panenským olivovým olejem, až vytvoříte krémovou konzistenci. Krém natřete na ještě teplý opečený chléb.

Česnek

Opět nejprve opečte plátky chleba. Potřete je stroužkem česneku a zakapejte olejem.

Avokádo

Opečte chleba, ochuťte ho na tenko nakrájenými plátky avokáda, osolte a zakapejte olejem.

Bresaola

Opečte chleba, položte na něj plátky bresaoly, posypte čerstvě namletým černým pepřem a zakapejte olejem. Vynikající je tato varianta doplněná ještě nastrouhaným sýrem Gran Moravia (nebo jeho verzí Julienne) těsně před servírováním.

Gran Moravia, česnek a pažitka

Opečený chléb potřete stroužkem česneku. Posypte ho nastrouhaným sýrem Gran Moravia a dejte na pár minut do trouby, aby se sýr rozpustil. Čerstvou pažitku nastříhejte nůžkami přímo na plátky chleba a podávejte.

Pecorino

Plátky chleba ochuťte olejem a položte na ně plátky sýru pecorino stagionato. Vložte do rozehřáté trouby, aby se sýr rozpustil.

Papriky s ančovičkami

Nakrájejte papriky na proužky a upečte je v troubě spolu s trochou oleje a jedním stroužkem česneku. Když budou měkké, servírujte je na plátkách opečeného chleba spolu s dvěma plátky ančoviček a zakápnuté ještě trochou oleje.

Pesto se sušenými rajčaty

Natřete pesto na opečený chléb, ozdobte kouskem sušeného rajčete a zakápněte olivovým olejem.

Rajčata, máta a kozí sýr

Opečte chléb a obložte ho plátky rajčat, kostičkami kozího sýra a nasekanými lístky máty. Ochutíte olejem a podávejte.

Rajče a bazalka

Opečte chleba a každý plátek potřete půlkou rajčete. Zakápněte olejem, přidejte špetku soli, několik lístků bazalky a podávejte. Pro výraznější verzi nejprve chleba potřete stroužkem česneku.

Cukety a měkký kozí sýr

Na opečený chléb natřete měkký kozí sýr. Nastrouhejte cuketu na nudličky, ochuťte ji olejem, solí, pepřem a citronem a přidejte na chléb.



Hořká čokoláda

Neobvyklé a překvapující: na plátek opečeného chleba zakápnutý olivovým olejem rozložte hoblinky kvalitní hořké čokolády, přidejte i špetku soli.

4 recepty

Falešná pizza

starý chléb, extra panenský olivový olej 🍷, rajčatová passata 🍷, kapary 🍷, sůl 🍷

Pokud máte starý, už trochu tvrdý chléb, nakrájejte ho na plátky a pokropte ho vodou. Pak ho narovnejte na dno dortové formy, dobře ho v ní utiskněte, aby změkl, a pokapejte olivovým olejem, následně rajčatovou passatou, ochuťte solí a kapary. Pečte v předehřáté troubě při 180 stupních asi půl hodiny, výsledkem bude vynikající falešná pizza. Můžete obohatit sýrem Gran Moravia Julienne.

Smažený chléb

chléb, 4 lžice nastrouhaného sýra Tre Corti 🍷, olej na smažení, vejce, mléko 🍷, sůl 🍷 a pepř, hladká mouka

Do receptu na smažený chléb opět využijete starý chléb. Vynikající je jako doplněk k zelenině, salátům, ale i k sýrové a uzeninové míse. Můžete ho servírovat i jako lahodný aperitiv, pro tento účel ho nakrájejte před smažením na kostičky. A jak postupovat? Nejprve chléb nakrájejte na plátky. Připravte si těstíčko z vejce, mléka a nastrouhaného sýra, přidejte špetku soli a dobře promíchejte. Plátky chleba obalte v těstíčku, pak v mouce a pak ještě jednou v těstíčku. Následně je postupně osmažte v oleji dozlatova. Nechte je okapat na papírové utěrce a ještě teplé podávejte. Těstíčko můžete ochutit bylinkami či kořením. Zkuste i sladkou verzi: místo sýru a soli použijte třtinový cukr a skořici.

Tagliatelle s česnekem a citronem

Recept spojující těstoviny s chlebem, olejem, česnekem, smetanou a citronem. Zde je návod na 4 porce.

360 g těstovin tagliatelle 🍷, 2 feferonky, 2 stroužky česneku, petrželka, extra panenský olivový olej 🍷, 400 ml smetany 🍷, sáček šafránu, citronová šťáva, 2 plátky opečeného a nastrouhaného chleba, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍷, sůl 🍷 a pepř

Česnek nakrájejte na tenké plátky a ovoňte ho na pánvi spolu s olejem a feferonkou. Uvařte těstoviny, scedte je al dente a vložte na pánev k feferonce, přidejte petrželku a půl skleničky vody z vaření. V kastrlíku ohřejte smetanu se šafránem a citronovou šťávou, povařte asi 5 minut a pak osolte. K těstovinám na pánvi přidejte nastrouhaný chléb a sýr Gran Moravia a dobře promíchejte. Podávejte tak, že na každý talíř dáte nejprve smetanovou omáčku a na ni pak těstoviny z pánve.

Pancotto

500 g mangoldu, 4 plátky starého chleba, 100 g fazolí cannellini v konzervě, feferonka, 1 burrata 🍷, česnek, extra panenský olivový olej 🍷, sůl 🍷

Očistěte mangold a spařte ho ve vroucí osolené vodě. Scedte, vodu si ponechte stranou. Chléb nakrájejte na kostičky, na pánvi ho ovoňte česnekem v dostatečném množství oleje a pak přidejte slité fazole z konzervy. Přidejte zároveň také vodu z vaření mangoldu i samotný mangold. Osolte, dobře promíchejte a přidejte feferonku. Servírujte horké zakápnuté extra panenským olivovým olejem a ozdobené kouskem burraty.





Druhý květnový týden se v italském Miláně konal jeden z nejvýznamnějších mezinárodních potravinářských veletrhů – Tuttofood. Letošní ročník nabídl stánky vystavovatelů ze 46 zemí rozdělené do jednotlivých pavilonů. V tom se sýry nesměl chybět stánek skupiny Brazzale, která zde představila hned několik novinek.

TUTTOFOOD 2023



Novinky Brazzale

Na letošním ročníku veletrhu Tuttofood skupina Brazzale prezentovala ještě před jejich uvedením na trh dvě hlavní novinky: čerstvě strouhaný sýr Gran Moravia v recyklovatelném papírovém obalu a máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale ochucené citrusy ze Sicílie. Návštěvníky a buyery z celého světa zaujala ale i řada másel pro cukrářský sektor Burro AromaNaturale, která byla představená jako první novinka letošního roku již v lednu v Rimini na veletrhu profi kuchařů, pekařů a cukrářů Sigep. V rámci stánku Brazzale se letos výrazněji prezentovala činnost Brazzale Science Centra. A nikoli náhodou. Vždyť obě hlavní uváděné novinky jsou výsledkem práce tohoto interního výzkumného centra, které

Brazzale provozuje od roku 2021 ve spolupráci s milánskou státní univerzitou. Realizace inovativního obalu vyžadovala celou řadu studií a analýz, aby bylo zaručeno, že při použití stoprocentně recyklovatelného druhu papíru poprvé použitého pro balení strouhaného sýru grana nedojde k žádné ztrátě jedinečných kvalit tohoto produktu. Také máslo ochucené citrusy ze Sicílie je plodem intenzivní práce firemního výzkumného centra. Na rozdíl od ostatních ochucených másel Burro Superiore Fratelli Brazzale není tato novinka osolená, ale svým propojením sladce mléčné chuti prvotřídního 84 % másla s příjemnou chutí citrusů z proslulé Sicílie se nabízí jako součást chutné a zároveň nutričně bohaté sladké snídaně.

A co La Formaggeria?

Na veletrh se vydali také kolegové z La Formaggeria Gran Moravia, aby pro naše podnikové prodejny vyhledali nové zajímavé výrobky. Už teď se těšíme, že vám v průběhu tohoto roku budeme moci nabídnout některé z novinek, které je na veletrhu zaujaly. Poctivě obešli všechny pavilony, aby jim neuniklo nic zajímavého. A narazili v nich i na spoustu kuriozit. Podívejte se spolu s námi na zlomek toho, co bylo na veletrhu k vidění.





Varíme se stracchinem

Stracchino je obzvlášť delikátní, měkký a hebký sýr vonící po másle a mléce, s lehkým slaným podtónem. Krémová textura ho předurčuje jak k namazání, tak k mnoha různým zapojením v kuchyni. Vychutnejte si jeho čerstvost a lahodnou neodolatelnost a zkuste ho jen tak samotné s řapíkatým celerem, který použijete jako lžičku. Vyzkoušejte i následujících 10 slaných a sladkých receptů, kde hraje prim tento delikátní sýr. Sýr, který vznikl proto, aby se využilo mléko „stracco“ (unavené) od krav, které právě sešly z horských pastvin na zimu do údolí. Dnes patří stracchino mezi jeden z nejoblíbenějších sýrů.

1. Špenátové mini nákypy

Omyjte 150 g špenátových listů, dejte je do velké pánve, zakryjte pokličkou a nechte na středním žáru změkknout. Pak je nechte vychladnout v míse a nejednodušeji je nasekejte nožem. Smíchejte 250 g stracchina s 50 g nastrohaného sýru Gran Moravia, špetkou muškátového oříšku a dvěma vejci, osolte a opepřete dle chuti a pak vmíchejte špenát. Máslem vymažte malé hliníkové formičky a naplňte je směsí. Pečte 15 minut v troubě předem rozežháté na 175 stupňů. Vyjměte z trouby, nechte chvilku vystydnout a pak vyklepněte z formiček. Podávejte ještě teplé.

2. Slaný pudink s okurkou

Omyjte okurku, oloupejte ji, nakrájejte na kousky a dejte asi na hodinu do sítko okapat lehce osolené a pokapané citronovou šťávou. Vypracujte vidličkou krém ze 450 g stracchina, přidejte osušenou a nejednodušeji nasekanou okurku, dvě lžičky nasekané petrželky, čerstvou nejednodušeji nasekanou pažitku, pepř a sůl, pokud je třeba ještě dosolit. Přidejte lžičku želatiny rozpuštěné ve třech lžicích teplé vody a 300 ml vyšlehané smetany (vmíchejte ji pohybem odspoda nahoru, jako sníh do těsta). Nyní připravte základ: smíchejte 175 g strouhanky se 75 g másla Burro Superiore Fratelli Brazzale a muškátovým oříškem. Pudinkovou formu vystelte potravinovou fólií a na dno umačkejte základ. Na něj naneste krém a dejte do ledničky na několik hodin. Poté pudink vyklepněte na mísu, ozdobte plátky okurky a pažitkou a podávejte s opečeným chlebem.

