

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

Číslo 42

podzim 2023
zdarma



ZDENĚK PIŠKULA:

Dobré jídlo
je pilířem
šťastného žití



PODZIMNÍ RECEPTY

Zářivá
paleta barev
na vašem talíři



Vánoční balíčky



2023
Vánoce
Limitovaná
edice

Z kolekce dárkových balíčků vybírejte v našich prodejnách
nebo online na: **laformaggeriaonline.com**

Editorial



Milé čtenářky, milí
čtenáři,

doufám, že jste prožili
hezké léto a dobili
energii, abyste
mohli úspěšně čelit
chladným měsícům,
které nás teď čekají.

U nás se léto
neslo ve znamení
sportu a hudby
díky atletickému
Meetingu Brazzale
a Asiagofestivalu,
kde nemohly chybět
ani naše sýry.
Na následujících
stránkách bychom
se s vámi rádi

podělili o několik momentek z těchto akcí, kde vždy
vládne rodinná a veselá atmosféra, jež je pro nás tím
nejlepším zdrojem energie. Hlavně bychom vám ale
chtěli nabídnout barevnou paletu receptů a nápadů, jak
obohatit váš podzimní stůl, ať už prvními chody, recepty
provoněnými sýrem gorgonzola, výživnými jídly na večeri
po náročném dni ve škole nebo sladkými koláči crostata
na tisíc způsobů. A po této cestě do srdce italské kuchyně
vás vezmeme za ukrytým klenotem Vicentinských Alp,
oblasti Bregonze, kde má naše rodina staleté kořeny a kam
bychom vás tímto chtěli co nejsrdčněji pozvat. Budeme
rádi, když se s námi na tuto podzimní cestu vydáte.

Váš Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tří Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 18. 9. 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,
iStockphoto.
Foto na titulní straně: Giuliano Francesconi.
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor se Zdeňkem Piškulou	6-8
Naši prodavači vaří.	9
V hlavní roli: rýže, Gran Moravia a... ..	10-11
Asiagofestival – festival s tradicí.	12
Těstoviny a omáčka: dokonalé spojení	13
Speciál: 10 receptů s gorgonzolou	14-15
Máslo: 6 návrhů na podzim	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10× zblízka: ocet balsamico	17
6 receptů: Zpátky do školy	18-19
Pět tipů do tašky	20-21
Focus: Malá příručka bontonu	22-23
Crostata tradičně i netradičně	24-25
Cestujeme po Itálii: Bregonze	26-27
Vegetariánské recepty: Kroupotto	28
Pozvání do prodejny v Liberci	29
Zákazníci radí zákazníkům.	30
Z čeho jsme vařili	31



Které těstoviny
a omáčky k sobě
dokonale ladí?

13

La Formaggeria dětem:
Omálovánky, kris-kros
a malá lekce italského

A-D



Malá příručka bontonu
aneb jak se vyhnout
faux pas

22-23

Objevte krásu
sopečných
kopců v Bregonze

26-27





Foto: Atleticamente



5. ročník Meetingu Brazzale

Atletický stadion v italském městě Vicenza se druhé srpnové úterý stal již popáté dějištěm „Meetingu Brazzale“. K prvním polokulatinám dostal tento atletický meeting nové logo, zařazení do série „World Global Tour“ a hlavně účast špičkových italských a zahraničních atletů. V trojskoku se představila Ottavia Cestonaro, která krátce předtím ovládla italský šampionát, kde získala zlato jak v trojskoku, tak v dálce. Nechyběla ani italská šampionka ve skoku o tyči Roberta Bruni. Tradiční se již stala účast koulaře Leonarda Fabbriho, který je znám i fanouškům Zlaté tretry Ostrava a který se posléze stal stříbrným medailistou na mistrovství světa v Budapešti. Součástí programu meetingu, který se vyznačuje rodinnou atmosférou, jsou také soutěže juniorů a mladších atletů, kteří mají možnost osobně se setkat se svými staršími vzory. Meeting pořádá atletický klub Atletica Vicentina Brazzale, jehož hrdým sponzorem je Skupina Brazzale již několik let. Ještě před meetingem klub zaznamenal úspěchy na italském mistrovství, které se konalo v červenci v Molfettě. Vedle již zmíněných zlatých úspěchů Ottavie Cestonaro se z cenných kovů radovali i další atleti a atletky, kteří do Vicenzy dovezli celkem 3 stříbrné a 2 bronzové medaile. Letošní italský šampionát byl tak pro klub Atletica Vicentina Brazzale skutečně velmi úspěšný a my všem medailistům moc gratulujeme.



Letní noc s italským panettone

Přehlídka italských vánočních panettone pod letním nebem plným hvězd? Přesně to bylo k vidění 24. července v historickém centru Parmy, kde se konal již 8. ročník akce nazvané Noc Mistrů kváskového těsta, kterou organizuje Akademie Mistrů kváskového těsta. A protože celá řada z top cukrářů pro své kynuté těsto používá máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, nemohli jsme na akci chybět. K vidění a k ochutnání bylo na 80 druhů kynutých těst a panettone, a to jak tradičních, tak inovovaných v mnoha slaných variantách. Ostatně jako červená linie se letošním ročníkem neslo motto „panettone pro každé roční období“, tedy i jako lahodná letní svačina ve stínu slunečniku. Hlavním cílem akce Noc Mistrů kváskového těsta je seznámit publikum s tím nejlepším, co italská řemeslná výroba panettone nabízí, a umožnit srovnání různých přístupů těch, kdo tento moučník vyrábí výhradně z živého kvásku.



Pozvánka na degustaci

Srdečně vás zveme na degustaci vín a octů balsamico, kterou jsme pro vás připravili ve spolupráci s našimi italskými dodavateli. V prodejnách v Brně na Zelném trhu, v Olomouci a v Praze na Václavském náměstí a na Výtoni vás koncem října provedou zástupci italských výrobců ochutnávkou vín značky Manfredi a octů balsamico značky Bellei. Pro více informací kontaktujte uvedené prodejny. Počet míst je z kapacitních důvodů omezen. Těšíme se na vás!



TOP pizza Ciccio Vitiella

Mladý pizzař Ciccio Vitiello se umístil v první desítce žebříčku TOP 50 Italská pizza 2023. Tohoto gourmet pizzaře z jižní Itálie, který rád zkoumá různé druhy těsta, spojuje s Brazzale svobodomyšlné a nekonvenční přístupy. Jednou z jeho úspěšných receptur je tak například pizza, kde je do těsta použité máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Hojně ve svých receptech používá také náš sýr Gran Moravia, na jehož výrobu se letos v létě přijel do Litvle osobně podívat. Je nám ctí spolupracovat s osobností, která má odvahu inovovat a pohlížet na tradiční pokrmy novým způsobem. Gratulujeme k úspěchu v prestižním žebříčku!

Letošní mise food trucku Gran Moravia splněna

Celé léto jsme s food truckem Gran Moravia brázдили cesty Česka. Z naší nabídky italského občerstvení jste si mohli vybrat třeba na festivalech Hradů.cz, Sázařfest nebo Folkové prázdniny v Náměstí nad Oslavou, ale i na dalších akcích. Potkali jste nás i vy?



Zdeněk Piškula: Dobré jídlo je pilířem šťastného žití

Na letních Shakespearovských slavnostech jste hrál prince Ferdinanda v představení Bouře na Pražském hradu. Jaký to byl pro vás letos zážitek?

Shakespearovské slavnosti jsou pro mě takovým zpestřením a zároveň uzavřením divadelní sezóny. Letos to byl už třetí ročník a myslím, že zároveň i první, kdy jsme odehráli všechna představení bez komplikací, co se počásí týče. Můj hrubý odhad je, že jsme to za ty tři roky hráli asi osmdesátkrát.

Čím vás potěšilo letní publikum?

Letošní publikum se mi zdálo jako jedno z nejlepších. Řekl bych, že je to i námi, herci. Hrajeme to opravdu už tolikrát, už si věříme a doslova si hrajeme.

Před třemi lety jste se nabídku Shakespearovských slavností zdráhal přijmout a přesvědčil vás až kolega Josef Trojan...

Ano, Pepa mě tehdy přesvědčil, abych nabídku přijal. Bylo jasné, že když kývnu, budu hrát i další ročníky. A já s přijetím nabídky trochu váhal, protože jsem věděl, že mi to sebere část léta na několik příštích let. Rád cestuji a vzhledem k divadelní sezoně jsou pro mě letní prázdniny jediné volné dny. Každopádně nabídky nelituji. Poznal jsem díky tomu spoustu skvělých lidí a kariérně mi to také pomohlo, jelikož jsem se setkal s duem SKUTR a teď nastupuji pod jejich vedením do Národního divadla, na což se moc těším.

Pracoval jste ještě na dalších projektech během letních měsíců?

Na začátku července jsem natočil televizní film pro Českou televizi. Nevím, jestli můžu prozrazovat detaily, ale vyložené se na ten projekt těším a věřím v něj.

Pokračování úspěšné komedie Poslední aristokratka režiséra Jiřího Vejdělky už je hotové?

„Aristokratka ve varu“ je dotočena a diváci se na tento film mohou těšit v zimě příštího roku.

Jaké bylo po čtyřech letech od prvního dílu znovu se na jaře setkat s partou tvořenou Hynkem Čermákem, Táňou Dykovou a dalšími kolegy?

Myslím, že jako herci jsme teď byli více sehraní a celkově se víc vědělo, jakým směrem se vydat.

Bylo inspirující trávit čas na jihomoravském zámku Milotice a zámcích na Blanensku a Liberecku?

Místa, na kterých jsme natáčeli, jsou nádherná. Inspirace tam určitě přicházela, ale samotné natáčení bylo dost náročné, takže nezbylo moc času na nějaké kochání.

Poznal jste se se spisovatelem Evženem Bočkem, podle jehož knih se natáčelo a který je v Miloticích zároveň kastelánem?

S panem Bočkem jsme se seznámili, je to velice sympatický člověk. Řekl bych, že „tichá voda břehy mele“, kdybych neznal jeho knihy, na první pohled bych od něj takový smysl pro humor nečekal.

Před pěti roky šlo do kin sportovní drama Zlatý podraz, kde jste hrál v příběhu z let 1938–1950 člena československé basketbalové reprezentace. Trénoval jste dlouho na tak fyzicky náročnou roli?

Když jsem vyhrál konkurz na Zlatý podraz, neměl jsem s basketem žádné zkušenosti. Natáčení předcházelo půl roku trénování s profesionálními trenéry nebo bývalými profi hráči. Nakonec nás ten sport bavil natolik, že jsme se scházeli i mimo tréninky a hráli street. Já u basketu zůstal dodnes a považuji ho za jeden z nejkrásnějších sportů.

Jak ve srovnání s tím vychází vaše přípravy na natáčení oblíbeného seriálu Lajna? Jako malý jste hrával fotbal... s hokejem jste měl nějaké zkušenosti?



Ve hře Roberto Zucco, foto: Městská divadla pražská



Zdeněk Piškula v inscenaci Romeo a Julie, foto: Městská divadla pražská

Lajna je internetový seriál, což znamená, že podmínky jsou značně omezenější než u velkoformátu, jako je Zlatý podraz. O tom, že jsem roli v seriálu dostal, jsem se dozvěděl měsíc před natáčením. Nebyl ani čas, ani finance, aby ze mě udělali „profesionálního hokejistu“. Většinu scén na ledě obstaral dublér.

Jak na natáčení tohoto internetového seriálu s odstupem vzpomínáte?

Natáčení Lajny byl celkově docela punk, ale v tom nejlepším slova smyslu ☺

Hodně pohybová je i role masového vraha v inscenaci Roberto Zucco,

kterou dohráváte v Městských divadlech pražských. Jde o vaše fyzicky i psychicky nejnáročnější představení?

Roberto Zucco je pro mě určitě nejnáročnější představení, které hraju. Jak fyzicky, tak psychicky. Hraju to rád. Mám totiž pocit, že to za tu dřinu stojí. V Městských divadlech pražských zatím dohrávám všechna představení, mé působení tam tedy odchodem z angažmá nekončí.

V červnu měly ve Stavovském divadle, kde hostujete, premiéru Nebezpečné známosti od režijního dua SKUTR, ve kterých jste ztvárnil rytíře Dancenyho. Byla pro vás tato role velkou výzvou?

Ve Stavovském divadle nešlo tolik o výzvu v roli jako spíš v divadelním prostoru. Nikdy jsem na tak velké scéně nehrál a měl jsem z toho strach. Ale musím naopak přiznat, že se mi tam hraje moc dobře. Myslím, že se diváci mohou těšit na krásnou výpravu a skvělé herecké výkony všech.

Jak to máte s pohybem v osobním životě? Jste nadšený sportovec?

Sport miluji a k životu ho potřebuji, je to pro mě forma meditace. Mám rád sport všeho druhu. Někdy mi stačí jen tak si házet míčkem a hned mám lepší den.

V roce 2018 jste se zúčastnil charitativního projektu Benefiční himálajská výzva a pomohl tak vybrat skoro 200 tisíc korun na provoz školy v Malém Tibetu. Jaké nejdramatičtější okamžiky jste tam zažil?



V Nebezpečných známostech jako Danceny; foto: Pavel Hejny

Když jsem odjel do Himálají, byl jsem sám zvědavý, jak mě náplň té cesty bude bavit. Nikdy jsem nezažil takový adrenalin a musím říct, že některé momenty zopakovat nepotřebuji. Například raftování v povodňovém stupni nebo výstup na šestitisícovku bez potřebného vybavení. Zato jízdu na motorkách skrz Himálaje jsem si užil ze všeho nejvíc. Nelituji ničeho, co jsem na cestě zkusil. Je pravda, že adrenalin jsem měl vystřelen do výšin, ale jakmile jde opravdu o život, už to přestane být sranda. A já vyhledávám spíše tu zábavu.

Když jsme u náročných a stresujících akcí, v čem vás posílila soutěž Star Dance, kterou jste v roce 2016 vyhrál v páru s Veronikou Lálovou?

Spíš než posílila mě soutěž Star Dance ponaučila. Zjistil jsem, že mi nedělá dobře být ve středu pozornosti, kde je sledován každý můj krok, slyšeno každé mé slovo a následně to někdo ohodnotí nebo odsoudí. Mně je vlastně docela jedno, co si kdo myslí, já chci mít jen svůj vlastní klid a soukromí, do kterého mi nikdo nebude lézt.

Kdy naposledy jste si stříhl společenský tanec?

