

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

MAGAZINE

Číslo 43

zima 2023
zdarma



ANNA KAMENÍKOVÁ:

Jídlo je hlavní
náplní mého dne



DESET RECEPTŮ

se sýrem caciotta



SKVĚLÉ TIPY

Jak na dokonalou
silvestrovskou
oslavu



Online dárkové poukazy



**Dárek
na poslední
chvilí**



Uplatníte na e-shopu nebo v prodejnách
laformaggeriaonline.com

Editorial



*Milé čtenářky, milí čtenáři,
chtěl bych vám poděkovat
za důvěru a věrnost,
kterou nám již tak dlouho
projevujete. Děkuji také
za všechny vaše zpětné vazby,
které nám pomáhají neustále
zlepšovat naše služby a dávají
nám cenné podněty pro
práci na nových nápadech
a výrobcích, jako byly třeba
naposledy crème fraîche či
Tre Corti s chilli. S velkou*

*radostí jsme v roce 2023 otevřeli další novou prodejnu
v Praze, konkrétně na Výtoni, která se svým umístěním
v blízkosti Náplavky skvěle nabízí k vytvoření nové
nabídky občerstvení a degustačních krabiček s sebou.
Věříme, že také v novém roce vás dokážeme překvapit
a potěšit nějakým novým nápadem.*

*Na podzim jsme byli zaneprázdněni celou řadou aktivit
nejen obchodních, ale také kulturních. Některé z nich se
odehrály až po uzávěrce tohoto čísla, a proto v něm chybí.
Je to třeba případ benefičního koncertu, který již více
než 20 let organizujeme ve spolupráci s Arcibiskupstvím
olomouckým a ze kterého vám určitě nabídneme pár
momentek alespoň v dalším čísle. Samozřejmě ani
v příštím roce nepolevíme a stránky našeho magazínu
budeme plnit recepty, tipy, inspiracemi a rozhovory se
zajímavými osobnostmi.*

*S přáním, abychom našimi výrobky a službami přispěli
k příjemné sváteční pohodě a radostnému vstupu
do nového roku*

srdečně

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 4. 12. 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	4-6
Rozhovor s Annou Kameníkovou	7-9
V hlavní roli: Polenta, maso a... ..	10-11
Jak na silvestrovskou oslavu	12-13
Speciál: 10 receptů se sýrem caciotta	14-15
Naši prodavači vaří	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Jogurt	17
6 receptů: Za objevováním italské pizzy	18-19
Pět tipů do tašky	20-21
Citrusy: 6 nápadů na zimu	22
Naši zákazníci objevovali svět octů balsamico	23
Kapusta jako královna zimní kuchyně	24-25
Cestujeme po Itálii: solné stezky	26-27
Vegetariánské recepty: pečené brambory	28
Pozvání do prodejny v OC Olympia Brno	29
Zákazníci radí zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Zimní recepty provoní
kuchyni a zahřejí

I-IV

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

A-D



Za objevováním pravé
italské pizzy

18-19

Putování po kouzelných
solných stezkách

26-27





Máslo Brazzale protagonistou šampionátu

V sobotu 14. října byl v italském Miláně slavnostně vyhlášen vítězný tým světového šampionátu v panettone, Panettone World Championship 2023. Absolutním vítězem se stal tým Itálie, který získal první umístění ve všech třech soutěžních kategoriích. Těmi byly příprava panettone klasického, čokoládového a inovativního slaného. Prvního ročníku soutěže týmů se zúčastnili odborníci na kynutá těsta z osmi zemí. Čtyřčlenné týmy vyslala Argentina, Francie, Itálie, Japonsko, Německo, Polsko, Španělsko a Tchaj-wan. Dodavatelé byli pro tuto prestižní událost vybíráni opravdu pečlivě a všechny týmy pracovaly se stejnými kvalitními surovinami. Jednou z těch hlavních bylo máslo, které tvoří až 16 % těsta. Bylo nám ctí, že si Accademia dei Maestri del Lievito Madre a Asosiasi Italského Panettone pro šampionát vybraly naše máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Společně s ním měly týmy k dispozici také novinku skupiny Brazzale, aromatizované máslo Burro Aroma Naturale připravené za použití přírodních aromat unikátní technologií, která garantuje lepší výsledky při pečení. Účastníci ze všech zemí máslo velmi ocenili zejména pro jeho snadnou zpracovatelnost, jemnost, sladkou mléčnou chuť a zároveň schopnost dodat kynutému pečivu strukturu a aroma.

„Milujeme výzvy a jsme přesvědčeni, že tento projekt zanechá ve světě pečení nesmazatelnou stopu,“ uvedl Roberto Brazzale a dodal: „Je vzrušující sledovat, jak mistři z celého světa připravují své výtvary z našeho másla Burro Superiore Fratelli Brazzale. Zároveň je to pro nás zdroj nápadů a podnětů k práci jak v našem výrobním oddělení, tak ve výzkumném Brazzale Science Center.“

Srdečně blahopřejeme vítězům a všem týmům děkujeme za to, jaká mistrovská díla dokázaly s naším máslem vytvořit.



Gran Moravia opět na světových veletrzích

Na podzim jsme naše výrobky, zejména sýr Gran Moravia a máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale, představili na dalších významných mezinárodních akcích. Veletrh Anuga v Kolíně nad Rýnem má obrovský celosvětový dosah a byl letošním pomyslným vrcholem potravinářských veletrhů. V italském Miláně se pak odehrál mezinárodní veletrh Host určený zástupcům odvětví Ho.Re.Ca a Food Service. Máme radost, že počet zemí, kam Gran Moravia míří, stále roste.



Již potřetí vyhlášen vítěz Mezinárodní varhanní soutěže

Francouz Tom Rioult, ročník 1997, se stal vítězem třetího ročníku „Mezinárodní varhanní soutěže Fiorella Benetti Brazzale“. Klání určené mladým talentovaným varhaníkům z celého světa je pojmenováno na počest varhanní mistryně, pedagožky a zakladatelky Asiagofestivalu, Fiorelly Benetti Brazzale. Sponzorem je skupina Brazzale, v jejímž čele stojí synové varhanní mistryně. Soutěž pořádá pod záštitou města Vicenza hudební sdružení Ensemble l'Archicembalo ve spolupráci se sdružením Amici della musica di Asiago a diecézí ve Vicenze a jejím smyslem je nejen vyzdvihnout mladé nadané hudebníky, ale také poukázat na obrovské varhanní dědictví, které je s městem Vicenza spojeno.

Mlékárenský den v Přibyslavi



Mlékárenský den v Přibyslavi je tradiční a vyhlášenou akcí, kam se na soutěžní výstavu pravidelně sjíždějí výrobci mléčných produktů z celé země. Na letošním již 32. ročníku se soutěžilo ve čtyřech kategoriích a nás velmi těší, že náš krém fraiche zvítězil v kategorii „Mléčné nápoje a zakysané mléčné výrobky“. Po jarním úspěchu v soutěži Mlékárenský výrobek roku je to další ocenění pro tuto 38% zakysanou smetanu, která je k dostání ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia a v našem e-shopu. Na přibyslavské akci, vždy spojené s bohatým programem, nemohl chybět food truck Gran Moravia, pro který to letos byla poslední zastávka v rámci tour napříč Českem. Návštěvníci Mlékárenského dne tak mohli ochutnat výběr z našich sýrů od posádky, která je z prostor foodtruku nabízela během celého léta na řadě českých a moravských festivalů.



Oslavy státního svátku s našimi sýry

Bylo nám ctí, že mohly být naše sýry a máslo opět po roce součástí oslav 28. října pořádaných na českém velvyslanectví v Římě a v honosných prostorách římského paláce Doria Pamphili. Jsme rádi, že jsme měli možnost prezentovat právě na této půdě ochutnávku výrobků, ve kterých se snoubí kvalita českého mléka s italským sýrařským uměním.





Na Světovém mlékařském summitu rezonovalo téma cirkularity skotu



Největší celosvětové setkání všech aktérů mlékařského sektoru, IDF World Dairy Summit, se letos konalo od 16. do 19. října v Chicagu ve Spojených státech amerických, které jsou druhým největším producentem mléka na světě. Akci zahájil Piercristiano Brazzale, prezident Mezinárodní mlékařské federace FIL – IDF, a otevřel tak čtyřdenní intenzivní program summitu s podtitulem „Be Dairy: neomezený potenciál, nekonečné možnosti“. Mezi účastníky hojně rezonovalo téma cirkularity skotu (tedy fakt, že dobytek nevypouští do ovzduší nový CO₂, ale pouze recykluje ten, který je fixován v píci, již se krmí) a uvědomění si, že je třeba zlepšit v tomto směru komunikaci směrem ke spotřebitelům. Ostatně náladu zúčastněných stručně a jasně vystihla slova představitelů indického mlékárenského gigantu Amul: „Kráva nebude problém, ale řešení“. V duchu letošního podtitulu byly pak na summitu zevrubně analyzovány také nekonečné možnosti mlékárenského sektoru, a to i z výživového hlediska se zaměřením na živočišné bílkoviny, které za sebe nemají co do své kvality adekvátní náhradu. Již nyní zve Mezinárodní mlékařská federace na další ročník světového summitu, který se příští rok v říjnu vrátí do Evropy, konkrétně do Paříže.

Sýr Asiago u nás vždy chutná

Letošní podzim nám v La Formaggeria Gran Moravia zpříjemnila řada ochutnávek. Velké popularitě se u nás těší ochutnávka sýrů Asiago z Benátska, kterou jsme již po několikáté připravili ve spolupráci s Konsorciem pro ochranu tohoto sýra nesoucího název města Asiago, v jehož okruhu se vyrábí. Zákazníci mohli po dobu několika dnů napříč našimi prodejny ochutnávat dva druhy, a to mladší Asiago Bisachese, který zraje alespoň 20 dní a má příjemně mléčnou, delikátní chuť s lehce nakyslým podtónem a skvěle se snoubí s bílými šumivými víny, a starší Asiago d'Alleva. Jeho doba

zrání se pohybuje od 10 do 15 měsíců a chuť je tak výraznější a komplexnější, vhodná k párování s červenými víny včetně těch šumivých. Již nyní se těšíme na další vlnu ochutnávek.



ROZHOVOR



Anna Kameníková: Jídlo je hlavní náplní mého dne

Při natáčení seriálu Řecký salát o studentech, které svedl dohromady program Erasmus, jste vloni strávila pět měsíců v Athénách. Jak na toto období vzpomínáte?

Byla jsem poprvé takhle dlouho mimo domov, bylo to intenzivní a v jistém ohledu mě to dost rozmazlilo... dobře placená práce, krásný byt a hodně volna.

Jaké bylo natáčení pro francouzskou produkci Amazon?

Překvapilo mě v tom, že se nijak nelišilo od českého. Kromě peněz tedy...

Chutnal vám řecký způsob života? Co vám nejvíc vyhovovalo?

Chutnal, strašně moc. Lidi, jídlo, atmosféra, večírky...

Jste gurmánka, skvělá kuchařka, milovnice jídla a vaření... jaké speciality vám v Řecku zachutnaly?

Řecké jídlo je skvělá kombinace Balkánu, italské kuchyně a Turecka. Všechno je čerstvé, barevné... zbožňuji jejich jídla s masem, všechno doslova topí v citronu, a řecké saláty, které jsou opravdu plné velkého množství ingrediencí.

Které další zahraniční kuchyně jsou Vaše oblíbené?

Nejraději mám indickou, protože miluji koření. Navíc skvěle pracují se zeleninou, mají velký výběr vegetariánských pokrmů a především pálivých jídel! Zbožňuji pálivá.

Znáte dobře italskou kuchyni? Která typická italská jídla doma vaříte?

Italskou kuchyni má rád každý! Je to základ. Je úžasná ve svojí jednoduchosti. Těstoviny si dělám neustále a kdykoliv připravuji telecí, tak jen na italské způsoby.

Znáte dobře Itálii?

Do Itálie se vracím každý rok. Je to blízko, lidé jsou tam skvělí, a hlavně, je obrovská, takže se neomrzí. Mám pár oblíbených vesniček v Toskánsku a také mě samozřejmě okouzila Neapol a Sicílie.

Používáte doma nějaké typické italské ingredience a postupy?

No jasně! Dokonce si doma dělám i vlastní guanciale.



Kdy jste si uvědomila, že jídlo hraje ve vašem životě opravdu velkou roli?
Mám to odmala. Jídlo mi dělá a dělalo radost vždycky. Je to hlavní náplň mého dne.

Byla byste hodně nešťastná a smutná, kdybyste nemohla denně vařit anebo jíst to, co máte ráda?

Jsem strašně nešťastná bez vaření. Když mám moc práce anebo jsem nemocná, tak vařit nemůžu, a to už mě tak po pěti dnech svrbí prsty. A nedávno jsme jeli s mužem do all inclusive hotelu a nemožnost vařit mi dovolenou dost komplikovala.

Jak vypadá vaše kuchyň a kdo vám v ní může pomáhat?

Moje kuchyň je vcelku velká, máme hned vedle linky jídelní stůl, aby tam mohli kamarádi sedět a povídat si se mnou, když vařím. Pomáhat mi nemůže nikdo! Leda mýt nádobí nebo loupat brambory, pokud hodně, ale opravdu hodně nestíhám.

Co máte ze všeho nejraději? A čím uděláte radost svému manželovi?

Ráda to střídám, jím všechno, a opravdu záleží na tom, jaký je den. Užiju si každé jídlo. Můj muž si užije jen pokrmy s masem, takže maso vařím hodně.

Snažíte se vařit a stravovat zdravě?

Ano. Doma jsme oba docela vysazení na zdravé jídlo. Hledání, jak nahradit a vysazovat ingredience, aby celkově bylo méně sacharidů více proteinů, a přitom stejně uspokojujivé, to je moje velká záliba.

Řešíte výběr těch správných surovin, jejich složení a čerstvost?

Řeším. To je vlastně snad jediné utrpení, které v Česku cítím – hledání míst, kde dobré suroviny získat. Pár jich samozřejmě je, například obchody La Formaggeria Gran Moravia, ale třeba čerstvé ovoce a zelenina, to je někdy těžší.

V jednom z dřívějších rozhovorů jste prozradila, že váš vinohradský byt bývá často útočištěm pro vaše přátele a kolegy, kteří jsou v těžkých životních situacích. Přijdou a mohou zůstat, dokud se „neuzdraví“. Jaké jídlo byste jim připravila na zlomenou duši?