3. Ravioli se stracchinem a praženými mandlemi

K ochucení 400 g ravioli připravte omáčku ze 150 g stracchina, 50 ml smetany a 30 g strouhaného sýru Gran Moravia, které společně rozmixujete. Uvařte ravioli, nechte si stranou trochu vody z vaření těstovin, a ravioli slijte. Ochuťte je sýrovou omáčkou, kterou zjemněte vodou z vaření těstovin, pokud je to nutné. Ozdobte 30 g opražených nasekaných mandlí.

4. Smažené ravioli s pistácií

Smíchejte 400 g stracchina s jedním vejcem, 100 g nastrohaného pecorina stagionato a pistáciovou granolou. Lehce osolte, vložte do cukrářského sáčku a dejte do lednice asi na hodinu. Vezměte dva pláty listového těsta a nakrájejte je na obdélníky 8 x 10 cm. Kousky naplňte sýrovým krémem, přeložte a po krajích dobře utiskněte prsty namočenými ve vodě. Smažte v rozpáleném oleji a podávejte jako předkrm.

5. Focaccia s cibulí

Na extra panenském olivovém oleji s trochou tymiánu orestujte na nízkém žáru čtyři na kolečka nakrájené cibule. Přelijte půl skleničkou bílého vína, osolte a vařte do změknutí. Na focacciu natřete 300 g stracchina, pak přidejte cibuli a zapečte asi 5 minut v troubě. Před podáváním můžete ozdobit krémem z balzamiky.

6. Plněné „cassone“

Nejednodušeji nasekejte 50 g čerstvého mangoldu nebo špenátu a zakápněte extra panenským olivovým olejem, osolte a opepřete. Jednu placku piadinu z poloviny naplňte zeleninou a kousky stracchina. Překlopte ji v půlce, okraje potřete olivovým olejem. Na pánvi rozežhřejte trochu oleje a cassone z piadiny opečte na nízkém žáru.

7. Zmrzlina se stracchinem

Rozmixujte 50 g mléka, 100 g cukru, 125 g jogurtu, 100 g stracchina a 250 g smetany. Připravte ve stroji na zmrzlinu nebo za použití nádoby předem vychlazené v mrazáku, kdy směs necháte alespoň 12 hodin v té nejchladnější části a každé 3 hodiny promícháte. Podávejte s kynutým moučníkem, kouskem dortu nebo se sušenkami.

8. Telecí pečené v alobalu

Lehce pomoučte plátky telecího a položte je na alobal. Na každý kousek dejte plátek dušené šunky, lžici nakládaných hub a lžici stracchina. Zakápněte lánýžovým olejem nebo extra panenským olivovým olejem, zabalte a dejte péct při 180 stupních asi na 10 minut. Podávejte se sezónní zeleninou orestovanou na pánvi (můžete s ní nahradit také houby v maso) a s rajčaty.

9. Jahodová mousse

Omyjte 300 g jahod a prolijte je půl sklenkou bílého vína. Nechte je okapat, dejte do mísy, zasypte 75 g cukru a nechte asi 30 minut odpočívat. Vymíchejte 300 g stracchina do krému, přidejte 75 g cukru a jemným mícháním přidejte 250 g ušlehané smetany. Přidejte jahody se šťávou, kterou pustily, a promíchejte. Mousse nandejte do pohárků, uložte alespoň na dvě hodiny do lednice a poté servírujte ozdobené lístkem máty.



10. Cuketový mini cheesecake

Ve vodě nechte změkknout dva plátky želatiny. Ohřejte 20 ml smetany a rozpusťte v ní želatinu, kterou jste předtím dobře vyždímali. Smíchejte 250 g stracchina a 60 ml smetany a přidejte k želatině. Nadržte 80 g grissin a smíchejte je s 60 g rozpuštěného másla. Směs dejte na dno malé dortové formy vystlané pečicím papírem a dobře utiskněte, abyste vytvořili správný základ pro cheesecake. Na kostičky nakrájejte 200 g malých cuket a orestujte je na pánvi na troše oleje se stroužkem česneku. Přidejte i cuketové květy, pokud jsou k dispozici, a ovoňte čerstvými bylinkami. Krém ze stracchina naneste do formy na připravený základ a nechte v lednici zatuhnout. Když je cheesecake hotový, vyjměte ho z dortové formy, doplňte cuketami a ozdobte černými olivami. Cheesecake si můžete připravit již den předem a až na poslední chvíli připravit cukety.

6 vín na léto

Provedeme vás ochutnávkou osvěžujících vín, která se dokonale snoubí s lehkými pokrmy a jsou tak vhodná pro ty nejteplejší dny v roce, pro přípravu koktejlů a připíjení na zdraví s přáteli.

S létem přichází vlna veder, která zvyšuje potřebu nápojů tisíců lidí. Neznamená to však, že bychom se měli zříct vína. Pokud jsou pro zimu ideální vína plnější a intenzivnější, v teplém období přichází čas odšpuntovat bublinky a otevřít svěží lehká vína dokonale doprovázející rybí pokrmy a maso na grilu se zeleninou. Důležité je zvolit to správné víno, které se hodí k typickým letním receptům. Nabízíme šest vín vhodných právě pro letní čas, se kterými můžete připít na to nejhezčí období roku. Co se výběru týká, neexistují žádná přísná pravidla. Obecně je lepší volit bílá či růžová a podávat je správně vychlazená, nejlépe v nádobě s ledem, která jejich teplotu udrží co nejdéle.



Pinot bianco
Cantina Breganze
Klasické bílé tiché víno, jehož harmonická chuť se snoubí s rybími pečenými nebo grilovanými pokrmy, předkrmy a prvními chody. Toto lehce slámově žluté víno vyráběné z hroznů odrůdy Rulandské bílé je krásně čiré, má intenzivní příjemnou vůni typickou pro hrozny. Chuť je plná a vyvážená, s dobrou strukturou. Konzumuje se mladé.
🍷 10–12 °C



Rosé Mina
Astoria Wines
Vino s květinovou a ovocnou vůní, které je v ústech suché a dobře vyvážené, si vás získá už od prvního pohledu svou jemnou, lehce pudrově růžovou barvou. Ta je výsledkem spojení modrých odrůd zpracovaných jako bílé víno, s krátkou dobou macerace. Svěží víno s kulatou chutí se perfektně snoubí s pizzou a předkrmy, stejně jako s rybími pokrmy, risotti a chuťově jemnými prvními chody.
🍷 10–12 °C



Rosa di sera
Cantina Breganze
Rosa di sera, tedy Večerní růže, patří do kolekce šumivých vín „Diamante“ vinařství Cantina Breganze. Hrozny odrůdy Marzemina a Vespaiola uzrávají na malebných kopcích, na nichž se vinou řady vinné révy lemované na jaře kvetoucími třešněmi. Nacházíme se na úpatí náhorní plošiny Asiago v oblasti, kde se vinná réva pěstuje již víc jak tisíc let. Laskavé a cenné víno vyráběné metodou Charmat má intenzivní buket s tóny třešní, mandlí a růže. Skvělé k aperitivům, pizze a rybám.
🍷 6–8 °C



Moscato bianco
Cantine Manfredi
Aromatické, s lipovými tóny a řádně vychlazené – bílé Moscato je jednoduše dokonalé jako letní nápoj pro osvěžení a utišení žízně. Víno s jemným perlením je plodem velmi staré vinné odrůdy a se svojí sladkou chutí se skvěle hodí k dezertům, ovoci, jako jsou jahody a broskve, ale také k sýrům, salámům a grilovaným pokrmům, se kterými příjemně kontrastuje. Podávejte dobře vychlazené.
🍷 8 °C



Moscato rosé
Cantine Manfredi
Sladké šumivé víno věnované stému výročí tohoto vinařství z oblasti Langhe v regionu Piemont má rafinovanou barvu připomínající okvětní plátky růží. Charakterizuje ho jemné perlení, ovocná vůně a živá chuť. Zosobňuje vaše rodiny Manfredi pro výrobu vín, již se její členové věnují již od roku 1918. Skvěle se hodí pro přípravu koktejlů s ovocem, včetně toho exotického, k dezertům, zmrzlínám a ovocným salátům.
🍷 8–10 °C



Prosecco Galie
Astoria Wines
Hrozny odrůdy Glera, z nichž se vyrábí toto elegantní víno, zrají v kopcích okresu Treviso a jsou sklizeny striktně ručně. Díky svému aromatickému dědictví může toto víno nabídnout vůni čerstvého ovoce a citrusů a jeho příjemně vyvážená chuť se výtečně hodí k aperitivům, jemným prvními chodům a zeleninovým risottům.
🍷 7–8 °C

KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Sýrovo-olivové jednohubky se salsou



Příprava:

Okurku oloupejte, rozkrojte a zbavte semínek. Nastrouhejte ji najemno a nechte v cedníku alespoň půl hodiny dobře okapat. Pak ji v míse smíchejte s jogurtem nebo s creme fraiche a s prolisovaným česnekem a dejte do lednice odpočinout. Nejlepší je salsu připravit den předem, aby se chuť pěkně propojily. Sýr Il SalatΩ nakrájejte na kostičky a na každou z nich pak párátkem připíchněte jednu olivu. Jednohubky vyskládejte na servírovací talíř či prkénko, ochuťte oreganem, nastrouhanou kůrou z citronu a olivovým olejem. K jednohubkám podávejte salsu a z obou stran opečenou piadinu rozkrájenou na trojúhelníčky.

Suroviny (pro 4 osoby):

placky piadina 🍷 • 250 g bílého jogurtu nebo creme fraiche 🍷 • 1 salátová okurka • stroužek česneku • 200 g sýru Il SalatΩ 🍷 • černé olivy bez pecky 🍷 • oregano • extra panenský olivový olej 🍷 • 1 chemicky neošetřený citron



Šalvějové závitky

s ricottovým
krémem

Suroviny (pro 4 osoby):

- 32 velkých listů šalvěje • 2 malé cuketky
- 2–3 vejce • mouka • strouhanka • 200 g ricotty
- extra panenský olivový olej • šafrán • sůl

Příprava:

Listy šalvěje omyjte a osušte. Oloupejte cuketky, nakrájejte na kousky a restujte je s trochou vody na pánvi asi 10 minut. Cuketu vložte do mixéru spolu s ricottou, špetkou soli a šafránem a rozmixujte do krému. Listy šalvěje rozložte na pracovní desku a na polovinu z nich naneste ricottový krém. Zakryjte druhou polovinou listů, zarolujte do závitků a upevněte párátkem. Závitky obalte nejdříve v mouce, pak ve vyšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance a osmažte postupně v dostatečném množství horkého oleje. Nechte okapat na papírové utěrce, na závěr osolte a servírujte.