Naposledy jsem se teď rozpomínal na cha-chu na dovolené a zjistil jsem, že si moc nepamatuji.

Jak nejlíp odpočíváte a nabíráte síly?

Rád odpočívám buď při sportu anebo někde mimo město, v přírodě. Nejraději mám

samozřejmě moře, ale tam se dostanu tak jednou až dvakrát do roka.

Kam jste letos vyrazil na dovolenou a co vám na ní chutnalo?

V létě jsem byl v Chorvatsku a v lednu na Kanárských ostrovech. Začínám objevovat bohaté chutě mořských plodů. Obě cesty byly ve znamení kalamár, krevet, různých mořských ryb a chobotniček. Obě dvě dovolené byly spíše odpočinkové než poznávací.

Cestujete rád?

Nejraději cestuju napříč kontinenty. Rád se nechám šokovat jiným světem a tím, jak se v něm žije. Je příjemné vystoupit z naší privilegované bubliny a vrátit se do ní s pokorou a vděčností. Určitě se chci vrátit do Indie a více ji procestovat. Rád bych se podíval na Nový Zéland, do Vietnamu, Japonska, Mexika a dalších zemí... Prostě všude, kam to jen půjde.

Měl jste možnost procestovat a blíže poznat také Itálii?

Jako malý jsem jezdil s rodiči na jih do Kalábrie. Od té doby se do Itálie často a rád vracím. Jezdil jsem po severu vlakem, ale i na jihu autem. Jednou bych si rád vyhradil celý měsíc a projel ji úplně celou. Víím, že se chci určitě vrátit do nejkrásnějšího města, do Sassi di Matera.

Jste tím, kdo na cestách rád a ochotně ochutnává nezvyklá místní jídla?

Jsem otevřen jídelním specialitám všeho druhu až na vnitřnosti. Nemůžu si pomoci, ale jejich chuť je mi nepřijemná. Každopádně jsem přesvědčen, že je to jen v hlavě a ten blok chci časem odstranit.

Řekl jste o sobě, že dobré jídlo vám dělá velkou radost...

Dobré jídlo je pro mě jeden z pilířů šťastného žití. A to bez přehánění. Někdy se i stane, že když si jdu dát oběd a není dobrý, dokáže mi to trochu zkazit den. Ale ne, že bych byl vybíravý. Dám si třeba kebab nebo si namažu chleba. Jen mě štve, když zaplatím za nějakou službu a cena neodpovídá kvalitě.

Stravujete se zdravě? Jde to vůbec při natáčení a nočním hraní?

Se zdravým stravováním to mám ve vlnách. Někdy si na to dávám pozor a někdy vůbec. Když mám náročnou práci, snažím se



Zdeněk Piškula

25. června 1998
Český herec Zdeněk Piškula se ve 12 letech poprvé objevil na televizní obrazovce v seriálu Vyprávěj. Následovaly role v seriálech Nevinné lži nebo Doktoři z počátků a jednu z hlavních postav ztvárnil v celovečerním filmu Tři bratři. Poté začal studovat hudebně-dramatický obor na Pražské konzervatoři. Během studia se účastnil taneční soutěže Star Dance, kterou vyhrál. Později hrál v celovečerních filmech Zlatý podraz nebo Poslední aristokratka a seriálu Lajna. Následovalo první angažmá v Městských divadlech pražských, kde se ukázal v titulní roli Romea či Roberta Zucca nebo jako Nikolaj Rostov v inscenaci Vojna a mír. Po třech letech angažmá v MDP ukončil a od letošní sezóny je členem souboru činohry ND.

dodržovat nějaký jídelníček a stravovací režim, abych měl více síly a energie.

Umíte sám vařit?

S vařením jsem začal asi před rokem a ponořil se do toho, jak to jen čas dovoluje. Vaření mě baví a myslím si, že mi to i jde. Potřebuji ale vařit pro někoho, jen pro sebe samotného si radši namažu chleba máslem. Dobře vařit a bez receptu, to je umění, a já si moc vážím lidí, kteří to umí. Chtěl bych mezi ně také patřit.

Jaké pracovní plány vás čekají do konce letošního roku a pro začátek toho příštího?

Od začátku divadelní sezony se budu plně věnovat práci v Národním divadle. Od září zkouším se souborem Laterny Magiky dramatisaci Nezvalova románu Valérie a týden divů a od února pak budu pokračovat ve Státní opeře. Národní divadlo cítím jako velkou příležitost a chci do toho dát maximum.

Děkujeme za rozhovor.

Naši prodáváci vaří

Rychlé a chutné občerstvení kamkoliv s sebou? Tak přesně to jsou plněné italské piadiny.

Naši kolegové v nové prodejně v Praze na Výtoni vám nabízejí dva opravdu snadné a zaručeně vynikající recepty. A co víc, pokud na ně dostanete chuť na nábřeží Vltavy, stačí si pro ně skočit právě do naší výtoňské prodejny, kde vám je usměvavý tým připraví spolu s dalším občerstvením z našich produktů. Tak s chutí do toho!



Náš tip:

Ve výtoňské prodejně si můžete vybrat nejen některou z těchto piadin, ale také například syrovou krabičku, kterou určitě oceníte při podzimní procházce podél vltavské náplavky.

Piadina cotto

Budete potřebovat:

pšeničnou placku piadina 🛒 • majonézu

• 50 g prosciutto cotto 🛒 • salát

Piadinu tentokrát potřete majonézou, na půlku položte plátky italské dušené šunky prosciutto cotto a ozdobte listy salátu. Opět dejte zapéct na gril a pak už jen přejeme dobrou chuť!



Piadina crudo

Budete potřebovat: pšeničnou placku

piadina 🛒 • pesto alla genovese • 50 g mozzarely 🛒

• 50 g prosciutto crudo 🛒 • čerstvou rukolu • hoblinky

Gran Moravia 🛒

Piadinu potřete pestem, na půlku rozložte plátky mozzarely a plátky sušené šunky prosciutto crudo, omytou a osušenou rukolu, ozdobte hoblinkami Gran Moravia a placku překlopte napůl. Dejte zapéct na cca 4 minuty na gril a je hotovo.





V hlavní roli rýže, Gran Moravia a ...

Chvála jednoduchosti, spojení, které se prolíná historií italské kuchyně a propojuje dva výrobky, které jsou součástí nejenom kulinářské tradice.



Se sběrem rýže je spojena celá řada venkovských příběhů, románů, písní, obrazů a kouzelných míst, jako jsou rýžová pole, a to samé platí pro sýry z rodiny, kam patří Gran Moravia. Jejich spojení nabízí i přes jednoduchost přípravy velmi zajímavé gastronomické zážitky. Rýže a Gran Moravia jsou začátkem jednoho pěkného kuchařského příběhu, jsou ideálním jídlem pro podzimní večery a plátnem, ze kterého můžete jen pár tahy učinit mistrovské dílo. Kolik sýru Gran Moravia použít? Správná odpověď se schovává v italském výrazu „a sentimento“, tedy dle libosti. A co výběr rýže? Rýže se dělí do dvou velkých rodin: dlouhozrnná a kulatá. Je tu ale i další věc, na kterou je třeba myslet, a tou je množství škrobu. Čím je rýže bohatší na škrob, obvykle u větších zrn, tím se bude lépe vázat a pokrm bude krémovější. Je to speciální vlastnost rýže, která se nehodí pro všechny recepty, ale je užitečná zejména při přípravě risott.

15 návrhů

Brambory a citron

Uvařte oloupané, na kostičky nakrájené brambory spolu s dlouhou rýží, nepříliš bohatou na škrob. Ochuťte olejem, vymačkanou šťávou z citronu, pepřem a nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Máslo a pepř

Uvařte rýži a pak ji ochuťte máslem, bohatě posypte pepřem a hoblinkami sýra Gran Moravia.

Ovoněné šalvějí

Uvařte rýži v páře tak, že do vody na vaření přidáte 5 lístků šalvěje na ovonění. Vařte 20 minut, pak scedte, osolte, opepřete a podávejte s máslem a nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Citron a bazalka

Omyjte citrony a nastrouhejte kůru. Uvařte risotto v kuřecím vývaru a poté při závěrečném míchání přidejte trochu nasekané bazalky a citronovou kůru. Podávejte horké s nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Olivy

Tento salát podávejte vlažný. Uvařte rýži, pak ji ochuťte kostičkami sýru Gran Moravia, olivami, cibulí nakrájenou na kolečka, kapary a nakládanými sušenými rajčátky.

Máta

Připravte minestrone s rýží a na závěr přidejte dvě lžičky nasekané máty. Bohatě posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a podávejte.

Lanýž

Ochuťte rýži lanýžovým máslem a podávejte s hoblinkami Gran Moravia.

Pažitka

Uvařte rýži a pak ji ochuťte pažitkovým máslem Superiore Fratelli Brazzale a Gran Moravia Julienne.

Oceť balsamico

Připravte risotto s máslem a sýrem Gran Moravia a podávejte ho ozdobené na každém talíři pár kapkami krému z octu balsamico.

Med a ořechy

Uvařte rýži a ochuťte extra panenským olivovým olejem, nasekanými ořechy, medem a hoblinkami Gran Moravia.

Jogurt a kuřecí kousky

Připravte si zálivku z jogurtu, bylinek, soli, pepře a nasekaného stroužku česneku. Podávejte s vařenou rýží a kuřecími kousky připravenými na pánvi. Posypte strouhaným sýrem Gran Moravia.

Nero d'Avola

Při vaření risotto zalijte 125 ml vína Nero d'Avola, pak pokračujte ve vaření za postupného přidávání horkého vývaru. Ke konci vaření přidejte dalších 125 ml vína místo vývaru, aby mělo risotto živější červenou barvu. Po sundání z plotny vmíchejte nastrouhaný sýr Gran Moravia.

Křupavá bresaola a citron

Připravte risotto klasickým způsobem. Na pánvi pak osmažte proužky bresaoly na extra panenském olivovém oleji do křupava. Do risotta na závěr vmíchejte hoblinky Gran Moravia a podávejte ozdobené křupavou bresaolou a nastrouhanou citronovou kůrou.

Pesto

Uvařte rýži a ochuťte ji pestem, v případě potřeby přidejte trochu vody z vaření. Podávejte se sýrem Gran Moravia Julienne.



Masové špízy

Připravte risotto se sýrem Gran Moravia a podávejte ho spolu s masovými špízy.

Tři recepty

Rýže s mandlemi, piniovými semínky a Gran Moravia

Na pánvi rozehejte lžici oleje a přidejte 180g dlouhozrnné rýže. Pečlivě promíchejte. Přidejte 300 ml teplé vody, sůl, pepř a přiveďte k varu. Zakryjte pokličkou a vařte na mírném ohni 15 minut. Mezitím zlehka na nepřilnavé pánvi opražte 100g směsi piniových semínek a mandlí. Přidejte uvařenou a slitou rýži, ochuťte hoblinkami Gran Moravia a kapkou extra panenského olivového oleje a podávejte.

Risotto po parmsku s chipsy Gran Moravia

Nejprve na nízkém žáru v kastrůlku rozpustíte 100g másla Superiore Fratelli Brazzale. Přidejte 320g kulatozrnné rýže a opražte ji do sklovata. Vařte risotto za přidávání zeleninového vývaru postupně, jak se bude vývar vstřebávat. Na pánvičce orestujte na 20g másla nasekanou cibuli. Nastrouhejte sýr Gran Moravia Riserva a rozložte ho do vrstvy na pečicí papír. Dejte do mikrovlnné trouby při maximálním výkonu na 30 sekund, vytvoříte sýrovou oplatku. Do uvařeného risotta vmíchejte orestovanou cibuli, 20g másla a 100g strouhaného sýru Gran Moravia. Na dno každého talíře namelte černý pepř a na něj dejte risotto. Oplatku z Gran Moravia nakrájejte či nalámejte na chipsy libovolných tvarů a použijte je k ozdobení risotta.



Plněná zelenina

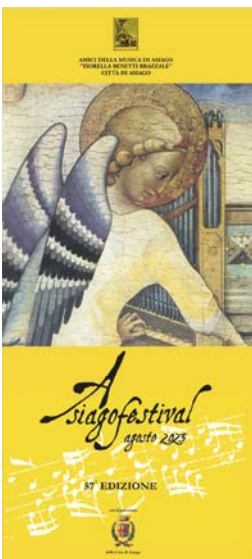
Tento recept se hodí pro jakýkoliv druh plněné zeleniny. Pokud má zelenina dužinu, použijte ji do náplně. Přidejte nasekanou cibuli, 60g nejmenší nakrájené šunky prociutto cotto, nasekaný stroužek česneku, 60g uvařené dlouhozrnné rýže, 80g nastrouhaného sýru Gran Moravia, pár lístků bazalky, pepř, sůl a dvě vejce. Směsí naplňte zeleninu, dejte na plech a pečte v předehřáté troubě asi 25 minut.

Asiagofestival – festival s tradicí



Polovina srpna patřila na náhorní plošině Altopiano di Asiago v regionu Benátsko Asiagofestivalu. Tento svátek vážné hudby vznikl v 60. letech minulého století z iniciativy varhanní mistryně, skladatelky a pedagožky Fiorelly Benetti Brazzale, rodačky z Asiaga, a záhy se stal pevnou a významnou součástí italského hudebního kalendáře.

V roce 1992, po náhlém skonu zakladatelky festivalu, převzali organizaci nejprve její synové, kteří stojí i v čele syrařské skupiny Brazzale, dnes se na něm organizačně podílí už i třetí generace rodiny. Letošní 57. ročník zahájil koncert mladého českého tria talentovaných hudebníků Trio Incendio, který nabídl italskému publiku skladby W. A. Mozarta, Bohuslava Martinů a Franze Schuberta. Samotná pozvánka českým hudebníkům nebyla nijak překvapivá. Rodina Brazzale, která v České republice působí přes dvě desetítky let, podporuje vzájemnou kulturní výměnu mezi oběma zeměmi. V průběhu předchozích ročníků tak na Asiagofestivalu vystoupili například Emil Viklický, Roman Patočka a celá řada varhaníků, jako jsou Kateřina Chroboková, Karel Martínek, Jaroslav Tůma, Jan Gottwald či Pavel Svoboda. Festival, na jehož koncerty je tradičně vstup zdarma, nabídl i další mimořádná vystoupení. Hned na dvou koncertech zazněly skladby litevského skladatele a dirigenta Romualda Gražinise, letošního čestného hosta festivalu. Jeho skladby byly součástí programu druhého festivalového koncertu, kde kromě nich v podání klavíru a violoncella zazněly také Slovanské tance od Antonína Dvořáka či Pohádka od Leoše Janáčka. Gražinis pak vystoupil jako dirigent na koncertě uspořádaném pod širým nebem v pevnosti Forte Interrotto, kde v podání litevského sboru Coro Aidija a tria violoncell zazněla v premiérovém uvedení jeho skladba „Asiago – Lituania“ a díla dalších pobaltských a ukrajinských skladatelů. Programovou novinkou byl tzv. Liederabend, vystoupení jednoho z největších současných barytonů Benjamina Appla, který v kostele sv. Rocha za doprovodu renomovaného klavíristy a uměleckého ředitele festivalu Josého Gallarda přednesl árie Franze Schuberta. Festival se každoročně odehrává hned na několika významných historických místech Asiaga. Vedle již zmíněných pevnosti Forte Interrotto a kostela sv. Rocha je to zejména Dóm sv. Matouše na hlavním náměstí, kde se tradičně koná závěrečný varhanní koncert, letos v podání Roberta Mariniho. Již nyní organizátoři zvou na další ročník, který se bude v Asiagu konat v roce 2024 opět v první polovině srpna.



