

La FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 45 léto 2024
zdarma



**ESTER
GEISLEROVÁ:**

Jídlo je naše
pojidlo a vášeň



**RECEPTY
PRO VÁS:**

Speciality
provoněné létem



MAGAZINE



Uzávěrka tohoto čísla připadla na dobu, kdy v Itálii intenzivně s našim Brazze Science Centrem připravujeme první velkou mezinárodní konferenci s názvem Nová éra mléka a mléčných výrobků. Určitě vás o ní budeme informovat v dalším čísle časopisu, stejně jako o dalších akcích, které jsou ve fázi finálních příprav. Jde zejména o hudební Asiagofestival a výstavu obrazů Gran Turismo v italském Asiagu, na které srdečně zveme, nebo o pražskou návštěvu mimořádné osobnosti a rodinného přítele pana Federika Faggina, vynálezce prvního komerčního mikroprocesoru, který nám byl inspirací při projektování robotizovaného skladu pro naši vlajkovou loď, sýr Gran Moravia.



Brazzale
dal 1784

Nový člen rodiny sýrů Nano:
Pepe di Kampot


 .pepper..field®
 AUTHENTICALLY GOOD

Laboratoře „Dr. Tino Brazzale“: nová kapitola Brazzale Science Center



Tři roky od svého založení píše vědecké Brazzale Science Center novou kapitolu. Počátkem dubna proběhla inaugurace jeho nových Laboratorií analytického výzkumu v Cogollo del Cengio, poblíž specializované mlásky a robotizovaného zrcadla skladu. Tyto nové laboratoře nesou jméno Dr. Tina Brazzaleho, průmyslového chemika a dlouholetého technického ředitele společnosti Brazzale, tatínka bratrů Gianniho, Roberta a Piercristiana, kteří stojí v čele rodinné firmy dnes.

„V tento krásný okamžik myslíme na našeho tatínka Tina, na jeho univerzitní studia průmyslové chemie v Padově, na jeho prosvětlenou analytickou laboratoř v Zaně, kde jsme s ním jako děti trávili spoustu času, na jeho velkou dobrotu, lásku k racionalitě, matematice, rébusům, světu zvířat. Jeho generace měla hluboké humanistické vzdělání, díky němuž uměla vědu využít jako prostředek ve prospěch člověka a jeho dobra a nikoli jako cíl. Povoláním literát, z nutnosti průmyslník – tak býval označován, neboť se věnoval malbě a psaní, a nás naučil rozpoznávat krásu a cenou roli literatury, výtvarného umění, hudby,“ uvedl Roberto Brazzale během slavnostní inaugurace. Nové laboratoře vědeckého centra Brazzale jsou vybaveny vysoce sofistikovanými analytickými přístroji pro výzkum a aplikovaný vývoj v odvětví mléka a mléčných výrobků. Soustředí se na činnosti umožňující vytvářet produkty, v nichž se může příroda projevit na své nejvyšší úrovni. Proto, aby suroviny jako mléko nebo smetana mohly plně vyniknout, je nezbytné poznat do hloubky

jejich vnitřní podstatu. „Mléko je mimořádně komplexní surovina, na jejímž složení závisí vlastnosti produktů z ní vyrobených. Toto složení je spojeno s environmentálními a provozními faktory, které můžeme prostřednictvím pokročilých přístrojů a odborného výzkumu poznat skutečně až neuvěřitelným způsobem. Není náhodou, že laboratoře nesou jméno Tina Brazzaleho: z četby jeho diplomové práce je zřejmé, že měl již tehdy jasno v tom, že jsou charakteristiky hotových výrobků výsledkem přirozených vlastností mléka a optimální kombinace jeho složek, na které je vskutku bohaté,“ vysvětluje Roberto Brazzale.

Brazzale Science Center

Společným záměrem skupiny Brazzale a Státní milánské univerzity a cílem vědeckého centra je provádět výzkum zaměřený na to, jak nechat mléko vyjádřit své mimořádné vlastnosti co nejlépe skrze hotové výrobky. Významnou součástí práce Brazzale Science Centra je i výzkumná činnost v sýrárně Brazzale Moravia v hanácké Litovli, zaměřená jak na sýr Gran Moravia, tak na výrobu prémiových másel skupiny, jako je Burro Superiore Fratelli Brazzale. Pod vedením vědeckého ředitele centra pana prof. Fernanda Tatea a paní profesorky Moniky Bononi, kteří zároveň vedou i nové laboratoře, skupina Brazzale zavedla významné produktové inovace, například máslo Burro Aroma Naturale a zmrzlinu Gelato Fratelli Brazzale bez konzervantů a umělých aditiv, či recyklovatelný papírový obal na strouhaný sýr Gran Moravia.

Tino Brazzale: povoláním literát, z nutnosti průmyslník

Valentino Brazzale, všemi nazývaný „el dottore“, zasvětil svůj profesní život rozvoji průmyslové mlásky Burro delle Alpi v Zaně, která byla v 50. letech rozšířena o nové strojové vybavení, špičku ve své době co do rozměrů i technologie. Věnoval se také průkopnické výrobě sýra Grana Padano ve vicentinské nížině. V 80. a 90. letech pak asistoval rychlému vývoji balicích technologií pro máslo i sýry. Narodil se v Zaně v roce 1922, vystudoval průmyslovou chemii na Univerzitě v Padově s rozsáhlou diplomovou prací na téma máslo. Byl milován pro svou hlubokou lidskost a živou inteligenci, byl zvědavý a bystrý. Jako zdatný sportovec měl mezi svými nejbližšími přáteli olympijské vítěze a rekordmany, se kterými se potkával v atletickém středisku ve Schiu. Vždy podporoval svou manželku, varhanní mistryni Fiorellu Benetti, v její koncertní činnosti, při zakládání hudebního festivalu „Asiagofestival“ a Hudebního institutu města Thiene. Jako zdrženlivý a nekonvenční člověk odmítal veřejná vystoupení a funkce a středobodem života mu byla jeho rodina.



Alberto Brazzale zvolen místopředsedou ČMSM



Alberto Brazzale byl zvolen místopředsedou představenstva Českomoravského svazu mlékárenského na volební valné hromadě, která se konala dne 20. 5. 2024 v Třebíči v Jihlavě. Českomoravský svaz mlékárenský sdružuje subjekty působící v mlékárenském průmyslu či s tímto sektorem bezprostředně související. Jeho členskou základnu tvoří mlékárny,

obchodní organizace, dodavatelé technologií a obalů, odborné střední a vysoké školy, poradenské a servisní společnosti. Alberto Brazzale je představitelem již osmé generace italské sýrářské rodiny Brazzale, která ve své sýrárně v moravské Litovli vyrábí sýr Gran Moravia a další mléčné výrobky, včetně speciální produktové řady pro vlastní prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Sýrárna Brazzale Moravia je největším exportérem sýrů z České republiky a je třetím největším zpracovatelem mléka v ČR.

AKTUALITY BRAZZALE

Mlékárenský výrobek roku 2024

Předposlední květnový den hostilo Národní zemědělské muzeum tradiční Oslavu mléka, během níž jsou vyhlašovány výsledky soutěže Mlékárenský výrobek roku. Do letošního, již 21. ročníku, se přihlásilo 24 tuzemských výrobců s celkem 72 výrobky. Hodnocení za účasti 21 nezávislých porotců proběhlo v Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT v Praze, během kterého byla posuzována nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity či správnost označování výrobků dle platné legislativy. Během slavnostního vyhlašování v pražském zemědělském muzeu nám udělal radost sýr Tre Corti s chilli, který získal diplom v kategorii Polotvrdé sýry. Jak tuto pálivou variantu, tak i neochucenou verzi Tre Corti samozřejmě najdete v sortimentu všech našich prodejen, proto neváhejte a pochutnejte si s námi na Mlékárenském výrobku roku 2024!



Roberto Brazzale získal speciální cenu za odvahu a inovaci

Italské vydavatelství Gedi, pod které patří takové tituly jako La Repubblica nebo La Stampa, předalo během slavnostního večera dne 22. dubna ceny těm, kteří se zasloužili o velký úspěch italské enogastronomie. Zvláštní cenu za odvahu a inovaci získal Roberto Brazzale, který byl zároveň nominován, společně se třemi dalšími významnými italskými podnikateli, také na cenu Vizionář roku. Při předání speciálního ocenění moderátor večera vyzdvihl důvod ocenění: „Toto je cena za odvahu říkat a dělat nepohodlné věci, když tyto přispívají k růstu světa kolem nás. Je to zodpovědnost, kterou musíme mít a kterou vy jste na sebe vzali.“ Roberto Brazzale k ceně na pódiu uvedl: „Naše generace má historické privilegium, že může vybírat z nekonečné palety možností, vytvářet nové dodavatelské řetězce na těch nejhodnějších místech na světě, překonávat bariéry a hranice všeho druhu, osvojovat si úžasné znalosti a technologie, které umožňují vyzdvihnout přírodu a zázraky, jež v sobě skrývá a které nelze napodobit.“





Nejvyšší zástupce mlékařství v Indii navštívil sýrárnu v Litvli

Nejvyšší představitel mlékařského sektoru v Indii, generální ředitel „National Dairy Development Board“ pan Meenesh Shah navštívil během svého pobytu v České republice sýrárnu Brazzale Moravia v Litvli. Průvodcem mu byl pan Piercristiano Brazzale, prezident Mezinárodní mlékařské federace a místopředseda představenstva Brazzale Moravia. Velmi si vážíme možnosti představit hostu, jehož země je aktuálně největším producentem mléka na světě, nejen výrobu sýru Gran Moravia, ale i všech dalších mléčných výrobků, které v Litvli vznikají.