Haha, no samozřejmě, čím líp konkrétního člověka znám, tím líp se jídelníček skládá. Ale celkově „comfort food“ funguje vždycky – velká horká mísa nebo pekáč něčeho, co voní domovem. Pastýřský koláč, lasagne, guláš, ...

Anna Kameníková ve hře Vzkříšení divadla Na Zábřadli. Foto: Divadlo Na Zábřadli



Co mladí lidé, mileniálové, jako jste vy, dnes jedí a preferují?

Těžko říct, podle internetu avokádo toast a instantní ramen. Já jsem vinna z obojího.

Kdysi jste chtěla být mimo jiné i šéfkuchařkou. Lákala by vás práce v oblasti gastronomie?

Rozhodně.

Ještě nedávno byl jedním z vašich snů vlastní food truck. Pořád to platí?

Platí! Ale buhví, jestli je to sen realizovatelný. Někdo by musel dělat manažera, nejsem schopná cokoli vést.

Co dobrého byste nabízela?

Dělala bych v něm nějakou českou fúzi.

V roce 2017 jste vydala hravou, oboustranně řešenou kuchařku Řešíš. Hřešíš. Byla práce na ní náročná?

Bylo to vlastně strašně náročné. Myslela jsem, že to bude jenom legrace, vaření, focení, ale nakonec mě to dost stresovalo. Deadliny mi nedělají dobře.

Střídají se i ve vašem životě období, kdy řešíte, a kdy hřešíte?

Samozřejmě. ☺ Proto jsem tu knížku napsala. Vlastně buď jsem striktní a zdravě žijící, anebo čuník v postýlce.

Uvažujete o další kuchařské knize?
Neuvažuji a myslím si, že určitě už žádnou psát nebudu.

Máte ráda sýry? Které preferujete?
Miluju je. MILUJU. Čím smradlavější, tím lepší.

Znáte i český dlouhozrající sýr Gran Moravia?

Ano, ten mi moc chutná.

Máte oblíbený recept, kde sýr dominuje?

Těstoviny s gorgonzolou dolce, jen rozpuštěnou s kapkou smetany a vody z těstovin.

Pro roli v televizním seriálu Božena, který se vysílal před dvěma roky, jste prošla pražské antikvariáty a hledala cokoli, co by vám ji přiblížilo a prozradilo víc o její době. Dostala jste se i k tomu, co se tehdy vařilo a jedlo?

Přečetla jsem celou Rettigovou a dokonce z ní čerpám. Většina je prostě halda másla s haldou mouky, ale najdou se tam i klenoty.

Jak těžké bylo přiblížit se mladé Boženě fyzicky a pochopit a ztvárnit ji v rovině emocionální?

Nežila jsem rok a půl ničím jiným, takže pak už to ani těžké nebylo, šlo to „samo“.

Je nějaká vlastnost, kterou máte společnou?

Určitě máme společnou hlavní životní prioritu – lásku.

Třikrát jste získala nominaci na Českého lva – za role ve filmu Nevinnost, v seriálu Božena a ve filmu Grand Prix Jana Prušínovského. Těší a motivuje vás to?

Těší mě to, ale snažím se tomu nepřikládat žádnou důležitost.

Co je tedy pro vás pochvalou a pohonem pro to jet dál?

Názor mého muže, vždycky. ☺

Kterého v ašeho výkonu, ať už ve filmu nebo na jevišti, si vy sama ceníte nejvíc?

Čehokoliv, co jsem kdy udělala s Kashou Jandáčkovou. To je divadelní režisérka budoucnosti.

Co vás teď pracovně nejvíc zaměstnává?

Zrovna končíme se zkoušením hry Vděk ve Viole a pak mě čeká zkoušení v divadle Na Zábřadli Uvnitř banánu. A určitě bych ráda všechny pozvala na Les sebevrahů do divadla VILA Štvanice.

Jak se udržujete v kondici?

Cvičím s maminkou jógu a každý den taky posiluji s vlastní vahou.

Ve hře Equus od Petera Shaffera v Činoherním klubu. Foto Činoherní klub



Anna Kameníková

*1994, Praha
Česká herečka, spisovatelka, dcera herečky a moderátorky Jitky Asterové. Vystudovala herectví na Pražské konzervatoři. Za vedlejší roli sexuálně zneužitá dívka ve filmu Nevinnost Jana Hřebejky z roku 2011 byla nominována na Českého lva. Stejnou nominaci získala i za role v úspěšné minisérii Božena (2020), kde ztvárnila Boženu Němcovou v mladším věku, a za roli matky tří dětí ve filmu Grand Prix z roku 2022. Vedle filmu a divadla se věnuje také práci pro rozhlas – mimo jiné namluvila audioknihu podle románu Anny Cimy Probudím se na Šibuji a za tento výkon byla oceněna cenou Audiokniha roku v kategorii Nejlepší interpretka. Momentálně hraje v divadlech Viola, Na Zábřadli a VILA Štvanice. Miluje jídlo a vaření. Na podzim 2017 vydala kuchařku s názvem Řešíš. Hřešíš s koncepcí zdravých a ne tak zdravých receptů. Je šest let provdaná za Jana Kameníka, kterému přezdívá „Stouny“.

Co je pro vás tím nejlepším odpočinkem a dobitím energie?

Vaření přece!!!

Je něco, co by určitě nemělo chybět v každém vašem dni?

VAŘENÍ! A ideálně i pěkná procházka. A asi už i káva.

Prozradíte vaše přání pro příští rok?

Doufám, že se povede nazkoušet vše, co se má. A že si vydělám na nějakou pěknou dovolenou. Třeba v Itálii.



Voní zimou a tradicí, vyvolává vzpomínky na dlouhé domácí vaření v měděném hrnci na kamnech a na sychravé dny strávené v teple u krbu. Polenta je jedním z nejhudších pokrmů, který vznikl už s vynálezem hrnce, když se pasteveci usadili a začali se věnovat zemědělství. Dnes se stala symbolem nejchladnějšího ročního období, který zahřeje, zasytí a potěší. Po tisíce let byla základní částí jídelníčku, kterou bylo možné podávat s tím, co zrovna bylo. Polenta má totiž jednu neocenitelnou vlastnost: hodí se prakticky ke všemu. A můžete z ní připravit předkrm, první chod nebo hlavní chod. Podívejme se, jak na to.



V hlavní roli Polenta, maso a...

Jak používat hotovou polentu

Hotová polenta představuje jednoduchý způsob, jak připravit recept na bázi polenty doslova během pár minut a bez rizika, že se nepovede správná konzistence nebo že se připálí. Existuje nejméně 5 způsobů, jak ji použít v závislosti na druhu receptu a času, který máte k dispozici.

- 1. VODNÍ LÁŽEŇ:** Naplňte hrnec vodou a přiveďte ji k varu, v tu chvíli ponořte do hrnce celé balení polenty ještě v obalu a vařte ve vodní lázni asi 6 minut. Tento způsob je vhodný pro recepty s omáčkou nebo když nepotřebujete polentu nakrájet na plátky.
- 2. NA PÁNVI:** Nakrájejte na plátky silné asi 2 cm a na troše másla je na pánvi opečte po dobu asi 5 minut.
- 3. NA GRILU:** Nakrájejte polentu na plátky nebo na kostičky a ogrilujte je. Ihned podávejte.
- 4. V TROUBĚ:** Polentu nakrájenou opět na plátky nebo na kostičky dejte na 10 minut do dobře vyhřáté trouby. Položte na ni kousky másla a Gran Moravia julienne.
- 5. V MIKROVLNNÉ TROUBĚ:** Pro opravdu rychlou přípravu nakrájejte polentu na plátky a dejte je na středně silný výkon do mikrovlnné trouby na cca 3 minuty.

Nápady & tipy

HOUBY, PANCETTA A RAGÙ

Do zapékací misky navrstvěte plátky polenty, ragù, předem uvařené houby, Verenu a pancettu. Zakončete vrstvou polenty a několika kousky másla a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Dejte zapéct do trouby při 200 stupních asi 30 minut.

PIZZA S BROKOLICÍ A SALÁMEM

Polentu rozkrájejte na plátky a dejte na plech. Potřete rajčatovou passatou, dejte na ni kousky povařených brokolice, mozzarellu nakrájenou na tenké plátky a plátky salámu. Posypte pepřem, zakápněte extra panenským olivovým olejem a pečte při 200 stupních asi 15 minut.

KOSTKY S HOUBAMI, ŠUNKOU A PROVOLONE

Na pánvi nejprve orestujte cibuli na oleji, pak přidejte nahrubo nakrájené houby a orestujte. Zlehka osolte. Polentu nakrájejte na kostky cca 3 cm velké, rozložte je na pekáč, dejte na každou houby, kostičku sýru provolone a plátek prosciutto cotto. Zapečte v troubě při 180 stupních asi 20 minut a podávejte horké.

V OMÁČCE

Polenta se nejlépe hodí k omáčkám, jako je ragù, k masu ve vlastní šťávě a k dušenému masu. Druh masa není nijak omezen: kachní a husí ragù se například k tomuto vesnickému pokrmu hodí naprosto dokonale. Vynikající jsou k němu všechny omáčky, i ta nejprostší rajčatová. Polenta se hodí k salsicce s fazolemi, k pancettě a rajčatům, ke guláši, játrům nebo k houbám se sušenými rajčátky a salsicciou.

S PESTEM Z LARDA

Připravte pesto z 250 g larda nakrájeného na plátky, 3 stroužků česneku, petrželky, rozmarýnu a pepře tak, že všechny suroviny budete mixovat tak dlouho, až vznikne krémové pesto. To natřete na předem na pánvi ohřáté plátky polenty a podávejte.

POLENTOVÉ SMAŽENKY S PORCHETTOU A LILKY

Polentu nakrájejte na tenké plátky. Vždy dva dejte k sobě a mezi ně vložte plátek nakládaného grilovaného lilku, plátek porchetty a plátek sýru scamorza. Obalte v rozšlehaném vejci, pak ve strouhané, a nakonec osmažte v oleji.

S VEPŘOVÝMI ŽEBRY

Připravte vepřová žebra dušená v rajčatové omáčce. Ogrilujte plátky polenty a podávejte s masem.

S FONDUE A SALSICCIU

Připravte fondue z různých sýrů nakrájených na kostičky, másla, mléka a dvou žloutků. Plátky polenty ochuťte v pekáči připraveným fondue a dejte na pár minut zapéct do trouby. Podávejte se salsicciou připravenou na grilu nebo na pánvi.

S ŽEBÍRKY A FAZOLEMI

Poduste žebírka ve fazolové omáčce a servírujte je s ohřátou polentou nakrájenou na kostky.

ČEKANKA, MED, LARDO A OŘECHY

Čekanku orestujte na pánvi na troše olivového oleje spolu s rozinkami a trochou octa balsamico. Plátky polenty ohřejte na pánvi s máslem, pak ji ozdobte tenkými plátky larda, nasekanými ořechy a medem a podávejte s restovanou čekankou.

GRILOVANÁ POLENTA S MIXEM UZENIN

Jednoduchá grilovaná polenta představuje dokonalý předkrm: nakrájejte ji na plátky a ty ještě překrojte napůl. Ogrilujte je dozlatova z obou stran. Ihned podávejte s obloženou uzeninovou mísou.

S GORGONZOLOU A SPECKEM

Plátky polenty obložené kostičkami gorgonzoly a plátky specku zapečte v troubě při 200 stupních asi 10 minut.

SMETANA, CUKETA A PANCETTA

Plátky polenty dejte na plech, zalijte smetanou, posypte nahrubo nastrouhanou syrovou cuketou a kostičkami pancetty. Dejte na 10 minut do rozeřáté trouby, poté ihned servírujte.

3 recepty

GRILOVANÁ POLENTA SE SALSICCIU A OMÁČKOU

Nasekejte jednu šalotku a orestujte ji na oleji. Přidejte 400 g salsicci nakrájené na kousky a pár snítek rozmarýnu. Ovoňte čerstvě namletým pepřem a několik minut maso opékejte. Přidejte sklenku bílého vína, nechte odpařit, pak přidejte sklenku rajčatové passaty a vařte na nízkém žáru 20 minut, zakryté pokličkou, aby na konci vaření zůstala nepřilíš řídká omáčka. Mezitím nakrájejte polentu na plátky, ogrilujte je na pánvi na troše másla spolu se sýrem Gran Moravia. Podávejte s omáčkou se salsicciou.

KARAMELIZOVANÉ KAŠTANY S LARDEM A POLENTOU

Na nepřilnavé pánvi rozpustte oříšek másla, přidejte lžici třtinového cukru a lžici kaštanového medu. Jakmile začne směs karamelizovat, přidejte 16 předem uvařených kaštanů a nechte několik minut vařit. Jemně míchejte, aby se kaštiny nerozbily. Polentu nakrájejte na plátky, ty ještě rozkrojte napůl a dejte je na pekáč vystlaný pečicím papírem. Zakápněte olivovým olejem, ozdobte nadrceným rozmarýnem a dejte do trouby rozeřáté na 250 stupňů na několik minut, až se začnou zabarvovat. Karamelizované kaštiny zabalte do plátků larda (opatrně, ať si nespálíte prsty), umístěte je na upečené kousky polenty a ihned podávejte.

POLENTA PASTICCIATA

Na oříšku másla opečte 200 g hovězího masa nakrájeného na malé kousky a 200 g nadrobno nakrájené salsicci. Zalijte sklenkou červeného vína a nechte odpařit. Přidejte 200 g krájených loupáných rajčat a duste na mírném žáru půl hodiny. Přidejte 50 g předem namočených sušených hub a vařte dalších 30 minut. Polentu nakrájejte na plátky a navrstvěte ji do máslem vymazaného pekáče střídavě s masovým ragù, 500 ml bešamelu, 50 g hoblinek Gran Moravia a několika oříšky másla. Dejte do trouby rozeřáté na 200 stupňů a pečte 20 minut.





Obložené mísy pro vaši oslavu

Jak připravit dokonalou silvestrovskou párty s uzeninami a sýry? Přinášíme nápady na kombinace, několik pravidel, kterými je dobré se řídit, a check list, abyste na nic nezapomněli.