Těstoviny a omáčka: dokonalé spojení

Stejně jako se každý sýr dokonale snoubí s určitým vínem, tak i každý tvar těstovin má k sobě dokonalou omáčku. Podívejte se s námi na to, jak co nejlépe ochutit vybrané druhy těstovin, které najdete v našem sortimentu. S těmito kombinacemi nikdy nešlápnete vedle.

druh těstovin	omáčka
špagety	• aglio, olio, peperoncino • alla carbonara • omáčky na bázi ryb a mořských plodů (alle vongole) • rajčatové sugo • cacio e pepe
vaječné tagliatelle	• ragù alla bolognese • houbové omáčky • máslo a sýr Gran Moravia
penne	• masové omáčky (all'arrabbiata) • omáčky na bázi zeleniny (artyčok, cuketa, paprika) • za studena do těstovinových salátů
fusilli	• masové omáčky (ragù alla napoletana) • rajčatové omáčky (alla puttanesca) • omáčky na bázi ricotty • za studena do těstovinových salátů
strozzapreti	• výrazné masové omáčky (ragù alla bolognese, ragù se salsicciou, ragù ze zvěřiny) • zeleninové omáčky
lasagne	• masové omáčky (ragù alla bolognese) • sýrové omáčky • se zeleninou (artyčok, lilek, chřest) • se špenátem a ricottou



10 receptů s gorgonzolou

Tento lahodně krémový či pikantní sýr s plísní je malým zázrakem přírody, který jako by byl pro využití v kuchyni zrozen.

„Jemně stisknut mezi jazykem a patrem; svěží a lahodný se začne pomalu rozpouštět: zvlhčí měkké patro, dotkne se mandlí, pronikne do jícnu, který ho vítá, a nakonec se usadí v žaludku, který se směje šilenou radostí.“ Tyto verše Gustava Flauberta bez jakýchkoli dalších dodatků dokonale vypovídají o tom, proč je gorgonzola tak dobrá.

Lehce stravitelný sýr gorgonzola je malým zázrakem přírody, jehož příběh se ztrácí v běhu staletí. Zdá se, že první gorgonzola

byla vyrobena mezi 9. a 12. stoletím v nížině kolem Milána, ve stejnojmenném městečku Gorgonzola. Jisté je, že v té době, bez znalostí umožňujících vysvětlit zvláštnosti gorgonzoly, byla považována za téměř magický sýr. Dnes o mramorování a plísní Penicillium, která se používá k jeho výrobě, víme vše, ale gorgonzola stále zůstává produktem bohatým na kouzla. Zde je deset receptů, jak tento sýr s dvojitou duší – jemnou (dolce) a pikantní (piccante), využít v kuchyni.

1. Malé pizzy s gorgonzolou

Osm malých formiček vyložte pečicím papírem a vystelte listovým těstem nakrájeným na míru. Pečte v horké troubě na 180 stupňů asi 3 až 4 minuty. Vyndejte z trouby, naplňte lžící rajčatové omáčky a několika kostkami mozzarely a vložte na pár minut zpět do trouby. Poté přidejte kostky jemné i pikantní gorgonzoly, dejte ještě na minutu do trouby a podávejte.

2. Špízy s hroznovým vínem a gorgonzolou

Z plátku pikantní gorgonzoly odstraňte kůrku a sýr nakrájejte na kostičky. Hrozny omyjte a osušte a poté vytvořte špízy střídavým napichováním hroznů a kostiček gorgonzoly.

3. Hrušky s gorgonzolou ve skle

Na výrobu 4 sklenic smíchejte 8 lžic ricotty a osm lžic jemné gorgonzoly a míchejte, dokud nezískáte krém. Na dno sklenic rozdrobte dva nebo tři kreky, přidejte gorgonzolový krém a doplňte lžičkou hruškového džemu. Dozdobte lžící nasekaných lískových oříšků a podávejte.



4. Gratinované penne

150 gramů jemné gorgonzoly a 50 gramů pikantní gorgonzoly rozpustíte se 3 lžicemi mléka na mírném ohni na pánvi. Mezitím uvaříte 350 gramů těstovin penne rigate al dente. Gorgonzolový krém nalijte na těstoviny a dejte do zapékací mísy, hojně posypejte strouhaným sýrem Gran Moravia. V horké troubě zapékejte pět minut a podávejte.

5. Terrina s medem a balzamikovým octem

Rozpusťte 130 gramů másla Superiore Fratelli Brazzale se lžicí medu. 250 gramů pikantní gorgonzoly nakrájejte na kostičky a vložte do mixéru. Přidejte máslo a med a mixujte, dokud nezískáte krém zelenkavé barvy. Formu na paštiku vyložte potravinářskou fólií, naplňte krémem a nechte asi 30 minut odpočinout v lednici. Pak vyklopte na talíř, odstraňte fólii a opatrně nakrájejte na plátky. Na talíř servírujte vždy dva plátky a ozdobte glasou z balzamikového octa.

6. Fondue s karamelizovanými hruškami

Připravte jíšku z 30 gramů másla Superiore Fratelli Brazzale a 35 gramů mouky. Poté do ní přidejte 300 ml mléka a 100 ml smetany, obojí studené. Vyšlehejte pomocí šlehače, dokud nebude krémová, a pak přidejte 100 gramů jemné gorgonzoly a 80 gramů pikantní gorgonzoly, nakrájené na kostičky. Dobře rozmixujte a přimíchejte hrst rozdrobených vlašských ořechů a kapku extra panenského olivového oleje. Oloupejte dvě velké hrušky, rozdělte je na půlky, zbavte jádřinců a zkaramelizujte na másle. Krém dejte na talíř a hrušku na něj položte rozkrojenou stranou nahoru. Podávejte s chlebem, nejlépe ořechovým.

7. Risotto s dýní a amarettini

500 ml smetany nechejte 5 minut povařit, čímž ji zredukujete na dvě třetiny. Sundejte z plotny a rozpustíte v ní 50 gramů jemné gorgonzoly. Na másle osmahněte šalotku a přidejte 300 gramů žluté dýně nakrájené na kostičky a 200 gramů rýže, kterou osmahněte. Zalijte zeleninovým vývarem a povařte. Vmíchejte 50 gramů nastrohaného sýru Gran Moravia a poté přidejte 6 rozdrobených sušenek amarettini. Podávejte na talíři s plnou lžící gorgonzolové omáčky, rozdrobenými amarettini a pár kapkami balzamikového octa.

8. Lasagne s bramborem

Na nepřilnavé pánvi rozpustíte 100 gramů pikantní a 100 gramů jemné gorgonzoly, přidejte jednu sklenici smetany a jednu sklenici zeleninového vývaru. Mezitím uvaříte ve vroucí vodě 400 gramů lasagní rozložených na poloviny. Jakmile jsou hotové, vmíchejte do nich gorgonzolovou omáčku. Přidejte tři vařené brambory nakrájené na kousky a dejte na talíř. Snažte se přitom střídát omáčku a lasagne. Ozdobte nasekanými vlašskými ořechy a podávejte.

9. Telecí plátky s gorgonzolovým krémem

Nakrájejte 150 gramů jemné gorgonzoly na čtyři plátky, odstraňte kůrku. Čtyři plátky telecího masa lehce obalte v mouce a poté na pánvi rozpustíte máslo. Maso z obou stran opečte a podlijte sklenkou suchého bílého vína. Na každý plátek položte gorgonzolu, přikryjte poklicí a dopečte asi minutu na mírném ohni, dokud se sýr nerozpustí.



10. Závitky se speckem a gorgonzolou

Nakrájejte na kostičky 150 gramů gorgonzoly. Vezměte čtyři plátky telecího nebo kuřecího masa a na každý položte plátek specku a pár kostiček gorgonzoly. Zabalte, uzavřete pomocí párátko a opečte na pánvi, kde jste si rozpustili máslo. Podlijte suchým bílým vínem a dovařte.

Sladký nápad

OVOCE NA SLADKÉM VÍNĚ

Vymíchejte 100 gramů jemné gorgonzoly se dvěma lžicemi čerstvé smetany a lžící sladkého vína do jemného krému. Datle, švestky, meruňky a sušené fíky překrojte napůl a poté naplňte tímto gorgonzolovým krémem.

Máslo: 6 návrhů na podzim

Máslo je ideální ingredience do teplých a bohatých pokrmů, k dochucení, provonění, zjemnění a zdobení. Za předpokladu, že si do každého receptu a pro každé roční období zvolíte to nejvhodnější.

Je známo, že máslo není všechno stejné. A to platí, i když mluvíme o těch ochucených. Každé máslo má své využití, své párování, své roční období. Pro chladná období, jako je podzim a zima, se pokrmů a příležitosti mění. A tak, je-li v létě hlavním hrdinou salátů a studených jídel extra panenský olivový olej, některá másla a jejich aroma nesmí chybět v období teplých svetrů, kdy je slunce nízké a kdy se vaří teplá a vydatná jídla. Jako vždy je důležité máslo co nejlépe zkombinovat s pokrmem, který doprovází, pohlát si se souladem chutí nebo s kontrasty a využít jemnou krémovost, kterou jídlu dokáže dodat jen tento vznešený produkt z mléka. Zde je šest návrhů na podzim, které se jako oblek šitý na míru nejlépe hodí k sezónním pokrmům a produktům i k vašemu kuchařskému umění. Ať už se jedná o zjemnění risotta a těstovin nebo doplnění obloženého talíře s uzeninami, ochucená másla Burro Superiore Fratelli Brazzale, vmíchávána striktně za studena, si udrží svoje aroma a barvu.

Přírodní máslo

1. Burro Superiore Fratelli Brazzale
Máslo neprekonatelné pro svou bohatou aromatickou paletu, se svěžími, rozhodnými tóny a obsahem tuku přes 84%.

Každá složka másla Superiore Fratelli Brazzale vychází z vysoce kvalitního mléka, které mu zaručuje nenapodobitelné vlastnosti: jemnost a rozdíratelnost, plnost a kulatost chutí a vůni smetany. Je věrným přítelem chleba, sendvičů, těstovin s máslem a sýrem Gran Moravia, obloženého talíře se speckem, risotta se šafránem, raviol i masa. S jeho pomocí posunete o úroveň výš jednoduchý plátek masa na pánvi, přípravu smaženého řízku, sušenky a sladké krémy. Díky měkké konzistenci se hodí i pro nápady na poslední chvíli.

Podávejte s teplým chlebem a ančovičkami v oleji.

Slaná másla

2. S uzenou solí

Je to to pravé máslo v případě, kdy chcete pokrmům dodat jemnost a zároveň kouřovou chuť. Uzené máslo Superiore Fratelli Brazzale je vynikající k ochucení bílého i červeného masa, risotta, smetanových polévek a těstovin, ke zvýraznění ryb a koryšů a ke smažení. Výborné s ním dochutíte i vařenou zeleninu a sázená vejce.

Podávejte se špagetami s pepřem a sýrem Gran Moravia.

3. Se solí z Cervie

Toto máslo je vynikající, chceme-li si pohlát s kontrasty: ke sladké snídani – chleba, slané máslo a marmeláda – a k přípravě briošek, sladkých sušenek a karamelu ze slanečného másla. Máslo Superiore Fratelli Brazzale se solí z Cervie je také tím pravým společníkem při přípravě krémového risotta s houbami a s jemnou zeleninou, jako je dýně. Nezapomeňte na opatrnost při solení.

Podávejte se suchary a marmeládou z citrusů.

Ochucená másla

4. S pažitkou

Máslo Superiore Fratelli Brazzale s pažitkou poznáte podle vůně, barvy a chutě této aromatické bylinky, která připomíná cibuli, ale je svěžejší a jemnější. Skvěle se hodí k dochucení omáček, polévek, omelet a slaných koláčů, používá se na přípravu bruschetty, slaných toustů a lahodných jednohubek s uzeninou nebo zeleninou. A je také tajným trikem, jak dodat šmrnc rybím pokrmům.

Podávejte s citronovým risottem a proužky lososa.

5. S rozmarýnem

Toto máslo se nejlépe hodí k jídlům z brambor: vařeným, pečeným, restovaným a podobně. Ale stejně jako tato aromatická bylina také máslo s ní se používá k závěrečnému okoření grilovaného nebo pečeného masa.

Podávejte s klobáskou a brambory pečenými na pánvi.

Udělej si sám

6. Jalovcové máslo k masu

Perfektně zvýrazní chuť vařeného a grilovaného masa: připravte tak, že na malé pánvi rozpustíte 50 g uzeného másla Superiore Fratelli Brazzale, přidáte půlku jemně nakrájené šalotky a necháte 10 minut smažit na velmi mírném ohni. Poté smíchejte 200 gramů uzeného másla Superiore Fratelli Brazzale s osmaženou šalotkou, špetkou mleté hořčice a jemně nasekanými bylinkami (šest listů petržele, snítka rozmarýnu, 3 listy šalvěje, 3 kuličky jalovce). Směs přendejte do středu pečicího papíru a s jeho pomocí vytvořte váleček, který nechte ztuhnout v lednici asi tři hodiny. Dá se i zmrazit za pomoci formiček na led, abyste měli toto máslo vždy po ruce.