Den Italské republiky s našimi sýry

Bylo nám ctí, že jsme mohli být součástí Oslavy Dne republiky, kterou pořádala Ambasáda Italské republiky v den státního svátku 4. června v nádherných prostorách Italského kulturního institutu v Praze. Vážíme si toho, že jsme při takové příležitosti mohli hostům nabídnout sýry a další naše mléčné produkty, které jsou dokladem plodné spolupráce Čechů a Italů.



S food truckem na akcích

V květnu jste se s naším food truckem Gran Moravia mohli potkat hned na několika akcích v Praze. Sportovci jej určitě nepřehlédli v rámci akcí Prague International Marathon, jehož partnerem jsme se letos stali, odborná veřejnost, která se účastnila veletrhu Bidfood Expo 2024 z něhož zase mohla ochutnat sýr Gran Moravia a naše prémiová másla na této gastronomické události roku. S food truckem za vámi vyrazíme i v dalších měsících, nezapomeňte proto sledovat naše sociální sítě.

Pozvánka do Asiaga

Léto plné kultury čeká na všechny návštěvníky náhorní plošiny Asiago v italském regionu Benátsko. Přímou v srdci této nádherné oblasti, měste Asiago, se v letních měsících odehrají dvě události spojené s rodinou Brazzale. V sobotu 6. července otevře své brány již třetí výstava spjatá s uměleckou cenou Eccellenti Pittori Brazzale, letos s titulním názvem Gran Turismo, kterou si návštěvníci a turisté budou moci prohlédnout až do 22. září v muzeu Le Carceri v centru Asiaga. V polovině srpna se pak na různých místech města bude konat již 58. ročník hudební přehlídky Asiagofestival, kterou založila Fiorella Benetti Brazzale a dnes ji organizačně vede její vnuk Alberto. Na obě mimořádné kulturní akce srdečně zveme!



Foto: archiv Ester Geislerové

Ester Geislerová: Jídlo je naše pojidlo a vášeň

Vaše maminka Věra Geislerová před pár lety prohlásila, že ji a tři její dcery spojuje jídlo. Když se sejdete, jste prý většinou namačkané v kuchyni... Platí to stále, i když už jsou vaše děti velké? Pořád! Scházíme se a vaříme si oblíbená jídla, která chystaly naše babičky nebo táta, a vzpomínáme.

Jakou roli hraje jídlo, jeho příprava a konzumace ve vaší rodině?

Jídlo je naše pojidlo, med, který všechno

lepší dohromady. U nás je dost podstatné, je to vášeň, ale není to alfa a omega všeho.

Vaříte raději podle kuchařky, nálady, anebo spíš na přání?

Nejradši podle vlastní chuti udělat si něco, co jsem dlouho nevařila, a tím si třeba i připomenout momenty z dětství nebo lidi... anebo úplně něco nového zkusit.

Co vás láká na klasické české kuchyni? Jednoduchost chutí. Miluji čas od času

úplnou prostotu, třeba kuře, bramborovou kaši a hlávkový salát. Nebo jen brambory na loupáčku. Dobré máslo a sůl.

Myslíte, že se naše gastro scéna za poslední roky hodně změnila a je srovnatelná s vyhlášenými zahraničními kuchyněmi?

To netuším, až tak se v tom neorientuji, ale všímám si, že když cestujeme s Terapií sdílením LIVE, už se skoro v každém městě dá najít i vegetariánská restaurace, a tu na cestách preferujeme. V Praze mi nic nechybí, naopak, vůbec nestíhám poznat všechna nová místa.

Považujete se za gurmánku?

Nějaké zkušenosti mám, ale oproti lidem, kteří třeba cestují za jídlem, vyznají se v něm dokonale a mají načteno, jsem žabař. ☺ Jsem gurmánka samouk.

Máte ráda sýry a mléčné výrobky?

Miluji sýry, máslo a jogurty.

Jaký byl váš největší kulinářský zážitek na cestách?

Nikdy asi nezapomenu na rybí šukrut v Maison Kammerzell, ve Štrasburku, na pečenou rybu v jediné rybí restauraci na ostrově Lobos, u Kanárských ostrovů. Istanbul je taky labužníků ráj. A portské v Portu... Nejlepší zeleninové kari jsem měla od jednoho uprchlíka z Afghánistánu, v Srbsku, v Subotici, v intervenčním centru pro uprchlíky.





Chutná vám italská kuchyně?

Miluji špagety Vongole a všechno, co se vyrábí na Sardinii, ... a všechno, na čem je tuna parmazánu.

Jste pracovně hodně vytížená, máte čas na cestování?

Vždycky máme něco naplánovaného dopředu, a to nás drží nad vodou.

Kde se vám líbilo nejvíc?

Těch míst je tolik... To se sem ani nevejde. Ale třeba poslední cesta byla v lednu do portugalského Nazaré, kam jsem se chtěla podívat možná už tak deset let? Místo, kde jsou největší vlny v Evropě. Atmosféra portugalského pobřeží je uhrančivá.

Prozradila jste už dříve, že vašim cestovatelským snem je podívat se s celou rodinou do Japonska na horu Fudži, kde studenti pojmenovali skálu po vašem tatínkovi, japanologovi, kaligrafovi a překladateli Petru Geislerovi. Jak vzdálená je realizace vašeho snu?

Film se točí už přes dva roky, a co se týká cesty do Japonska, tak čekáme, jak se vyvine situace, kdy budeme mít čas vyrazit všichni. Film je i lehce časosběrný, my nikam nespěcháme. Teď se ale věnuji vlastní sólo výstavě, která bude 28. června až 13. září v Kunsthalle. Jde o rozsáhlou vlastní videoinstalaci s názvem "Co jsme

měli říct a neřekli". Je to v podstatě film, jen je po celém prostoru Galerie 3, v Kunsthalle v Praze.

Už dlouho připravujete také výstavu svého tatínka, kdy bude otevřena?

Výstava se bude konat v roce 2025 v Doxu. Je rámcově dobře připravená, teď už jen ladíme, jak to nejlépe uchopit. Otec byl originální umělec a zajímavá část jeho tvorby je jeho experimentální kaligrafie, kdy používal nevšední materiály, jako email, stříbrenku, spreje, olovo, faxový papír a další.

Jak vzpomínáte na první společnou výstavu vás, vašich sester kreslířky a výtvarnice Lely, herečky Ani a maminky, malířky a výtvarnice Věry Geislerové, která se konala 2017 v Trutnově?

Pro mě to bylo důležité, udělat něco společně. Nebylo to pro mě jen o umění, ale i o symbolickém uznání našeho spojení. Milovala jsem každou chvíli spolu. Vymýšlení, instalování, zahájení – všechno! Já je miluji a jsem v jejich přítomnosti šťastná.

Inspirujete se navzájem?

Myslím, že ano. Já to tak mám.

Podle slov vaší maminky jste po ní pracovitá. Jste prý moc pilná a šikovná. Považujete se za pracovitou?
Někdy až moc... ☺

Co vás denně nejvíc pohání a motivuje?
Touha vědět víc, sdílet emoce, ale i to, že je občas život na prd.

Jde se podle vás ubránit workoholismu a předejít syndromu vyhoření? Zažila jste někdy podobný stav?
Zažila. Pomohlo mi paradoxně období okolo pandemie a následná vlastní terapie.

Jste herečkou, výtvarnicí, kurátorkou projektu Terapie sdílením. Čím z toho jste momentálně nejvíc?
Jsem umělkyně, která se vyjadřuje různými formami.

Co vám dělá radost a nejvíc vás zaměstnává?

Teď moje výstava, velice se těším, až bude hotová!

Jak byste někomu, kdo o projektu Terapie sdílením nikdy neslyšel, krátce přiblížila, proč a jak projekt vznikl?

Terapie sdílením je platforma, kam lidé posílají, aniž bych je vyzvala, printscreeny svých intimních chatů, rozhovorů a esemesek, já je čtu a pracuji s nimi v různých formách a anonymně je uveřejňuji. Poprvé v roce 2018 jsem sdílela mrazivé věty, kterými se lidé rozházeli. Dnes profil na Instagramu sleduje 340 tisíc lidí a na Facebooku přes 25 tisíc. Projekt Terapie sdílením získal také další podoby,



jakými jsou knihy, audioseriál, webseriál, audiokniha... Terapie sdílením pozoruje a zkoumá téma vztahové komunikace a hledá odpovědi na současné výzvy digitálního věku.