Poslední den v roce je tou správnou příležitostí, kdy zorganizovat nezapomenutelnou oslavu – silvestra, ať už v rodinném kruhu, s přáteli nebo jen v páru. Nese to s sebou přípravu, promýšlení, jak zajistit spokojenost hostů a jaké vybrat jídlo. Nejlepším řešením, jak vyhovět všem, je zvolit bohatý předkrm, který se skvěle hodí i pro méně formální formu bufetu, a poté servírovat první

nebo druhý sváteční chod, jako jsou zapékané lasagne, ravioli či dušené maso. Na závěr vše završíte nezapomenutelným vánočním kynutým moučníkem pandoro nebo panettone. Dokonalým řešením jsou obložené mísy s uzeninami a sýry jak z pohledu servírování, tak co se týká jednoduché přípravy a zároveň rozmanitosti výrobků, kterými se do chutí trefíte všem.

Check list: JAK PŘIPRAVIT SILVESTROVSKOU OSLAVU

■ JEDEN MĚSÍC PŘED OSLAVOU

1. Pozvěte hosty a položte jim několik otázek, které budete k organizaci potřebovat: má někdo nějakou alergii? Jakou hudbu mají rádi? Co by chtěli pít?
2. Vyberte místo pro oslavu na základě počtu pozvaných. Zvolte v domě tu nejvhodnější místnost.
3. Rozmyslete si vše kolem jídla a pití: kdo bude vařit? Nebo každý něco donese?
4. Pokud půjde o oslavu na nějaké téma, předem o tom hosty informujte.

■ DVA TÝDNY PŘED OSLAVOU

1. Informujte přátele o čase začátku oslavy. Plánujete oslavu až do rána nebo počítáte s nějakým časem ukončení?
2. Připravte pro hosty nějaké zábavné hry. Bude-li přítomno hodně dětí, zorganizujte program i pro ně, aby se nenudily.
3. Vytvořte play list vhodné hudby. Máte-li mezi přáteli někoho, kdo se o hudbu hodně zajímá, požádejte ho, aby se tohoto úkolu ujal.
4. Promyslete silvestrovskou výzdobu. Zapijte někoho z přátel či příbuzných, kdo rád něco tvoří.
5. Začněte nakupovat pohoštění a nápoje s dlouhou trvanlivostí, ať nemusíte všechno shánět na poslední chvíli.

■ DVA DNY PŘED OSLAVOU

1. Dokupte poslední věci, které pro oslavu chybí (např. čerstvé potraviny s krátkou trvanlivostí).
2. Připravte nádobí, příbory a sklenice.
3. Ujistěte se, že máte místo pro všechny hosty.
4. Přemístěte ty kusy nábytku, které by mohly překážet při tanci, pokud se s ním během večera počítá.
5. Vyzdobte místnost, kterou jste pro silvestrovskou oslavu určili.

■ V DEN OSLAVY

1. Udělejte místo na věšáku, aby hosté měli kam pověsit kabáty a bundy.
2. Schovejte křehké předměty, aby se během oslavy nemělo co rozbít.
3. Připravte silvestrovskou večeři, hned ráno dejte chladit nápoje do ledničky.

Jak servírovat sýry a uzeniny

Nakrájené sýry a uzeniny můžete podávat na velké míse, na talíři nebo na dřevěném prkénku. Pokud budete připravovat pestrou mísu, rozdělte ji ideálně na dvě části: sýrovou a uzeninovou, v každé z nich pak rozmístíte nakrájené výrobky do kruhu. Začněte vždy druhem s nejjemnější chutí a postupujte k těm nejrůznějším a chuťově nejvýraznějším. Nevolte více jak 4 druhy sýrů a 4 druhy uzenin. K míse dodejte různé druhy nožů; pro velmi pikantní nebo velmi výrazné sýry se doporučuje mít samostatný nůž.

■ JAK VYBÍRAT

Dokonalá obložená mísa musí být bohatá, ale nikoli přehnaná. Můžete ji sestavit vertikálně, tedy použít pět různých typologií toho stejného sýru nebo uzeniny, jen v různých stupních zrání nebo v ochucených variantách, či připravit mísu, která bude přecházet od sýru čerstvého postupně k tomu nejzralejšímu. Můžete vytvořit také regionální nebo národní mísu, například s produkty z Benátska, se sicilskými pecoriny nebo francouzskými sýry. V případě samotných sýrů můžete volit také podle druhu mléka: pouze ovčí, kravské nebo kozí sýry.

Několik příkladů:

- vertikální mísa s uzeninami a sýry
- Benátsko na talíři (sýry, salám soppressa, salame veneto)
- francouzské sýry
- šunky prosciutto crudo a pecorina
- šunky pečené a dušené a ochucená másla
- speck a uzená másla
- vertikální mísa se salámy
- másla a ančovičky
- prosciutto crudo, coppa a salám
- pikantní uzeniny a sýry
- gorgonzola a mascarpone
- měkké sýry
- čerstvé sýry
- kozí sýry

■ JAK VYBRAT VÍNO

- Zralé sýry typu Gran Moravia: červené víno, např. Chianti Classico nebo Lambrusco, nebo bílé bublinky
- Chuťově výrazné sýry typu pecorino: tělnaté červené víno
- Sýry typu Asiago: jemnější červené víno, bublinky
- Sýry s plísní: výraznější červené víno, pro jemnější druhy sýrů, jako je gorgonzola dolce, se skvěle hodí víno s ovocným buketem

■ ČÍM JE DOPLNIT

Spolu se sýry a uzeninami servírujte v malých mističkách marmeládky a med, každou se svojí lžičkou a malým štítkem s popisem. Marmelády, italské mostardy, chutney, pečená zelenina, med, to vše lahodně doplní sýry a uzeniny, které budou na paletě silvestrovského večera. Ty sladké a zároveň lehce nakyslé se hodí k jemným výrobkům s kulatou chutí, ty zcela sladké, jako je například dýňová, se hodí k pikantním a chuťově výrazným. Med a marmeláda se neuvěřitelně dobře hodí také k lardu nebo k pancettě.

Máslo, chléb & spol.

K uzeninám podávejte také obloženou mísu s různými druhy ochucených másel a ošatku s rozmanitými druhy chleba (světlý, cereální, celozrnný), kreky, grissinami, taralli, nakrájenou piadinou a podobně.

Čerstvé ovoce a skořápkové plody

Chuť sýrů a uzenin můžete podpořit speciálními kombinacemi. Neobvyklé spojení se zaručeným úspěchem například vytvoříte z ovoce: tradiční je kombinace hrušky se sýry, vyzkoušejte ale také kiwi, hroznové víno, datle, fíky a skořápkové plody jako jsou pistácie, mandle či ořechy.



■ DOKONALÁ SPOJENÍ:

- **Gran Moravia:** snoubí se s ořechy, hruškou, fíkovou marmeládou, mostardou a kaštanovým medem.
- **Středně zralé sýry** (Asiago, Verena): ladí s celerovou či čekankovou zavařeninou, s kaštanovým medem.
- **Málo zralé sýry:** vytváří lahodnou kombinaci s hruškami, jablky, květovým medem, fíkovou marmeládou, mostardou.
- **Měkké a čerstvé sýry:** vynikající spolu s jemným olivovým olejem a bílým pepřem. Čerstvé měkké sýry, jako je mascarpone nebo ricotta, se dobře snoubí také s pomerančovou marmeládou.
- **Sýry s ušlechtilou plísní:** můžete je kombinovat s pomerančovou marmeládou, citrusovým medem či s cibulovou marmeládkou.





10 receptů se sýrem caciotta

Fresca, stagionata, s lanýžem, pepřem, šafránem nebo feferonkou: zde je 10 nápadů, jak tuto sýrovou specialitu zapojit do vašeho zimního menu.

V Itálii je tolik caciott, kolik je tam obcí a pastevců, kteří v nich žijí. Právě jim vděčíme za vznik tohoto jemného sýru s kratší dobou zrání, se sotva patrnou kůrkou, který byl vymyšlen tak, aby měl člověk sýr hotový za relativně krátkou dobu a mohl si vybrat z více variant: přírodní, s kořením či bylinkami z daného regionu. Tím započala tradice, která překvapuje bohatostí formátů, variant a chutí. Tyto nepříliš zralé sýry mají totiž jemnou chuť, která se skvěle snoubí s výraznějšími

ingrediencemi, jako jsou pepř, lanýž či feferonka, a která dokáže naplno rozvinout potenciál voňavého koření, jako je šafrán. Jejich tajemství spočívá v kvalitě mléka, ze kterého se vyrábí, u těch ochucených pak také v tom, s jakou pečlivostí je koření do sýrového těsta vybíráno a vmícháváno. Jedním z nejlepších receptů, jak si tyto sýry vychutnat, je jejich konzumace společně s jemným, nepříliš výrazným vínem nebo s bublinkami, jako je Prosecco.

1. Šafránovo-lanýžové fondue

Na kostičky nakrájejte 300 g caciotty s lanýžem a stejné množství caciotty se šafránem. Sýr dejte do kastrůlku a zalijte ho mlékem. Nechte pár minut odpočinout. Do mísy vhodné pro vodní lázeň dejte 60 g másla a mléko se sýry a nechte ve vodní lázni rozpustit. Pak přidejte 6 žloutků a špetku pepře a vše smíchejte do hladkého krému. Podávejte horké s topinkami, polentou a ztraceným vejcem. Fondue je vynikající také k ochucení těstovin.

2. Caciotta na pánvi

Recept pro zkušené: ze 600 g výšece caciotty stagionata nakrájejte plátky asi 1 cm silné. Na nepřilnavé pánvi nechte ovonět stroužek česneku, pak jej vyjměte a opečte plátky sýru dozlatova z obou stran. Zakápněte bílým octem balsamico, poprašte mletým pepřem a oregánem. Podávejte horké.

3. Dýňová polévka s pórkem a caciottou

Dýni nakrájejte na kousky a zakryté alobalem dejte péct do trouby při 180 stupních doměkka. Pórek nakrájejte na asi centimetrové kousky, pak ho na pánvi poduste na troše olivového oleje s jednou naběračkou vody. Přidejte upečenou dýni, osolte, opepřete a dovařte. Rozmixujte do krémové konzistence a přidejte 75 g caciotty fresca nakrájené na kousky. Vše dobře promíchejte. Podávejte posypané dalšími kostičkami sýru caciotta.



4. Plátky masa na pepři

Na pánvi opečte na oleji z obou stran šest tenkých plátků masa. Osolte, opepřete a dejte je do zapékací mísy. Na každý kousek masa dejte plátek prosciutto crudo, na něj lístek šalvěje a nahrubo nastrohaný sýr caciotta pepata v takovém množství, aby byly plátky masa zcela zakryté. Dejte na 5 minut zapéct do trouby rozpálené na 200 stupňů.

6. Závitky z mortadelly

Nakrájejte 50 g caciotty stagionata na osm podlouhlých pruhů a každý zarolujte do silnějšího plátku mortadelly. Obalte v rozšlehaném vejci a pak ve strouhance, nakonec je osmažte dozlatova na pánvi na troše oleje. Když začne sýr ze závitku vytékat, vyjměte z pánve a podávejte.

7. Polpette se sýrem

Nakrájejte 250 g starého chleba na kousky a dejte je do velké mísy. Zalijte půl litrem mléka, zamíchejte a nechte 30 minut odestát. Pak chleba vyždímejte a rukama ho dobře rozmělněte. Nakrájejte na malé kousky 150 g caciotty s pepřem a vmíchejte k chlebu. Přidejte jedno vejce, osolte, opepřete a dobře vše promíchejte. Pokud je směs příliš řídká, přidejte lžici strouhanky. Nechte 30 minut odpočinout v lednici. Pak vytvořte kuličky, obalte je ve strouhance a naskládejte na olejem vymazaný plech. Ještě trochou oleje zakápněte a dejte do trouby při 200 stupních asi na půl hodiny, dokud nebudou upečené dozlatova. Servírujte s několika lžičkami crème fraîche a s italskou mostardou.

8. Čočkový salát se sýrem

Do salátové mísy dejte 200 g uvažené čočky a 200 g polosušených rajčátek překrojených na malé kousky. Ochutte čtyřmi lžicemi olivového oleje a špetkou soli. Dobře promíchejte a pak posypte 100 g caciotty stagionata nastrohané nahrubo. Dochutte mletým pepřem. Hodí se ideálně jako příloha k pečenému a grilovanému masu.

5. Plněné půlměsíce

Nahrubo rozelemte 400 g caciotty fresca a 400 g specku. Pomocí skleničky vykrájejte z těsta na pizzu kolečka. Na každé z nich dejte lžici caciotty se speckem a překlápte do tvaru půlměsíce. Půlměsíce vyskládejte na plech vystlaný pečicím papírem a dejte péct při 175 stupních na asi 15 minut dozlatova.



9. Pikantní plum cake

Smíchejte 200 g mouky se sáčkem kypřicího prášku. Zlehka vyšlehejte 4 vejce spolu se lžičkou soli, pak přidejte 100 g mléka a 50 g extra panenského olivového oleje. Jemně vmíchejte mouku, pak přidejte 200 g najemno nakrájených polosušených rajčátek, 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia, 100 g caciotty s feferonkou nakrájené na kostičky a 100 g najemno nakrájeného pikantního salámu. Směs naplňte máslem vymazanou a moukou vysypanou formu na plum cake a peče při 180 stupních asi 45 minut. Můžete podávat jako aperitiv nebo jako hlavní chod společně s restovanou zeleninou.

10. Bramborové pasticcio s caciottou s lanýžem

400 g listového těsta rozválejte, asi čtvrtinu si nechte stranou na zakrytí. Větší částí těsta vystelte plech s vysokým okrajem. Na dno rozložte tři cibule nakrájené na tenké plátky, dva uvažené brambory nakrájené na kolečka, 200 g caciotty s lanýžem (Trifolino) nakrájené na malé kousky a 150 g šunky prosciutto cotto nakrájené na tenké proužky. Vyšlehejte dvě vejce spolu se 100 g mléka a 100 g čerstvé smetany a nalijte na pekáč. Vyválejte zbylé těsto, navlhčete okraje a přiklopte s ním směs v pekáči. Uprostřed udělejte díru a pak celé potřete vyšlehaným vejcem. Dejte péct při 180 stupních asi na 40 minut.



Naši prodáváci vaří

Naše kolegyně Hanka z La Formaggeria Gran Moravia v Českých Budějovicích si pro vás připravila tip na výtečný koláč, po kterém se u vás doma určitě jen zapráší.

Teď v zimě jej můžete připravit s některou z našich marmelád, například s fíkovou jako Hanka, v teplých měsících na něj budete moci dát čerstvé sezónní ovoce. Příprava je snadná a rychlá, tak s chutí do toho!