Podávejte s grilovanými žebry marinovanými v pivu



KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Těstoviny s dýní a ricottou

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g krátkých těstovin • 400 g dýňové dužiny • 200 g ricotty
• 1 stroužek česneku • extra panenský olivový olej • rozmarýn
• sůl, pepř • Tre Corti na posypání

Příprava:

Dýni nakrájejte na kostičky a povařte je asi 8 minut ve vroucí vodě do změknutí. Scedte a nechte stranou. Na pánvi rozpalte olej s najemno nakrájeným stroužkem česneku, přidejte uvařenou dýni, nasekaný rozmarýn, osolte a opepřete a nechte pár minut restovat. V míse zpracujte ricottu vidličkou v hladší krém. Uvařte těstoviny al dente a přidejte je na pánev k dýni. Přidejte ricottu a vše dobře promíchejte. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Tre Corti a čerstvě namletým pepřem.

Salsiccia in carrozza



Suroviny (pro 4 osoby):
4 klobásky salsiccia 🍷 • 8 plátků
toustového chleba • 250 g mozzarely 🍷
• 2 vejce • strouhanka • extra panenský
olivový olej 🍷 • hladká mouka • sůl 🍷

Příprava:

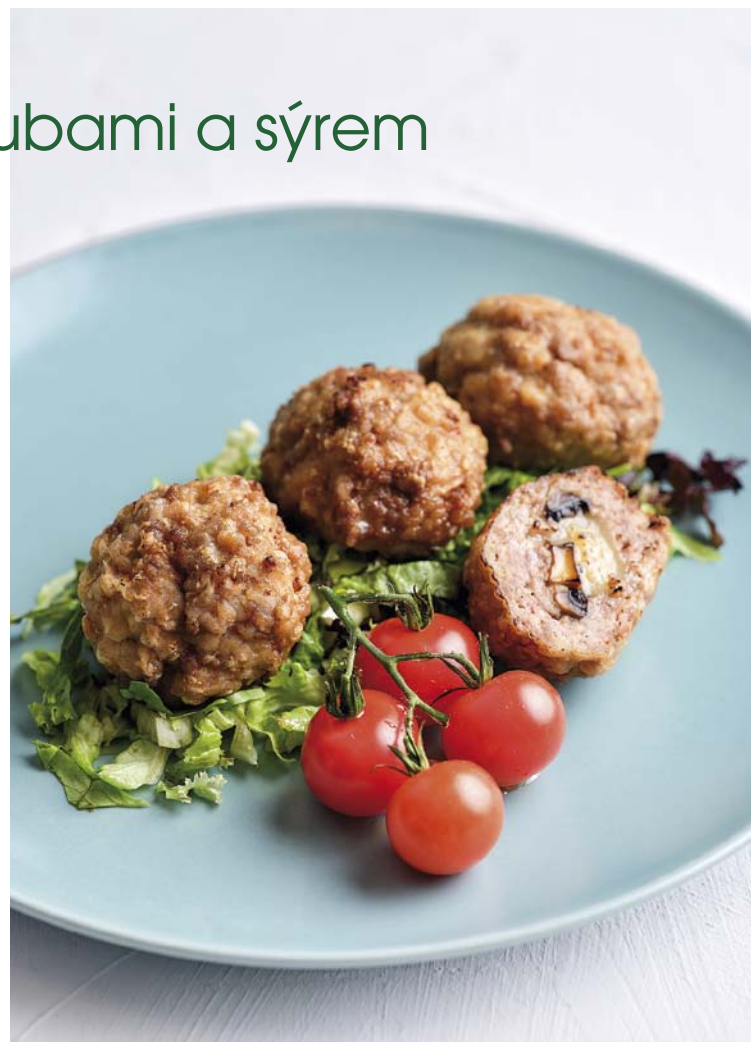
Klobásky zbavte střívka a vložte je mezi dva pečicí papíry. Paličkou na maso je rozklepejte na placičky čtvercového tvaru o něco menší než plátky chleba. Mozzarellu nakrájejte na silnější plátky a nechte je okapat. Čtverce klobásek položte spolu s plátky mozzarely na polovinu plátků chleba a přiklopte je druhou polovinou chleba, aby vznikly sendviče. Důkladně k sobě vše přitiskněte a pak sendviče obalte nejprve v mouce, nato v rozšlehaném vejci s trochou soli a ve strouhance. Rozehřejte na pánvi dostatek oleje a postupně sendviče osmažte z obou stran do zlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a ihned podávejte.

Polpette s houbami a sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):
250 g hub (hříbky nebo žampiony) • extra panenský
olivový olej 🍷 • 1 stroužek česneku • sůl 🍷
• 400 g mletého telecího masa • 100 g ricotty 🍷
• 2 vejce • 40 g sýru Gran Moravia 🍷 • pepř
• 100 g provolone dolce 🍷 • mouka • 1 sklenka
bílého vína 🍷

Příprava:

Houby očistěte, odkrojte nožičky a kloboučky nakrájejte na malé kousky. Na pánvi rozehřejte trochu oleje, přidejte houby a stroužek česneku, osolte a nechte restovat asi 10 minut. Ve velké misce smíchejte mleté maso, ricottu, vejce, sůl, nastrouhaný sýr Gran Moravia a pepř. Naberte vždy trochu masové směsi, udělejte placičku a zabalte do ní vždy trochu hub a kostičku sýru provolone. Dobře uzavřete a vytvarujte kuličku. Kuličky pak obalte v mouce. V pánvi rozehřejte trochu oleje a přidejte kuličky. Osolte, přelijte vínem a nechte několik minut smažit ze všech stran. Podávejte horké.



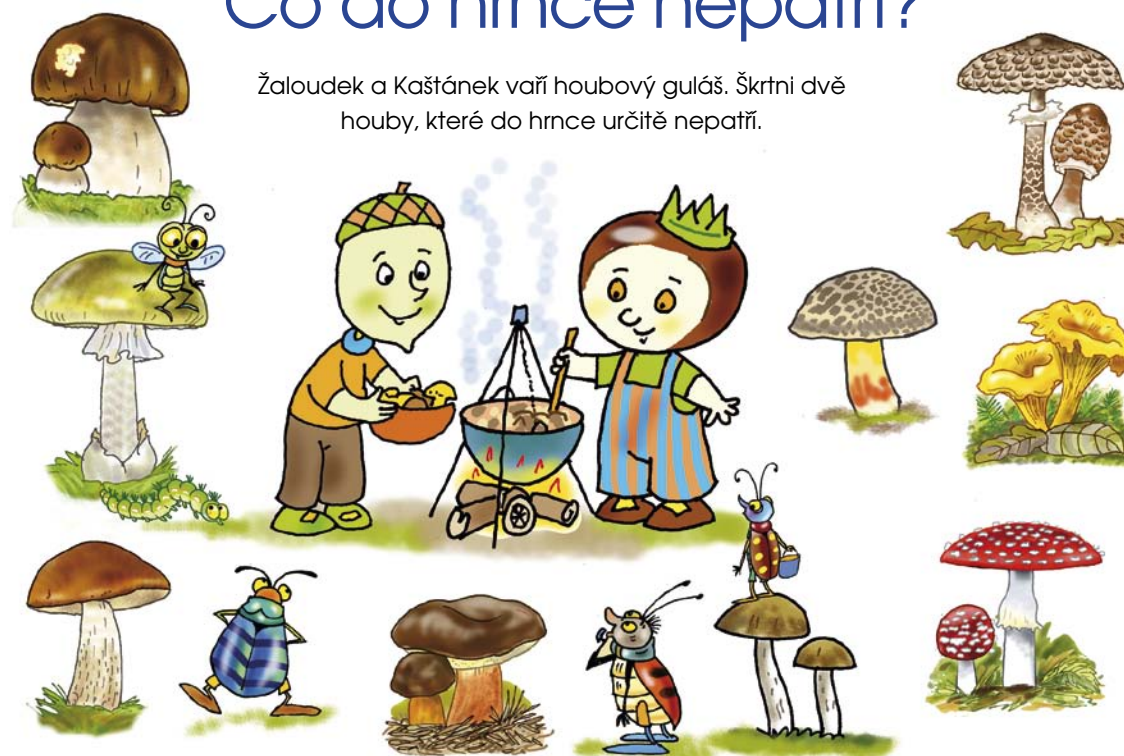
La FORMAGGERIA dětem

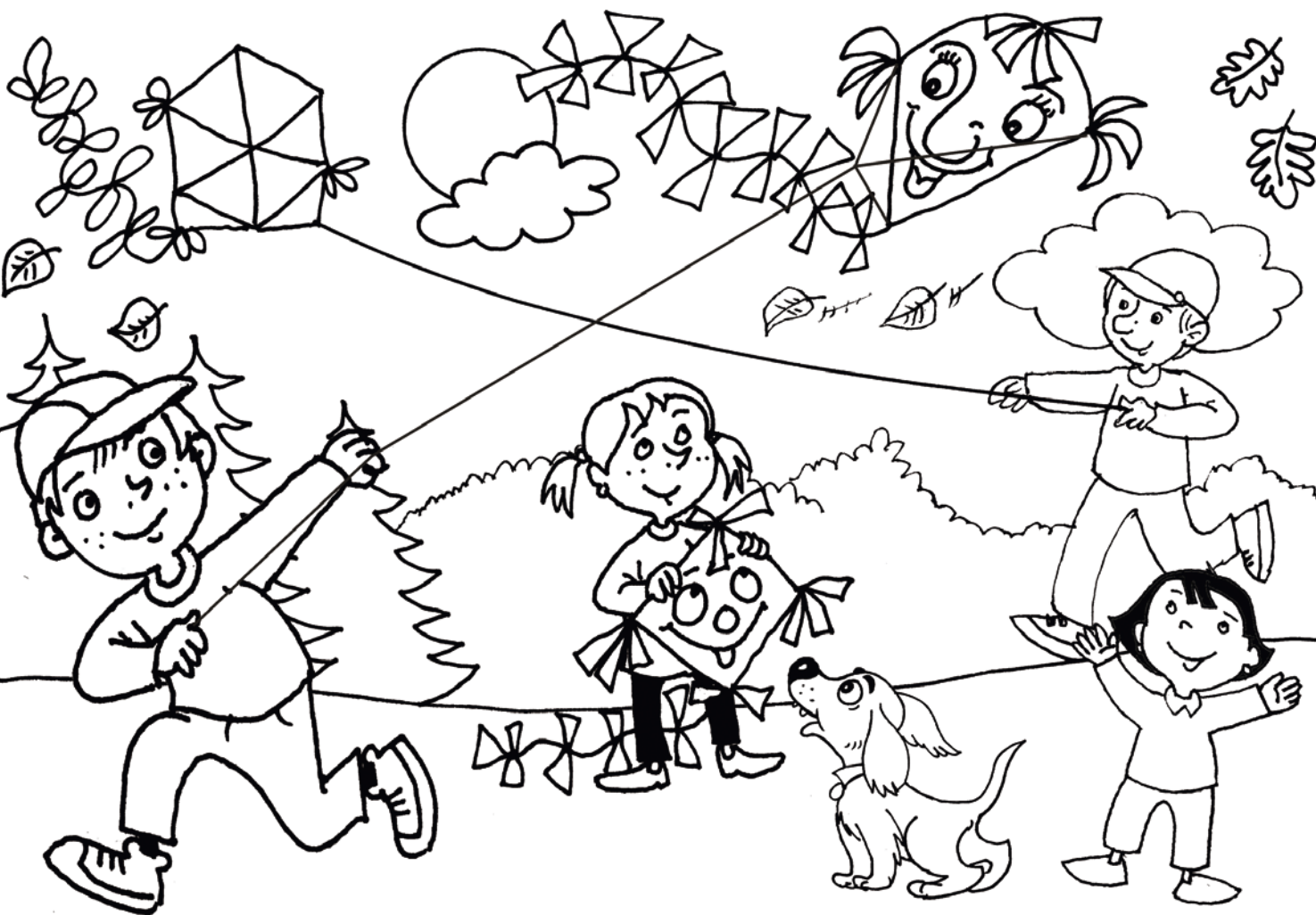
Najdi rozdíl



Co do hrnce nepatří?

Žaloudek a Kaštánek vaří houbový guláš. Škrtni dvě houby, které do hrnce určitě nepatří.





ITALŠTINA: V LESE / NELLA FORESTA



les – foresta
strom – albero
keř – cespuglio
šipek – rosa canina
jelen – cervo
medvěd – orso
srna – capriola
zajíc – lepre
houba – fungo
pták – uccello
podzim – autunno

KRIS-KROS

Jak se v Itálii jmenují tři hlavní sopky?

2 písmena
MY
NE

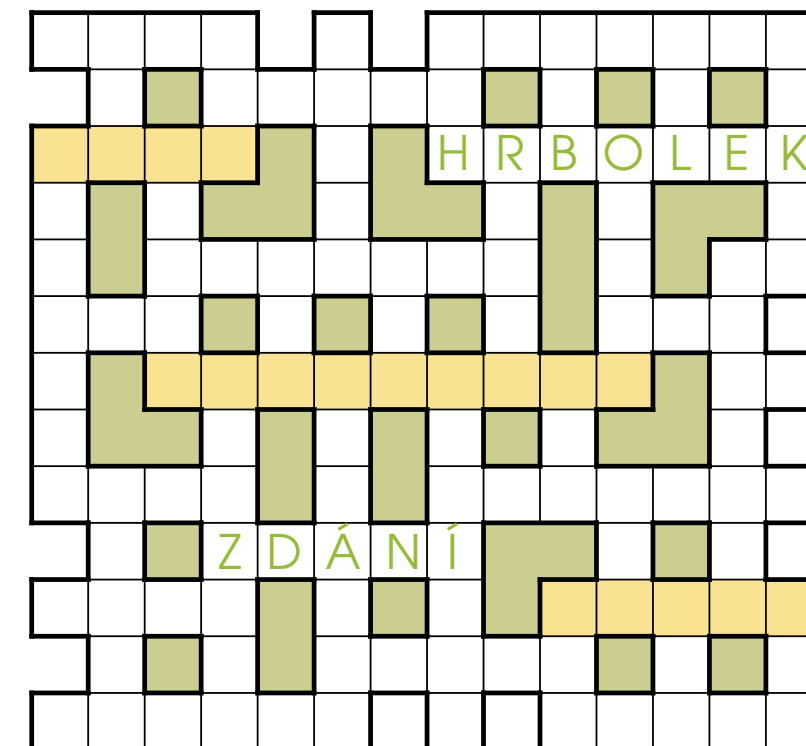
3 písmena
AHA
BĚH
DIA
DUR
KDE
LEM
LES
NIL
PSI
RUB
SET
SUP
VRZ
VŮL

4 písmena
HOLE
LOTR
OSMA

5 písmen
HRABĚ
KREKR
KUKLY
NÁPIS
OBORA
OVÁDI
RACEK
RÁDLO
ZÁPAL
~~ZDÁNÍ~~

6 písmen
PAPÍRY

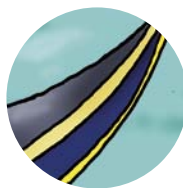
7 písmen
BERÁNEK
BUDÍČEK
DISKETA
ENŠPÍGL
~~HRBOLEK~~
MANITOU
OBRÁZKY
PODKLAD
TVRZENÍ



Správná odpověď: ETNA STROMBOLI VESUV

Vypadlé dílky z obrázku Benátek

Tužkou spoj pět dílků-koleček, které vypadly z obrázku. Dílky můžeš domalovat přímo v obrázku nebo je vystříhnout a dolepit.