Přednášky Terapie sdílením LIVE a RESET jsou od roku 2019 pravidelně vyprodané. Měly více než dvě stě uvedení v různých městech ČR a z velké části zarezervované jsou až do konce 2024. Co pro vás znamená tak obrovský ohlas?

Ano, v roce 2019 jsme navázali na všechny zmíněné předchozí formy s párovým terapeutem Honzou Vojtkem interaktivními a zábavnými přednáškami „Terapie sdílením LIVE“ a „Terapie sdílením RESET“. Ten veliký zájem a ohlas pro mě znamená ohromnou vděčnost, pokoru a zodpovědnost. Je to štěstí.

Překvapuje vás něco na reakcích studentů, když s přednáškami jezdíte do škol?

Jak jsou boží, jak mají fajn otázky. Debaty s nimi mám fakt ráda!

Připravujete s Honzou Vojtkem nějakou další Terapii?

Nyní vzniká třetí podoba: Terapie sdílením KIDS: O TELEFONECH A DĚTECH. Pro děti a rodiče. Příprava na 21. století... jak neztratit pouto mezi sebou a neutíkat od svých emocí k sockám a novým technologiím.

Natáčíte aktuálně?

Teď je venku pořad „Galerie... kde byste je nečekali“, který mám moc ráda a který jde na ČT ART, najdete ho na iVysílání. A v minulém roce jsem natočila pár rolí ve formátech, které se teprve budou vysílat. A já je ještě nesmím prozradit.

Chodíte ráda na hory. Které jste si v poslední době užila?

Miluji Téryho chatu ve Vysokých Tatrách a té jsem zatím věrná, ale letos se chystáme objevit i další místa. Můj milý se narodil na Čeladné, on i jeho rodina mají hory v krvi. Tak tedy on a jeho milovaná Lysá a okolí. A moje milovaná Deštná, v Orlických.

Ráda běháte, baví vás i jiné sportovní aktivity?

Poslední dobou jsem se přeměrovala právě z běhu víc na posilování, pilates a teď i tanec.



Těšíte se na léto? Co vás v něm čeká?
Chalupa, moje výstava a k ní doprovodné programy v Kunsthalle, přednášky na festivalech COF a Grape, Tatry, rodina, přátelé a uvidíme co ještě. Hodně spánku, doufám. ☺



Ester Geislerová:

Je dcerou malířky a videoartistky Věry Geislerové a japanologa a novínáře Petra Geislara. Je mladší sestrou herečky Anny Geislerové a ilustrátorky Lely Geislerové. Má i nevlastního bratra Felixe, který se věnuje filozofii. Vystudovala grafickou školu Václava Hollara v Praze v oboru Propagační grafika, získala titul MgA. na pražské AVU v ateliéru Nových médií a studovala i v ateliéru Jiřího Davida, Intermediální konfrontace na UMPRUM.

Ester je kurátorkou projektu Terapie sdílením, která zábavnou formou ukazuje, jak se vypořádat s komunikací problémy a jaký mají sociální sítě dopad na naše vztahy. Interaktivní přednášky o vlivu nových technologií na vztahy a komunikaci vede spolu s párovým terapeutem Honzou Vojtkem.

Jejím partnerem je herec Martin Hronský Krupa. Má fenku Lišku a kocoura Muto.

Aktuálně je možné ji vidět jako průvodkyni v pořadu Galerie, kde byste je nečekali. Věnuje se vizuálnímu umění v podobě videoinstalací, nyní připravuje vlastní výstavu „Co jsme měli říct a neřekli“ v Kunsthalle Praha, která bude k vidění od 28. 6. do 13. 9. 2024.





Sušená rajčátka léto po celý rok

Jejich vůně a barva připomínají nejteplejší roční období, slunce a stůl prostřený pod širým nebem. Ve své jednoduchosti jsou nezbytnou ingrediencí v kuchyni, která dodá na jedinečnosti i těm nejjednodušším pokrmům.

Navzdory skutečnosti, že tyto skvělé plody původem z Ameriky k nám dorazily až na konci 19. století, jsou rajčata nesporným králem italské kuchyně. Objevují se v bezpočtu receptů a najdeme je v tisíci podobách, kromě čerstvých také jako passatu, loupáná rajčata, dužinu, protlak, sušená a polosušená rajčata. Jaké jsou ale vlastnosti, použití a rozdíly mezi různými sušenými variantami? Pojďme to společně zjistit.

Historie

Jestliže jsou dnes rajčata v italské kuchyni tak důležitá, je to i díky tomu, že od jejich příchodu je Italové začali sušit. Naše cesta za objevováním sušených rajčat začíná podél jižního pobřeží Itálie na konci 19. století. Zde se venkovské obyvatelstvo snažilo přežít tím, že co nejlépe využívalo to, co jim moře a země nabízely. A právě zde se objevuje rajče, plod, který má mimo jiné ideální vlastnost: dozrává totiž v jednom z nejlepších období roku,

v plném létě, kdy může být jednoduše sušeno na slunci. Stačí je sklídit v pravý čas, rozkrojit napůl, aby dužina byla vystavena slunečnímu světlu, a nechat je odpočívat. Tak se od května do září domy, zahrady a dvorky v jižních regionech Itálie plnily hrubými plátny zbarvenými rozprostřenými rajčaty, rozkrojenými na dvě nebo čtyři části, ponechanými několik dní na slunci. Tato tradice pokračuje dodnes. V létě snadno při cestování po jihu Itálie narazíte na tyto veselé červené plochy. Varianta sušení rajčat praktikovaná v některých pobřežních oblastech spočívala v tom, že se rajčata nejprve ponořila do mořské vody, nechala oschnout a poté se sušila na slunci. Koupel v osolené vodě mírně ovlivnila výslednou chuť sušeného rajčete, ale zároveň zajistila lepší konzervaci.

Rozdíly a použití v kuchyni: poznejme je lépe

■ Sušená rajčata

Toto je nejjednodušší produkt: rajčata jsou usušena a zabalena. Díky své jednoduchosti mají dlouhou trvanlivost a jsou všestranně použitelná. Před přípravou jídel je třeba sušená rajčata namočit do vody, aby se rehydratovala a odstranila se sůl, která mohla být použita pro jejich konzervaci. Nejprve je dobře opláchněte pod tekoucí vodou a poté je vložte do hrnce se studenou vodou s trochou octa. Přiveďte k varu a poté hrnci odstavte z ohně. Potom počkejte, až se rehydratují. Pokud máte málo času na změkčení sušených rajčat namáčením, použijte stejný postup, ale v mikrovlnné troubě.

POUŽITÍ:

Sušená rajčata dodávají mnoha pokrmům speciální nádech. Můžete je plnit například sýrem a kapary, použít k obohacení zeleninového vývaru, do zeleninových salátů nebo rýžových a těstovinových salátů. Výborná jsou k obohacení caprese z rajčat a mozzarely, nakrájená na kousky, na pizzu a focacciu, do restované zeleniny, do rajčatové omáčky a do masa, které se dlouho peče.

■ TIP: PESTO SE SUŠENÝMI RAJČÁTKY

Postup je celkem jednoduchý. Po opláchnutí rajčata krátce povařte ve vodě bez soli a s trochou octa. Jakmile je scedíte, rozmixujte je s piniovými oříšky, kořením, počínaje pepřem, a bylinkami, jako je bazalka nebo oregano. Podávejte na teplém chlebu, do sendvičů a tortill nebo použijte k dochucení těstovin, zředěné vodou z vaření.

■ Sušená rajčata v oleji

Rajčata v oleji jsou verzí sušených rajčat připravenou ihned k použití a pokrmům dodávají bohatou chuť oleje, ve kterém dozrála.

POUŽITÍ: Přidejte je do salátů s ořechy a jablky nebo s tuňákem a bramborami. Jsou třeba vynikající ve studených těstovinách s ančovičkami, s mozzarellou ciliagine a černými olivami nebo v zapečených těstovinách s uzeným sýrem scamorza. Jsou skvělá ve slaných koláčích, například s lilky, s plněnou zeleninou, k plnění cuketových květů, společně s pestem, s rybami pečenými v alobalu, v masových kuličkách a závitcích.

■ TIP: BURRATINA SE SUŠENÝMI

RAJČATY Nejprve nakrájejte bagetu na půlcentimetrové plátky, potřete je česnekem a extra panenským olivovým olejem. Poté je ochuťte trochou oregana a dejte do trouby na 200 °C na 7–8 minut a pak je nechte úplně vychladnout. Mezitím připravte krém z burraty: nahrubo rozkrojte dvě burraty a vložte je do mixéru, přidejte dvě lžice jogurtu, sůl, pepř a trochu extra panenského olivového oleje. Mixujte, dokud nezískáte jemný krém, dejte ho do cukrářského sáčku a naneste trochu na každý opečený plátek bagety. Jemně nakrájejte sušená rajčata, ze kterých jste předtím nechali okapat olej, a rozložte je na krém. Nakonec ozdobte lístkem bazalky.