Koláč s ricottou a tvarohem

Krok 1 – těsto: 2 vejce • 7 polévkových lžic másla 🍴
+ na vymazání formy • 7 polévkových lžic cukru
krupice • 11 polévkových lžic mléka 🍴 • 11 polévkových lžic
polohrubé mouky • 1 kypřicí prášek • špetka soli 🍴

V míse vypracujte těsto, nalijte do koláčové formy vymazané
máslkem a pečte při 180 stupních 20 minut. Korpus nechte
vychladnout, abyste na něj mohli nanést náplň.

Krok 2 – náplň: 250 g tvarohu 🍴 • 250 g ricotty 🍴
• 3 polévkové lžíce cukru • citronová kůra • vanilka • 2 vejce

Všechny ingredience smíchejte a náplň naneste na korpus.
Na ni pak dejte marmeládu (nebo sezónní ovoce). Nakonec
posypte drobenkou.

Krok 3 – drobenka: 60 g másla 🍴
• 60 g cukru • 120 g hladké mouky

Rychle prsty vypracujte drobenku,
posypte s ní koláč a dejte ho znovu péct
na 180 stupňů na cca 15–20 minut.

Přejeme
dobrou chuť
z Českých
Budějovic!



KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

Kroupotto al Prosecco

Suroviny (pro 4 osoby):

- 320 g krup • 200 ml Prosecca 🍴
- 1 sáček šafránu 🍴 • 1 bílá cibule
- 80 g sýru stracchino 🍴 • půlka citronu 🍴
- strouhaný sýr Gran Moravia 🍴
- zeleninový vývar • tymián • 4 lžíce extra
panenského olivového oleje 🍴 • sůl 🍴



Příprava:

Najemno nakrájenou cibuli osmahněte na nižším žáru na pánvi s trochou oleje. Po 5 minutách zesilte plamen a přidejte kroupy. Nechte pár minut za stálého míchání opražít, poté přelijte Proseccem. Když se odpaří, začněte postupně přilévát horký zeleninový vývar. Pravidelně míchejte. Asi po 10 minutách přidejte nastrouhanou citronovou kůru a citronovou šťávu a promíchejte. Poté přidejte šafrán rozpuštěný v jedné naběračce vývaru a nechte vařit dalších 6–8 minut. Nezapomeňte postupně dolévat vývar tak, jak se bude do kroupotta vstřebávat. Když jsou kroupy uvařené, vmíchejte sýr, osolte a nechte krátce prohřát. Na závěr vmíchejte hrst strouhaného sýru Gran Moravia, nechte krátce odpočinout a podávejte ozdobené tymiánem a proužky citronové kůry.



Bramborové pasticcio s mozzarellou

Suroviny (pro 4–6 osob):

1 kg brambor • 80 g mléka • 200 g mozzarely • 100 g Tre Corti • 2 vejce • 1 žloutek • 50 g másla • 2 lžíce petrželky • 2 lžíce strouhanky • sůl • pepř

Příprava:

Brambory uvařte, oloupejte a rozšťouchejte. Vzniklou kaši dejte do mísy. Rozklepněte vejce a oddělte žloutky od bílků. Tři žloutky vyšlehejte vidličkou a vmíchejte do kaše. Pak přidejte mozzarellu nakrájenou na malé kousky, máslo, mléko a petrželku a dochutěte 80 g nastrouhaného sýru Tre Corti. Osolte a opepřete a vše dobře promíchejte. Ze dvou bílků vyšlehejte sníh a opatrně ho vmíchejte do směsi. Tu pak rozdělte do máslem vymazaných zapékacích mističek, posypte zbylým sýrem a strouhankou a dejte péct na půl hodiny do trouby rozehráté na 180 stupňů, až bude povrch dozlatova upečený.

Listový koláč s červenou řepou a gorgonzolou

Suroviny (pro 6 osob):

1 listové těsto • 200 g předem uvažené červené řepy • 150 g sýru gorgonzola dolce • 1 vejce • pár snítek tymiánu

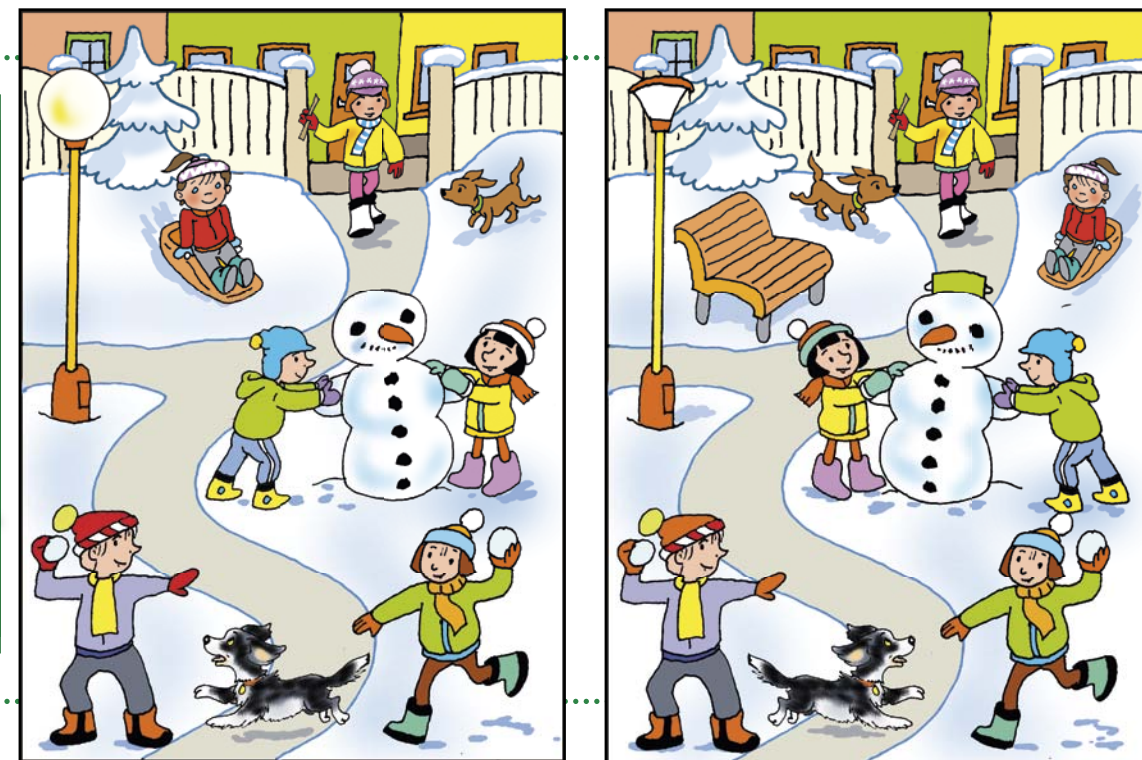
Příprava:

Uvařenou řepu nakrájejte na tenká kolečka. Sýr zbavte okraje a nakrájejte ho na malé kousky. Listové těsto rozkrojte podélně napůl a jednu část dejte na plech vystlaný pečicím papírem. Na těsto rozložte plátky řepy, nechte volné podélné okraje. Na řepu pak dejte kousky sýru, zlehka dle chuti osolte a opepřete a dochutěte lístečky tymiánu. Okraje těsta potřete bílkem. Do druhé poloviny těsta udělejte doprostřed pomocí rádyčka řadu kratších řezů tak, aby okraje zůstaly nedotčené, poté jej opatrně položte na první těsto na plechu a pomocí vidličky stiskněte okraje obou těst k sobě. Potřete povrch žloutkem a pečte při 180 stupních 15–20 minut dozlatova. Nechte vychladnout a podávejte nakrájené na kousky.

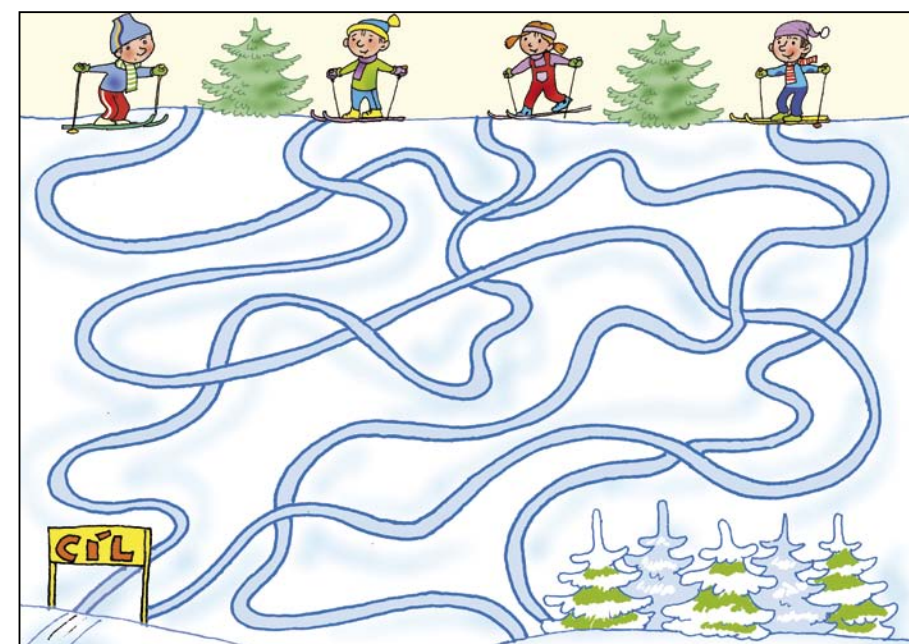


FORMAGGERIA dětem

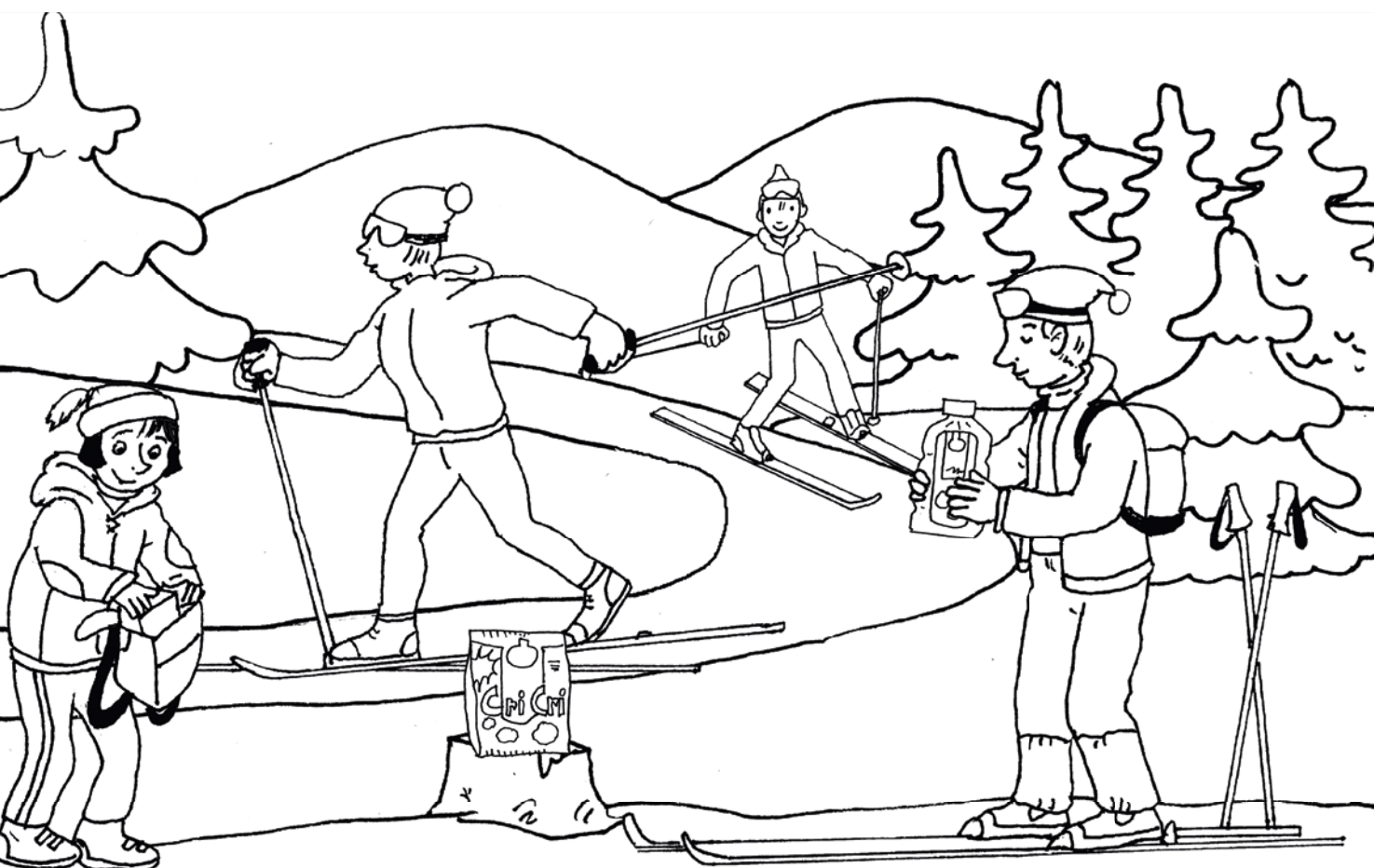
Najdi 7 rozdílů



Kdo zabloudí do lesa?



Čtyři sjezdáři se chystají dosáhnout cíle, jen dvěma se to podaří. Víš, kteří to jsou?



ITALŠTINA: RODINA/LA FAMIGLIA



KRIS-KROS

Jak se jmenuje v italštině hora, která leží na hranicích Itálie a Francie a dosahuje výšky 4808 metrů? Známe ji pod názvem Mont Blanc.