Řešňová pannaricotta

Suroviny (pro 6 osob):

- 250 g čerstvé smetany • 250 g ricotty
- 300 g řešní • 1 chemicky neošetřený citron
- 6 g plátků želatiny • 150 g cukru

Příprava:

Plátky želatiny namočte na deset minut do studené vody, pak je dobře vyždímejte. Smetanu zahřejte spolu s 90 g cukru, přidejte želatinu, zamíchejte a nechte ji ve smetaně rozpustit. Pak sundejte z plotny. Přidejte nastrohanou kůru z citronu a nechte 15 minut odstát, aby kůra smetanu pěkně provoněla. Ricottu zpracujte vidličkou a pak k ní přidejte přes filtr smetanu a šlehačem prošlehejte. Směs pak rozdělte do 6 formiček a dejte je alespoň na tři hodiny do ledničky. Mezitím vypeckujte řešně a dejte je vařit spolu se zbylým cukrem asi na deset minut. Smetanovo-ricottový dezert vyklepněte z formiček na talířky a podávejte ho přelitý řešňovou omáčkou.



La FORMAGGERIA dětem

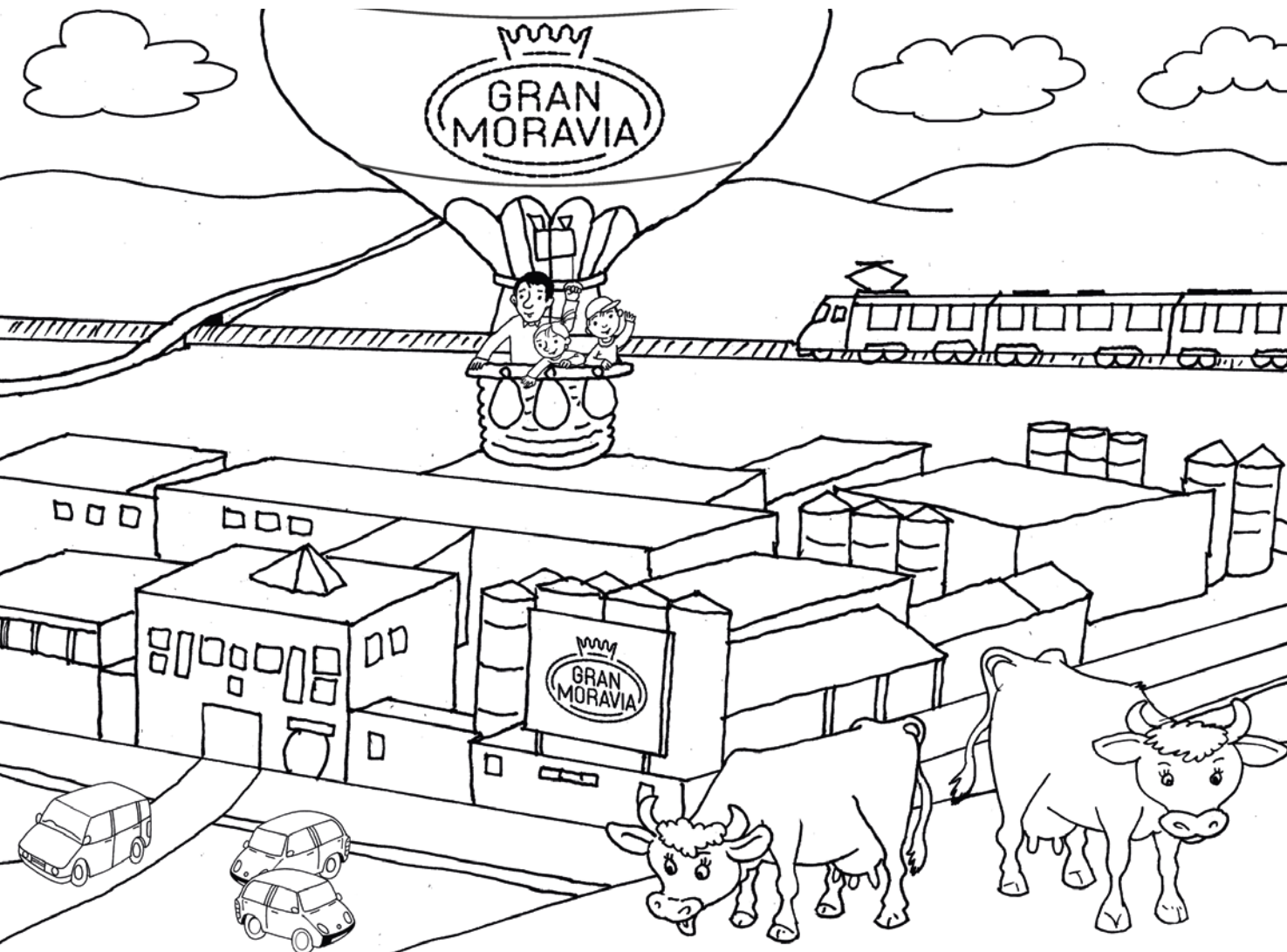
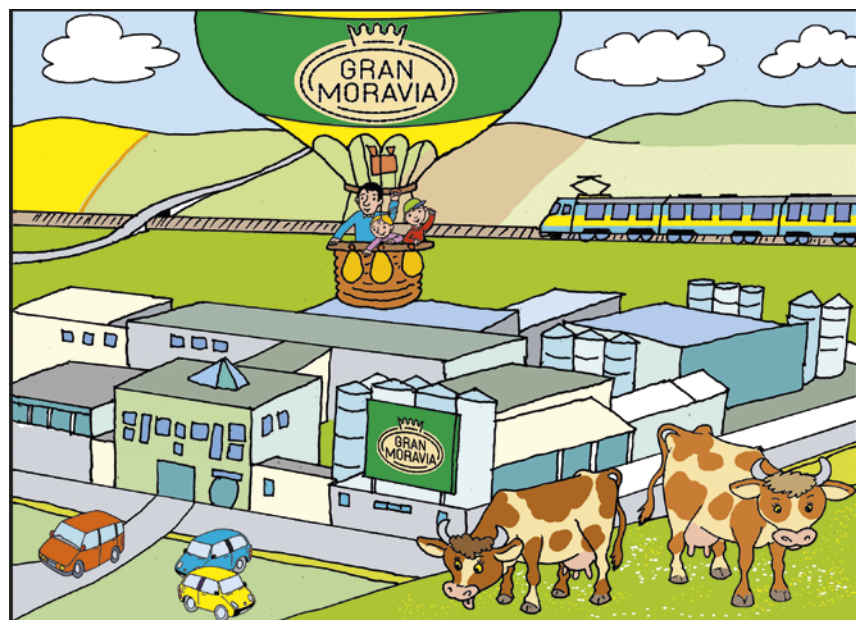
Najdi rozdíl



Kam se schovala?

Hledej vránu, schovala se ti na různých místech v parku.





ITALŠTINA: Základní fráze



KRIS-KROS

Jak se jmenuje starověké město blízko italské Neapole, které bylo v roce 79 našeho letopočtu zničeno erupcí sopky Vesuv a v roce 1997 zapsáno na Seznam světového dědictví UNESCO?

2 písmena
VR

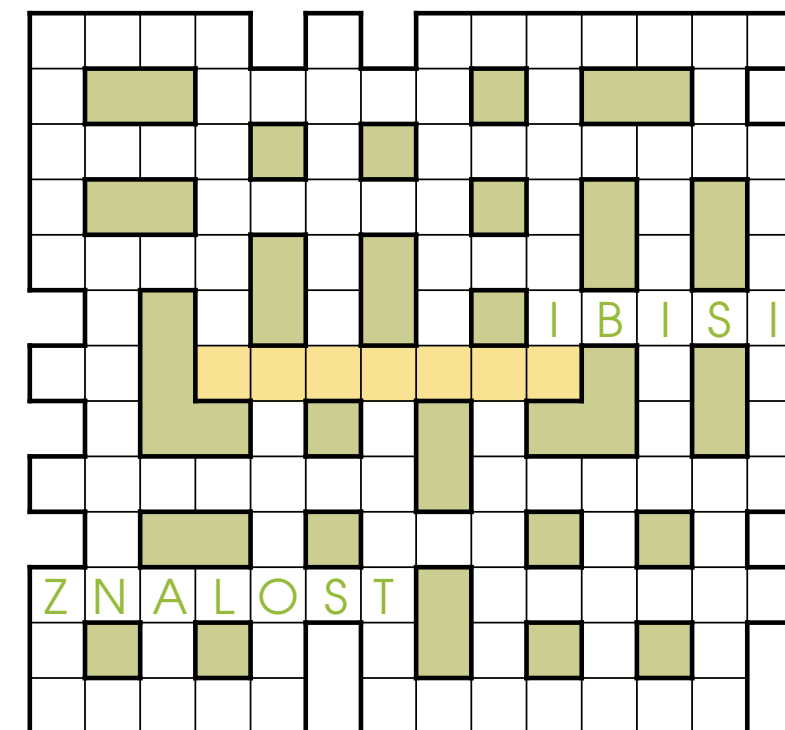
3 písmena
AKT
CTI
LÍC
NOC
ZOB

4 písmena
OLŠE
STEP
TEST

5 písmen
AROMA
BOTKY
~~BISI~~
ŘEPKA
SLINA
SPORT
ZLATÍ

6 písmen
NEAPOL
ZÁZNAM

7 písmen
ETNIKUM
EVROPAN
INDICIE
JEZINKA
KAPITÁN
OKARÍNA
OPTIMUM
OSTROVY
OPLATKA
PŘESTUP
PTACTVO
REDAKCE
SARANČE
SPIRÁLA
~~ZNALOST~~



Správná odpověď: POMPEJE





Pikantní těstoviny s burratou

Suroviny (pro 4 osoby):
320 g těstovin  • 500 g rajčat • 1 burrata 
• 1 mrkev • 1 cibule • 1 list řapíkatého celeru
• 1 snítky tymiánu • 1 feferonka • máslo 
• extra panenský olivový olej  • sůl 

Příprava:

V horké vodě spařte rajčata, pak je propláchněte studenou vodou a oloupejte. Rozkrojte, zbavte semínek a nakrájejte na kostičky. Oloupejte mrkev a cibuli, očistěte celer, zeleninu nakrájejte. Nakrájejte nadrobno feferonku. Zeleninu orestujte na pánvi na dvou lžicích olivového oleje a oříšku másla. Lehce osolte, přidejte nakrájená spařená rajčata a vařte 20 minut. Ochutíte listky tymiánu. Mezitím dejte vařit vodu na těstoviny a uvařte je al dente. Burratu rozkrojte podélně, pak pevnější část nakrájejte na kousky a měkkou část poprašte feferonkou a zamíchejte. Uvařené těstoviny přidejte k omáčce do pánve a promíchejte, přidejte měkkou část burraty s feferonkou a zamíchejte. Těstoviny dejte na servírovací talíř, rozložte na ně pevné kousky burraty a podávejte.