Ricottová buchta s hruškami



Suroviny (pro 6 osob):

- 2 zralé hrušky • 250 g ricotty
- 200 g mouky • 150 g cukru
- 100 g rozpuštěného másla • 3 vejce
- 1 kypřicí prášek do pečiva • špetka soli
- nastrohaná kůra z 1 citronu

Příprava:

Hrušky oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte na kostičky. Do mísy prosijte mouku, přidejte kypřicí prášek a špetku soli a promíchejte. Ve větší míse vyšlehejte vejce s cukrem a citronovou kůrou do pěny. Přidejte ricottu a rozpuštěné máslo a dobře promíchejte, poté postupně vmíchejte mouku s práškem. Nakonec vmíchejte kostičky hrušky. Těsto nalijte do předem vymazané formy o průměru cca 22 cm a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů na asi 45 minut. Upečení zkontrolujte pomocí špejle. Podávejte nakrájené na kousky a poprášené moučkovým cukrem.

Risotto se sýrem fontina a vlašskými ořechy

Suroviny (pro 4 osoby):

- 200 g rýže na risotto • 1 velká šalotka
- olivový olej • 1 dl bílého vína
- ½ l zeleninového vývaru • 100 g sýra fontina
- vlašské ořechy vyloupané
- máslo • strouhaný sýr Gran Moravia
- sůl

Příprava:

Na olivovém oleji osmahněte nakrájenou šalotku, poté rýži a přilévejte postupně vývar a víno ev. vodu. Osolte. Rýži vařte dle návodu do správné konzistence (cca 18 minut). Do hotového risotta přidejte na kostky nakrájený sýr fontina, strouhaný sýr Gran Moravia a máslo. Zamíchejte, aby se vše propojilo. Při podávání na talíři zasypte risotto kousky vlašských ořechů.





Tatarák s červenou řepou

Suroviny (pro 4 osoby):

4 bulvy červené řepy (nejlépe koupit již uvařené)
• 100 g mascarpone 🍷 • 50 g nastrouhaného sýru
Gran Moravia 🍷 • olivový olej 🍷 • petrželová nať
• sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Uvařenou řepu nakrájejte na drobné kostičky.
Přidejte mascarpone, strouhaný sýr Gran Moravia
a trochu olivového oleje. Směs osolte a opepřete
podle chuti. Jemně nakrájenou petrželku můžete
přidat do tataráku a listem ozdobit při servírování.

Mont Blanc s kaštany

Suroviny (pro 4 osoby):

½ kg oloupaných jedlých kaštanů (lze zakoupit
již uvařené) • 200 ml smetany na šlehání 🍷
• 1 lžice medu • 50 g cukru moučka • 50 g cukru
krystal • 20 g kakaa 🍷 • rum podle chuti

Příprava:

Do vody s medem dejte vařit kaštiny. Pokud
koupíte již uvařené, tak je v lázni s medem
ohřejte. Vody dejte tolik, aby byly kaštiny zcela
ponořené. Poté je rozmixujte a dejte trochu vody
pro správnou konzistenci. Přidejte cukr krystal,
kakao a rum. Vzniklé pyré protlačte pasírovačem
na brambory do připravených misek a ozdobte
ušlehanou smetanou s moučkovým cukrem.



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

Ocet balsamico

1 VZNIKL V REGIONU EMILIA ROMAGNA

Ocet balsamico vznikl mezi městy
Modena a Reggio Emilia a je tím
nejryzejším vyjádřením chutí regionu
Emilia Romagna, který z umění dobře
jíst vytvořil skutečný kult.

2 JE ELIXÍREM DIGESTIVEM

Proč se tento ocet jmenuje „balsamico“?
Jednoduše proto, že kdysi byli lidé pře-
svědčení, že má léčivé účinky, podobně
jako balzámy, které se podávaly nemoc-
ným. Byl doporučován zejména těm, kdo
měli bolesti v krku, potíže dýchacích cest
nebo žaludeční problémy. Dnes už s jis-
totou víme, že v těchto přesvědčeních
bylo něco pravdy, protože ocet balsami-
co má skutečně antiseptické vlastnosti
a pokud se používá k dochucení pokrmů,
pomáhá pak trávení.

3 ZRAJE V „BATERII“

Název baterie se používá pro souhrn
sudů s octem balsamico, které každá
rodina uchovávala ve vlastním domě,
obvykle v půdních prostorách.
Šlo o majetek v pravém slova smyslu,
dokonce natolik, že jej často rodiče
zahrnovali do věna dcer na vdávání.

4 DEGUSTUJE SE PALCEM A UKAZOVÁČKEM

Jak se má ryzí ocet balsamico degus-
tovat? Staří používají dávnou tradiční
metodu: několik kapek octa vloží mezi
palec a ukazováček tak, aby teplo kůže
vyzdvihlo jeho specifika a zvýraznilo
chuť. V každém případě pro co nejlepší
ochutnání vlastností octa balsamico je
důležité nepoužívat kovovou lžici, ale ko-
ramickou, která nebude mít vliv na chuť.

5 VYRÁBÍ SE ZA POMOCI ŘÍČNÍCH KAMENŮ

V oblasti kolem Modeny existuje zajímavá
tradice: aby sudy s octem zůstaly dobře
uzavřené, pokládá se na kus látky chránící
otvor v sudu kámen, který musí být z řeky
Panaro. Tamní tvrdí, že je to nezbytné: bez
tohoto kamene by chuť nebyla tatáž.

Je jedním ze světově nejznámějších
italských koření. Snoubí se se zmrzlinou,
jahodami, masem, zeleninou, raviolami
a sýry. Jak ale vzniká? A proč se
jmenuje zrovna takto?

6 HROZNY? JEN NĚKOLIK, ALE DOBRÝCH

Vinných odrůd používaných pro výrobu
octa balsamico není mnoho. Jedná
se zejména o Lambrusco, Sangiovese,
Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fontana
a Montuni. K moštu z těchto odrůd se
pak přidává vinný ocet starý alespoň
10 let a ocet získaný zoctováním
samotného vína.

7 TAJNOU INGREDIENCÍ JE ČAS

Tradiční ocet balsamico zraje alespoň
60 dnů v dřevěných sudech, než je
naplněn do lahví. Ten starý „invecchiato“,
zůstává v sudech alespoň 3 roky. Zkrátka
právě čas je tajnou ingrediencí octu
balsamico, jenž vyžaduje trpělivost a po-
malé zrání během procesu školení, který
probíhá den po dni v tmě sudu.

8 V KUCHYNI SE SNOUBÍ SE VŠÍM

Pečené maso, maso na rožni, grilovaná
zelenina, polévky, ovoce, salát, dezerty,
zmrzlina, ravioli, risotto a mnoho dalších:
seznam jídel, kde může kapka tohoto
octa udělat rozdíl a dodat jedinečnou
a nezaměnitelnou chuť, by byl neko-
nečný. Je tu však jedno pravidlo: ocet
balsamico nikdy nevaříme. K pokrmům
se přidává vždy za studena, s jedinou
výjimkou, a tou je pečení vepřového
na sladkokyselo.

9 PŘÍRODOVĚDEC, CHEMIK A VÝROBCE: OTCOVÉ OCTA BALSAMICO

Ty nejstarší doklady o vaření moštu
pocházejí již z dob starověkého Říma.
První zmínky o této technice se objevují již
ve Vergiliových textech. Šťastný osud toho-
to octa ale začíná se třemi otci, kteří z něho
ve světě udělali velikána. Prvním byl příro-
dovědec Antonio Vallisnièri, který od roku
1688 studoval jeho charakter a vlastnosti.
Druhým byl výrobce Francesco Aggazzotti,
který v roce 1862 sepsal dokonalý recept
na jeho výrobu, který se používá ještě
dnes. A třetím byl chemik Fausto Sestini,
který svou studií z roku 1863 vyjasnil rozdíl
mezi octem balsamico a všemi dalšími
druhy octů na světě.

10 ZA SVÉ ROZŠÍŘENÍ VDĚČÍ I NAPOLEONOVÍ

Příchod Napoleonova vojska do Modeny
v roce 1796 znamenal pro tento ocet epo-
chální změnu. Jeho ekonomická hodnota
byla totiž uznána Francouzi a vévodská
octárna se prodala v dražbě: některé
bohaté měšťanské rodiny využily situace
a nakoupily sudy s tímto ušlechtilým pro-
duktem. Obchodní a celní normy vydané
nově vzniklou Cisalpinskou republikou
podporovaly výměnu zboží a ocet
balsamico, který již nebyl pouze výsadou
šlechty, byl na trhu stále žádanější.

Zpátky do školy

recepty pro výživnou a rychlou večeři

Návrat do školních lavic a dlouhé dny učení přináší vedle vědomostí také hlad. Zde je šest nápadů, jak uspokojit celou rodinu, aniž by to vyžadovalo sáhodlouhé vaření.

Návrat do školy je náročným momentem jak z fyzického, tak mentálního hlediska. Dny jsou dlouhé a plné úkolů, a dokázat skloubit různé činnosti, to vyžaduje určité oběti a nasazení. Děti pak na večeři dorazí hladové jako vlci. Ale i ti, kdo musí uvařit, mají své povinnosti a často k tomu musí nasytit několik hladovců s odlišnými potřebami. Jak to vše skloubit, aby příprava nebyla komplikovaným utrpením? Jednoduše: pomocí bohatých, vyvážených receptů s poměrně rychlou přípravou. Užijete si tak jídlo a společně strávené chvíle a nebudete muset trávit hodiny a hodiny u plotny.

6
receptů



Cizrnová polévka s těstovinami

240 g cizrny v plechovce • 80 g kostiček pancetty • 100 g nalámaných špaget • 15 g rajčatového protlaku • šalotka • extra panenský olivový olej • sůl, rozmarýn • 600 ml teplé vody

Najemno nakrájenou šalotku osmahněte na troše oleje. Přidejte pancettu a opečte ji dorůžova, pak cizrnu a lžící rajčatového protlaku. Dobře zamíchejte a nechte asi tři minuty povařit. Zalijte 600 ml teplé vody, osolte a vařte 5 minut. Přidejte nalámané špagety a vařte po dobu uvedenou na balení těstovin. Hotovou polévku nalijte do talířů, zakápněte olivovým olejem a ozdobte rozmarýnem.

Vaječná pizza se sýrem

8 vajec • 500 g rajčatové passaty • 250 g sýru Verena dolce • 2 lžice nastrouhaného sýru Gran Moravia • 2 lžice extra panenského olivového oleje • feferonka • bazalka • sůl

Tento pokrm se připravuje přímo na pekáči a peče se v troubě. Nejprve smíchejte rajčatovou passatu se solí a olivovým olejem, bazalkou, a (pokud chcete) s trochou feferonky. Sýr Verena nakrájejte na kostičky. Na dno pekáče dejte ochucenou passatu, pak přidejte kostičky sýru a postupně po jednom rozklepněte vejce. Snažte se je dát tak, aby mezi nimi byl prostor. Zlehka posolte žloutky, a nakonec vše posypte strouhaným sýrem Gran Moravia a přidejte několik lístků bazalky. Zakryjte alobalem a pečte při 180 stupních 15 minut. Pak sundejte alobal a dopečte dalších 15–20 minut. Vaječná pizza se podává horká.

Špízy z kuliček a zeleniny

400 g mletého masa • plátek chleba • sklenice mléka • 1 vejce • Gran Moravia • 200 g rýže • sůl • zelenina dle libosti

Mleté maso smíchejte s plátkem chleba předem namočeným v mléce, se solí, nastrouhaným sýrem Gran Moravia a vejcem. Navlhčenými rukama vytvořte kuličky a pečte je v troubě při 180 stupních zakápnuté olejem asi 30 minut. Několikrát je otočte, až budou dozlatova upečené. V troubě připravte také plech s mixem pečené zeleniny: na kousky nakrájejte brambory, mrkev, dýni, růžičkovou kapustu a další zeleninu dle libosti, ochuťte extra panenským olivovým olejem a bylinkami, osolte a dejte také do trouby při 180 stupních na 30 minut. V obou případech zakryjte plechy alobalem na prvních 20 minut, poté odkryjte. Mezitím uvařte rýži a ochuťte olivovým olejem. Z upečených kuliček a zeleniny vytvořte špízy a podávejte s rýží zakápnutou šťávou z pečení masových kuliček.

Špagety s masovými kuličkami

500 g mletého masa • 1 vejce • nastrouhaný sýr Gran Moravia • nasekaná petrželka • 100 ml mléka • 120 g strouhanky • půl nadrobno nakrájené cibule • 1 nadrobno nasekaná mrkev • 400 g rajčatové passaty • olivový olej • sůl, půl sklenky bílého vína • 400 g špaget

V misce smíchejte mleté maso s vejcem, 30 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, petrželkou a solí dle chuti. Přidejte mléko a pak postupně vmíchejte strouhanku. Rukama vypracujte těsto, které nebude příliš měkké, ale ani příliš suché. Nyní z těsta vytvořte malé kuličky. Na troše oleje osmahněte cibuli s mrkví a pak k nim přidejte kuličky a dobře je opečte. Zalijte bílým vínem a přidejte rajčatovou passatu. Pánev zakryjte pokličkou a vařte asi 20 minut, až bude omáčka hustší. Mezitím uvařte špagety al dente, slijte a přidejte na pánev k omáčce. Pokud je to nutné, přidejte trochu vody z vaření těstovin. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

Dýňový koláč s ricottou a speckem

1 balení listového těsta • 500 g očištěné dýně • 150 g specku nakrájeného na proužky • 200 g ricotty • máslo • 2 vejce • nastrouhaný sýr Gran Moravia • sůl • pepř • špenát

Dýni nakrájejte na kostičky a uvařte v páře nebo na pánvi na olivovém oleji asi 10 minut. Zbavte ji pomocí vidličky přebytečné vody a dejte do mísy spolu se speckem, ricottou, vejci a sýrem. Osolte a opepřete a promíchejte v jednotlitou hmotu. Listové těsto rozložte na plech, propíchejte ho vidličkou a naneste na něj dýňovou směs. Posypte další dávkou nastrouhaného sýru a dejte péct při 180 stupních na cca 35 minut. Podávejte se špenátem orestovaným na másle.