2 písmena
PÍ

3 písmena

CÁR
ČAU
ERB
IVO
LŮJ
PŘE
VÍR
VSI

4 písmena

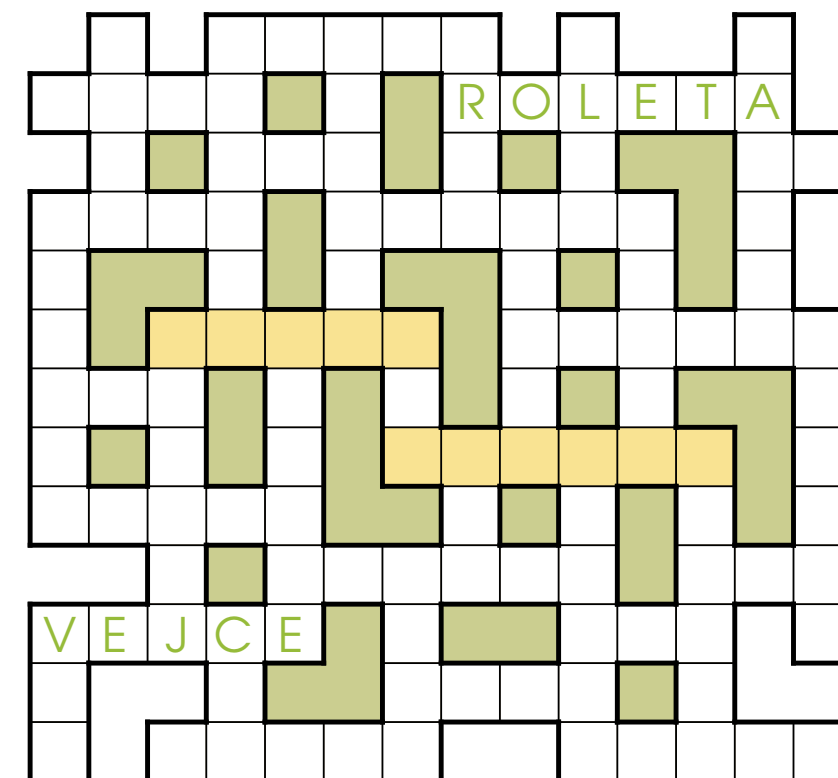
DÍLO
KROV
MLHA
NUDA
OČKO
ÚČEL
VLNY

5 písmen

KOŠÍK
KŮRKA
RVANÍ
RYBKA
TANEC
~~VEJCE~~
VRÁNA

6 písmen

BONBON
CTNOST
KOPYTO
MUMRAJ
NADACE
NADĚJE
NÁVRAT
NETVOR
OBLIBA
~~ROLETA~~
ŠAPITO
ŠPENÁT
VLÁČEK



špráva odpověď: MONTE BIANCO

Co tě v zimě zahřeje?

Mrzne, až praští. Potřebuješ se zachumlat do něčeho teplého. Najdi na obrázku všechny čepice, šály a rukavice a jejich počet zapiš do okének.

šály	čepice	rukavice



Crostata s bílou čokoládou a limetkou

Suroviny:

Na těsto: 260 g hladké mouky • 120 g másla • 100 g cukru • 1 vejce • nastrouhaná kůra z 1 limetky • špetka soli
Na náplň: 200 g bílé čokolády • 400 g čerstvé smetany • 30 g másla • 40 g strouhaného kokosu • šťáva z 1 limetky • 20 g cukru krupice • 2 limetky

Příprava:

Nejprve vypracujte těsto a dejte ho do ledničky odpočinout. Poté celým těstem vystelte předem vymazanou formu a těsto propíchejte vidličkou, položte na něj pečicí papír, vysypte fazolemi a dejte péct do trouby rozehráté na 180 stupňů. Po 20 minutách pečení odstraňte fazole a papír a pečte dalších 5 minut samotné. Na náplň dejte do mísy polovinu smetany a přidejte polovinu kokosu. Ohřejte a pak nechte vychladnout. Poté přefiltrujte a dejte samotnou smetanu opět ohřívat. Přidejte do ní nasekanou bílou čokoládu a nechte rozpustit. Rozmixujte cukr se zbylým kokosem a kůrou z limetek, naředte pár lžicemi limetkové šťávy a přidejte máslo. Tuto směs vložte do kastrůlku a ohřejte. Dobře zamíchejte a ještě teplé přidejte do rozpuštěné čokolády. Po vychladnutí vmíchejte šlehačku vyšlehanou z druhé poloviny smetany. Výsledným krémem naplníte upečené těsto.



Těstovinová omeleta

Suroviny (pro 1–2 osoby):

100 g špaget • 3 vejce • 100 g mortadelly • 1/2 papriky • 100 g strouhaného Gran Moravia • 80 ml smetany na šlehání • 1 mozzarella • tymián • sůl a pepř • olivový olej

Příprava:

Do hrnce s osolenou vodou dejte špagety a uvařte je al dente. Dále připravte omáčku: mortadellu, papriku a mozzarellu nakrájejte na kostičky. Vejce rozklepnete do velké mísy, přidejte tymián, smetanu a dochuťte solí a pepřem. Přidejte nastrouhaný sýr a dobře promíchejte, abyste získali homogenní směs. Do mísy nasypete předem nakrájenou mortadellu, papriku a mozzarellu a znovu promíchejte. Jakmile jsou těstoviny uvařené, slijte je a ochuťte trochou olivového oleje. Těstoviny přidejte do omáčky a promíchejte. Vezměte pánev o průměru přibližně 20 cm, nalijte do ní asi lžici oleje a vsypte špagety. Rovnoměrně je rozprostřete pomocí špachtle, pak je asi 1 minutu smažte na prudkém ohni, aby se základ zpevnil, poté snižte teplotu, přikryjte pokličkou a pečte 15 minut. Poté omeletu otočte pomocí talíře o průměru pánve a dopečte dalších 5 minut bez pokličky. Omeletu si vychutnejte teplou nebo studenou.



Plněné palačinky se sýrem fontina



Suroviny (pro 4 osoby):
Na palačinky: 250 ml mléka • 100 g mouky
• 1 vejce • 1 lžice másla • špetka soli
• olej na pánev
Bešamelová omáčka: 250 g mléka
• 20 g másla • 25 g mouky • špetka soli
Na dokončení: 200 g sýru fontina
• 150 g prosciutto cotto

Příprava: Smíchejte mléko, vejce, sůl a měkké máslo. Přes síto přidejte mouku a pokračujte v míchání tak, aby nevznikaly hrudky. Pánev vymažte olejem, nechte rozpálit a naběračkou vlejte směs. Rozprostřete ji po pánvi a smažte po obou stranách dozlatova. Na malé pánvi rozpustíte máslo, přidejte mouku a sůl a 4 minuty míchejte. Přidejte mléko a promíchejte, dokud omáčka nezhoustne. Palačinky potřete lžící bešamelové omáčky a přidejte na plátky nakrájený sýr fontina a plátky prosciutto cotto. Palačinky uzavřete přeložením. Položte je na pečicí papír a potřete je zbylou bešamelovou omáčkou. Palačinky pečte 10 minut při teplotě 160 °C a poté 7 minut při teplotě 220 °C dozlatova.

Polévka se salsicciou a fazolemi

Suroviny (pro 4–6 osob):
500 g klobásy salsiccia • 250 g loupáných rajčat • 300 g fazolí v konzervě
• 2 středně velké brambory • 1 mrkev • 1 cibule • 1 stonek řapíkatého celeru
• 100 g špenátu • 10 listů bazalky • špetka sušeného oregana • 1 stroužek česneku
• 1 bobkový list • polévková lžice rajčatového protlaku • špetka chilli • dvě lžice extra panenského olivového oleje • sůl, pepř

Celer, mrkev a cibuli nakrájejte nahrubo. Do velkého hrnce nalijte dvě lžice olivového oleje a vše lehce orestujte spolu se stroužkem česneku. Nyní vezměte klobásu, odstraňte střívk, nakrájejte ji na kousky a spolu se zeleninou pokračujte v restování. Jakmile je klobása dobře opečená, vsypte oloupaná rajčata a pomocí vidličky se je pokuste rozmělnit na malé kousky. Zasypte trochou chilli papričky, přidejte lžici rajčatového protlaku, vodu (množství záleží na tom, jakou chcete mít konzistenci polévky), sůl, pepř, brambory nakrájené na malé kousky, bobkový list a vařte 15–20 minut. Ochutnejte, podle potřeby dosolte a opepřete, přidejte předem okapané fazole z konzervy, špenát, bazalku a oregano. Vařte dalších 10 minut, dobře promíchejte a polévka je hotová.



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
Novobránská 4, Brno
e-mail: info@castellana.cz
rezervace: 774 421 400
www.castellana.cz



Kdo ji dobře, žije dobře

10x ZBLÍŽKA

Jogurt

Tento krémový, osvěžující, jemný a zdravý
prospěšný mléčný výrobek se skvěle
hodí ke snídani, jako chutný a zdravý
snack nebo jako svačina. Využijete ho
ale i k zahušťování pokrmů.



1 VZNIKL V PREHISTORII

Dle posledních objevů se jeho vznik datuje do prehistorie. Velmi pravděpodobně bylo vynálezem jogurtu samotné mléko: když jej necháte za příhodné teploty na vzduchu, má tendenci se díky činnosti bakterií srážet, kysnout a přirozeně se tak přeměňovat. Mojiš považoval zkysané mléko za životní potravinu, dar od Boha.

2 POUŽÍVAL SE TAKÉ K ÚPRAVĚ VODY V PITNOU

V poušti mezi beduiny se fermentované mléko používalo k přeměně vody v pitnou. Svědčí to o velkých znalostech ohledně jeho vlastností.

3 NÁZEV POCHÁZÍ Z TURECKA

„Moderní“ jogurt vznikl v Turecku, alespoň co se týká názvu: slovo jogurt je tureckého původu a pochází od slova yogurmak (zhoustnout).

4 DO ITÁLIE HO UVEDL ČESKÝ VĚDEC

Psal se rok 1947, když byl Lumír Veselý, vědec českého původu, pověřen magistrem v Miláně, aby prováděl experimenty s mlékem, které bylo v té době ještě na příděl. Právě on založil „fabriku na jogurt“, která dostala jméno Yomo (Jogurt homogenní). První italský jogurt měl kompaktní, krémovou konzistenci a byl značně kyselý.

5 JE VÝSLEDKEM FERMENTACE MLÉKA

Jogurt se získává fermentací mléka za pomoci živých mléčných fermentů, laktobacilů, které přeměňují laktózu na kyselinu mléčnou. Tyto mléčné fermenty společně s probiotiky vytvářejí směrem k našemu organismu velmi pozitivní činnost: usnadňují procesy trávení, posilují imunitní systém a vrací do rovnováhy střevní mikroflóru.

6 JE TAJEMSTVÍM DLOUHOVĚKOSTI

První, kdo z vědeckého hlediska studoval prospěšnost jogurtu, byl ruský vědec Ilja Mečnikov. Zvědavost u něho byla vyvolána dlouhověkostí Bulharů, kteří jogurtu konzumovali opravdu hodně. „Člověk, který pravidelně jí jogurt, se může dožít šťastně až 150 let i více“, konstatoval na konci svého bádání. Právě on a jeho spolupráce s jedním podnikatelem stojí za vznikem prvního obchodního závodu na výrobu jogurtu.

7 DOBRÝ I PRO OSOBY S INTOLERANCÍ LAKTÓZY

Jogurt je vhodný také pro ty, kdo trpí intolerancí, protože jeho obsah laktózy je mnohem nižší než u mléka a jiných mléčných výrobků. Navíc je lépe stravitelný. Kdo snese opravdu jen minimální stopy laktózy, může zvolit bezlaktózový jogurt.

8 KONZUMUJE SE I NA SLANO

Většina z nás zná jogurt v jeho sladké formě, například s ovocem nebo marmeládou. Jeho kyselá chuť a krémová konzistence se dokonale snoubí také se slanými pokrmami. Nikoli náhodou se v mnoha receptech z celého světa bílý jogurt vyskytuje, a to jako ideální ingredience pro zahuštění a dodání správné konzistence krémům a omáčkám: kuře korma po indicku, řecká omáčka tzatziki, turecký ayran (jogurtový nápoj) nebo libanonský labneh (hustý jogurt podobný sýru).

9 OBSAHUJE VÍCE NEŽ 100 AROMATICKÝCH SLOŽEK

Je bohatý na aromatické složky, což je důsledkem fermentace způsobené laktobacily. Těchto aromatických složek je více než 100 a podílejí se nejenom na aroma a vůni, ale také na vlastnostech jogurtu.

10 VYRÁBÍ SE JEN ZE DVOU SLOŽEK

I když může být obohacen kousky ovoce, marmeládou, medem či aromaty, jogurt je jediný výrobek složený pouze ze dvou prvků, mléka a mléčných bakterií, které fungují jako pomocník při fermentaci. Ke vzniku tohoto malého, chutného mlékařského kouzla není potřeba nic dalšího.

Za objevováním italské pizzy

6
receptů

Tento ikonický italský pokrm, který vznikl v Kampánii, je v každé oblasti Itálie díky zvyklostem a tradicím jiný. Mění se ingredience, styly a někdy i zaběhnutá pravidla.

Pizza je bezpochyby tím nejznámějším italským pokrmem na světě. Na planetě nenajdete kout, kde by se nekonzo-
movala: ať už jako klasická Margherita nebo jako nějaká exotičtější varianta. Kdo ale cestoval po Itálii, ten dobře ví, že lze hovořit
o regionálních pizzách. Toto vynikající kolo z těsta je i na Apeninském poloostrově vždy jinak ochucené, liší se způsoby pečení a někdy
i tvarem a názvem podle místa, kde se zrovna nacházíte. V samotné Kampánii, kde tento recept vznikl, je jak pizza klasická, tak plněná
calzone nebo smažená pizza, což je typické street food s velmi starým a prostým původem. Mnohem severněji v Piemontu je zase
tradiční kynutá pizza pečená v pánvi. Na Sicílii se z pizzy stává Sfincione, bohatě ochucený pokrm, který se jí i za studena, zatímco
v Ligurii se na klasické pizze s pestem snoubí janovské tradiční pesto s měkkým sýrem straciatella, další lahůdkou pocházející z jihu,
která v posledních letech doslova vtrhla do všech ostatních italských regionů.

Valle d'Aosta: lardo a fondue

korpus na pizzu 🍷 • 50 g sýru Verena 🍷 • mléko 🍷 • 2 lžice
smetany 🍷 • 60 g mozzarely 🍷 • 10 polosušených rajčátek 🍷
• 40 g plátků larda 🍷

Nejprve připravte fondue: nakrájejte sýr Verena a dejte ho
do kastrůlku. Přidejte mléko, aby zakrylo sýr, a dvě lžice smetany
a ohřívejte ve vodní lázni, dokud se sýr nerozpustí. Pomozte si
metličkou, abyste zabránili tvorbě hrudek. Korpus na pizzu dej-
te na 3 minuty předpéct bez ingrediencí. Po vyjmutí z trouby
na něj dejte kousky mozzarely a rajčátka nakrájená na menší
kousky. Dejte péct, dokud se sýr nerozpustí. Vyndejte z trouby
a jemně na něj nalijte pomocí lžice fondue. Na něj pak položte
plátky larda a servírujte.