Grilovaný sýr tomino s oblohou

Suroviny (pro 4 osoby):
4× sýr tomino  • baby špenát • mango
• 2× avokádo • cherry rajčata • hrst
vlašských ořechů • olivový olej 
• strouhaný sýr Gran Moravia 
• citron • sůl , pepř

Příprava:

Ořechové pesto:
Ořechy podrťte tyčovým mixérem, přidejte trochu olivového oleje a nejmenno nastrouhaného sýra Gran Moravia, osolte dle chuti.

Salát:
Mango a avokádo nakrájejte na kostičky, cherry rajčata na 4 díly a špenát natrhejte na menší kousky. Přidejte olivový olej, sůl a trochu citronu.
Sýr dejte na gril na cca 2 minuty, poté jej naservírujte se salátem. Doplňte ořechovým pestem.



Tuňákový tatarák se salátem a černou čočkou



Suroviny (pro 4 osoby):

320 g čerstvého tuňáka • 400 g černé čočky beluga
• olivový olej 🍷 • mrkev 🍷 • řapíkatý celer • šalotka
• zelené olivy 🍷 • kapary 🍷 • limetka • sůl 🍷, pepř

Příprava:

Zeleninu nakrájejte na drobné kousky. Na olivovém oleji zeleninu orestujte, přidejte čočku a zalejte vodou nebo zeleninovým vývarem. Čočku vařte cca 15 minut, dochutěte solí a pepřem. Nechejte ji vychladnout. Tuňáka nakrájejte na malé kousky, osolte, opepřete a přidejte trochu limetkové šťávy a olivového oleje. Pomocí formičky vytvořte dvě vrstvy a podávejte.

Citronové soufflé

Suroviny (na 8 porcí):

350 ml mléka 🍷 • 180 g cukru krupice
• 50 g hladké mouky • 8 vajec • máslo 🍷
na vymazání forem • 2 chemicky neošetřené
citrony 🍷 • sůl 🍷

Příprava:

Oddělte žloutky od bílků. 80 g cukru vyšlehejte se žloutky, přidejte mouku a mléko a dejte pomalu vařit, až vznikne krém (cca 5–7 minut). Do vychladlého krému přidejte kůru ze dvou citronů a šťávu z jednoho. Vyšlehejte bílky se zbytkem cukru a špetkou soli. Vše spojte dohromady a dejte do máslem vymazaných formiček (každou formičku plňte do půlky). Troubu rozehřejte na 180 °C a soufflé pečte cca 8 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

Zakysaná smetana

Sklenička ukrývající delikátní mléčně bílý krém s čerstvou, kyselkavou chutí, který se pro svou jemnost hodí do spousty receptů. Pojdme se společně na tento krém tisícerého použití podívat zblízka.



1 VZNIKLA VE FRANCII... NEBO MOŽNÁ NE

Zakysaná smetana vznikla podle mnoha vědců zabývajících se historií stravování ve Francii, kde se jmenuje crème fraîche a odjakživa se tam používá k ochucení pečených brambor nebo ke slávkám. Podle jiných je třeba její původ hledat v zemích severní Evropy, kde je vskutku hodně rozšířená jako zálivka. Ve skutečnosti jde o dvě malinko odlišné omáčky, protože ta francouzská je jemnější.

2 VYRÁBÍ SE POMOCÍ MLÉČNÝCH FERMENTŮ

Zakysaná smetana je produkt, který vzniká, když se čerstvá smetana nechá zrát s přidáním mléčných fermentů. Díky nim je lehká a má typickou kyselkavou chuť.

3 MILUJE RYBU, MASO A ZELENINU

Ideálně se hodí jak k chuťově výrazným dušeným masům, tak k jemným rybím pokrmům, například k lososu, a je skvělá také k tepelně upravené zelenině, která díky ní získá punc výjimečnosti.

4 ALE TAKÉ MOUČNÍKY

Krémová, bohatá a hustá, zkrátka dokonalá společníce i pro moučníky, které nezatíží a dodá jim lahodný tón čerstvosti. Zakysaná smetana je tak oblíbená dohromady se sušenkami, dorty s ovocem (třeba s jahodami či jablky), s mřížkovými koláči nebo při přípravě muffinů či lívanců.

5 POUŽÍVÁ SE DO CHEESECAKŮ

Ve Spojených státech, kde se nazývá sour cream, se zakysaná smetana používá hlavně do slavného cheesecaku v klasickém newyorském receptu, který mu zajistil celosvětovou slávu.

6 JE RAFINOVANOU PŘÍSADOU DO POLÉVEK

Zakysaná smetana se může použít podobně jako nastrouhaný sýr k dochucení polévek, polévkových krémů a zeleninových vývarů. Obohatí je svou delikátní chutí a zároveň jim dodá větší krémovost. Na jaře je vynikající do krémové chřestové polévky.

7 DOKONALE SE SNOUBÍ S BRAMBORY

Ochucená pažitkou, bazalkou nebo čerstvým pepřem je dokonalým parťákem pro pečené nebo vařené brambory. Ten kontrast v konzistenci a teplotě je vskutku neodolatelný.

8 VYDRŽÍ 21 DNÍ

Pokud je stále uložená v lednici v původní, neotevřené skleničce, vydrží čerstvá zakysaná smetana dlouho, celé tři týdny.

9 JE ZÁKLADEM MNOHA OMÁČEK

Je vynikající jako spojující základ omáček. V případě omáček připravovaných za studena ji skvěle využijete pro zálivku do salátů nebo k čerstvé zelenině. U ryb vyzkoušejte zázvorovou omáčku připravenou tak, že zakysanou smetanu nalijete do kastrůlku, krátce ohřejete, zakápnete brandy a pak přidáte nastrouhaný zázvor a špetku soli.

10 VZNIKLA NÁHODOU?

První verze zakysané smetany vznikly, jako u mnoha jiných výrobků, pravděpodobně náhodou. Když se čerstvé mléko nechalo odpočívat při pokojové teplotě, působením bakterií vyskytujících se v přírodě kyslo a smetana stoupala nahoru.

Dezert do kornoutku

6
receptů

Šest receptů, jak nově použít jeden z hlavních symbolů italského léta (a nejen jeho): kornoutek. A také jak ho udělat.

Je symbolem léta, bezstarostnosti, prosluněných dní strávených u moře, procházek v rozpálených městech umění, symbolem štěstí. Všichni si vybaví obrázek spokojeného dítěte, které v malých ručkách svírá kornoutek se zmrzlinou. Dnes už ikonický kornoutek se může změnit v rafinovaný „obal“ pro lahodné dezerty.

Vše samozřejmě začíná přípravou oplatky. Budete potřebovat 330 g hladké mouky 00, kterou přesejete do mísy, smíchejte s 90 g cukru krupice, lžící holandského kakaa a špetkou soli. Přidejte tři bílky a pomocí metličky pomalu vmíchejte 90 g ledové vody a šest lžic kukuřičného oleje. Pečlivě smíchejte. V tomto bodě rozehejte na nízký žár vaflavač na oplatky, potřete olejem obě strany, těsto na něj nalijte, uzavřete a nechte pár minut péct, až bude mít oplatka oříškově nahnědlou barvu. Sejměte pomocí stěrky a ihned zatočte do tvaru kornoutku. Postup opakujte pro každý kornoutek. Nyní už máte kornoutky připravené a můžete se pustit do přípravy dezertů.

Crema lodigiana a amaretti

4 kornoutky, 200 g cukru, 200 g mascarpone 🍰, 3 vejce, rozdrobené amaretti 🍰, brandy

Oddělte bílky od žloutků, žloutky vyšlehejte s cukrem, přidejte mascarpone, dobře promíchejte a pak přidejte brandy. Z bílků ušlehejte sníh a opatrně ho zabalte do krému. Dejte do ledničky pořádně vychladit. Těsně před servírováním naplňte kornoutky tak, že prostřídáte krém s rozdrobenými amarettkami.

Čokoládová ganache, borůvky a šlehačka

4 kornoutky, hrneček borůvek, 300 g šlehačky 🍰, 250 g hořké čokolády, 220 g čerstvé smetany 🍰, 30 g másla 🍰

Nastrouhejte čokoládu a dejte stranou. Čerstvou smetanu povařte několik minut a pak do ní přidejte čokoládu. Opět pár minut počkejte, pak přidejte máslo a míchejte, až získáte leskou směs. Dejte vychladit do ledničky. Směs poté šlehačem vyšlehejte do pěnivé konzistence a naplňte jí kornoutky. Pěnu prostřídejte s borůvkami, nakonec ozdobte šlehačkou.

6
receptů

Krém z mascarpone s coulis z lesního ovoce

8 kornoutků, 400 g mixu ostružin, rybízu, jahod, 70 + 70 g moučkového cukru, šťáva z půlky citronu, 250 g mascarpone 🍰, 250 g čerstvé smetany 🍰, 100 g ricotty 🍰, vanilkový lusk

Na plotně rozehejte nepřilnavou pánev, dejte do ní předem omyté ovoce, přidejte 70 g moučkového cukru, citronovou šťávu a zamíchejte. Během chvilky se směs začne vařit a ovocná omáčka coulis bude hotová. V míse vyšlehejte šlehačku spolu s vydlabaným vnitřkem vanilkového luku. V jiné misce smíchejte ricottu, 70 g moučkového cukru, mascarpone a dobře vařečkou promíchejte. Přidejte opatrným vmícháním šlehačku. Krémem naplňte kornoutky a nahoře ozdobte ovocným coulis.