■ Polosušená rajčata v oleji

Polosušené rajče je přesně to, co název naznačuje, něco mezi čerstvým a sušeným rajčem. Je ideální k přímé konzumaci jako produkt, který stačí otevřít a vychutnat, nebo jako náhrada za čerstvá rajčata. Má jasně červenou barvu, typickou pro zralé rajče, velmi sladkou a aromatickou vůni a chuť, a středně měkkou konzistenci. Polosušené rajče zůstává měkké díky přítomnosti šťávy uvnitř.

POUŽITÍ: Skvělá sama o sobě, perfektní na opečeném chlebu, také vylepšená olejem, česnekem, pepřem, bazalkou a různým kořením, do salátů nebo k podávání s prkénky uzenin a sýrů. Ideální ke studeným polévkám, do krémů a omáček nebo při přípravě klasické focaccie s rajčaty.

■ **TIP:** Vyzkoušejte je přidat k obyčejným špagetám, aglio, olio e peperoncino a stane se z nich nezapomenutelný pokrm.

LETNÍ POKRM

Mini cheesecake s polosušnými rajčátky

Svěží, s intenzivní chutí a lákavým vzhledem jsou ideální jak pro zpestření bufetu, tak jako předkrm elegantní večeře. Při přípravě mini cheesecaku z ricotty s polosušnými rajčaty začněte od základu: v mixéru rozmeltejte 160 gramů koleček taralli, přidejte 80 gramů rozpuštěného másla a znovu mixujte, dokud nezískáte homogenní směs. Pomocí lžičky směs rozdělte na dno 4 skleniček tak, aby vytvořila vrstvu o tloušťce přibližně 1,5 cm. Stlačte a ponechte v ledničce po celou dobu další přípravy receptu. V misce smíchejte 500 gramů ricotty s trochou citronové kůry, tymiánem a dochuťte solí a pepřem. Směs rozložte na základ z tarallek, uhladte a opět dejte do ledničky. V mixéru rozmixujte 100 gramů okapaných polosušných rajčat s lžicí kaparů a několika kapkami tabasca. Podle potřeby zředte trochou olivového oleje, až získáte homogenní krém. Ten rozdělte do skleniček, ozdobte drcenými pistáciemi, čerstvým tymiánem a mini cheesecake ihned podávejte.



GOURMET VARIACE

Salát z pecorina a sušených rajčat

Vezměte 500 gramů zeleného chřestu, odstraňte dřevnatou část a nakrájejte je na kousky. Nakrájejte cuketu podélně na proužky a rozežehjte na pánvi dvě lžice extra panenského olivového oleje. Chřest restujte na mírném ohni, často míchejte. Po 5 minutách přidejte cuketu a restujte další 1–2 minuty. Přidejte 100 ml zeleninového vývaru, dvě lžice citronové šťávy a 60 gramů okapaných sušených rajčat v oleji, nakrájených na proužky. Odstavte pánev z plotny a nechte vychladnout. Nahrubo nastrouhejte 500 gramů pecorina a 100 gramů Gran Moravia, smíchejte chřest a cuketu se sýrem a dvěma lžicemi opražených piniových oříšků. Před podáváním dochuťte solí, pepřem a octem.



10 receptů s... crème fraîche

Crème fraîche je lahodná ingredience francouzského původu s typickou sametovou konzistencí, zakysaná smetana používaná především v gastronomii k přípravě nejrůznějších receptů: od chutných předkrmů po vynikající dezerty na lžičku, od dressingů na italské „pinzimonio“ (zelenina nakrájená na tyčinky) po druhé chody z masa a ryb, včetně specialit připravovaných na grilu. Skvělá je k dochucení plněných raviol, s troškou másla a nasekanými čerstvými bylinkami, používá se také jako ingredience do cheesecaků nebo k zahušťování polévek a omáček.

1. Čokoládový dort

Nahrubo nasekejte 150 gramů hořké čokolády a za stálého míchání ji rozpustte ve vodní lázni. Do misky si rozklepnete tři vejce, přidejte 180 gramů cukru a šlehejte metličkou, dokud směs nebude světlá a nadýchaná. Přidejte 300 gramů crème fraîche a jakmile bude krém dobře zpracovaný, přidejte i rozpuštěnou čokoládu, kterou jste nechali mírně vychladnout. Pečlivě promíchejte. Zvlášť prosejte 270 gramů hladké mouky a jeden sáček prášku do pečiva. Přidejte k ostatní směsi a dobře promíchejte metličkou. Vymažte a vyložte pečicím papírem dortovou formu o průměru 22 cm a nalijte do ní těsto. Špachtlí zarovnejte povrch, aby byl hladký, a pečte dort v předehřáté statické troubě na 180 °C asi 50 minut, přičemž kontrolujte propečení párátkem. Vyjměte z trouby, nechte mírně vychladnout a podávejte.

2. Krémová polévka z chřestu

Nakrájejte jednu cibuli a jeden kilogram chřestu na kousky a dva brambory na kostičky. Dejte všechnu zeleninu do hrnce a zalijte ji vodou tak, aby byla ponořená. Přidejte zeleninový bujón a přiveďte k varu. Polévku rozmixujte, případně odstraňte přebytečný vývar. Dokud je polévka ještě horká, přidejte jeden žloutek a dobře ho rozmíchejte. Krémovou polévku podávejte s lžící crème fraîche a troškou pepře v každém talíři.



3. Brambory pečené v alobalu

Při přípravě brambor v alobalu začněte předehřátím trouby na 200 stupňů. Vezměte čtyři brambory podobné velikosti, dobře je umyjte a osušte. Poté je zabalte do alobalu, ale nezávěrejte balíčky příliš pevně. Položte je na plech a pečte v troubě asi 50–60 minut, poté je vyjměte, podélně rozřízněte alobal a také brambory nařízněte ve stejném směru. Opatrně rozevřete obě poloviny a ochutte solí a pepřem. Poté je přelijte crème fraîche, který jste si předem smíchali s nasekanou pažitkou, a ihned podávejte. Budete potřebovat 200 gramů crème fraîche a jednu lžici pažitky. Chcete-li je mít ještě chutnější, můžete přidat pár kousků másla, kostičky uzené pancetty a strouhaný sýr Gran Moravia.

4. Tagliatelle s lososem

150 gramů uzeného lososa nakrájejte na proužky. Na pánvi na mírném ohni rozpustte kousek másla, přidejte olej a nejmenno nakrájený pórek a nechte ho změkhnout, aniž by se zbarvil do zlatova. Přidejte lososa a zalijte 30 ml whisky. Nechte alkohol odpařit, přidejte 180 gramů crème fraîche, osolte a zahřívajte, dokud krém nebude bez hrudek. Mezitím v hrnci přiveďte k varu dostatečné množství osolené vody a uvařte tagliatelle. Scedte je al dente a uchovejte si sklenici vody z vaření. Vložte tagliatelle do pánve s lososem, přidejte několik lžic vody z vaření a jednu nebo dvě minuty nechte chutě spojit. Přidejte maková semínka, rovnoměrně je rozmíchejte a podávejte.

5. Paté z makrely

Vezměte plátek uzené makrely o hmotnosti přibližně 300 gramů (může být také tuňák) a odstraňte všechny jemné kosti, poté ho rozmačkejte vidličkou. Smíchejte šest lžic crème fraîche a 80 gramů másla s makrelou, vidličkou dobře zpracujte, abyste získali homogenní směs. Přidejte lžičku nasekané petrželky, pepř a šťávu z jednoho citronu. Směs vložte do misky, dobře zakryjte a nechte vychladit v lednici alespoň 6–8 hodin. Přibližně 30 minut před podáváním vyjměte paté z lednice a poté podávejte rozdělené na jednotlivé talíře a s opečeným chlebem nakrájeným na proužky.

6. Gratinované cukety

Nakrájejte na kolečka čtyři cukety a vařte je v páře po dobu pěti minut, aby zůstaly křupavé. Scedte je a osušte na papírových utěrkách. Poté potřete zapékací mísu stroužkem česneku a rozložte do ní kolečka cuket. Předehřejte troubu na 200 stupňů a mezitím smíchejte pět lžic crème fraîche s jemně nasekanou bílou cibulí a špetkou muškátového oříšku, dochutte solí a pepřem. Rozprostřete připravený krém na cukety, posypte bohatě strouhaným sýrem Gran Moravia a dejte do trouby gratinovat na přibližně 10 minut, přičemž kontrolujte průběh pečení. Vyjměte z trouby. Gratinované cukety můžete podávat teplé i studené.