Sicílie: sfincione

2 korpusy na pizzu 🍷 • 70 g nastrouhaného pecorino stagionato 🍷
• 100 g provolone stagionato 🍷 • 500 g loupáných rajčat 🍷
• 1 cibule • 40 g extra panenského olivového oleje 🍷 • 20 g strouhanky
• 40 g naložených ančoviček 🍷 • oregano

Oloupejte a na plátky nakrájejte cibuli, poduste ji na nízkém žáru
ve velké pánvi spolu s 20 g oleje a 50 g vody. Po asi 10 minutách
přidejte loupaná rajčata, osolte a opepřete a nechte za občasně-
ho míchání vařit 30 minut. Nechte vychladnout na pokojovou
teplotu. Sýr provolone nakrájejte na kostičky. Strouhanku opražte
na pánvi na 20 g oleje. Korpusy na pizzu dejte na plech, posypte
je pecorinem a kostičkami provolone a přidejte nadrobno
natrhané ančovičky. Pak na korpusy pomocí lžice naneste
rajčatovou omáčku a na závěr poprašte oregánem
a opraženou strouhankou. Pečte v předehřáté
troubě při maximálním výkonu 8–10 minut.

Ligurie: pizza s pestem a straciatellou

2 korpusy na pizzu 🍷 • 300 g mozzarely 🍷 • 125 g sýru
straciatella • 200 g bazalkového pestu 🍷 • 50 g piniových
semínek 🍷 • sýr Gran Moravia 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷

Na korpus na pizzu dejte mozzarellu nakrájenou na kostičky
a dejte asi na 10 minut do trouby na maximální výkon, až
se mozzarella zcela rozpustí. Po vyjmutí z trouby na pizzu
lžící naneste pesto, přidejte piniová semínka, hoblínky Gran
Moravia a zakápněte extra panenským olivovým olejem.
Přidejte sýr straciatella, který se rozpustí díky teplu sálajícímu
z pizzy, a podávejte.

Trentino: pizza se speckem a brambory

2 korpusy na pizzu 🍷 • 300 g brambor • 70 g italského specku 🍷
• 50 g sýru Gran Moravia 🍷 • 40 g strouhanky • sůl 🍷
• extra panenský olivový olej 🍷 • 150 g sýru scamorza 🍷

Nejprve oloupejte brambory, nakrájejte je na kostičky
a uvařte v osolené vodě. Uvařené brambory dejte do mísy
a rozmačkejte vidličkou. Přidejte strouhanku, nastrouhaný
sýr Gran Moravia a dobře promíchejte. Korpusy na pizzu
dejte na plech a pokladte na ně plátky scamorzy, proužky
specku a bramborovou směs. Zakápněte olivovým olejem
a dejte do trouby rozehrát na 200 stupňů na horký
vzduch na cca 8–10 minut. Vynikající je podávána spolu
s naloženými houbami.

Toskánsko: finocchiona a hoblínky pecorina

korpus na pizzu 🍷 • 50 g pecorina s růžovým pepřem 🍷
• 70 g loupáných rajčat 🍷 • 50 g mozzarely 🍷 • 30 g naložených
hub 🍷 • 70 g salámu finocchiona 🍷 • sůl 🍷 • olej

Nejprve si připravte suroviny: mozzarellu nechte okapat
a natrhejte na kousky, loupaná rajčata rozmixujte, naložené
houby nechte okapat. Korpus na pizzu potřete rajčaty,
osolte a dejte na pár minut zapéct. Pak přidejte houby,
plátky salámu finocchiona a mozzarellu a dejte znovu
péct, až se sýr rozpustí. Po vyjmutí z trouby pizzu posypte
hoblínkami pecorina s růžovým pepřem. Podávejte
zakápnuté extra panenským olivovým olejem.

6
receptů

Lazio: pizza cacio e pepe

korpus na pizzu 🍷 • 60 g pecorino s pepřem 🍷
• 60 g mozzarely 🍷 • 1 hruška • extra panenský olivový olej 🍷
• sůl 🍷 • pepř

Mozzarellu nechte okapat a natrhejte na kousky. Rozložte
ji na korpus a dejte péct, dokud se nerozpustí. Mezitím
nakrájejte hrušku na tenké plátky, stejně tak pecorino
s pepřem. Pizzu vyjměte z trouby, dejte na ni plátky hrušky
a pecorina a ihned podávejte poprašené čerstvě namletým
černým pepřem a zakápnuté trochou oleje.

5 tipů do tašky

5 TIPŮ DO TAŠKY

Zima je v plném proudu, proč si ji nezpestřit zajímavými specialitami?



1 Sušenky Contrasto

Historie značky Ore Liete (v překladu „radostné hodiny“) se začala psát v italské Perugii v roce 1907 a je příběhem italské cukrářské tradice vyznačující se kvalitou a elegancí. Značka dnes patří do skupiny Tedesco, která v této tradici hrdě pokračuje a vedle časem prověřených receptur přichází také s novinkami. V našem sortimentu najdete hned několik druhů jejich sušenek. Máte záľusk na kokosovou chuť? Pak můžete zvolit sušenky Contrasto ve variantě „cocco“, zatímco milovníci hořké čokolády nejspíše sáhnou po jejich kakaovo-čokoládové variantě. Užít si radostné chvíle přeci může každý.

2 Bombardino

Jaká by to byla italská zima bez Bombardina? Je to již nějaký ten pátek, co tento alkoholický nápoj doslova vtrhl i do českých zimních středisek a pro mnohé se stal rituálem uzavírajícím den strávený na svahu nebo na běžkách. Oblíbený je ale i při vytvoření domácí zimní pohody u krbu. V nabídce La Formaggeria Gran Moravia tak tento symbol italské zimy nemůže chybět.

ZAJÍMAVOST: Počátky tohoto vysoce energetického nápoje sahají do 70. let do italského lyžařského střediska Livigno. Provozovatel tamní chaty Rifugio del Mottolino vymyslel pro lyžaře vracející se ze svahu drink, který by jim dodal ztracenou energii. Od výroku jednoho z nich: „... che bomba!“ byl pak odvozen název nápoje, který se rychle rozšířil po horách v celé severní Itálii.

3 Fantasia di Olive Satos

Ideální pomocník při přípravě slavnostního aperitivu, degustačního prkénka či čerstvého zeleninového salátu, to jsou dokonale ochucené olivy od firmy SATOS. Jejich využití je opravdu všestranné, skvěle se snoubí se sýry a uzeninami, ať už ve formě jednohubek na párátku (zkuste třeba kombinaci speck, oliva, sýr Verena) nebo servírované k doladění obloženého prkénka. Vmíchat je můžete také do zeleninového salátu, ale potěší samozřejmě i jen tak servírované v mističce společně s křupavým chlebem a sklenkou kvalitního vína. Při přípravě silvestrovského pohoštění byste tedy na ně neměli zapomenout.

4 Sýry La Bottera

Sýrárna La Bottera ze severoitalského regionu Piemonte používá pro výrobu svých sýrů vysoce kvalitní plnotučné kravské mléko, které umně míchá s mlékem ovčím a kozím. Tajemství výroby sýrů, které jsou ochucené bylinkami, ovocem či jedlými květy a zrají v tufových jeskyních, se v rodinné sýrárně předává z generace na generaci a je plodem starobylé tradice a řemeslných postupů. V La Formaggeria Gran Moravia můžete nyní vybírat třeba ze sýrů s jedlými květy či s tymiánem. Dopřejte si nevšední chuťový zážitek nebo jej darujte vašim blízkým a známým. Zimní čas je pro sýrové degustace jako stvořený.

5 Lardo d'Arnad

Pravidelně se do našeho sortimentu vždy na zimu vrací italská masná specialita z hornaté oblasti Valle d'Aosta, lardo d'Arnad, která za svůj název vděčí obci, na jejímž území se vyrábí. Originál zrající v soli se speciální směsí koření poznáte podle bělavé barvy špeku, který může obsahovat tenkou vrstvu libového masa, a podle přítomnosti kůže na každém kousku. Jeho výroba probíhá, věrna dlouhé tradici, stále ručně. Nejlépe si tuto lahůdku vychutnáte nakrájenou na velmi tenké plátky společně s čerstvým křupavým chlebem.

ZAJÍMAVOST: První doklad o existenci špeku lardo v údolí Aosta pochází již z roku 1570, jedná se tedy o specialitu, která má v oblasti skutečně dlouhou tradici.

Citrusy: 6 nápadů na zimu

Italské citrusy jsou proslulé svou chutí a šfavnatostí. Oprávněnost této slávy potvrzují i citrusy, které vám v zimní sezóně nabízíme v La Formaggeria Gran Moravia a které se skvěle hodí také do různých receptů. Zkuste je při vaření obsadit do hlavní role i vy.

Než začneme: V kuchyni používejte vždy jen chemicky neošetřené citrusy. Při strouhání kůry dejte velký pozor, abyste nepřistrouhali i bílou část, která je hořká a zničila by celý recept.

Telecí plátky

Na 4 porce: Vložte 800 g plátků telecího mezi dva pečicí papíry a rozklepejte je do tenka. Z obou stran je obalte v mouce a opečte na pánvi na oleji a másle spolu se stroužkem česneku. Nastrouhejte kůru z 1 citronu a dejte ji stranou. Citron pak vymačkejte a přes cedníček šťávu přilijte do pánve na plátky masa. Osolte a opepřete a nechte ještě pár minut vařit. Maso servírujte poprášené čerstvým mletým pepřem a ozdobené citronovou kůrou a petrželkou.

Citron & maso

Salát

Na 4 porce: začněte zálivkou: Nastrouhejte kůru ze 4 pomerančů a smíchejte ji s 5 lžicemi bílého jogurtu (nebo crème fraîche). Na pánvi opražte lžičku kmínu, přidejte k jogurtu, lehce osolte a dobře zamíchejte. Pomeranče oloupejte a nakrájejte na plátky. Šťávu, kterou při tom pustí, přidejte do zálivky. Oloupejte 4 mrkve, nastrouhejte je na tenká kolečka a rozložte na talíře. Na ně dejte plátky pomeranče, zakápněte extra panenským olivovým olejem a poprašte solí a pepřem. Posypte hrstí nasekaných nesolených pistácií a podávejte se zálivkou.

Pomeranč & mrkev

Lemon curd

Do hrnce dejte 200 g cukru krupice, šťávu a nastrouhanou kůru ze 2 citronů, 90 g másla nakrájeného na kostičky a 3 vejce. Hrncem dejte do vodní lázně a metličkou postupně vyšlehejte v hustý krém. Trvá to kolem 10 minut. Krém nesmí přejít varem. Lemon curd přelijte do sterilizované sklenice a při pokojové teplotě nechte vystydnout. Uchovávejte v lednici a spotřebujte do 4–5 dnů.

Citron & máslo

Risotto

Na 4 porce: Nastrouhejte kůru z 1 pomeranče a pak vymačkejte šťávu. V hluboké pánvi rozpustěte máslo a přidejte nejmenší nakrájenou šalotku. Přidejte 300 g rýže, zamíchejte a restujte do sklovata. Zalijte sklenkou suchého bílého vína a nechte odpařit. Risotto pak vařte za postupného přidávání horkého zeleninového vývaru. Krátce před koncem vaření přidejte pomerančovou šťávu a kůru, 120 g sýru taleggio nakrájeného na kostičky, osolte a opepřete. Na závěr vmíchejte 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a podávejte ozdobené pár proužky pomerančové kůry.

Pomeranč & rýže

Tagliatelle

Na 3 porce: Nastrouhejte kůru z 1 citronu. Jehličky z jedné snítky rozmarýny nasekejte a dejte je do pánve spolu s citronovou kůrou. Přidejte 100 ml čerstvé smetany a špetku soli a krátce povařte. Na závěr přidejte trochu čerstvé namletého růžového pepře. Uvařte 250 g vaječných těstovin tagliatelle, slijte je a přidejte na pánev k omáčce. Promíchejte, aby se dobře spojily s omáčkou a podávejte ozdobené několika proužky citronové kůry.

Citron & těstoviny

Kuřecí stehna

Na 4 porce: Nastrouhejte kůru ze 2 pomerančů a pak vymačkejte šťávu. Zlehka osolte 4 kuřecí stehna bez kosti, obalte je v mouce a v pánvi je na troše oleje opečte z obou stran dozlatova. Zalijte půl sklenkou bílého vína a nechte odpařit. Poté je zalijte polovinou pomerančové šťávy a vařte asi půl hodiny, občas je otočte. Dle chuti ještě dosolte a opepřete. Maso z pánve vyjměte, do pánve přilijte zbytek šťávy, jednu lžici mouky, zamíchejte a nechte zhoustnout. Do omáčky na pánev vraťte krátce maso, aby se ochutnilo. Servírujte ozdobené nastrouhanou kůrou.

Pomeranč & maso



Naši zákazníci objevovali svět octů balsamico



Na konci října jsme ve spolupráci s našimi italskými dodavateli připravili přímo v prodejnách degustace vín a octů balsamico. Akce určené našim zákazníkům proběhly v Praze, Brně a Olomouci a nechyběla na nich ani ochutnávka našich sýrů a uzenin. Zástupci italských výrobců, octárny Bellei a vinařství Manfredi, účastníky provedli degustací tradičních octů z Modeny a vín z regionu Piemont a přidali mnoho zajímavostí o historii a výrobní technologii. Víte například, jaký je rozdíl mezi octy balsamico s označením IGP a DOP? Aceto balsamico di Modena IGP je složený z koncentrovaného nebo vařeného hroznového moštu, vinného octa a jednoho procenta 10 let zralého vinného octa. Do této směsi může být přidán karamel. Doba zrání v kádích nebo dubových – barikových – sudech nesmí být kratší než 60 dní, naopak je-li na etiketě uvedeno „invecchiato“, musí produkt v sudech zrát alespoň 3 roky. Aceto Balsamico di Modena Tradizionale DOP je získáván pouze z vařeného hroznového moštu odrůd Trebbiano a Lambrusco a zraje alespoň 12 let v případě označení „affinato“ či minimálně 25 let u označení „extravecchio“.

Všechny nadchly také jednoduché recepty s octy balsamico, zkuste je vyzkoušet i u vás doma. Zde je návod, jak na to.

ROLKA Z MORTADELLY S RICOTTOU

Ricottu smíchejte s trochou nastrouhaného sýru Gran Moravia, dle chuti dosolte a opepřete a vypracujte krém. Vmíchejte do něho trochu octu Aceto balsamico Rosa, krém naneste na silnější plátky mortadelly (alespoň 2-3 mm silné), zatočte do rolky, pevně oviňte potravinářskou fólií a dejte do ledničky na pár hodin odležet. Pak z rolky nakrájejte vyšší kolečka, zakápněte je octem Aceto balsamico Bellei Azzurra nebo Sua Maestà a servírujte.