Cannoli v kornoutku

4 kornoutky, 50 g hořké čokolády, 30 g pistáciové granoly, 300 g ricotty 🍰, půl lžičky mleté skořice, 50 g moučkového cukru, 100 g kapek z hořké čokolády

Ve vodní lázni rozpustíte čokoládu, namočte v ní horní okraje kornoutků a pak je obalte v pistáciové granole. Kornoutky položte na pečicí papír a vložte na 10 minut do ledničky, aby čokoláda zatuhla. Do mísy dejte ricottu s cukrem a skořicí. Rozmixujte do hladkého krému a vmíchejte čokoládové kapky. Krém dejte do zdobícího sáčku a naplňte kornoutky, ozdobte ještě několika kapkami čokolády.

Maliny, oříšky a Nocciolata

4 kornoutky, 300 g malinové zmrzliny, 50 g oříškové granoly, 200 g Nocciolaty 🍰, 200 g šlehačky 🍰, trochu mléka 🍰

Do kastrůlky dejte Nocciolatu s trochou mléka a chvilku ohřívejte. Kornoutky naplňte střídavě zmrzlinou, granolou a Nocciolatou. Ozdobte šlehačkou a ihned podávejte.

Mango, fíky a pražené mandle

4 kornoutky, 300 g mangové zmrzliny, 100 g opražených mandlí, 200 g fíkového džemu 🍰, pečený piškot, 40 g másla 🍰

Upečený piškot nakrájejte na kostičky a zlehka je dozlatova opečte na pánvi na másle. Kornoutky naplňte střídavě zmrzlinou, mandlemi a marmeládou, navrch dejte opečené kostičky piškotu a podávejte.

5 tipů do tašky

Jak udělat léto pestřejší? Zkuste naše tipy.



1 Zákys 1 litr

Na základě podnětů a připomínek zákazníků jsme nově do sortimentu čerstvých mléčných výrobků zařadili náš bílý, neochucený zákys v litrovém balení. Tento lahodný, hustý a svěží nápoj z rodiny kysaných mléčných výrobků, které jsou lépe stravitelné než samotné mléko, působí pozitivně na střevní mikroflóru a tím zvyšuje obranyschopnost organismu. Jeho pravidelná konzumace pomáhá zlepšit stav střevní sliznice a působí preventivně také proti osteoporóze. Větší, rodinné balení, je praktické nejen z pohledu jeho konzumace více členy rodiny, ale oceníte ho i při pečení ve všech receptech, kde je zákys jednou z hlavních ingrediencí. V nabídce našich prodejen stále najdete také tradiční půllitrová balení jak neochuceného zákysu, tak zákysu jahodového, meruňkového a vanilkového, doplněná v letních měsících o limitované edice.

2 Grissini De Mori

Dlouhé křehké tyčinky jsou poznávacím znamením severoitalského Piemontu. Aktuálně vám je nabízíme také od rodiny De Mori, která své produkty stále vyrábí ručně a zakládá si jak na pečlivém řemesle, tak na kvalitě surovin. Za vynikající kvalitu svých výrobků získala i ocenění „Eccellenza Artigiana Piemontese“. Její ručně vyráběné grissini jsou „potomkem“ tyčinek, které na území tehdejšího Savojska vznikly již v 17. století. Pro svou chuť, vůni a snadnou stravitelnost jsou skvělou náhradou chleba či dokonalou přílohou k aperitivům a sýrovým a uzeninovým prkénkům. Vybrat si u nás můžete Grissini classici nebo speciální Grissini s vlašskými ořechy.

3 Limonády Tomarchio

Již sto let jsou nápoje značky Tomarchio velmi oblíbené na domovské Sicílii, neboť představují tu pravou a autentickou chuť tohoto nádherného ostrova. Stejně jako tehdy i dnes jsou vyráběny z jednoduchých a kvalitních surovin, jako jsou voda ze svahů Etny bohatá na minerály či citrusy dozrávající pod silným jižním sluncem, výrobními postupy, které se předávají již tři generace.

NÁŠ TIP: Limonády Tomarchio jsou skvělé i pro přípravu letních koktejlů. Zkuste některý z následujících nápadů: Mandarino verde + vodka + šťáva z půlky limetky; Chinotto + bílý rum + citronová šťáva + půl plátku citronu; Spuma + Aperol; Spuma + rum + šťáva z tropického ovoce.

4 Rajčatová passata La Cupa

Rajčata ze Salenta, země políbené sluncem, svoji plnou, šťavnatou chuť propůjčují vynikajícím rajčatovým passatám, které nenechají nikoho na pochybách o tom, že jsou vyrobené z plodů uzelých pod žhavým jihoitalským sluníčkem. Vyrábí se z ručně sklizených apulských rajčat do 24 hodin od sklizně. V La Formaggeria Gran Moravia můžete vybírat z klasické passaty z červených rajčat a z u nás méně obvyklé passaty ze žlutých rajčat. Obě obsahují pouze rajčata, není do nich přidána žádná sůl ani konzervant. Vynikající jsou na přípravu klasických těstovin s rajčatovou omáčkou.

5 Salsiccia Napoli piccante

Uzenina typického tvaru podkovy, která se vyznačuje pikantní chutí, se výtečně hodí na letní měsíce. Nejenže jí můžete ochutit pizzy či omáčky k těstovinám, ale dokonale vyladí příjemné letní „aperitivo“, v jehož rámci můžete tuto salsicciu podávat jako součást sýrovo-uzeninového prkénka nebo jako jednohubku třeba v kombinaci s olivou. A protože je Salsiccia Napoli piccante opravdu hodně pikantní, určitě potěší všechny milovníky extra pálivých chutí.

TIP: Nezapomeňte, že tento typ uzenin se krájí na silnější plátky: natolik silné, aby ukrojené kolečko vydrželo stát na boku.



Deset nepostradatelných

10 dokonalých jídel pro doplnění sacharidů, bílkovin, tuků a tekutin po sportovním výkonu.

Sluníčko, delší dny a konec konců i zkouška plavek: v tomto období máme všichni chuť si zasportovat, i ti z nás, kteří nesportují příliš často. A co takové výlety do lesů, po horách nebo na kole, i celá řada dalších sportovních aktivit, které jsou pro toto roční období typické. Návaly fyzické aktivity jsou pro léto klasikou, ale je třeba si dávat pozor: nejenom na to, co děláme, ale také na to, co jíme. Naše tělo potřebuje po jakémkoliv tréninku doplnit ztráty adekvátním přísunem sacharidů, tuků, bílkovin, vitamínů a samozřejmě tekutin. Svaly během cvičení používají zásoby glykogenu, které si předtím

vytvořily, a částečně je snižují. Navíc se některé bílkoviny vyskytující ve svazech naší činnosti poškodí. Nejde samozřejmě o nic vážného, ale po cvičení tělo spouští proces regenerace a reprodukce svalových bílkovin. To vyžaduje ty správné potraviny, abychom zregenerovali v co nejkratším možném čase.

Kolik a kdy

Množství bílkovin, které bychom měli po cvičení přijmout, je cca 0,5 g na kilo tělesné váhy. Co se sacharidů týká, tam je množství asi 1 g na 1 kg tělesné váhy. Podle posledních výzkumů je doba,

do kdy je lze stravou doplnit, až 2 hodiny po cvičení. Ať už je vaše tělocvična pod otevřeným nebem či nikoli, tady je pro vás 10 jídel, která jsou po sportování vhodná.

1. Mléko

Po cvičení je mléko obzvlášť užitečné pro podporu růstu svalové hmoty a redukci tuku a pro rychlou obnovu energie, lepší než sportovní drinky po posilování

či po vytrvalostních sportech. Navíc poskytuje přirozený mix látek, které



jsou všechny společně užitečnější, než když jsou přijímané každá zvlášť. Díky svému obsahu vody, sacharidů, bílkovin a elektrolytů je vhodné zejména ve fázi regenerace a je tak ideálním nápojem pro všechny, kteří provozují sport. Dobrá zpráva také z pohledu štíhlé linie: pití mléka po vytrvalostním sportu vede k vyššímu pálení tuků.

NÁPAD NAVÍC

Mléčný koktejl s ledem a čerstvým ovocem je na léto ideální: kombinuje kvality mléka se sacharidy obsaženými v ovoci a pomáhá obnovit zásoby ztraceného glykogenu.

2. Čokoláda



Čokoláda, zejména ta hořká, obsahuje antioxidanty, které svalům pomáhají po fyzické aktivitě regenerovat.

Hořká čokoláda tuto regeneraci díky polyfenolům urychluje. Prospívá i těm, kteří se věnují sportům, při nichž dochází k namáhání svalstva otřesy a nárazy, jako je běh v horách či kontaktní sporty, protože chrání svalová vlákna. Kakao navíc obsahuje antioxidant epikatechin, který zvyšuje odolnost vůči námaze.

3. Suché plody



Jsou ideální stravou mimo hlavní jídla dne pro rychlé doplnění energie,

která vaše tělo nijak nezatíží.

Suché plody, zejména ty skořápkové, pomáhají doplňovat minerální soli, tuky a vitamíny ztracené během intenzivní zátěže.

4. Chléb s máslem



Chléb s máslem je optimální svačinou po sportování, protože kombinuje

energii ze sacharidů obsažených v chlebu s máslem, které je vynikajícím zdrojem užitečných tuků (zejména pokud se jí za studena). Navíc je máslo bohaté na vitamin D, který je velmi důležitý pro metabolismus a pro zdravé kosti. Je tudíž zcela zásadní pro sportovce, a ještě více pro ty, kteří se věnují sportům, v nichž je jejich kostra značně namáhána. Dále obsahuje selen, který stimuluje metabolismus, aby spálil víc tuku, a stigmasterol, který je zase užitečný k ochraně kloubů před kalcifikací. Navíc je v másle vysoký obsah mastných omega-3 a omega-6 kyselín, které chrání před volnými radikály, což jsou odpadní látky produkované svaly namáhanými cvičením.

NÁPAD NAVÍC

Chléb s máslem můžete doplnit nakládanými ančovičkami a získat tak prospěšné látky z ryby, která obsahuje omega 3, udržuje tlak pod kontrolou, zabraňuje tvorbě cholesterolu a má i protizánětlivé účinky.



5. Ricotta

Jak ricotta, tak sýry obecně mohou svalům pomoci od ztuhlosti. Sýry jsou nejenom zdrojem nutričních

látek, které urychlují regeneraci, ale obsahují bílkoviny pro svaly a vápník pro kosti. Ricotta s nízkým obsahem kalorií a tuků je skvělou lehkou volbou k chlebu, ideálně celozrnnému.