7. Koláč s pancettou a sýry

Předehřejte troubu na 180 °C a na plech dejte jeden plát listového těsta. Na něj rovnoměrně rozložte 200 gramů vyzrálého sýra caprotino a 200 gramů sýra fontal nakrájeného na kousky. Na nepřilnavé pánvi opečte dokřupava 10 plátků pancetty, poté je nechte vychladnout, nakrájejte na kousky a rozložte je na sýry. Smíchejte 125 gramů crème fraîche a stejné množství čerstvé smetany se šesti vejci, dochutte solí a pepřem. Připravenou směs nalijte na plech na koláč a rovnoměrně ji rozetřete po celém povrchu. Pečte v troubě 45 minut nebo dokud párátko zapíchnuté do koláče nevyjde čisté. Před podáváním nechte několik minut vychladnout.

8. Ve dvou minutách: dezert s jahodami a bílou čokoládou

Nakrájejte 250 gramů jahod na kousky a pokapejte je několika kapkami citronové šťávy. Vyšlehejte 300 gramů crème fraîche s 50 gramy moučkového cukru (upravte množství podle chuti), dokud nebude mít hustou konzistenci. Do skleničky dejte na dno jahody s dvěma lístky máty, naplňte sladkou krémovou směsí a ozdobte bohatou dávkou hoblinek bílé čokolády.

9. Bylinkové placičky

Při přípravě bylinkových placiček začněte nastrouháním 50 gramů sýra Gran Moravia a dejte ho stranou. Na nepřilnavé pánvi osmahněte 100 gramů pancetty nakrájené na kostičky bez přidání tuku a nechte ji zlátnout na mírném ohni, poté slijte přebytečný tuk a dejte stranou. Odděleně si nakrájejte pažitku, bazalku a petrželku. Do misky dejte 100 gramů prosáté hladké mouky a půl lžičky instantního droždí, přidejte nastrouhaný sýr a nasekané bylinky. Ve druhé misce rozšlehejte dvě vejce se 70 ml plnotučného mléka a smíchejte s ostatními ingrediencemi, dokud nezáskáte měkké a homogenní těsto. Přidejte opečené kostičky pancetty, dochutte solí a pepřem a znovu promíchejte. Na nepřilnavé pánvi rozehejte extra panenský olivový olej. Jakmile je horký, vkládejte těsto na pánev vždy po 3 lžících najednou, vytvořte 3 placičky a smažte je z obou stran, dokud nezezlátnou. Vyjměte z pánve, osušte na savém papíru a udržujte je teplé. Pokračujte, dokud nepotřebujete všechno těsto. K placičkám si připravte krém: smíchejte v misce 80 gramů crème fraîche, půl lžice nasekané pažitky, sůl a pepř. Každou placičku podávejte s lžící krému.

10. Panino s vejci a paprikami

Začněte přípravou omáčky: do misky dejte 100 gramů crème fraîche, nasekejte pár snítek pažitky a dochutte solí, pepřem a olejem. Promíchejte a dejte stranou. Rozkrojte podélně dvě housky a položte je na plech vyložený pečicím papírem. Na spodní polovinu pečiva položte 80 gramů plátků provolone a vložte do předehřáté trouby na několik minut, dokud se sýr nerozpustí. Mezitím si z vajec připravte volská oka tak, že je rozklepnete do horké pánve s trochou oleje. Osolte, opepřete a jakmile dosáhnou požadovaného stupně propečení, je čas na plnění panin. Na spodní polovinu se sýrem dejte plátky paprik naložených v oleji, na ně položte vejce a omáčkou z crème fraîche pak potřete vrchní polovinu pečiva. Přiklopte na spodní část a podávejte teplé.



BRAZZALE & CIBUS 2024

Výstaviště v italském městě Parma se znovu, jako každé dva roky, zaplnilo mořem dobrého jídla a pití. Od 7. do 10. května se tam konal 22. ročník významného mezinárodního potravinářského veletrhu CIBUS. Účast na letošním ročníku byla opět rekordní: 75 000 návštěvníků znamenalo nárůst o 25% oproti minulému ročníku a přítomno bylo více než 3000 značek. Stánek skupiny Brazzale se mezi nimi rozhodně neztratil a celé čtyři dny byl svědkem velkého zájmu obchodníků a intenzivních jednání.

Velkou pozornost přitahoval po celou dobu veletrhu nejenom sýr Gran Moravia ve všech svých formátech, ale také a zejména produktové skupiny másel a zmrzliny. Skupina na CIBUSu představila novinku v řadě ochucených másel BurroAroma, konkrétně nové slané varianty „losos“ a „kari“. A nechyběla ani široká škála příchutí zmrzliny Gelato Fratelli Brazzale, výrobku s významnou nutriční funkcí kombinujícího výhradně jen přírodní aromata a vlákninu. Za všechny jmenujme alespoň příchutě bitter, která budila velký zájem. Tyto inovativní produkty jsou výsledkem výzkumné práce firemního Brazzale Science Centra, které představuje unikátní projekt propojení rodinné firmy a Milánské státní univerzity a také se na veletrhu prezentovalo.



Stánek Skupiny Brazzale v číslech

- 117 m²** výstavního prostoru
- přes **600** obchodních jednání
- přes **20** rozhovorů pro média
- 2** nové příchutě másla BurroAroma (losos a kari)

Degustace:

- 10** bochníků Gran Moravia
- 50 kg** másla Superiore Fratelli Brazzale
- 3500** porcí zmrzliny Gelato Fratelli Brazzale

V hledáčku: novinky pro La Formaggeria Gran Moravia

Takto významný veletrh je samozřejmě velkou příležitostí pro vyhledávání novinek do sortimentu prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Naši kolegové proto pozorně monitorovali stánky jednotlivých vystavovatelů, abychom vám mohli v našich prodejnách v budoucnu nabídnout opět celou řadu novinek. Při hledání narazili nejen na bohatou škálu chutí a vůní, ale i na mnoho zajímavostí a kuriozit. Ponořte se alespoň prostřednictvím fotografií do atmosféry veletrhu s námi.



Naši prodavači vaří

Pro letní čas vám kolegyně Magda a Lenka z naší prodejny ve Zlíně připravily lehký ricottový dort. Téměř všechny ingredience pořídíte v La Formaggeria Gran Moravia, džem můžete samozřejmě obměnit dle vašich preferencí. Dezert ocení také děti, které se mohou na většině přípravy podílet s vámi. Proto neváhejte a užijte si společné chvíle při tvorbě této dobroty.

Lehký ricottový dort

Připravte si:

- 2 kelímky ricotty 🍷 • 1 balení čerstvé smetany 38 % 🍷
- 1 balení piškotů Savoiardi 🍷 • 100 g čerstvého másla 🍷
- 1 višňový džem Parente 🍷 • 80 g moučkového cukru



Přejeme
dobrou chuť
ze Zlína!

A jak na to?

Půl balení piškotů pomeleme na strouhanku. Do 2/3 rozemletých piškotů přidáme rozpuštěné máslo, vytvoříme hmotu, kterou natlačíme do dortové formy o průměru 22 cm, kde jsme dno pokryli fólií. Celé piškoty, které nám zbyly, rozpůlíme a dáme po obvodu formy tak, aby nám dělaly hezké kulaté okraje.

V míse vyšleháme ricottu, smetanu a cukr v pevný krém. Půlku krému nanese na korpus do dortové formy, zasypeme rovnoměrně zbylou piškotovou strouhankou a potřeme višňovým džemem. Vše pak zakryjeme druhou polovinou krému, část si ale ponecháme na zdobení. Nahoru opět namažeme višňový džem a pomocí cukrářského sáčku ozdobíme zbylým krémem obvod dortu.

Necháme vychladit v lednici, nejlépe do druhého dne.



KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

Borůvkové risotto se speckem

Suroviny (pro 4 osoby):

320 g rýže na risotto 🍷 • 200 g borůvek • 150 g specku nakrájeného na kostičky 🍷 • půlka menší cibule • ½ sklenky vína 🍷 • 1,5 l zeleninového vývaru • 50 g másla 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

V hrnci na troše oleje orestujte najemno nakrájenou cibuli až zesklloví, přidejte kostičky specku a pár minut nechte opékat do křupava. Poté přidejte rýži, za stálého míchání ji opražte a zalijte vínem. Nechte ho odpařit a pak začněte přidávat horký vývar postupně po naběračkách, jak se bude do rýže vstřebávat. Po cca 18 minutách bude mít risotto krémovou konzistenci a rýže bude al dente. Vmíchejte jemně čerstvé borůvky, vypněte plotnu a vmíchejte máslo. Dle chuti osolte a opepřete.