FOCACCIA SE SÝREM SCAMORZA

Focacciu obložte plátky sýru scamorza affumicata a dejte krátce zapéct. Před podáváním pokapejte octem Aceto balsamico Sua Maestà.

CHLÉB S MARINOVANÝM LOSOSEM

Plátky uzeného lososa dejte marinovat alespoň na hodinu do octa Aceto balsamico Sua Maestà bianco. Plátky žitného chleba namažte máslem, položte na ně marinované plátky lososa a nakonec ještě pokapejte octem Aceto balsamico Sua Maestà bianco.

Na přání účastníků degustace vám v na Vánoce v našich prodejnách nabízíme Aceto Balsamico di Modena DOP affinato, tedy ten, který zraje minimálně 12 let.



Kapusta

Nenápadná královna zimní kuchyně

Nenápadná zelenina, zdroj vitaminů, minerálů a vlákniny, díky níž zajistí dlouhodobý pocit sytosti, je ingrediencí pro vaši zimní kuchyni par excellence. Dušená, zapékaná či vařená, vhodná do předkrmů, prvních i druhých chodů nebo jenom jako příloha, kapusta najde v sezónní kuchyni opravdu mnohostranné využití. Přinášíme vám inspiraci na některé z nich, kde nechybí naše sýry.

... se sýrem provolone



TĚSTOVINY S KAPUSTOU A BRAMBORY

Pro 4 osoby si připravte: 350 g těstovin, 300 g kapusty, 5 lžic extra panenského olivového oleje, 1 šalotku, 500 ml zeleninového vývaru, 2 střední brambory, 100 g provolone piccante, sůl, pepř

Brambory si předem uvaříte v páře a nakrájíte je na kostičky. Ty osmažte dozlatova na troše oleje a dejte stranou. Krátce povařte listy kapusty a nakrájíte je na tenké proužky. Na pánvi na oleji osmažte najemno nakrájenou šalotku a přidejte k ní proužky kapusty. Dál vařte a postupně přidávejte horký vývar, aby vznikla omáčka příjemné konzistence, osolte a opepřete. Těstoviny uvařte al dente v dostatečném množství osolené vody. Slijte a přidejte ke kapustě. Promíchejte a dejte na talíře. Přidejte opečené brambory a nastrouhaný sýr provolone.

... se sýrem Gran Moravia



a feferonkou. Když je kapusta uvařená, vyjměte ji perforovanou sběračkou a dejte ji na pánev. Dosolte a poduste na pánvi ještě pět minut, aby se dobře ochutnila. V případě potřeby přidejte trochu vody z vaření kapusty. Vodu, v níž jste kapustu vařili, přiveďte opět k varu a uvařte v ní těstoviny al dente. Slijte je a přidejte na pánev ke kapustě. Přidejte nastrouhaný sýr Gran Moravia, dobře na mírném žáru promíchejte a pak podávejte lehce poprášené čerstvě namletým pepřem a ozdobené hoblinkami Gran Moravia.

KAPUSTOVÉ ZÁVITKY S RÝŽÍ

Pro 4 osoby si připravte: 250 g kulatozrné rýže, 8 pěkných listů kapusty, 150 g sýru stracchino, 100 g dušené šunky, 1 vejce, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, máslo, extra panenský olivový olej, sůl, pepř

Dobře omyté kapustové listy krátce povařte v lehce osolené vodě. Vyjměte a nechte oschnout. Rýži uvařte al dente a nechte trochu vystydnout. Pak ji v misce smíchejte se sýrem stracchino, šunkou nakrájenou na malé kostičky, vejcem, solí a pepřem a vše promíchejte.

Z kapustových listů odstraňte tvrdý střed a poté je naplňte rýžovou směsí a zarolujte tak, že vnější okraje zahnete a zavínáte dovnitř. Závitky položte na olejem vymazaný plech, na každý dejte kousek másla, posypte sýrem Gran Moravia a čerstvě namletým pepřem a dejte zapéct při 200 stupních na asi 20 minut. Rýžovou směs můžete dále vylepšit vmícháním trochu rajčatového protlaku nebo pesta. Závitky můžete připravit v předstihu a podávat jak teplé, tak studené.

KAPUSTOVÁ POLÉVKA S PANCETTOU

Pro 4 osoby si připravte: 800 g kapusty, 4 brambory, 150 g pancetty, 1 stroužek česneku, extra panenský olivový olej, sůl, pepř, Cři Cři Gran Moravia

Z kapusty odstraňte vnější listy a košťál, opláchněte ji, nahrubo nakrájejte a krátce povařte ve vroucí vodě. Pancettu nakrájejte na kostičky nebo proužky a v hrnci je na troše oleje a se stroužkem česneku opečte. Přidejte oloupané brambory nakrájené na větší kousky, promíchejte a na středním ohni vařte asi 10 minut. Přidejte kapustu a asi litr horké vody, osolte a vařte dalších 20 minut. Polévku servírujte s Cři Cři. Pancettu můžete nahradit lardem.

... se sýrem Tre Corti



tři minuty, slijte a nechte vychladnout. Ve velkém hrnci osmažte na oleji najemno nakrájenou cibuli, přidejte cizru z konzervy, kterou jste předtím přecedili, a asi pět minut ji nechte na mírném žáru restovat. Přidejte kapustu a vývar, osolte, opepřete a přidejte rozmarýn. Nechte vařit 10 minut, občas zamíchejte. Na nepřilnavé pánvi opečte pancettu a přidejte ji do polévky. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Tre Corti.

KAPUSTOVÉ KULIČKY

Pro 2 osoby si připravte: 5 kapustových listů, 300 g klobásky salsiccia, 130 g ricotty, 100 g starého chleba, 1 vejce, 3 lžice sýru Tre Corti, extra panenský olivový olej, strouhanka, sůl, pepř

Omyjte kapustové listy a pak je povařte v osolené vodě asi 7 minut. Vyjměte a nechte vychladnout. Chleba namočte vodou. Vychladlou kapustu najemno nasekejte pomocí nože a dejte ji do mísy. Přidejte salsicciu rozkrájenou na malé kousky, ricottu, nastrouhaný sýr Tre Corti, dobře vyždímaný chleba, vejce, pepř a špetku soli. Všechno dobře promíchejte, v případě potřeby přidejte trochu strouhanky. Navlhčenými rukama z hmoty

vytvořte kuličky, obalte je ve strouhance a položte je na plech vystlaný pečicím papírem. Zakápněte trochou oleje a dejte péct při 200 stupních asi 10 minut, pak je otočte a pečte dalších 10 minut nebo do zlatova. Podávejte jako finger food, aperitiv nebo jako druhý chod spolu se salátem či pečenými brambory.

ZAPEČENÁ KAPUSTA

Pro 4 osoby si připravte: 1 kg kapusty, 150 g sýru Verena, 100 g sýru Tre Corti, kostičky pancetty, dva oříšky másla, sůl

Z kapusty odstraňte vnější listy. Hlavičku rozkrojte na pruhy a dobře omyjte. V hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a kapustu v ní několik minut povařte. Vyjměte a nechte okapat. Předehřejte si troubu na 180 stupňů. Sýr Verena nakrájíte na plátky a máslem vymažte zapékač mísu. Naskládejte do ní polovinu kapusty, na ni dejte plátky sýru, posypte kostičkami pancetty a nastrouhaným sýrem Tre Corti. Vrstvení ještě jednou zopakujte. Dejte zapéct do trouby na 20–25 minut.

Vydejte se s námi na tři trasy za objevováním starodávných spojovacích cest, které můžete projet na kole, autem nebo projít pěšky. Povedou do nádherné přírody, na historická místa, k jezerům, dunám, do přírodních rezervací, přes serpentiny pro odvážné až k nezapomenutelným vyhlídkovým místům.

Putování po solných stezkách

Právě teď je dokonalý čas naplánovat cestu po solných stezkách, kam je nejlépe vydat se na jaře nebo pak na podzim. Platí to i pro nadšence do horských kol. Co tyto solné stezky vlastně jsou? Jde o starodávné cesty a trasy, které obchodníci používali pro přepravu cenné mořské soli, klíčové složky pro stravování a pro konzervování potravin, která byla po staletí minerálem cennějším dokonce než zlato. Cesty používané pro její přepravu a obchod jsou v Evropě, stejně jako v Asii a Africe, považovány za velké obchodní stezky starověku. Dnes jsou znovu objevovány jako místa pro aktivní turistiku a cyklovýlety. Zde jsou tři různé návrhy napříč Itálií, od vysokohorských štítů na severu přes jednu z nejhezčích cest Toskánska až po duny odrážející se v sicilském moři.

1 Z Piemontu do Ligurie: Alta via del Sale

Začátek: Limone Piemonte
Konec: Monesi di Triora

Alta via del Sale je nádherná bývalá vojenská cesta, bílý pruh klikatě se vinoucí mezi horami, který spojuje Piemontské a Francouzské Alpy s Ligurským mořem. Vede ve výšce mezi 1800 a 2100 metry nad mořem, podél alpského rozvodí na italsko-francouzské hranici, a přechází přes

alpské průsmyky, serpentiny a stezkami pro odvážné. Cesta, která je celou dobu nepevněná, spojuje Limone Piemonte v provincii Cuneo a Monesi di Triora v hornaté části Ligurie a měří asi 56 km. Sjízdnost stezky závisí na podnebných podmínkách. Vzhledem k nadmořské výšce je průsmyk otevřený v teplých měsících po odtátí sněhu a na podzim. Podél trasy můžete narazit na spoustu kvetoucích rostlin z celkových 2600 botanických druhů, které na tomto území byly napočítány. Oblast je na druhy takto bohatá proto, že se na různých úbočích stejné hory nachází extrémně odlišné přírodní podmínky.

■ TRASA

Dnes je Alta via del Sale rozdělena do devíti etap, spojuje alpskou perlu Limone Piemonte (Cuneo) s Monesi (Imperia) a pak pokračuje směrem na Ventimiglia. Trasa začíná u pevnosti Forti del Colle di Tenda, kam se z Limone dostanete po asfaltové cestě plné serpentín. Dále pokračuje po piemontském úbočí až k úchvatným serpentinám zaříznutým do skály, kterým se někdy říká také Zabriske Point. Pak se dostává do opuštěné Regione Carsene s plochými obnaženými skalisky a pastvinami, až dosáhne na úpatí přírodního parku Marguareis. Cesta se stáčí kolem travnaté pyramidové hory Cima di Pertegà a vchází

do rozlehlého a hustého lesa s vysokými jehličnany Bosco delle Navette. Odtud pak začíná po Passo del Tanarello sestup směrem k Monesi di Triora.

■ PROČ SEM VYRAZIT

Alta via del Sale je stezka bohatá na historická svědectví a přírodní krásy. Na této pulzující tepně na vás čekají jedinečné zážitky, divoká příroda, nebezpečné hory, nespočet stezek, muzea, historická centra, starobylé tradice, pravěké kresby a excellentní gastronomie. To vše doplňují mimořádné výhledy odměňující všechny cestovatele, ať už dorazili pěšky, na kole nebo vozem.



Foto: visitcuneese.it

2 Toskánsko: Via Volterrana

Začátek: Florencie
Konec: Volterra

Via Volterrana je spolu s Via Francigena jednou z nejstarších a nejkrásnějších vyhlídkových cest Toskánska, kterou můžete v etapách projet autem, na motorce nebo projít pěšky. Začíná ve Florencii a po 60 kilometrech přes kopečky Val di Pesa a Val d'Elsa, za neustálého stoupání a klesání, končí v okouzujícím toskánském městečku Volterra. Původně tuto cestu používali Etruskové a spojovala Fiesole s Volterrou, nakonec byla napojená na přístav Piombino a stala se „solnou cestou“, používanou pro cennou přepravu soli.

■ TRASA

Via Volterrana začíná ve Florencii, vede přes řeku Greve a začíná stoupat do kopců. Hned jak nechte město za zády, objeví se majestátní Certosa di Firenze, klášterní komplex pocházející z roku 1341, který vypadá jako pevnost a ještě dnes ukrývá důležitá umělecká díla malíře Pontormo a terakoty a majoliku od rodiny Della Robbia. Odtud prochází údolím řeky Virginio a znovu stoupá směrem k Montespertoli. Cesta pak pokračuje podél hřebene kopců, až začne klesat ke Castelfiorentino na křižovatce s trasou Via Francigena. Odtud pak Via Volterrana pokračuje směrem na Certaldo,



středověké půvabné městečko, které proslavili Boccaccio a „sladká“ cibule. Následuje Colle val d'Elsa, které je dnes centrem výroby křišťálu, za ním se pak otevírají nádherná panoramata nabízející za každého ročního období dechberoucí výhledy. Volterrana pak končí v samotném městečku Volterra, které se zařezává do kopce na soutoku řek Cecina a Era, v podmanivé krajině oblasti Balze.

■ PROČ SEM VYRAZIT

Pro místní krajinu poznamenanou historií a uvědomelou lidskou činností, pro příklady harmonického spojení geologie, geomorfologie, zemědělství, lesů a architektury typické pro tento region, které můžete obdivovat díky cestě, která v historii podpořila rozvoj výměny zboží, myšlenek a kultur.

3 Sicílie: Via delle saline trapanesi

Začátek: Trapani
Konec: Marsala

Představte si, jak procházíte podél azurového moře a v určitou chvíli vás oslní intenzivní bělostná barva: to jsou saliny, které potkáte na pobřežní trase vedoucí z Trapani do Marsaly, starodávné cesty podél trapanských salin. Je to krajina, kterou charakterizují vodní zrcadla a kanály ve tvaru

šachovnice, hromady soli, plameňáci při tahu a větrné mlýny. Vydat se do ní znamená objevovat jeden z nejkouzelnějších a nejneuvěřitelnějších koutů Sicílie a obdivovat krajinu, která jako by byla namalovaná akvarelovými barvami. Podél jejích asi 40 kilometrů si můžete prohlédnout celých 27 salin a dvě přírodní rezervace: Riserva Naturale orientata delle Saline di Trapani e Paceco, kterou spravuje WWF, a Riserva Naturale orientata Isole dello Stagnone di Marsala. Trasu můžete projet autem nebo na kole, ideálně v pozdním jaru nebo začátkem léta.