6. Vodní meloun

L-citrulin přítomný ve vodním melounu je jedním z prvků užitečných k tomu, aby se ztuhlé svaly cítily lépe a odpočátejší. Navíc je zdrojem přírodních cukrů hodicích se k doplnění energie, a díky vysokému obsahu tekutin pomáhá v boji s dehydratací.



7. Bresaola

Bresaola konzumovaná po sportování je platným spojencem při doplnění bílkovin, a to díky obsahu valinu, leucinu a isoleucinu, aminokyselin s rozvětveným řetězcem, které jsou velmi užitečné pro podporu svalových vláken.



8. Špenát

Říkal to i Pepek námořník: špenát je základ. Díky svému kompletnímu profilu aminokyselin jde o zeleninu užitečnou pro svalovou hmotu a odolnost svalů. Použijte česnek a feferonku k dochucení a přidejte ho třeba do talíře těstovin, na panino s ricottou nebo ke kouskům sýru Gran Moravia.



9. Gran Moravia Mini snack

Svalovou regeneraci zaktivujete bílkovinami pohodlně díky Gran Moravia Mini snacku. Můžete si je vzít kamkoliv s sebou, jsou malé a výborně skladné, dodají energii, bílkoviny a minerály jako draslík a hořčík, které se během sportování vypotí, a vápník. Jediný 20gramový kousek Gran Moravia Mini dodá 6,1 g bílkovin.



10. Jahody

Ovoce je obecně po sportování velmi užitečné. Zejména jahody pak díky obsahu vitamínu C pomáhají tělu po cvičení bojovat s bolestí svalů.





20. století rodiny Brazzale

DVACET ETAP ZA POZNÁNÍM MODERNÍ HISTORIE NEJSTARŠÍHO ITALSKÉHO RODINNÉHO PODNIKU OBORU MLÉKÁRENSTVÍ.

Rodina Brazzale je nejstarší sýrařskou dynastií v Itálii. Její podnikatelská historie sahá s jistotou nejméně do konce 18. století, přesněji do roku 1784, kdy se narodil Giovanni Brazzale, moderní praotec rodiny. Již v polovině 16. století se ale větev rodiny Brazzale z Velo di Lusiana, jedné ze sedmi obcí náhorní plošiny Asiago, přesunula do Monte di Calvene, aby se tam věnovala chovatelskému. A bude to pak právě ve 20. století, poté, co se rodina přestěhuje do Zané na statek zakoupený v roce 1898 v blízkosti současného sídla, kde se podnik rozvine až do dnešních čísel: 1000 zaměstnanců, 10 závodů v Itálii, České republice, Brazílii a Číně, kolem 320 milionů litrů mléka zpracovaného ročně a přes 35 tisíc tun vyrobených hotových výrobků, které pak skupina vyváží do téměř 70 zemí světa.

1913: VALENTINO BRAZZALE ZÍSKÁVÁ CENU ZA SVÉ MÁSLA

Máslo Valentina Brazzaleho získává stříbrnou medaili od konsorcia Consorzio Agrario di Schio. Památce tohoto významného ocenění je dnes věnováno máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale.

1920: VZNIKÁ PRVNÍ PRŮMYSLOVÁ MÁSLÁRNA

Po první světové válce je v Zané postavena první průmyslová máslárna vybavená balicími stroji a chladírnami. Byly to v té době jediné chladírny v celé oblasti, a proto je využívali i lékaři pro uchování léků.

1930: OBCHODOVÁNÍ SE SÝRY GRANA

Jestliže se ve 20. letech rodina Brazzale odlišovala svým průkopnickým přístupem a první průmyslovou máslárnou, pak v následujícím desetiletí byla připravena vykonat kvalitativní skok i na úrovni obchodní. Obzory se tak rozšiřují až za hranice benátské oblasti, do regionů Lombardie a Emilia. Podnik začíná sázet na sýry grana z obou regionů, zejména na „lodigiano“ a „piacentino“. Prodeje Brazzale expandují do celé Itálie a vedou k otevření skladů na sýr grana a ke vzniku společnosti „Burro delle Alpi“ - Saba v roce 1937.

1940: PRŮKOPNÍCI TAKÉ VE VÝROBĚ

Giovanni Brazzale, patriarcha 20. století, zahajuje výrobu sýru grana na území Benátska. Ve 40. letech patří rodina Brazzale mezi spoluzakladatele Assolatte (italský mlékárenský

svaz) a v roce 1954 je mezi spoluzakladateli konsorcia na ochranu sýru Grana Padano.

1958: NOVÉ ZÁVODY: MÁSLÁRNA A SÝRÁRNA

Vzniká nová průmyslová máslárna, která je co do struktury a technologií v čele vývoje, a máslo Burro delle Alpi se dostává uznání po celé Itálii. Deset let poté přichází sýrárna v Bevedoro, postavená na výrobu sýru Grana Padano, ke které přiléhá chov vepřů na výrobu italské šunky.

1970: JE ZALOŽEN ASIAGOFESTIVAL

Zásluhou varhanice, koncertní mistryně a skladatelky Fiorelly Benetti Brazzale vzniká festival varhanní a komorní hudby v Asiagu, který dodnes uspořádá již 56. ročníků.

1980: ALPILATTE A REVOLUCE UHT

Brazzale rozvíjí značku Alpilatte z výrobou mléka, smetany a jogurtů v trvanlivých baleních UHT, revoluční technologii, která mění spotřebitelské zvyky. Značka Alpilatte získá nejen národní, ale i mezinárodní věhlas. V Zané se mezitím dále rozvíjí oddělení na krájení, strouhání a balení sýrů.

AŽ DO DNEŠNÍCH DNŮ...

2000: VOLBA MORAVY

Na začátku nového milénia rodina Brazzale volí Moravu, nádhernou zemědělskou oblast Česka,

aby tu vtiskla nový život tradici a vyvinula výrobky a inovativní ekoudržitelné řetězce.

2002: FÚZE S RODINOU ZAUPA

Je realizována fúze průmyslové činnosti s rodinou Zaupa z Monte di Malo specializující se na výrobu pařených sýrů.

2003: PŘICHÁZÍ GRAN MORAVIA

V roce 2003 vzniká sýr Gran Moravia, výsledek inovativního projektu vyvíjeného na Moravě, který je tím nejlepším vyjádřením italské sýrařské tradice a moravského chovatelství. Evoluce tradice tak dosahuje svého vrcholu.

2010: SILVI PASTORIL A EKOUDRŽITELNÝ ŘETĚZEC

Rodina Brazzale je aktivní také v Brazílii, kde vytváří v Mato Grosso do Sul projekt „Silvi Pastoril“ pro chov skotu na pastvinách s vysazením 300 stromů na každý kus dobytka. Jedná se o inovativní, ekonomicky a environmentálně efektivní model. V témže roce je certifikován Ekoudržitelný řetězec, který zavádí nové standardy pohodlí zvířat, zdraví, kvality píce a udržitelnosti životního prostředí. V roce 2012 je pak sýr Gran Moravia prvním sýrem na světě se spočítanou vodní stopou, „water footprint“.

2011: OTEVÍRAJÍ SE PRODEJNY LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA

Vzniká řetězec maloobchodních prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Každý rok obsluhuje ve více než dvou desítkách prodejen

asi 1,5 milionu zákazníků, kteří nás každý den obohacují svými nápady a cennými podněty.

2014: PRVNÍ ROČNÍK UMĚLECKÉ CENY ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE

Vzniká jediná cena v Itálii, která oceňuje nejlepší malbu daného roku a žijící umělce. Doposud proběhlo již devět ročníků.

2015: VZNIKÁ MÁSLA SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE

Díky vědeckým studiím, které rehabilitují jeho cennou roli pro naše zdraví, se máslo opět vrací jako král na naše stoly. Vzniká máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, autentická extra třída, která vrací spotřebiteli požitek z mléčné chuti másla.

2018: ČINA: NOVÁ HRANICE

V čínské zemědělské oblasti Shandong je otevřena sýrárna Brazzale na výrobu čerstvých sýrů určených pro tamní vnitřní trh.

2018: SKUPINA BRAZZALE JE UHLÍKOVĚ NEUTRÁLNÍ

Vysazením 1,8 milionu stromů na svých pozemcích v Brazílii Skupina kompenzuje emise ze všech svých výrobních činností a dosahuje tak tohoto světového prvenství.

2020: PIERCRISTIANO BRAZZALE PREZIDENTEM SVĚTOVÉ MLÉKAŘSKÉ FEDERACE

I díky mezinárodnímu uznání modelu

Brazzale je Piercristiano Brazzale zvolen do čela Světové mlékařské federace IDF. Je to poprvé, kdy se jejím prezidentem stává Ital.

2021: DEBUTUJE BRAZZALE SCIENCE CENTER

Státní milánská univerzita vytvořila uvnitř podniku Brazzale centrum vědeckého výzkumu – Brazzale Science Center, které se zabývá inovacemi a valorizací vysokých kvalit mléka řetězce Brazzale. Díky jeho práci již vznikly různé produkty, jako máslo Burro Aroma Naturale pro cukrářský sektor, zmrzlina s máslem Burro Superiore Fratelli Brazzale či recyklovatelný papírový obal na čerstvě strouhaný sýr Gran Moravia.

2021: ZRÁNÍ SÝRU GRAN MORAVIA MÁ NOVÝ DOMOV: ROBOTIZOVANÝ SKLAD

Je slavnostně zahájen provoz revolučního robotizovaného zračího skladu Sant'Agata, který je naprojektován pro 250 000 bochníků Gran Moravia. V nadmořské výšce 300 metrů, v ústí údolí Val d'Astico na úpatí náhorní plošiny Asiago, sklad využívá ideální klimatické podmínky a stálý horský vánek.

2022: MÁSLA BRAZZALE DOBÝVÁ CUKRÁŘSKÝ SVĚT

Blízko sídla skupiny v Cogollo di Cengio u Zané je vybudován nový závod na speciální máslo, který vznikl, aby mohl obsluhovat odvětví té nejvyšší cukrařiny a retailu.



Jeskyňe Frasassi

Cesta do středu země

Ať už jsou přístupné pěšky, po moři nebo spuštěním se shora do temnot, přírodní jeskyně nabízejí vždy okouzující a jedinečnou podívanou. V Itálii je takových magických míst k vidění opravdu mnoho. Zkuste některé navštívit třeba během letní dovolené.