Maccheroni s olivami a pecorinem

320 g těstovin maccheroni • 1 cibule • 70 g oliv bez pecky • 500 ml rajčatové passaty • 120 ml vody • 2 lžice extra panenského olivového oleje • pecorino stagionato nakrájené na hoblinky • bazalka • sůl

Cibuli nakrájejte na plátky a olivy na kolečka. Na nepřilnavé pánvi rozehejte olej, přidejte cibuli, bazalku a sůl a vařte za častého míchání asi 5 minut. Pak přidejte olivy a pár minut restujte. Přidejte rajčatovou passatu a trochu vody, zamíchejte a vařte na středním žáru 15 minut, až bude cibule uvařená. Uvařte těstoviny, scedte a přidejte na pánev k omáčce. Nechte krátce prohřát, přidejte velkou hrst hoblinek pecorina, promíchejte a podávejte ozdobené dalším pecorinem.



5 tipů do tašky

5 TIPŮ DO TAŠKY

Tentokrát na trochu luxusnější notu několik tipů nejen na váš podzimní stůl, ale také na lahodný dárek



1

Tre Corti s chilli

Obliba sýru Tre Corti u vás stále roste, a tak jsme v naší sýrárně Brazzale Moravia vyvinuli také jeho ochucenou variantu. Do sýrového těsta naši sýraři přidávají feferonku a výsledkem je příjemně pikantní sýr zrající tři měsíce, který si uchovává všechny vlastnosti sýru Tre Corti a obohacuje je o škálu pálivých tónů. Při výrobě mají zásadní roli vysoká kvalita použitého mléka a také zručnost a zkušenost sýraře, neboť většina výrobního procesu probíhá ručně.

ZAJÍMAVOST: Tre Corti sýrárna vyrábí dle vlastní originální receptury z kravského plnotučného mléka českého původu. Jeho italský název v překladu znamená Tři Dvory a odkazuje tak přímo na místo, kde sýr vzniká, tedy Tři Dvory u Litovel. Ostatně na samotnou obec odkazuje i etiketa vyobrazující v pozadí některé ze staveb, které na jejím území najdete.

2

Teroldego Rotaliano

Představujeme červené Teroldego Rotaliano přezdívané „první víno Trentina“. Tato autochtonní odrůda je pěstována výhradně v oblasti Piana Rotaliana tohoto severoitalského regionu a její plody dávají vzniknout ceněnému vínu vysokých organoleptických kvalit. Zraje v dubových sudech a vyznačuje se rubínově červenou barvou s fialovými odlesky a intenzivním buketem s tóny lesního ovoce. Jedná se o suché víno s harmonickou ovocnou chutí a jemnou tříslovinou, které se lahodně snoubí s pečeným a grilovaným masem a zralými sýry, jako je Gran Moravia Riserva. Doporučená teplota servírování je 16–18°C.

3

Mořské plody

Žhavou novinkou, která vás přenese zpátky do léta a k moři, jsou chobotničky naložené v oleji a salát z mořských plodů. Ten se už podle svého názvu „Gran Festa“, tedy Velká oslava, hodí jako předkrm slavnostnějšího menu, ale oceníte jej i jako přílohu k těstovinám či risottu, do rýžových salátů, ke kuskusu nebo do kroupotta. Vychutnat si ho můžete také spolu s polentou. Je složen z kalmaru šípového, chobotnice, sépie, mořských ráčků a slávek a výtečně se hodí i k čerstvé zelenině, zejména řapíkatému celeru či cibuli. Druhým výrobkem jsou malé chobotničky naložené v oleji s petrželkou a česnekem. Hodí se do studených i teplých pokrmů, lze je servírovat jednoduše jako předkrm nebo spolu s těstovinami či v risottu.

4

Šafrán Silvia Rosa

Ve středoitalském regionu Abruzzo, v horách přírodního parku Sirente-Velino pěstuje firma Silvia Rosa šafrán, který má díky tamním klimatickým podmínkám vynikající kvalitu. Odlišuje se také technikou sušení: červené pestíky ručně extrahované z květů se suší na sítu umístěném nad řetavými dubovými uhlíky, aby se zachovala vůně, aroma a purpurově červená barva, která je pro toto koření typická. I sklizeň samotných květů probíhá striktně ručně: každý rok v říjnu se květy trhají ještě za úsvitu, dříve, než je slunce stihne rozvinout, až následně jsou trpělivě ručně otevřeny, aby z každého z nich mohly být opatrně vyjmuty tři červené pestíky. Na jeden gram šafránu jsou zapotřebí pestíky ze 170 květů.

TIP: Toto vzácné koření můžete použít nejen do klasického milánského risotta, tedy receptu, který je s ním neodmyslitelně spjat, ale také k dochucení polévek, omáček či do sladkých moučníků. Před přidáním do receptu šafrán vždy rozmíchejte v trošce tekutiny, lépe se pak s pokrmem propojí.

5

Ochucené olivové oleje

Nově si u nás můžete vybrat z kolekce ochucených olivových olejů z rodinné firmy Di Vito. Tato rodina se pěstování oliv věnuje již několik generací, ve svých olivových hájích pečuje o 40 000 stromů několika odrůd, například Leccino, Gentile di Larino, Peranzana či Nociara. Olivy jsou po sklizni zpracovány ve vlastním mlýně, díky čemuž je ve velmi krátké době od sklizně získán kvalitní extra panenský olivový olej bohatý na přírodní látky, jako jsou polyfenoly, a s velmi nízkou aciditou. V nabídce La Formaggeria Gran Moravia najdete tyto oleje ochucené citronem, pomerančem, rozmarýnem, chilli a bílým lanžem. Vyzkoušejte je k dochucení prvních chodů včetně polévek, k pečenému masu a rybám, na bruschetty nebo do salátů.

Malá příručka bontonu

Je-li přijímat hosty uměním, pak je uměním i být hoštěn. Ve hře je reputace, budoucí pozvánky i vztahy. A v zásadě stačí opravdu málo, abyste se ve společnosti cítili dobře a neudělali žádné faux pas.

Řekněme si popravdě: pozvat a být pozván je mezi přáteli a rodinou jednou z velkých radostí života. Je to ale také radost, která skrývá mnoho nástrah, které bychom neměli podcenit. A kde na nás faux pas číhá ze zálohy s následky, které mohou vést k obyčejnému trapasu (který nikdo z nás nechce zažít) nebo dokonce k narušení vztahů. Když jsme pozvani, klademe si spoustu otázek, které závisí samozřejmě také na stupni důvěrnosti, která nás pojí k hostiteli. Pizza & film s nejlepšími kamarádkami je něco docela jiného než večere s kolegy z práce, stejně jako nelze srovnávat elegantní večer s nedělním obědem u rodičů. Formálnější příležitosti vyžadují dodržení přesných pravidel bontonu, na určitá pravidla nesmíme zapomenout ani když máme k hostiteli úzký vztah. Podívejme se na to, co říká bonton těm, co jsou zvaní i těm, co zvou, a vyhneme se nepřijemným faux pas.

Pozvánka na večeři: 10 nejčastějších faux pas

1. Dostavit se s prázdnýma rukama

Když dostaneme pozvánku, není nikdy pěkné dorazit s prázdnýma rukama. Co ale donést, aby to nebylo špatné? I tady záleží hodně na stupni důvěrnosti, ale určitě je dobrá kniha (ideálně pokud víme, že téma bude hostitele zajímat), květiny ve váze nebo květinová kompozice, čokoládové pralinky nebo jiná sladkost z kvalitní cukrárny nebo nějaký typický produkt zakoupený během dovolené. Ne kyticí bez vázy, která hostitelku nutí ihned běžet najít řešení, ne víno (pokud tedy neznáme menu a již jsme se dopředu nenabídli, že doneseme nějakou speciální lahev), ne dezert, který již připravil hostitel. Poslední, ale zásadní: nikdy nezapomeňte sundat z dárku cenovku.

2. Přijít pozdě

Pokud večere začíná v 19.30, nemůžeme dorazit ve 20.00, s výjimkou vážných nenadálých událostí, o nichž ihned informujeme telefonicky (nikoli SMS nebo mailem).

Pokud jsme v cizí zemi, předem se poinformujeme ohledně zvyklostí: v Itálii je standardem drobné desetiminutové zpoždění, v jiných zemích je to ale známka nevyhovnosti. Dochvilnost je navíc důkazem našeho respektu vůči hostiteli i ostatním pozvaným.



3. Přijít příliš brzy

Je-li neslušné zpoždění, je jím dřívější příchod o to víc, protože narušuje závěrečné přípravy hostitele. Neposíláme ani SMS, že už jsme dorazili, dostali bychom hostitele do úzkých.

4. Chovat se „jako doma“

Nikoli, nejsme přeci doma, i když nás k tomu hostitel vyzve. Vyhneme se proto chování typu natáhnout se na pohovku, jít si vzít něco do lednice, prohlížet si lístečky se vzkazy, otvírat šuplíky, štrchat ve skřínce v koupelně či se opít.

5. Naléhat s nabídkou pomoci

Nabídnout pomoc při sklizení ze stolu na konci jídla je určitě laskavé gesto, ale může být příliš invazivní. Pokud jde o formální příležitost, takové nabídky se vyhneme, v ostatních případech se můžeme nabídnout. Pokud hostitelé pomoc odmítnou, patří k dobrému vychování nenaléhat.

6. Chlít přídavek

I když půjde o to nejlepší jídlo na světě, požádat o přídavek je zcela zakázáno. S výjimkou, kdy jej nabídnou samotní hostitelé.

7. Hrát si s chytrým telefonem

Stal se naším nejvěrnějším společníkem, ale také tím, kterému vdčíme za ta největší faux pas. Jestli bylo dříve považováno za nevyhovné jen se na něj podívat, dnes už se nikdo nedívá, když se během večera nenápadně na telefon několikrát podíváme do tašky nebo do kapsy, kam jsme ho uložili. Jsme-li ale pozvani na večeři, naše pozornost má směřovat k hostitelům a ostatním hostům. Je-li skutečně nutné telefon zvednout, vzdálíme se z místnosti. Nikdy ale nemáme telefon na stole a nikdy na něm nehrajeme hry ani neprohlížíme sociální sítě, když jsme u někoho na návštěvě.

8. Mít příliš požadavků

Také potravinové alergie a intolerance jsou téma bontonu, které může vést k některým faux pas. Pokud z etických nebo zdravotních důvodů nemůžeme něco jíst, informujeme o tom včas hostitele. Snažíme se omezit se pouze na to základní a pokud je náš stravovací režim hodně přísný nebo se týká více potravin a mohl by tak zahrnat hostitele do úzkých, navrhneme, že si z domu přineseme pokrm, který můžeme bez problémů jíst. Připravíme

jej v takovém množství, abychom se o něj mohli podělit s ostatními hosty.

9. Navrhnout připítek

Další ožehavé téma, zejména během oslav, je připítek. Pravidlo číslo jedna: první, kdo jej navrhuje, je hostitel, nikdo jiný to před ním nemůže udělat. Pravidlo číslo dvě: pozor na to, co říkáme, o to víc, pokud už jsme vypili nějakou tu sklenku navíc. Poděkovat a pochválit je v pořádku, vtipy týkající se přítomných osob je však třeba předem pečlivě zvážit. Nikde jinde než v tomto případě neplatí více ono pověstné: „méně je více“.

10. Zůstat příliš dlouho

Hezký večer je ten, který končí v pravou chvíli. Je to pravidlo stejně jednoduché, jak stejně často bývá porušováno, když riskujeme, že se z nás stanou nevídaní hosté. Pokud jsme u někoho doma, je nutné pochopit, kdy je ta správná chvíle odejít. Lépe o pět minut dříve, což v ostatních vzbudí přání opět se vidět, než o pět minut přetáhnout a stát se málo empatickými hosty. Pohostinnost je svatá a je vždy třeba ji respektovat. Naučme se rozpoznat signály: například po bylinkovém čaji se jde domů.

Prosíráme stůl: 5 chyb, kterým se vyhnout



2. Poplést příbory

Příbory vybíráme na základě navrženého menu. Musí být rozmístěny v pořadí, v jakém budou pokrmy servírovány na stůl: na vnějším okraji první příbory, které budou používány, pak směrem k talíři postupně další. Vyhněte se faux pas, kdy jsou příbory příliš blízko u sebe nebo, ještě hůře, pod okrajem talíře.

3. Otočit ostří nože ven

Nože patří vpravo. Tak jako u vidliček platí, že pokud se počítá i s nožem na předkrm, je umístěn nejvíc vpravo, protože bude použit jako první. Nepokládá se nože ostřím směrem ven od talíře, ale vždy k talíři.

4. Nezarovnat příbory

Umístění příborů je opravdu plné nástrah. Jednou z nejčastějších chyb je nevěnovat pozornost symetrii. Příbory se mají pravidelně srovnat, aby mezi nimi a také od kraje stolu byla stejná vzdálenost. Vidličku pokládáme špičkami nahoru, lžici prohlubní na stůl.

5. Neuspořádat talíře stejně

Poslední faux pas, které ale není méně důležité, se týká rozmístění talířů na stůl. Umístíme je na případné prostírání, nikdy ale ne více než dva na sebe. Dále je kvůli celkovému pohledu důležité, aby v případě, že talíře zdobíme, měly dekoraci umístěnou všichni stejně. Pokud zdobíme medailonem, umístíme ho na 12. hodinu, pokud volíme květinovou dekoraci, musí být rovně před hostem, který má před sebou talíř.

Stůl je při speciálních příležitostech ještě více vizitkou naší akce, plátnem, na němž můžeme vyjádřit naši kreativitu. Zároveň má ale mnoho pravidel i možností, aby se naši hosté cítili dobře.

1. Schovat ubrousky

Ubrousek je nezbytný, ale je scénografickým prvkem, který můžeme pojmout mnoha způsoby. Lze jej umístit vlevo, na talíř, ale i do skleničky. Důležitá je jeho funkčnost: ubrousek je první věc, která je potřeba ve chvíli, kdy se usadíme ke stolu, proto jej nikdy nedáváme pod talíř nebo pod příbor.