Zapékané těstoviny s paprikou a pikantním salámem

Suroviny (pro 6 osob):

600 g krátkých těstovin • 4 papriky (mix žlutých a červených) • 300 g rajčatové passaty • 50 oliv bez pecky • 100 g salámu spianata piccante • 200 g sýru scamorza bianca • 1 červená cibule • extra panenský olivový olej • tymián • oříšek másla • sůl • strouhanka

Příprava:

Najemno nakrájejte na proužky cibuli a papriky. Restujte je na oleji na zakryté pánvi asi 15 minut, pak osolte, přidejte lístky tymiánu a rajčatovou passatu a vařte dalších 5 minut. Nakonec přidejte nakrájené olivy a zamíchejte. Plátky salámu spianata piccante nakrájejte na proužky a nasucho je krátce opečte na nepřilnavé pánvi. Sýr scamorza nakrájejte na plátky. Nyní uvařte těstoviny al dente a promíchejte je s připravenou omáčkou i s křupavými proužky salámu. Dno zapékačské misky vytřete máslem a vysypte strouhankou. Pak vytvořte z poloviny těstovin první vrstvu, posypte ji strouhankou a položte na ni plátky sýru. Vytvořte i druhou vrstvu a na vrch dejte pár hoblinek másla. Dejte zapéct do trouby při 200 stupních na 15 minut.

Focaccia

Suroviny (pro 8 osob):

500 g hladké mouky • 10 g čerstvého droždí • 320 g vody • lžička cukru • lžička soli • 200 g uzeného lososa • 250 g sýru stracchino • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:

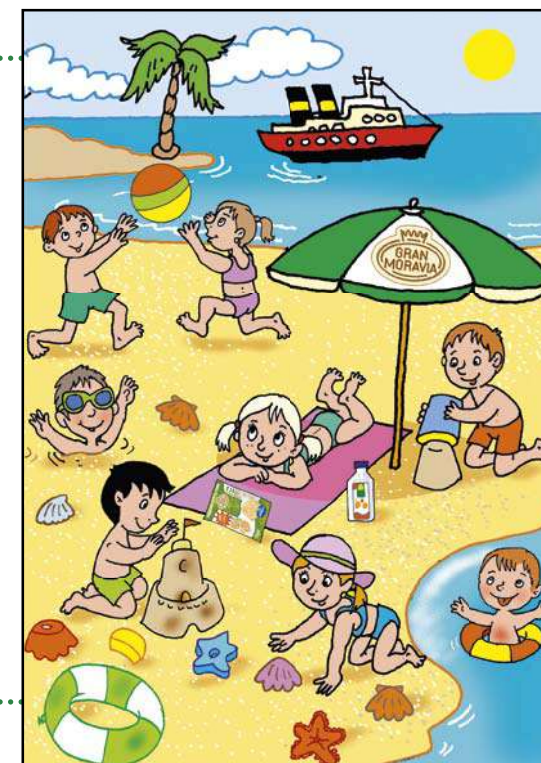
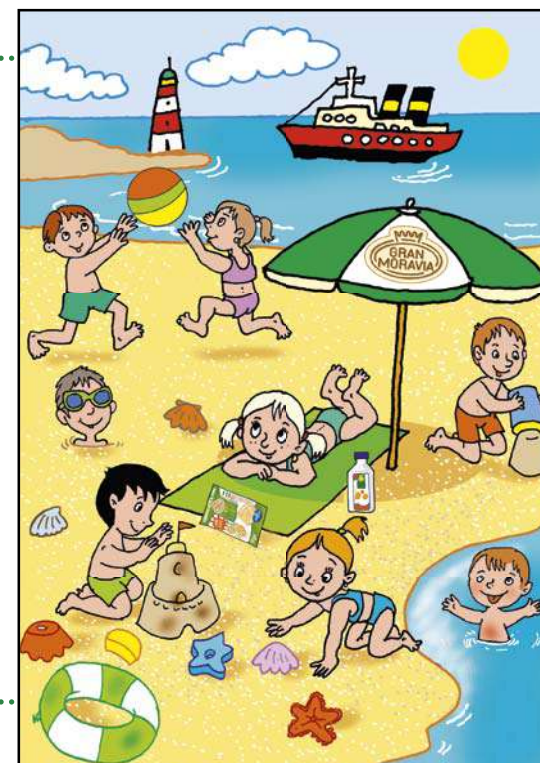
V míse rozpustíte ve vlažné vodě droždí s cukrem. Dobře rozmíchejte a nechte chvíli odpočinout, až se na povrchu vytvoří pěna. Do velké mísy přesejte mouku a přidejte sůl. Přidejte vzešlé droždí s vodou a energicky uhněťte do hladkého těsta. Zakryjte ho utěrkou a nechte 1 až 2 hodiny kynout. Uzeného lososa nakrájejte na kousky a smíchejte se stracchinem. Přidejte trochu černého pepře. Poté, co těsto zdvojnásobilo objem, rozdělte ho na dvě půlky. Jednu rozválejte na plech lehce vytřený olivovým olejem. Natřete na těsto sýr s lososem a pak překlopte rozválenou druhou částí těsta. Okraje k sobě dobře přitiskněte a povrch ještě zlehka pokapejte olivovým olejem. Dejte péct do trouby rozehráté na 200 stupňů přibližně na půl hodiny, dokud nebude upečená dozlatova. Před krájením nechte trochu vychladnout.



plněná lososem a stracchinem

FORMAGGERIA dětem

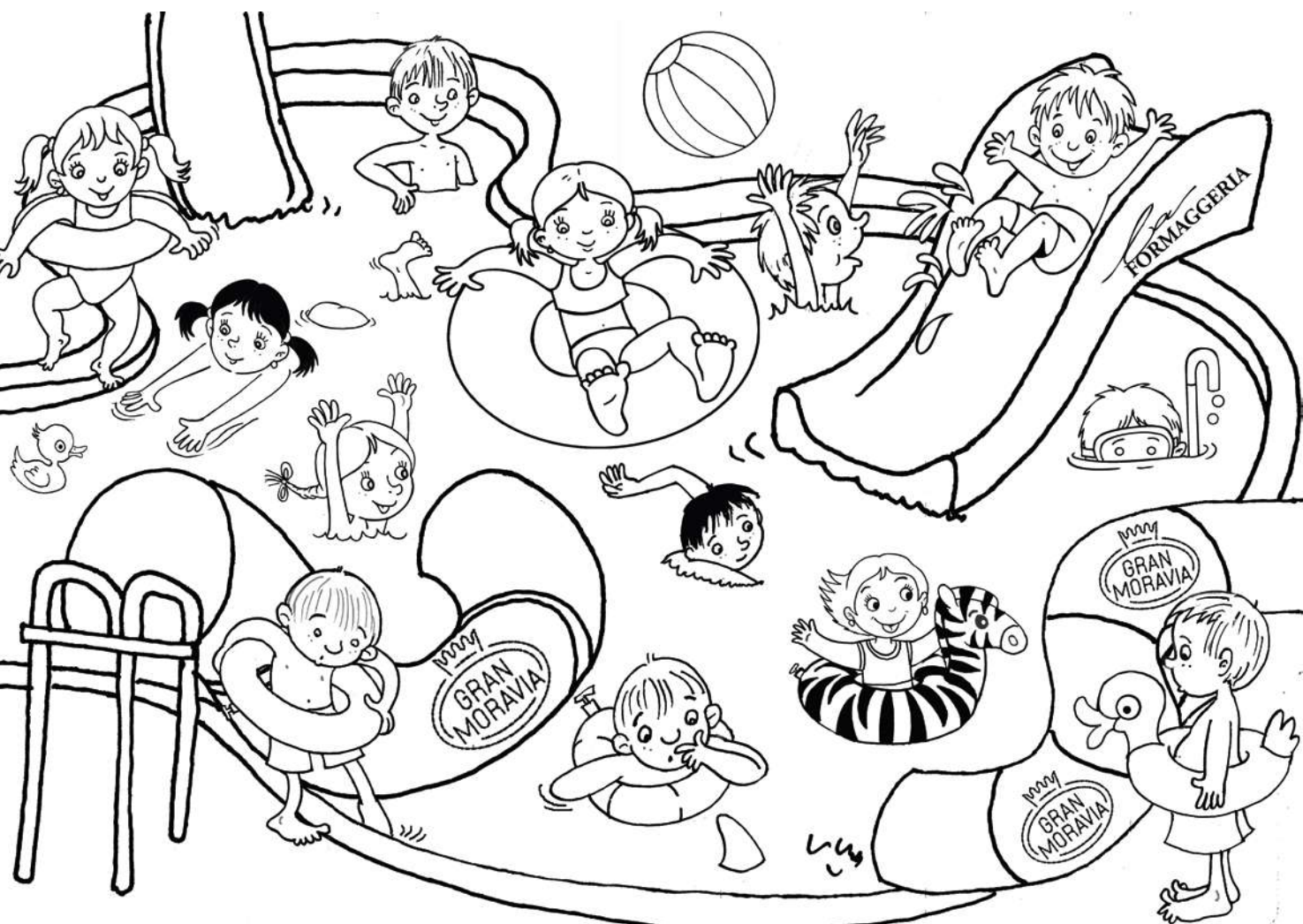
Najdi 8 rozdílů



Osamělá známka

Pozorně si prohlédni známky. Jsou do páru. Až na jednu – unikátní. Tvým úkolem je ji najít a zakroužkovat.