Nadšenci to nazývají speleologickou turistikou. Zvědavé návštěvy jeskyní jsou ale společné pro velké i malé, které přitahuje tajemno, dobrodružství a objevování stěží uvěřitelných míst. Ta jsou často zcela skryta lidskému pohledu a ukrývají v sobě sály, tunely, řeky, potoky, přírodní sochy i archeologická naleziště. Itálie se může pochlubit velkým množstvím jeskyní uzpůsobených

návštěvníkům, a to díky podzemním krasovým fenoménům, díky nimž je možné se bezpečně procházet a obdivovat ty nejhezčí jeskynní útvary: krápníky zvláštního podmanivého vzhledu, jako jsou stalaktity a stalagmity vzniklé pomalým postupným odkapáváním vody. Seznamte se s některými z nejhezčích italských jeskyní, které stojí alespoň jednou v životě za návštěvu.

5 jeskyní, které si nenechte ujít

1. Marche: jeskyňe Frasassi

Jeskyňe Grotte di Frasassi jsou bezesporu ty nejznámější a nejnavštěvovanější italské jeskyňe. Nacházejí se v nádherné oblasti ve vnitrozemí regionu Marche, který nabízí historická i přírodní bohatství, pohádková místa a gastronomické speciality. Se svými více než 13 kilometry zpřístupněných chodeb a stezek nabízí jedny z nejgrandióznějších podzemních tras na světě: velkou Grotta del Vento, podzemní jezírka, bělostné stalaktity barvy sněhu... to je jen několik nejsugestivnějších míst z jejich návštěvy. Vedle klasické turistické trasy můžete zvolit také exkurze dobrodružné s různými stupni náročnosti a vždy v doprovodu odborníků speleologů. Jeskyňe leží na území obce Genga, ve vnitrozemí u Ancony, a jsou vybaveny sociálním zázemím.

Čím jsou jedinečné: Propast Ancona, gigantický podzemní otvor, jeden z největších na světě, dlouhý 180, široký 120 a hluboký 200 metrů, dostatečně velký, aby se do něj vešla velká katedrála o rozměrech milánského Dómu.

2. Friuli Venezia Giulia: Grotta Gigante

Grotta Gigante – Gigantická jeskyňe, která se nachází v obci Sgonico blízko Terstu, je největší turisticky přístupnou jeskyní na světě. Byla objevena v roce 1840 a pro veřejnost byla otevřena roku 1908.

Čím je jedinečná: Tvoří ji jeden jediný sál o výšce více než 98 metrů. Po vystoupení dlouhého schodiště s 360 kamennými schody můžete obdivovat obrovský prostor shora.

3. Kampánie: jeskyňe Pertosa Auletta

Jeskyňe Pertosa Auletta v Pertose v okrese Salerno, jsou jediné nikoli mořské italské jeskyňe, kterými protéká voda, konkrétně řeka Negro. Návštěvy s průvodcem probíhají po celý rok a zčásti se odehrávají v malých lodkách. Po přistání u břehu jsou k dispozici tři trasy různé délky, které umožňují podívat se shora na Grande Sala, Grotta delle Spugne a Sala del Paradiso. Jeskyňe leží v srdci národního parku v Cilentu, Vallo di Diano e Alburni, který je divokým a okouzlejícím



Jeskyňe Su Mannau

místem vyhlášeným za geopark UNESCO, nepříliš vzdáleným od jiné známé turistické lokality Marina di Camerota.

Čím jsou jedinečné: Plavba v lodích v první části trasy nabízí bezesporu jedinečný zážitek.

4. Sardinie: jeskyňe Su Mannau

Jeskyňe Su Mannau v obci Fluminimaggiore je jednou z 10 dechberoucích, turistům přístupných jeskyní na Sardinii. Měří 8 kilometrů a podle vědců vznikla před více než 15 miliony let. Část přístupná návštěvníkům, kterou protínají malá podzemní jezírka, se vine v délce 500 metrů a vede po pohodlných širokých pěšinkách, ze kterých se můžete kochat krásou prostor bohatých na stalaktity a stalagmity, z nichž nejvyšší měří 11 metrů.

Čím je jedinečná: Vstup do jeskyňe byl v dávných dobách podzemním nuráským chrámem a v Archeologickém sále lze obdivovat dobové votivní lampy používané k uctívání vody.

5. Piemont: jeskyňe Bossea

Jeskyňe Bossea najdete v obci Frabosa Soprana v Piemontu, zemi proslulé víny a sýry. Nejenom že jsou pro svou pohádkovou atmosféru jedny s nejpodmanivějších v Itálii, ale jsou také jedním z nejstarších cílů turistů speleologů, protože byly veřejnosti zpřístupněny již v roce 1874. Trasa uvnitř těchto krasových jeskyní měří asi tři kilometry, které se vinou nad kaňony vyhloubené ve skalách, mezi podzemními říčkami a jezery, kyklopskými balvany, stalagmity a stalaktity. V roce 2011 byly vyhlášené pří-

rodní rezervací a proslavily se také objevem četných paleontologických nálezů.

Čím jsou jedinečné: Uvnitř Chrámového sálu můžete obdivovat velkou kostru Ursus Speleo, pravěkého jeskynního medvěda.

Mořské itineráře

Mnohé z nejhezčích italských jeskyní najdete na pobřeží Sardinie. Patří k nim například Neptunovy jeskyňe, které se nacházejí uvnitř chráněné mořské oblasti Capo Caccia a jsou přístupné díky trajektu z Alghera, od kterého jsou vzdálené 24 kilometrů, nebo pěšky po Escala del Cabirol (Srňčí schody): 656 schůdků vinoucích se podél skalnaté stěny masivu Capo Caccia strmě nad mořskou hladinou. Jeskyňe dlouhé asi 4 kilometry, ze kterých je návštěvníkům přístupných jen několik set metrů, byly objeveny v 18. století místním rybářem. Mezi nejhezčí trasy patří jezero Lamarmora, podzemní zásobárna vody, v jejímž centru se tyčí stalagmit Acqua-santiera, dále Sala dell'Organo a Sala della Reggia. Další fascinující mořská jeskyňe se nachází v malebném koutě chráněné mořské oblasti parku Cinque Terre v Ligurii: misteriózní

a udivující Byronova jeskyňe leží západně od Portovenere. S blízkým kostelem San Pietro a hradem byla údajně úkrytem a inspirací Lordu Byronovi, který část svého života strávil právě v oblasti Golfu Básníků.

A ty horské

Bus di Taccoi, v italštině „buco dei gracchi“, tedy v překladu něco jako krákaající díra vděčící za svůj název havranům, kteří hnízdili u jejího vstupu, je krasová jeskyňe v horách v nádherném údolí Val Seriana, v lombardské oblasti Gromo. Z mnoha italských jeskyní patří určitě k těm nejnáročnějším: návštěvní trasa vám zabere asi 6 hodin, a přesto že je otevřená veřejnosti, vyžaduje alespoň trochu zkušeností a vybavení do hor. Cestujete-li do střední Itálie, konkrétně do Toskánska, můžete navštívit Jeskyni větru (Grotta del Vento) v parku Apuánských Alp v Garfagnanu u města Lucca. Kromě těch běžných turistických můžete zvolit i trasy mimo stezky, kde budete stoupat po žebřících nebo po skalních stěnách v doprovodu zkušených speleologů.

Touha po dobrodružství: jeskynní canyoning

Kdo hledá adrenalinovější zábavu, může využít možnosti jeskynního canyoningu v doprovodu speciálních průvodců. V Lombardii, ve slavném Valmalenco, je například tok Cormor, kde vody tající z obrovských ledovců Bernina vyhloubily v tvrdém serpentinu trasu experty považovanou za jeden z nejkrásnějších kaňonů Evropy. Vede zčásti pod zemí, pohrbená pravěkým závalem, který nabízí nepopsatelnou hru světél.

Byronova jeskyňe



Vegetariánské recepty

Polpette s rukolou

Suroviny pro 4 osoby:
250 g vařených brambor, 80 g ricotty,
40 g sýru Tre Corti, 6 vlašských ořechů,
petrželka, sůl, pepř, rukola, 1 větší zralé rajče, kůra
z ½ chemicky neošetřeného citronu, ocet balsamico,
extra panenský olivový olej

Važené brambory rozstouchejte a smíchejte je
s ricottou, nastrohaným sýrem Tre Corti, nasekanými
vlašskými ořechy a půl lžiči nasekané petrželky. Osolte,
opepřete a dobře promíchejte. Vytvořte 16 kuliček
a rozložte je na 4 talíře. V míse smíchejte hrst nejmenší
nasekaných listů rukoly, rajče nakrájené na kostičky,
nastrohanou citronovou kůru, lžičku octa,
špetku soli a 4 lžičce extra panenského
olivového oleje. Salsou přelijte kuličky
na talíři a podávejte.

Hráškové polpette se sýrem Il Salatò

Suroviny pro 4 osoby:
300 g vyloupaného hrášku, 1 vejce,
100 g sýru Il Salatò, 2 lžičce mouky, 1 lžičce
sezamových semínek, sůl, pepř, olej na smažení,
hlávkový salát, extra panenský olivový olej,
šťáva z 1 citronu

Uvařte hrášek a propasírujte ho, aby vzniklo pyré.
Přimíchejte vejce, rozdrobený sýr Il Salatò, mouku,
sezamová semínka, osolte, opepřete a dobře
promíchejte. Navlhčenými rukama vytvořte kuličky
velikosti vlašského ořechu a usmažte je v dostatečném
množství oleje. Nechte na papírové utěrce okapat
a podávejte je na lůžku z hlávkového salátu
společně se salsou připravenou smícháním
extra panenského olivového oleje,
citronové šťávy, soli a pepře.

POZVÁNKA

V nové prodejně na Výtoni se na vás těší (zleva):
Zuzana Čičatková, Lenka Ficková, Henrieta
Sozanská, Adam Cirkovský a Sanja Štureková



La Formaggeria Gran Moravia

PRAHA-VÝTOŇ

Prodejna v samém srdci Prahy, na náplavce Rašínova nábřeží. Poloha přímo ideální pro letní posezení u Vltavy, kde si pochutnáte na italských specialitách, jako je focaccia, různé druhy panini, sýry a uzeniny, které si můžete dát přímo na břehu řeky. A k tomu vychlazené Prosecco... Místo, kde se zastaví čas a budete se cítit jako na dovolené. To je bezprostřední okolí prodejny La Formaggeria Gran Moravia Výtoň na Praze 2, která v červnu přivítala své první návštěvníky.