Určeno těm nejmenším

1. Říkej vždy děkuji a prosím
2. Představ se
3. Sed' vzorně u stolu
4. Nechej vždy projít nejprve ty ostatní
5. Dospělým vykeř
6. Požádej o svolení vstát od stolu



A co když pozvání platí na více dní?

4 PRAVIDLA DOKONALÉHO HOSTA:

1. Předem sdělte čas příjezdu
2. Nezapomeňte dovést dárek
3. Buďte v domě užiteční
4. Po odjezdu pošlete lístek s poděkováním





Crostata

tradičně i netradičně

Italský mřížkový koláč z křehkého těsta zvaný „crostata“ je neodmyslitelnou součástí každého italského stolu. Nejčastějšími variantami jsou klasická s marmeládou (velmi populární je meruňková) nebo s čokoládovým krémem. Existuje ale celá řada dalších více či méně tradičních receptur, jak crostatu naplnit, od velmi jednoduchých až po ty hodně rafinované, s ozdobnou mřížkou i bez ní. Ponořte se s námi do tohoto sladkého světa a objevte nekonečnost variací, které skrývá.



Základní recept

SUROVINY: 300 g hladké mouky, 150 g másla , 120 g cukru krupice, 1 vejce, 1 žloutek, špetka soli

POSTUP: Smíchejte mouku s cukrem a udělejte doprostřed důlek. Do něj dejte máslo nakrájené na kostičky, vejce, žloutek a špetku soli a rychle rukama vypracujte jednotlivé těsto. Zabalte ho do potravinové fólie a dejte do ledničky asi na hodinu odpočinout. Z těsta válečkem vyválejte plát a vystelte jím máslem vymazanou formu na koláč. Dále se postup dělí dle konkrétního receptu:

- Pokud děláte crostatu s marmeládou nebo s náplní, kterou musíte péct, nechte si kousek těsta stranou na mřížku. Plát těsta ve formě propíchejte vidličkou, naneste na něj marmeládu nebo náplň, ozdobte mřížkou ze zbylého těsta a dejte péct na asi 30–35 minut.
- Budete-li vaši crostatu plnit krémem bez pečení nebo třeba šlehačkou s čerstvým ovocem, koláčový korpus musíte upéct předem. Těsto na dně formy propíchejte, položte na něj pečicí papír, vysypte fazolemi a dejte péct na asi 20 minut do trouby vyhřáté na 180 stupňů. Máte tak připravený základ, který můžete naplnit dle libosti krémy či ovocem.

TIP: Základní křehké těsto můžete ovonět vanilkou, citrusovou kůrou či jiným kořením. Pokud chcete, aby bylo ještě křehčí, použijte pouze žloutky bez bílku.

Netradiční čtyřka

Crostata s ricottou a torroncinem

SUROVINY: Těsto: 120 g másla , 120 g cukru, 240 g hladké mouky, 40 g holandského kakaa, 1 vejce, špetka mleté skořice
Náplň: 400 g ricotty , 100 g moučkového cukru, 200 g smetany , 100 g nasekané hořké čokolády , 100 g torroncina  + na ozdobu, 4 lžíce třeshňové marmelády

POSTUP: Vypracujte těsto a nechte odpočinout v ledničce. Poté vyválejte plát vysoký asi 4 mm a vystelte jím předem vymazanou formu a odkrojte přebytečný okraj. Dno propíchejte. Ze zbylého těsta vykrájejte malé sušenky. Dno crostaty vystelte pečicím papírem a vysypte fazolemi. Dejte péct crostatu i malé sušenky do trouby na 170 stupňů asi na 15 minut. Sušenky vyjměte dříve, pokud už budou upečené. Z crostaty odstraňte fazole a papír a dopečte dalších 8 minut spodním ohřevem. Na náplň smíchejte ricottu s moučkovým cukrem, dobře promíchejte a přidejte nasekanou hořkou čokoládu a na kousky nakrájené torroncino. Vše dostatečně propojte a nakonec opatrně vmíchejte šlehačku vyšlehanou ze smetany. Dno upečené crostaty potřete marmeládou a pak přidejte krém. Vrch ozdobte upečenými sušenkami a kousky torroncina.

Crostata s ananase

SUROVINY: Těsto: viz základní recept
Náplň: 1 balení kompotovaného ananasu s celými kolečky, 30 g mouky, 80 g cukru, 40 g rozpuštěného másla , 40 g studeného másla , 2 vejce, 50 g nahrubo nasekaných mandlí, marmeláda dle chuti 

POSTUP: Těsto vyválejte a vystelte jím předem vymazanou formu. Dno propíchejte vidličkou a potřete vaší oblíbenou marmeládou. Pět plátků ananasu dejte stranou a ostatní nechte okapat. Odvažte z nich 100 g a rozmixujte je. Do ananasového pyré přidejte další suroviny na náplň a vše dobře promíchejte. Krém nalijte do formy na marmeládu a rozložte na něj plátky ananasu nechané stranou. Dejte péct do trouby vyhřáté na 175 stupňů asi na půl hodiny, poté dejte pouze spodní ohřev a dopečte dalších 8 minut.

Crostata s jedlými kaštan

SUROVINY: Těsto: 180 g hladké mouky, 100 g mouky z jedlých kaštanů, 120 g másla , 120 g cukru, 2 žloutky, nastrohaná kůra z 1 pomeranče, 3 lžíce vody



Náplň: 100 g másla , 100 g moučkového cukru, 2 vejce, 120 g mletých mandlí, 20 g kakaa, 150 g kaštanového pyré , 2 lžíce hruškové marmelády, 30 g mouky

POSTUP: Vypracujte těsto a nechte ho v ledničce odpočinout. Na náplň vyšlehejte změkklé máslo s cukrem a postupně zašlehejte vejce. Přidejte mleté mandle a prosátou mouku s kakaem. Vmíchejte kaštanové pyré. Z těsta vyválejte plát a vystelte jím předem vymazanou formu. Přebytečné okraje odkrojte. Dno propíchejte a potřete marmeládou. Na ni naneste krém s kaštan. Z okrajového těsta vykrájejte drobné tvary a ozdobte jimi okraj crostaty. Můžete je lehce namočit vodou, aby lépe přilnuly. Dejte do trouby vyhřáté na 175 stupňů na 30 minut, pak stáhněte na spodní ohřev a dopečte dalších 5 minut.

Crostata s dýní a amarettinkami

SUROVINY: Těsto: viz základní recept
Náplň: 600 g dýňové dužiny, 150 g sušenek , 80 g amarettinek , 70 g hořké čokolády , 5 dl mléka , 4 lžíce třtinového cukru, mletá skořice, máslo 

POSTUP: Dýni nakrájejte na kostičky. Do vysoké pánve nalijte mléko, přidejte dýni a vařte, dokud se všechno mléko nevsákne. Poté rozmíchejte v pyré. Amarettinky rozeberte spolu se sušenkami a 2/3 jich přidejte do dýňového pyré. Přidejte cukr, špetku mleté skořice, předem nasekanou čokoládu a dobře promíchejte. Z těsta vyválejte plát a vystelte jím vymazanou formu. Dno propíchejte. Na těsto naneste dýňovou směs a posypte zbylou třetinou rozemletých sušenek. Pečte při 180 stupních asi 40 minut.

Těsto 4x jinak

KOKOSOVÉ TĚSTO

Těsto vytvoříte smícháním 45 g kokosové mouky se 120 g cukru a přidáním 300 g hladké mouky, 1 vejce a 180 g másla.

ORÍŠKOVÉ TĚSTO

Základem je 300 g namletých opražených lískových oříšků, ke kterým přidáte 300 g hladké mouky, 220 g cukru, sáček vanilkového cukru, 1 vejce, 2 žloutky, 320 g másla, špetku soli, špetku mleté skořice a mletého hřebíčku.

CELOZRNÉ TĚSTO

250 g celozrnné mouky smíchejte se 100 g másla, 70 g třtinového cukru, 1 vejcem a 1 vydlaným vanilkovým luskem.

MANDLOVÉ TĚSTO

190 g loupaných, v troubě zlehka opečených mandlí rozemelte za postupného přidávání 60 g cukru. Přidejte 230 g mouky, kůru z jednoho citronu, 3 bílky a 120 g másla.



Nápady na naplnění

- mascarpone + třeshňová marmeláda + citronová kůra
- piniová semínka + ricotta + hořká čokoláda
- višňová marmeláda + lískové oříšky
- bílá čokoláda + šlehačka + limetka
- med + vlašské ořechy + brandy
- hrušky + mandle



Podzimní cestování: objevujeme Bregonze

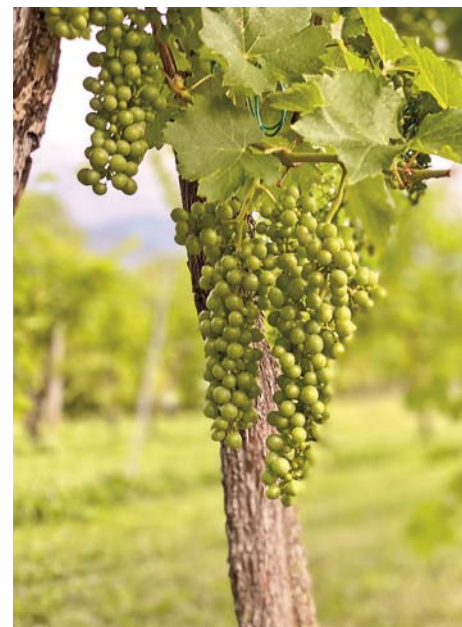
Sopečné kopce Vicentinského podhůří jsou skrytým pokladem bohatým na historii, přírodu, kouzelné stezky a místa zvoucí k návštěvě. Místa, kde rodina Brazzale po staletí provozovala svou činnost a kde dnes rozvíjí četné projekty, jako je třeba víno z rezistentních odrůd.

Podzim je spolu s jarem ideálním obdobím pro návštěvu tohoto autentického klenotu ukrytého ve Vicentinských Alpách: Bregonze. Kopce sopečného původu tu vystupují z Benátské nížiny a jsou oddělené od náhorní plošiny Asiago jen řekou Astico. Na jaře září zelení, loukami posetými květy a vesele tekoucími potoky, na podzim se barví do všech odstínů od žluté po intenzivní červenou. Právě v těchto místech předci rodiny Brazzale po staletí provozovali chovatelství a obchod, a odtud pak před 125 lety sestoupili do nížiny, aby založili dnešní hlavní sídlo skupiny ve městě Zanè. I dnes je ale rodina Brazzale v oblasti Bregonze aktivní se zajímavými projekty také v oblasti vinařství a kombinuje techniku a výzkum s půdou ideální pro vinnou révu právě díky zdejšímu sopečnému původu.

Oblast: pět obcí na 15 km²

Celkově se kopce Bregonze rozkládají na asi 15 km² a nachází se ve výšce mezi 150 a 420 m nad mořem. Oblast zahrnuje území pěti obcí: Chiuppano, Carré, Zugliano, Lugo di Vicenza a Calvene. Na starých středověkých cestách a v místech první světové války, které charakterizují toto území, můžeme rozpoznat některé typické znaky: kopce se skládají převážně z hornin sopečného původu a černý kámen převládá ve všech historických stavebách, jako jsou suché zídky, kamenné dlažby a další. Bregonze jsou bohaté také na vodu: jsou tu rozličné potoky, na které narazíte při návštěvě těchto kopců a během procházek po mírných svazích. Také zdejší vzduch je speciální, protože údolím po celý rok proudí horský vzduch, který jasně vane z náhorní

plošiny Asiago. Zemědělství, chovatelství, rezistentní vinné odrůdy a olivové háje benefitovaly a dodnes benefitují z tohoto vzduchu, který proudí po kopcovitém reliéfu, v zimě mírný a v létě osvěžující. Právě i díky němu se zde rozvinula výroba sýrů a bílého zlata této oblasti – másla.



Co navštívit

Panské vily, statky z čediče, staré mlýny, suché zídky, muzea pod širým nebem, toky vody vyvěrající z podzemí, majestátní duby a staleté kaštiny, stezky a cesty schůdné bez větších potíží činí z této oázy zeleně poblíž Thiene, benátského hlavního města másla a sýrů, nedocenitelné dědictví přírodních krás a historie. Jde o místa obývaná pracovními lidmi hluboce zakořeněnými ve vlastní zemi a tradici a zároveň otevřenými světu a budoucnosti díky svému vizionářskému podnikavému duchu.

■ Carré

SANTUARIO DELLA MADONNA DELLA FRATTA: K této svatyni dorazíte výstupem hlavním údolím hned nad Carré. Ze svatyně pocházející z konce 15. století se otevírá výhled na vicentinskou nížinu až po Euganejské kopce.



a 1905 a slavnostně zprovozněn 25. října 1908. Tento most na řece Astico v Calvene byl použit jako hlavní prototyp při tvorbě mostu Risorgimento přes Tiberu v Římě.

■ Chiuppano

PŘÍRODOVĚDNÉ MUZEUM BREGONZE najdete v oblasti Marola v Chiuppanu.

Ukryvá některé z významných archeologických nálezů této lokality, mezi nimiž vyniká Anthracotherium magnum, předchůdce hrocha, který před více než 30 miliony let obýval tuto oblast.

■ Zugliano

KOSTEL SAN BIAGIO, jeden z nejstarších v celých Bregonze, je z 11. století. Místo, na kterém stojí, na kopci

obklopeném cypřiši, na návštěvníka přenáší skutečný klid. Stavba se skládá z průčelí se dvěma přístupovými schodišti. Tvary jsou podsadité, typické pro středověké stavby, stejně jako zvonce se čtvercovým půdorysem. Velmi cenné jsou fresky z různých epoch od 13. do 16. století.

VILA CAPRA V CARRÉ pochází z 15. století a je připomínkou doby, kdy v této oblasti vládla hrabata Capra. Šlechtické obydlí bylo postaveno mezi lety 1444 a 1446 a jeho půdorys připomíná dvůr, který je uzavřený průčelím hlavní budovy. U vily je stále velmi dobře patrná její původní fyziognomie: například průčelí panské budovy je v přízemí rytmicky rozděleno pěti velkými gotickými oblouky. K budově přiléhá i tzv. „barchessa“, zemědělská obslužná budova typická pro mnohé vily benátské oblasti.