ITALŠTINA: Dopravní prostředky



autobus – l'autobus



vlak – il treno



auto – la macchina



lanovka – la funivia



kolo – la bicicletta



skútr – lo scooter



motorka – la moto



parník – il battello a vapore



letadlo – l'aereo

KRIS-KROS

Jak se jmenuje slavný amfiteátr v Římě, který byl otevřen roku 80 n. l. a je největší, který byl v římské říši postaven?

2 písmena

OJ
TU

3 písmena

AKR
~~HRA~~
NOK

4 písmena

AKCE
ČLEN
HABR
KLUK
PERO

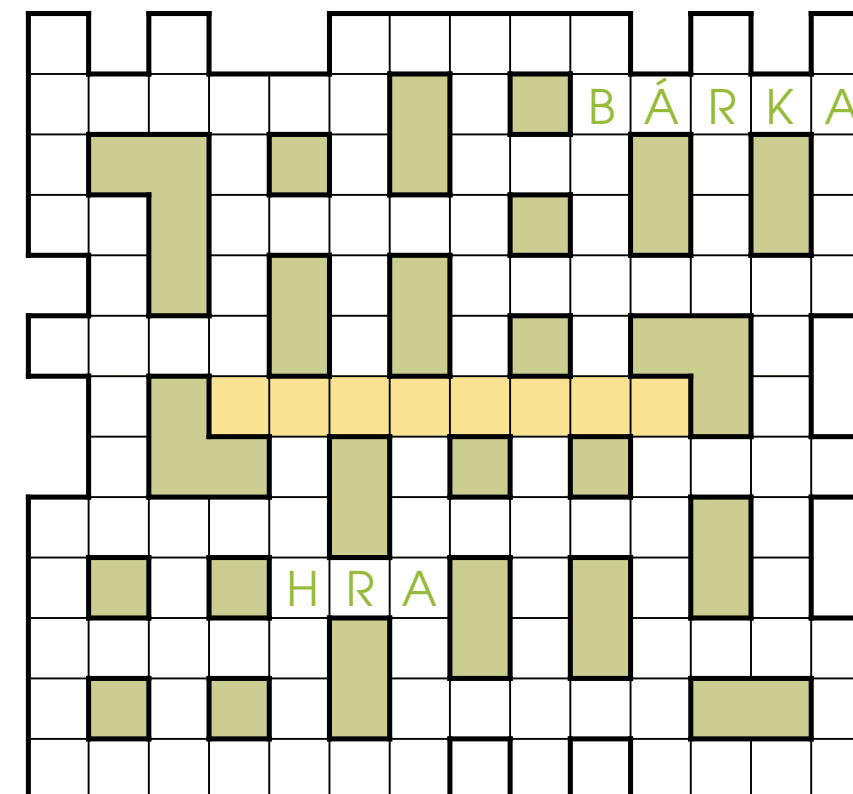
5 písmen

~~BÁRKA~~
CHRLIČ
KOLIE
LEDEN
MODRÁ
PALMA

PÍTKO
RUDKA
SÁMEK
STRDÍ
ŠPRÝM

6 písmen
ERUPCE
JAKOST
PIŠTEC

7 písmen
BOTIČKA
KLACÍKY
KRABICE
OBÍHÁNÍ
OBRATLE
OHNÍČEK
OPLATKY
PETRŽEL
SEADLO
TRAMBUS

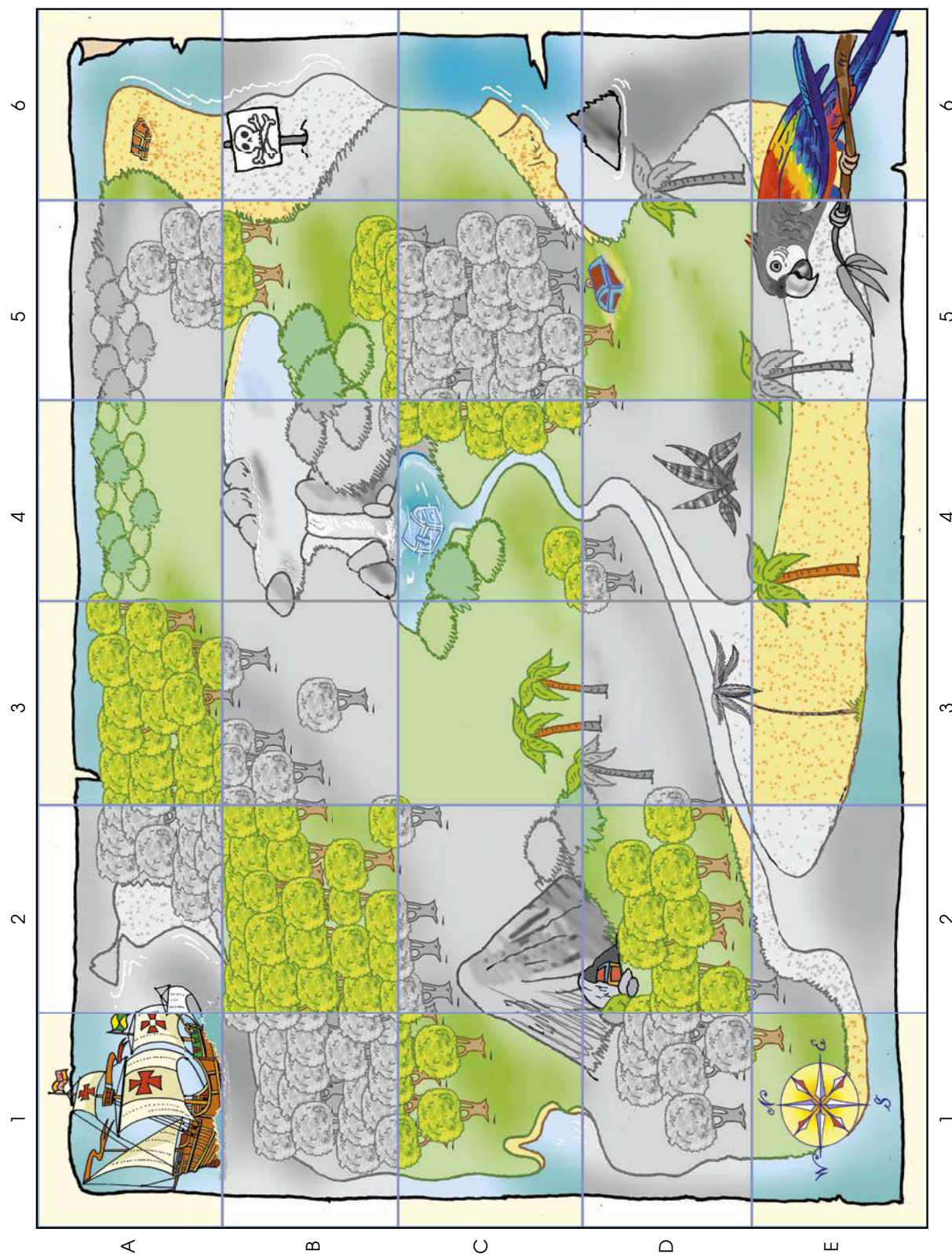


Správná odpověď:
COLOSSEO



Dobrodružný ostrov

Ocitl ses na tajuplném ostrovu. Tvým úkolem je na mapě dle souřadnic určit, kde se nalézá truhla s pokladem, a tuto skutečnost předat dalším spřízněným dobrodruhům, abyste společnými silami poklad našli. Ostrov je také plný barev, je na tobě, abys určité části mapy domaloval, aby mapa byla perfektní.



Vepřová pečeně dušená v mléce



Suroviny (pro 8 osob):

1 kg vepřové pečeně vcelku • 2 snítky rozmarýnu • 2 lístky šalvěje • 30 g hladké mouky • 200 ml bílého vína
• 500 ml mléka • 40 g másla • sůl • pepř

Příprava:

Maso nejprve svažte, aby dobře drželo tvar. Pak ho osolte, opepřete a obalte v mouce. Na dně hrnce rozpustíte máslo spolu s bylinkami a osmahněte v něm maso ze všech stran, aby se pěkně zatáhlo. Pak přilijte víno. Nechte odpařit alkohol a poté přilijte mléko. Nechte vařit na mírném žáru asi hodinu a půl, často maso přelévajte vypečenou šťávou. Když je maso hotové, rozmixujte zbylou vypečenou omáčku do hladka, osolte ji a opepřete. Maso nakrájejte na plátky a servírujte přelité omáčkou. Výborně se k němu hodí opečené brambory.

Spaghetti s mečounem, cherry rajčaty, mátou a pistáciovým pestem

Suroviny (pro 4 osoby):

500 g spaghetti • 200 g mečouna
• 100 g pistácií • 50 g sýra Gran Moravia • 30 g olivového oleje
• 1 limetka • 25 g másla • cherry rajčata na ozdobu • máta na ozdobu
• sůl • pepř

Příprava:

Nejprve si připravte pesto – rozmixujte pistácie, nastrohaný sýr Gran Moravia, olivový olej a přidejte šťávu z limetky.

Osolte a opepřete.