Nejmladší sestřičku sítě prodejen La Formaggeria Gran Moravia návštěvníci nemohou přehlédnout. Je dobře vidět od tramvajové zastávky Výtoň a nachází se doslova kousek od železničního mostu a sportovního a rekreačního areálu Žluté lázně. Nové, moderní vybavení, a hlavně spoustu kvalitních a chutných specialit nabízí na ploše 120 metrů čtverečních. „Máme tu obvyklý sortiment, tedy spoustu vlastních čerstvých výrobků z litovelské sýrárny, a také výtečné italské speciality, nejmenno krájené uzeniny, těstoviny, výtečná vína a množství dalších produktů. Kromě klasického sortimentu máme v nabídce také chleba z řemeslné pekárny Kro kitchen a croissanty různých příchutí. A vzhledem k naší krásné poloze, okolnímu prostředí a atmosféře doslova vybízející k pikniku na břehu Vltavy, nabízíme mnoho pochoutek takzvané take away, tedy na cestu s sebou. Jsou to například různé panini, sýrové krabíčky, krabíčky antipasto, plněné cannoli a fingerfood připravované přímo na prodejnu,“ říká vedoucí prodejny Henrieta Sozanská. Prodejna je podle ní zásobena novinkami i sezónním zbožím. Zákazníci si hned v prvních týdnech

zamilovali čerstvé výrobky, jako jsou máslo, ricotta, tvaroh, syrovátky, zákysy, čerstvou smetanu, sýr Gran Moravia, čerstvý sýr giuncata, sýr caciotta s různými příchutěmi, Tre Corti a Verena Dolce. Zájem mají také o dárkové balíčky, které jsou připravené jak hotové, tak je prodáváci nachystají na přání přímo na místě. Od pondělí do neděle má prodejna otevřeno od desáté dopoledne do osmé večer. „Nejvíce rušno je tu odpoledne, kdy se u nás zákazníci zastaví po cestě z práce. Taky sem přichází hodně turistů,“ říká šéfová čtyřčlenného prodejního týmu, která má s vedením prodejen bohaté zkušenosti. „Hledala jsem ty správné členy do týmu několik měsíců a myslím, že teď jsme kolektiv, který je profesionální, navzájem se pěkně doplňuje a táhne za jeden provaz. Vypadá to na spolupráci plnou nápadů a zábavy,“ usmívá se Henrieta Sozanská

a dodává, že nároky na prodejní tým jsou vysoké. Je důležité být příjemný, mít odborné znalosti, dokázat zákazníkovi poskytnout perfektní servis. Tým umí dobře poradit ohledně všech výrobků a poskytnout recept, který si zákazník odnáší s nákupem. To hodně zákazníků ocení, obzvláště pokud jde o tip na dobrý víkendový oběd anebo dárek pro oslavence. Ovšem o zkušenosti v gastronomii a vydařené recepty se rádi podělí i sami zákazníci. Co by podle vedoucí nové prodejny ve Výtoni nemělo milovníkům dobré kuchyně chybět v letním jídelníčku? „Myslím, že dobré těstoviny a k nim sýr Gran Moravia a nějaká naše omáčka. K tomu nějaké výborné víno a pro toho, kdo vínu neholduje, máme v nabídce italské limonády různých příchutí. Jsou opravdu skvělé,“ říká vedoucí, která je nejraději za pultem, v úzkém kontaktu se zákazníky: „Je to zábava, nic není těžké, jen se občas musím přinutit ke kancelářské práci. Baví mě práce s lidmi, protože je různorodá. Dá se říct, že každý den je nový začátek a zároveň výzva, jak se zdokonalit.“ Za celý tým prodejny Výtoň přeje čtenářům a zákazníkům krásné léto, pro teplé měsíce doporučuje osvěžující lahůdky typu Prosciutto crudo se žlutým melounem či Salát caprese a především zve všechny k návštěvě nové prodejny a k nasátí atmosféry nábřeží za dobrou pochoutkou v krabíčce s sebou a překrásným výhledem na panoráma Hradčan.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny na Zelném trhu v Brně.

Dagmar Velčerová,
Brno



- Přišla jsem si pro ricottu, sýr s medvědí česnekem a bagetku. **Z ricotty chci udělat krém.** Vyšlehám ji s medem, přidám třeba chia semínka a poliju tím jahody, které mám doma. Když k ricottě nemám čerstvé zralé ovoce, používám třeba sušené švestky nakrájené nadrobno. Ještě tu pochoutku vylepšuji tím, že si ve včelí prodejně kupuji včelí pyl a lžičku si ho tam přidám, je to moc zdravé pro ženy.
- Mám odtud ráda ještě **máslo**, které ale nepoužívám na vaření. Je totiž chuťově výborné, a tak ho jen tak mažeme na chleba nebo na rohlíky. A také mi chutnají těstoviny. Většinou na ně dávám rajský protlak, trochu kečupu anebo ajvar. Navrch nastrouhám sýr Gran Moravia a je to super. Chodím sem do prodejny tak jednou týdně, když mám nějaké pochůzky a vyřizování v centru města, protože bydlím až na Kamenném vrchu.

Václav Šulc
Brno 3



- Mám v nákupní tašce máslo, zákys, a ještě **sýr Il Salatò na salát s červenou řepou** a olivovým olejem. Recept je jednoduchý. Na jednoho člověka dáme vařit jednu řepu. Vaříme 10 minut, a až vychladne, pokrájíme ji na tenké plátky. Pak zamícháme se sýrem nakrájeným na kostky a zakapeme výborným olivovým olejem. Je to moc dobrá chuťová kombinace. Někdy do salátu přidáváme i rukolu a většinou si k němu dáme víno.
- Hodně se třefujeme do **italských červených vín**. Ochutnali jsme odtud z prodejny třeba Primitivo nebo Chianti, to byla moc příjemná vína. Také do sladké kuchyně si tu vždycky něco vybereme, kupujeme třeba mascarpone do krémů a smetanu.
- Nejblíže máme do prodejny v nákupním centru Královo Pole. Sem do prodejny na Zelném trhu chodíme, když máme cestu přes město. Produkty a sýry ze sítě těchto prodejen máme moc rádi. Jsou od místních krav tady kousek za Olomoucí, takže jsou lokální, a hlavně hodně kvalitní.

Jarmila Klimešová
Velké Němčice



- Dnes jsem tu poprvé a vybrala jsem si hned tři druhy sýrů – **Gran Moravia Riserva, Gran Moravia Vecchio a Parmigiano Reggiano**. Tady na Zelném trhu jsem si koupila chřest, právě je jeho sezóna, a bylo mi doporučeno, že ho mám jen tak uvařit nad párou. Konce, které odřežu, použiji do zeleninové polévky a chřest připravený nad párou mám jen posypat sýrem parmazánového typu a polít máslem, nic jiného. Prý je to výborné.
- Já osobně mám ráda **tvaroh**, ze kterého připravuji pomazánky. Jen tak jednoduše: posekám do něj bylinky, trochu posolím, zamíchám a je hotovo.

Magda Kubačáková,
Vyškov



- Koupila jsem si obvyklý produkt, bílý jogurt, můj nejoblíbenější. Ještě k tomu zákys, **focaccia**, na které si syn pochutná ke svačině, a na doporučení novinku – pečenou ricottu s citronem. Brněnskou prodejnu nenavštěvuji až tak často, jezdím spíše přímo do podnikové prodejny ve Třech Dvorech u Litovle.
- Nejraději mám **čistý bílý jogurt s domácí marmeládou**, které dělám spoustu druhů. To je moje snídaně. Nekupuji žádné velké balení, ale zásadně skleničky, protože jsou ideální do kabelky a je to super porce ke snídani. A chuťově je na pití výborné zdejší mléko.
- Do sladké kuchyně používám smetanu, **Crème fraîche**, mascarpone a tvaroh. Tvaroh je tu nejlepší, jaký znám, ideální do klasických koláčů a samozřejmě také do pomazánek. Crème fraîche, to je novinka, něco mezi zakysanou šlehačkou a smetanou, kterou dávám na zahuštění krémových polévek. Stačí polévková lžice anebo jen na dozdobení. A samozřejmě používám Crème fraîche k jahodám.

Z čeho jsme vařili

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

Přímo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	9, 11, 14, 15, 30, Kuchařka III
☐ ricotta	19, 28, 30, Kuchařka II
☐ smetana	11, 14, 15, 19, Kuchařka II
☐ Il Salatò	28, 30, Kuchařka I
☐ jogurt	15, Kuchařka I
☐ tvaroh	9, 30
☐ Tre Corti	28
☐ crème fraîche	17, 30, Kuchařka I

Italské uzeniny

☐ pancetta	9
☐ prosciutto cotto	15
☐ bresaola	11

Italské sýry

☐ pecorino	11, 15
☐ stracchino	14, 15
☐ gorgonzola	9
☐ burrata	11, Kuchařka III
☐ tomino	Kuchařka III
☐ mascarpone	19
☐ kozí sýr	11
☐ ovčí ricotta	19

Italské speciality

☐ ančovičky	11
☐ olivy	Kuchařka I, IV
☐ kapary	11, Kuchařka IV
☐ šafrán	Kuchařka II
☐ amaretti	19
☐ nocciolata	19

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	





Prožijte léto mnoha chutí!

**V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA** si vyberete z pestré
škály mléčných výrobků naší vlastní
výroby a italských sýrů a specialit pro
horké i deštivé dny. Navštivte nás a nechte
se inspirovat, naši prodáváci vám rádi
poradí s výběrem.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836
BRNO-BOHUNICE, Campus Square, Netroufalky 770, tel.: 725 075 335
BRNO-KRÁLOVO POLE, NC Královo Pole, Cimburkova 4, tel.: 770 189 824
BRNO-MODŘICE, OC OLYMPIA, U Dálnice 744, Modřice, tel.: 547 385 131
ČESKÉ BUDĚJOVICE, Lannova třída 18, tel.: 383 134 052
HRADEC KRÁLOVÉ, NC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, tel.: 495 585 936
JIHLAVA, Masarykovo náměstí 99/67, tel.: 777 718 874
LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365
LITOVEL, Tři Dvory 98, tel.: 585 152 362
OLOMOUC, Horní náměstí 8, tel.: 585 242 931
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 Hrobcí 432/3, tel.: 725 997 185
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

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

Bricco Rosso
BRUT
Millesimato



e-shop:
www.laformaggeriaonline.com

Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com