■ Calvene

MOST PONTE SULL'ASTICO v oblasti Maglio je mistrovským dílem stavebního inženýrství své doby, neboť byl postaven pomocí jediného oblouku ze železobetonu, který je široký 40 metrů. Byl vystaven po dvojím zničení předchozího mostu povodněmi na řece Astico v letech 1885



Trekking: 4 túry za objevením Bregonze

Od těch nejstrmějších svahů na severu, které omývá tok Astica a pokrývá převážně listnatý les, až po svahy v jižní části, které nejsou tak prudké a jsou posety osídlením a kulturami, jako je olivovník a vinná réva, Bregonze nabízí možnost podnikat výlety po četných a nenáročných trasách, které mají v oblíbenosti také cyklisté.

1. Z obce Centrale se můžete vydat po vojenské cestě Fontanelle, horské stezce pocházející z období první světové války, která prochází údolím Valle dell'Igna. Dlážďení z čediče i zde odkazuje na převážně sopečný charakter těchto kopců.

2. Contrada Tavani v oblasti Carré je místem vynikajícím výhledem na Malé Dolomity, stejně jako velmi zajímavou lokalitou z pohledu zemědělských komplexů, které tu lze obdivovat, a nádherné krajiny, v níž vládne příroda a ticho. Je to dokonalé místo na procházky, pro odpočinek a regeneraci uvnitř malého neposkvrněného ráje.

3. Při výstupu ke kostelu sv. Michala v Chiuppanu narazíte na cestu Strada della Fonda, vozovou cestu, která stoupá a klesá procházející severní částí Bregonze přes lesy a pastviny. Srázy náhorní plošiny Sette Comuni jsou opravdu blízko, dokonce tak, že je snadné zahlédnout některé z tamních salaší.

4. Přírodní stezka Castello začíná v Carré v ulici Via Castello, odkud se vine travnatá cesta vedoucí do lokality Prá del Talpa. Tam pak pokračuje dále k cestě Grumo Basso až nakonec dorazí na kopec Colle Fratta, kde se nachází stejnojmenná svatyně postavená v roce 1492. Itinerář vás po staré vojenské cestě z první světové války zavede do části Tavani a nakonec se vrací směrem ke Castelletu až do Carré.



Vegetariánské recepty

Šafránové kroupotto s houbami

Suroviny:
250 g předem
namočených krup, 400 g hub,
1 šalotka, ½ sklenky suchého bílého vína 🍷,
horký zeleninový vývar, 50 g sýru Verena 🧀,
30 g másla 🧈, stroužek česneku, 1 sáček šafránu 🌿,
olej 🍷, sůl 🧂, pepř

Na nepřilnavé pánvi osmahněte stroužek česneku. Jak zežlatoví, vyjměte ho a přidejte očištěné a na plátky nakrájené houby. Osolte, opepřete a restujte do měkka. V širším hrnci orestujte na oleji nejmenší nasekanou šalotku. Když zesklouzní, přidejte kroupy a pár minut je pražte. Zalijte vínem, nechte odpařit a následně vařte za postupného přidávání zeleninového vývaru. Doba vaření krup může být 25–30 minut. Asi 8 minut před koncem vaření přidejte houby a zamíchejte. Vmíchejte šafrán předem rozpuštěný v několika lžících vývaru a ještě chvíli vařte. Po uvaření sundejte z plotny a vmíchejte máslo a sýr nakrájený na kostičky. Nechte pár minut odpočinout a podávejte.

Dýňové kroupotto

Suroviny:
320 g předem namočených krup,
600 g dýňové dužiny, 100 g bílé cibule,
70 g bílého suchého vína 🍷, zeleninový vývar,
4 lžice extra panenského olivového oleje 🍷,
1 lžice másla 🧈, strouhaný sýr Gran Moravia 🧀, sůl 🧂

Najemno nakrájenou cibuli krátce osmahněte na pánvi na troše oleje. Přidejte dýňovou dužinu nakrájenou na kostičky, na nejvyšším žáru míchejte asi minutku, poté stáhněte, zakryjte pokličkou a nechte dýni vařit asi 10 minut do rozvaření. Osolte a dejte toto dýňové pyré stranou. Ve velké pánvi rozehejte máslo se lžicí oleje, přidejte kroupy, lehce orestujte a zalijte bílým vínem. Po odpaření vína zalijte pár naběračkami horkého zeleninového vývaru. Ztlumte žár a nechte několik minut vařit. Přidejte dýňové pyré a dál vařte. Dle potřeby přidávejte zeleninový vývar. Po 15 minutách ochutnejte a případně dál vařte dle typu krup až do změknutí. Na závěr vmíchejte strouhaný sýr Gran Moravia a podávejte.

POZVÁNKA

◀ V liberecké prodejně se na vás těší (zleva):
Zuzana Tafijová, Lucie Filová a Lucie Pýchová

La Formaggeria **LIBEREC**
Gran Moravia

Jedinečná poloha v centru města, v jedné ze dvou hlavních ulic, kde proudí nejvíce pěších. Atraktivní výlohy. Regály, pult i lednice plné jedinečných specialit. Liberecká prodejna v Pražské ulici láká své zákazníky už jedenáctým rokem a k velké radosti sehraňného prodejního týmu jich v poslední době stále přibývá.

„Máme stále zákazníky a mezi nimi i ty nejvěrnější, kteří přicházejí denně. Navíc poslední půlrok zaznamenáváme také velký nárůst počtu nových zákazníků, za které jsme moc rádi. S mnohými stálými zákazníky, kteří chodí pro své oblíbené produkty, si povídáme nejen o sortimentu, ale i o životě. Tak se k nám dostávají třeba i tipy na dovolené, výlety, kulturu a samozřejmě různé recepty nejen z našich produktů, ale třeba i na pečení chleba, výrobu ghí, jogurtů a další,“ usmívá se vedoucí Lucie Filová, která prodejně šéfuje od loňského listopadu. „Přebírala jsem dobře zaběhnutou prodejnu, stabilní kolektiv a mohla jsem si dovolit určit jako svou prioritu oživení sortimentu a výzdobu prodejny. Naskladnili jsme postupně všechny produkty, které na prodejne nebyly anebo byly spíše výjimečné, přeskládali jsme regály, pult, lednice a udělali výlohy mnohem atraktivnější. Odměnou nám je právě příliv nových zákazníků a pozitivní komentáře ke změnám. Moc nás to těší,“ říká Lucie. Kromě klasického sortimentu čerstvých výrobků z litovelské sýrárny a italských specialit si zdejší zákazníci nemohou vynachválit nabídku regionálního pečiva. „Od ledna se nám podařilo domluvit prodej místního vyhlášeného chleba z DOKu. Tato spolupráce přilákala i nové zákazníky, kteří

by možná do naší prodejny nezavítali, a my je tak mohli upozornit na další báječné produkty, které u nás najdou. Do budoucna bychom si přáli rozšířit nabídku ze stejné pekárny ještě bílým pečivem italského typu, jako je ciabatta a další,“ nastínila vedoucí. Nejčastěji zákazníci liberecké prodejny do nákupních košíků vkládají máslo a sýr Gran Moravia, ale těm „na paty šlape“ famózní korpus na pizzu. Své zákazníky si našly všechny produkty čerstvé výroby. „V úterý ráno, kdy doplníme lednice, si zákazníci obvykle jako první odnáší tvaroh, ricottu, syrovátku a zákys. Oblíbené jsou sýry Verena Dolce, caciotty a Tre Corti, včetně novinky s chilli, která se opravdu moc povedla. Moc rády nabízíme pecorina, slyšíme od zákazníků, že jsou opravdu výtečná, s čímž upřímně souhlasíme,“ líčí Lucie Filová. Za pultem zákazníci vidají pět různých tváří: dvě Lucie a jednu Zuzanu tvořící stálý tým, a dvě brigádnice, které tým doplňují. „Jednou z brigádnic je naše stáláice Andrea a pátý člen teď náš tým doplní. Dá se říct, že nováčkem jsem tu především já, moje spolupracovnice jsou ve firmě déle a mají roky zkušeností. Tým je samostatný, má dobrý přehled o zboží a já tím pádem dokázala bez potíží naskočit do rozjetého vlaku a ten obrazně pouze nasměrovat na rychlejší a modernější kolej.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v Liberci.

Marcela Augustová,
Hodkovice nad Mohelkou



■ **Co jste si dnes v prodejně nakoupila?**
Chodím sem pravidelně pro **máslo**. Dá se říci, že nám úplně stačí zdejší máslo a dobrý chleba. Občas tu kupuji i uzeninu a pravidelně sýry: parmazán a pecorino.

■ **Jak tyto produkty v kuchyni používáte?**
Sladké nepeču, takže máslo prostě pojídáme jen tak ☺. Jak říkám, nejlepší je namazané na dobrém chlebu, třeba s rajčetem anebo s kouskem dobrého sýra. Sýry v kuchyni používám nejčastěji na zapečení různých pokrmů.

■ **Který sýr používáte a co s ním nejčastěji zapékáte?**
Používám třeba Gran Moravia, ale i jiné sýry. Mám hodně ráda zapečené lilky a cukety s mletým masem a bešamelem, tedy **musaku**, kterou prokládám a zasypávám sýrem.

■ **Jak ji doma připravujete?**
Na oleji orestuji česnek a cibulku, pak přidám a orestuji mleté maso, k tomu ještě rajčata, podusím, osolím a opepřím, zastříknu troškou vína a ještě trochu podusím, až mám směs připravenou. Pak na-chystám bešamel a opeču zeleninu. Do pekáčku se vyskládají pečené lilky a cukety, mohou tam přijít i brambory, prokládá se to masovou směsí, zalije bešamelem a navrch přijde sýr. Je to takové bezva rychlé letní jídlo. Na začátku si sice musíte všechno připravit, ale pak už se to dělá samo. Mám ráda takové rychlé a jednoduché vaření, aby u toho člověk nemusel moc dlouho stát.

Jaroslava Pánková,
Liberec



■ **Jaký je váš dnešní nákup?**
Dnes jsem nakoupila sýr **Gran Moravia**. Chodím sem do prodejny často a moc ráda.

■ **Pro jaké speciality?**
Ráda sem chodím pro bramborové gnocchi, pro sýr, kupuji i ricottu, máslo... Mám už takový svůj oblíbený sortiment ☺

■ **Můžete nám doporučit dobrý recept na gnocchi?**
Mám rychlý a dobrý recept na **gnocchi se špenátem**. Na rozpálený olej dáme nakrájenou cibulku, listový špenát ze zahrádky anebo mražený špenát, přidáme pokrájené kuřecí maso, osmahneme, pak zalijeme smetanou ke šlehání a přidáme uvažené gnocchi. Zamícháme, povaříme ještě chvíli, přidáme nastrohaný sýr Gran Moravia a je hotovo. Je to skvělé, všem to vždycky moc chutná.

■ **Dokáže vám zdejší prodejní tým dobře poradit?**
Jsou vždycky velice ochotní. Je vidět, že se v sortimentu dobře vyznají, takže mi často dávají tipy. Také jsem tady zažila ochutnávkový den a to bylo velice příjemné.

■ **Kupujete si tu víno?**
Ano, na základě zdejší ochutnávky už jsem si tu koupila **víno**, které mi moc chutnalo. Neupřednostňuji bílé, ani červené. Záleží, na co mám právě chuť, a co mám k jídlu.

René Vejvoda,
Česká Lípa



■ **Jak často zavítáte do prodejny La Formaggeria Gran Moravia?**
Tak jednou za 14 dní. Chodím nakupovat buďto do Prahy, anebo do Liberce, a když jedu za tetou, tak ještě do prodejny v Brně, na Zelném trhu.

■ **Takže se dá říci, že dobře znáte tři prodejny z naší sítě v různých městech po republice... Co vám z nich nejvíce chutná?**
Mají vynikající chleba a také **zákysy, máslo a tvaroh**.

■ **Vidím, že tvaroh máte v košíku i dnes, co z něj budete doma připravovat? Dáte nám recept?**
Tvaroh je na meruňkové knedlíky, ale zbytek by vám musela říct máma, protože já nevařím ☺ Recept je právě od tety z Brna, která nám doporučila i tento tvaroh a máslo. Knedlíky jsou z odpařovaného těsta a jsou opravdu nejlepší.

■ **Maminka Reného dodává:**
Kdykoliv sem přijdu, tak kupuji **jogurty**, ty nemají chybu. Kvůli synovi беру zákysy a pak tvaroh, který je vynikající na sladko i na pomazánky. Nejčastěji z něj dělám rozhodu a někdy k němu přidávám třeba sýr. Také máslo nám moc chutná.

■ **Podělíte se o recept na rozhodu, aby si tuto pomazánku mohli připravit i naši čtenáři?**
Rozhoda? Tu přece umí každý ☺ Nakrájím do tvarohu cibulku hodně najemno, přidám najemno pokrájenou papriku a lžičku uzené papriky, pažitku, ochutím, rozmíchám a lehce to naředím smetanou anebo mlékem, aby pomazánka nebyla příliš hustá. Navrch ozdobím paprikou nebo třeba rajčetem. Taková klasika...

Z čeho jsme vařili

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

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	9, 11, 14, 15, 16, 18, 19, 28, 30, Kuchařka II, III, IV
☐ ricotta	14, 19, 25, Kuchařka I, II, III
☐ smetana	15, 25, 30, Kuchařka IV
☐ jogurt	11
☐ tvaroh	30
☐ Tre Corti	Kuchařka I
☐ mozzarella	9, 14, Kuchařka II
☐ Verena	18, 28

Italské uzeniny

☐ pancetta	18
☐ prosciutto cotto	9, 11
☐ prosciutto crudo	9
☐ salsiccia	Kuchařka II
☐ bresaola	11
☐ italský speck	15, 19

Italské speciality

☐ ančovičky	16
☐ olivy	11, 19
☐ kapary	11
☐ nakládaná rajčata	11
☐ piniová semínka	11, 25
☐ šafrán	28
☐ amaretti	15, 25
☐ torroncino	25

Italské sýry

☐ pecorino	19
☐ gorgonzola	14, 15
☐ mascarpone	25, Kuchařka IV
☐ provolone	Kuchařka II
☐ fontina	Kuchařka III

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	





Vše pro styl hrající podzimními barvami!

**V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA** najdete pestrou škálu
mléčných výrobků naší vlastní výroby,
italských sýrů a rozmanitých italských
specialit pro všechny příležitosti. 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.



e-shop:

www.laformaggeriaonline.com

Jsme také na sociálních sítích:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



laformaggeriagranmoravia

www.laformaggeria.com