■ TRASA

Trasa začíná v centru Trapani, pár kroků od hlavního nádraží, a zpočátku se vine ulicemi města až nakonec vyústí v solnou cestu vedoucí do oázy Saline di Trapani e Paceco. Jde o přírodní rezervaci rozprostírající se na více než tisíce hektarech. Nedaleko od Trapani stojí za návštěvu Muzeum Soli v Nubii, kde najdete vysvětlené všechny fáze zpracování soli. Pobřežní cesta pokračuje směrem k Marsale a k Saline dello Stagnone di Marsala. Zde se můžete nalodit a doplnout na nádherný ostrov Mozia, kde je dokonale zachovaný přístav Féniciánů uvnitř laguny Stagnone. Pak pokračujte dál po stezce soli, kde na vás čekají typické větrné mlýny avizující příchod do města Marsala. To se proslavilo nejen svými víny, ale také tím, že to bylo první město, které přivítalo Garibaldiho a jeho pochod „tisíců“. Nezapomeňte navštívit Muzeum soli Ettore e Infersa, které najdete ve starém, kompletně zrekonstruovaném mlýně.

■ PROČ SEM VYRAZIT

Solná stezka vedoucí z Trapani do Marsaly je pásem země lemujícím mořské pobřeží, kde můžete objevovat stará místa výroby soli na západní Sicílii a větrné mlýny, kde vás překvapí oslepující barvy a bělostné duny. Pokud se sem vypravíte v létě, můžete se na trase ochladit v moři a večer se kochat tím, jak se voda za soumraku barví do růžova a nabízí představení plné emocí.

Vegetariánské recepty

Bramborová parmigiana

Suroviny:

1 kg brambor, 250 g sýru provolone dolce (nebo mozzarella), 50 g sýru Gran Moravia, extra panenský olivový olej, rozmarýn, sůl

Brambory omyjte a oloupejte. Nakrájejte je na velmi tenké plátky. Zapékací mísu o průměru 24 cm vymažte olejem a vyskládejte do ní první vrstvu brambor, na ně pak část sýru provolone nakrájeného na kostičky a lžící nastrohaného sýru Gran Moravia. Zlehka osolte a ochutíte drceným rozmarýnem. Vrstvení zopakujte ještě třikrát. Na závěr dejte vrstvu brambor, posypte sýrem Gran Moravia a zakápněte vydatně olivovým olejem. Část sýru provolone ponechte stranou na finální zapečení. Mísu zakryjte pečicím papírem a dejte péct do trouby při 180 stupních asi na 30–40 minut podle tloušťky plátků brambor.

Když jsou brambory měkké, přidejte zbytek sýru provolone, ještě trochu oleje a sýru Gran Moravia a na funkci gril shora dopečte dalších 5 minut.

Pečené brambory plněné sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):
8 středně velkých brambor, máslo,
300 g sýru Verena dolce, špetka soli,
extra panenský olivový olej

Troubu rozehřejte na 200 stupňů. Brambory dobře omyjte a osušte. Položte je na plech vystlaný pečicím papírem a potřete je máslem. Pak je po celém povrchu propíchejte vidličkou a pečte asi půl hodiny. Upečené brambory vyjměte z trouby a shora je nožem nařízněte, aby vznikla jamka. Do ní dejte špetku soli, trochu oleje a kousek sýru. Dejte dopéct dalších 10 minut, aby se sýr pěkně rozpustil.

POZVÁNKA

V prodejně v OC Olympia Brno se na vás těší (zleva) Markéta Škárková, Jan Hrynusiw, Květa Kolářová, Petra Lakatosová, Blanka Bartoňková, Kateřina Omelková, Svatava Palášková a Eva Tollarová.



La Formaggeria Gran Moravia OC OLYMPIA BRNO

Kulatou desítku letos oslavila prodejna La Formaggeria Gran Moravia, která své zákazníky vítá v největším obchodním centru na Moravě, v brněnském OC Olympia. Výborná dostupnost autem, dlouhá otevírací doba a možnost zakoupit veškeré zboží i služby v jednom centru, to jsou benefity, které hrají prim. Příjemná atmosféra a profesionální přístup sešlapaného týmu však zákazníci přitahují nejvíc.

„Zákazníků máme hodně a každým rokem jich přibývá. Vzhledem k umístění v obchodním centru jich nejvíc přichází během odpoledne a také o víkendech. Mnozí zavítají i obden, mají už s našimi prodáváči vybudovaný přátelský vztah,“ usmívá se vedoucí Blanka Bartoňková. Prodejna vybavená typickým dřevěným nábytkem a velkou lednicí nabízí široký sortiment čerstvých výrobků z litovelské sýrárny a italských specialit. „Máme samozřejmě i všechny novinky, o které se návštěvníci vždy zajímají, teď jsou to například sýry Tre Corti s chilli a caciotta stagionata. Sortiment z Itálie také

stále obměňujeme a doplňujeme o zajímavé produkty, například mořské plody a sušenky,“ popisuje vedoucí. I ve zdejší prodejně mají zákazníci velký zájem o dárkové balíčky. „Jsme připraveni je přesně podle přání nachystat do druhého dne, ale pokud někdo potřebuje dárek hned, nabídneme mu pěknou krabici či dárkovou tašku, do které se vybrané speciality naskládají. Co zákazník, to jiná představa o složení balíčku, proto se snažíme už dopředu přichystat různé varianty balíčků s oblíbenými produkty,“ dodává vedoucí, která v síti prodejen La Formaggeria Gran Moravia

pracuje osmým rokem a z toho tři roky šéfuje prodejnímu týmu v OC Olympia Brno. „V průběhu let se tým několikrát obnovil, takže v něm máme jak nové, tak stálé členy. Ten je teď osmičlenný. Je vždycky moc důležité, aby si lidé v něm povahově a osobnostně sedli a atmosféra na prodejně pak díky tomu byla co nejpříjemnější,“ říká Blanka Bartoňková a dodává, že u všech prodávajících je nesmírně důležitá odborná znalost nabízených produktů, jejich původu, výroby, složení i využití, a profesionalita v přístupu k zákazníkům. Těm se všichni z týmu snaží dobře poradit a pomoci s výběrem, představit novinky anebo dát zajímavé tipy do kuchyně. „Lidé mají zájem o kvalitní potraviny, a ty jim nabízíme. Chodí k nám pravidelně, aby měli identické produkty do receptů. Hodně se ptají a někdy se s námi podělí o zajímavosti či recept s produktem, který u nás zakoupili,“ říká vedoucí. Ona sama má ráda italskou kuchyni: „Často dělám podle svého receptu plněné těstoviny, ve kterých je náplň z naší ricotty a sezónní zelenina. Teď třeba hříbky anebo dýně. Ale momentálně je favoritem pečené selátko Porchetta a sýr caciotta pepata. Porchetta, která je v nabídce pouze kolem Vánoc a Velikonoc, nesmí u nás v lednici chybět.“ A co by milovníci dobré kuchyně neměli opomenout v zimním jídelníčku? „Přece naše čerstvé máslo. To je výborné v každém ročním období, což teprve na vánoční cukroví,“ usmívá se vedoucí a spolu se svým týmem zve čtenáře do prodejny v OC Olympia Brno a přeje krásné Vánoce a šťastný rok 2024.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v OC Olympia Brno.

Eva Svobodová, Brno



- **Navštěvujete zdejší prodejnu často?**
Nakupuji tu pravidelně každý týden.
- **Co obvykle nakupujete?**
Vždycky máslo, a pak nejčastěji salámy, většinou **mortadellu**, a také sýry, v tubě i balené.
- **K čemu výrobky využíváte v kuchyni?**
Žádný vlastní recept nemám, jsem člověk, který si spíš bere recepty od druhých. A speciality, které si koupím tady, většinou ani do vařených jídel nepoužívám. Všechno je tak dobré, že to prostě pojídám jen tak. Jen **máslo** si tedy nejen mažu na pečivo, ale používám ho samozřejmě i na vaření. Je výborné, jiné už nekupuji.
- **Jak hodnotíte zdejší personál?**
Jsou tu skvělí prodávající, perfektní lidé. My se tu pobavíme, nakoupíme, a pak uvaříme, to je prostě úžasné.
- **Máte ráda italskou kuchyni?**
Můj dvacetiletý vnuk studuje hotelovou školu a hodně vaří. Vlastně s tím začal už od osmi let. Sleduje recepty a často připravuje italská jídla, samé speciality s dobrým kořením. Nejraději mám od něj různé těstoviny s omáčkami.
- **Co vy a sýry?**
Tady jsou sýry tak vynikající, že musím hrozně odolávat ☹, **třeba kozí sýr s medem**, ten úplně miluji.

Ludmila Hašková, děti Martin a Dominika Ivančice



- **Jaký je váš dnešní nákup?**
Máme v tašce sýry Gran Moravia, Tre Corti a Taurus a ještě syrovátku a sušená rajčata. Prodejnu navštěvuji tak jednou za měsíc.
- **Máte nějaké doporučení, jak zakoupené suroviny v kuchyni využít?**
Často si dáváme carpaccio, na něj sýr Gran Moravia nakrájený na hoblinky, **sušená rajčata**, bazalku a olivový olej.
- **A co tip ze sladké kuchyně?**
Používám na pečení zdejší tvaroh, na kynuté buchty nebo na tvarohový koláč.
- **Prozradíte i recept?**
Tvaroh se zamíchá s vajíčky, mlékem a cukrem a tato tvarohová náplň se dá na těsto. Přesný recept z hlavy neví, ale pečeme jej často a je výborný.
- **Máte i nějaký tip týkající se těstovin?**
Většinou vaříme těstoviny se sýrovou omáčkou anebo připravuji špagety s boloňskou omáčkou a mletým masem, na které přidáváme **strouhaný Gran Moravia**.
- **Vyhovuje vám přístup personálu?**
Jsou super, tady nám vždycky poradí a doporučí novinky.
- **Co mají nejraději děti?**
Dominika: Sýr Gran Moravia jen tak nakrájený na kousky.
Martin: Já sním všechno, všechno mám rád.

Lukáš Mlýnek, Brno



- **Které speciality jste tu dnes nakoupil?**
Dnes si odnáším **jahodový a bílý zákys**. Byl to jen takový nákup na rychlovku, častěji nakupuji v jiné brněnské prodejně, už několik let pravidelně navštěvuji La Formaggeria Gran Moravia Brno-Královo Pole.
- **Co z nabízeného sortimentu je Vaším favoritem?**
Mým favoritem jsou rozhodně uzeniny: mortadella, **prosciutto crudo** a **prosciutto cotto**. A samozřejmě máslo, to je výborné.
- **Používáte uzeniny v kuchyni?**
Spíš do studené kuchyně, dám si na talířek pesto a uzeniny jen tak na zobání. Ale vlastně ano, ještě kupuji **těsto na pizzu** a na něj dávám jak zdejší uzeniny, tak sýry.
- **Které vám nejvíc chutnají?**
Mám moc rád Gran Moravia nastrohaný na špagetách anebo jiných těstovinách.
- **Navštívili jste někdy Itálii?**
Miluji Itálii. Nejraději mám její střední a severní část. V zimě jsou to Tyrol, Bolzano... tam jezdíme lyžovat. Mám rád italské jídlo, proto je super, že jsou tu k dostání kvalitní italské výrobky.
- **Máte rád také italská vína?**
Mám, hlavně červená. Jsou hutná, chuťově výborná, kvalitní. Výborné je třeba Brunello di Montalcino.

Martin Bagar, Želešice



- **Pro co jste si dnes do prodejny přišel?**
Dnes jsem koupil chleba, máslo, prosciutto coto, speck a sýr Verena Dolce.
- **Nakupujete zde často?**
Pro chleba sem chodím pravidelně, často беру i máslo, protože je výborné, občas prosciutto nebo nějaký sýr. Ostatní speciální věci sem chodí nakupovat má žena.
- **Jak používáte máslo?**
Mám rád klidně jen **chleba s máslem**, ale většinou jej dávám na chleba jako

podklad a na něj přijdou ještě další ingredience. Žena ho často používá v kuchyni, hodně z něj peče a taky si z něj připravuje ghi.

- **Můžete dát tip na vámi oblíbený výrobek?**
S oblibou si tu kupuji těsto na pizzu a **rajčatovou passatu** na pizzu, protože když jsem sám doma anebo potřebuji jídlo vyřešit rychle, je to skvělá možnost. Na pizzu dávám celkem běžné ingredience – prosciutto, nějaké sýry, nejčastěji mozzarella... Je to strašně jednoduché a navíc, třeba děti tím nikdy nezklamete. ☺

Z čeho jsme vařili

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

Přimo z naší sírárny

☐ Gran Moravia	11, 13, 15, 16, 19, 25, 28, Kuchařka I a III
☐ ricotta	9, 13, 25
☐ smetana	11, 15, 16, 19, Kuchařka III
☐ crème fraîche	15, 16
☐ jogurt	16
☐ tvaroh	9
☐ Tre Corti	25, Kuchařka II
☐ mozzarella	11, 19, Kuchařka II a III
☐ Verena	11, 13, 19, 25, 28
☐ caciotta	14, 15

Italské uzeniny

☐ pancetta	11, 25
☐ prosciutto cotto	11, 13, 15, 25, Kuchařka IV
☐ prosciutto crudo	13, 15
☐ saliccia	11, 25, Kuchařka IV
☐ lardo	11, 19
☐ italský speck	11, 13, 15, 19
☐ mortadella	15, Kuchařka III
☐ salame piccante	15
☐ finocchiona	19
☐ porchetta	11

Italské sýry

☐ pecorino	13, 19
☐ gorgonzola	11, 13, Kuchařka II
☐ mascarpone	13
☐ provolone	11, 19, 24, 28
☐ fontina	Kuchařka IV
☐ scamorza	11, 19
☐ taleggio	16
☐ stracchino	25, Kuchařka I

Italské speciality

☐ ančovičky	19
☐ citrusy	16
☐ naložené houby	19
☐ nakládaná rajčata	11, 15, 19
☐ piniová semínka	19
☐ šafrán	Kuchařka I
☐ polenta	10, 11
☐ mostarda	13

A co mít vždy ve spížce

☐ 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	





Pro vaši pestrou a chutnou zimu!

V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA
GRAN MORAVIA najdete pestrou škálu
mléčných výrobků naší vlastní výroby,
italských sýrů a rozmanitých italských
specialit pro všechny příležitosti, nejen ty
sváteční. Navštivte nás a nechte se inspirovat,
naši prodavači 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

Jsmo také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com