Mečouna nakrájejte na kostičky a orestujte je na másle. Přidejte pesto. Uvařte spaghetti dle návodu a smíchejte s připraveným mečounem. Dozdobte lístky máty a cherry rajčaty.



Caesar salát



s roastbeefem, křepelčím vajíčkem a sýrovým dresinkem

Suroviny (pro 4 osoby):

300 g hovězího nízkého roštěnce • 12 ks křepelčí vejce • 4 saláty little gem (mini odrůda římského salátu) • 1–2 bílé jogurty • 1 stroužek česneku • sýr Gran Moravia • rozmarýn • lžice hořčice • lžice kečupu • lžice worcesteru • sůl • pepř

Příprava:

Smíchejte hořčici, kečup a worcester, osolte a opepřete dle chuti. Touto směsí potřete maso a nechejte odležet v chladničce cca 2 dny. Poté pečte maso na 140 °C asi 30 minut. Po vychladnutí maso nakrájejte na tenké plátky. Dále si připravte dresink na salát: smíchejte jogurt s lisovaným česnekem, přidejte rozmarýn, sůl a pepř. Vajíčka uvařte natvrdo (cca 3 minuty), ochlaďte a oloupejte. Salát rozdělte na jednotlivé listy, naservírujte je do hlubokých talířů a přidejte dresink. Doprostřed položte natenko nakrájené maso a dozdobte uvařeným křepelčím vejcem. Doplňte hoblíčkami sýra Gran Moravia.

Čokolortík

Suroviny (na cca 10–12 ks):

337 g čokolády 70 % • 25 g másla • 337 g cukru krystal • 5 vajec • 250 g čerstvých malin • 200 ml smetany ke šlehání

Příprava:

Rozšlehejte vejce s cukrem. Nad párou rozpustě čokoládu, jakmile trochu vychladne, přidejte máslo, rozmíchejte a poté obě směsi spojte dohromady. Směs naplňte silikonové formy na dortíky do cca poloviny a dejte péct do rozehřáté trouby na 100 °C na cca 30 minut. Rozmixujte maliny a propasírujte je, abyste odstranili zrníčka. Ušlehejte smetanu, osladte podle chuti, přidejte rozmixované maliny. Po vychladnutí dortíky ozdobte touto malinovou šlehačkou.

s malinovou šlehačkou



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 jí dobře, žije dobře

Mascarpone

10x ZBLÍZKA

Plný a lahodný, takový je jeden z nejoblíbenějších krémů italské kuchyně proslavený po celém světě. Využit se dá mnoha způsoby, počínaje slavným tiramisù. Jeho příběh je však prostý.



1 VZNIKL NA LOMBARDSKÉM VENKOVĚ

Mascarpone má velmi skromné začátky: vzniklo totiž ve venkovských kuchyních lombardských údolí, i když dnes je rozšířeno po celém světě. Ačkoli neexistují dokumenty, které by to přesně dokládaly, předpokládá se, že jeho původ sahá alespoň do 12. století a že bylo vytvořeno díky důvtipu lombardských sýrařů v oblasti mezi Lodi a Abbiategrosso, aby se využila a déle uchovala smetana odestátá při zpracování mléka.

2 PŮVOD NÁZVU JE SPOJENÝ S RICOTTOU

Legenda vypráví, že název pochází z lombardského dialektálního termínu „mascherpa“, který se dodnes používá k označení ricotty nebo podobného sýrařského výrobku. Podle jiných se však odkazuje na „mascarpu“, starobylý sýr této oblasti.

3 PROSLAVIL HO DEZERT TIRAMISÙ

S postupem staletí mascarpone začalo získávat na popularitě. Ale až díky vynálezu tiramisù, jehož je základní ingrediencí, si získalo svou současnou a nepopíratelnou mezinárodní slávu.

4 JE TO MLÉČNÝ VÝROBEK ZE SMETANY

Výroba mascarpone je založená na tradičních technikách. Vše začíná čerstvou smetanou, získanou z kravského mléka, která je nejprve pasterizována a poté se k ní přidá kyselina vinná, kyselina citronová nebo vinný ocet, aby došlo ke srážení. Tím se smetana přemění na hustý a homogenní krém.

5 TAKÉ MASCARPONE MUSÍ ODPOČÍVAT

Teplota a doba odpočinku musí být pečlivě sledovány, aby byl zajištěn dokonalý výsledek. Po koagulaci je totiž směs ponechána v klidu, aby se pevné látky oddělily od syrovátky. Dalším krokem je filtrace přes sítko, kdy se odstraní přebytečná syrovátka, což je zásadní pro dosažení roztíratelné a sametové konzistence.

6 A PAK SE KONZUMUJE ČERSTVÉ

Jakmile je balení po zakoupení otevřeno, mascarpone by mělo být zkonsumováno, abyste si naplno vychutnali jeho čerstvost.

7 VYUŽIJETE HO NASLADKO I NASLANO

Mascarpone se proslavilo svou všestranností. Kromě tiramisù a cheesecaku je totiž perfektní i pro předkrmy, krémové risotto nebo jako omáčka na gnocchi, třeba s bylinkami nebo lanýži. Dalším pokrmem, kde může hrát prim, jsou lasagne, kde ho lze použít místo bešamelu.

8 TY NEJLEPŠÍ KOMBINACE

Díky kontrastním chutím se skvěle hodí k uzené rybě, ale také s houbami k vytvoření bohatého a chutného krému na crostini, k polentě nebo jako omáčka na těstoviny. Výborné je také s grilovanou zeleninou, například cuketami nebo paprikami, a jako náplň do bílého masa. Perfektní do dezertů, pro lehké a nadýchané pěny nebo jako krém na plnění piškotového dortu, k jahodám, do koláčů a sušenek.

9 MASCARPONE SE RÝMUJE S PANETTONE

Mascarpone je symbolem Vánoc: je obtížné představit si panettone – i pandoro – bez tohoto klasického a lahodného spojení. Nepřekonatelný dezert k panettone, který můžete podávat i samotný, připravíte z čerstvého mascarpone, cukru a žloutků.

10 SPOJENÍ S GORGONZOLOU

Právě v lombardských údolích, kde vzniklo, se mascarpone spojilo s gorgonzolou. Z této dvojice se staly sýrové vrstvené dorty ozdobené ořechy pro slavnostní dny, omáčka na těstoviny a gnocchi, slaný koláč, pěna na předkrmy či na pizzu.

Aperitiv s přáteli

6
receptů

Jednoduché, dají se připravit předem, velmi chutné a ideální pro veselý, bezstarostný letní večer... co připravit, když vás honí mlsná.

Aperitiv je určitě ideální způsob stravení času s přáteli. Je veselou a neformální příležitostí, jak ochutnat lahodné jídlo, nejlépe finger food, degustovat vína, od klasických šumivých po výrazně červená, popovídat si, svěřovat si tajemství a dělat plány do budoucna, třeba na dovolenou zaměřenou na enogastronomickou turistiku. Tady je šest receptů, které můžete připravit jako lehké chutovky k aperitivu před večeří, ale také jako bohatou „aperivečeří“.

Gazpacho s malinami a smaženým sýrem

Na omáčku: 1 rajče a 1 grilovaná paprika • 60 g malin • 20 g loupaných mandlí • 1 plátek ztvrdlého chleba • bílý ocet Bellei • sůl • pepř
• extra panenský olivový olej • feferonka
Na smažený sýr: 200 g scamorzy • 2 vejce • 100 g strouhanky • 100 g hladké mouky • olej na smažení

Na omáčku rozmixujte všechny ingredience dohromady za přidání dvou kostek ledu a 3 lžic extra panenského olivového oleje. Získanou omáčku rozdělte do malých misek, které budete podávat spolu se smaženým sýrem. Poté nakrájejte sýr na tyčinky a rozehejte slunečnicový olej na smažení. Každou tyčinku sýra obalte v mouce, rozšlehaných osolených vejcích, a nakonec ve strouhance. Jakmile je olej horký, smažte pár minut po několika kouscích najednou, až budou dozlatova. Nechte okapat na papírovém ubrousku a podávejte ještě horké, dokud se roztékají. Pokud chcete vše připravit předem a nemuset nic chystat na poslední chvíli, můžete omáčku s malinami podávat s grissinami, taralli nebo s křupavým opečeným chlebem.

Rýžový koláč s měkkým sýrovým středem

300 g rýže • jedna cuketa • 40 g sýru Gran Moravia • 2 vejce • 2 lžice mléka • bazalka • 150 g mozzarely • 100 g italského specku • sůl a pepř a máslo a strouhanka

Uvařte rýži v osolené vodě, sceďte ji, když bude al dente a nechte 10 minut vychladnout. Statickou troubu předehřejte na 200 °C. Rýži vložte do misky, přidejte nastrouhanou cuketu, 4 nasekané listy bazalky, vejce, sýr Gran Moravia, mléko, špetku soli a špetku pepře. Vše důkladně promíchejte. Pečící formu vymažte máslem a vysypte strouhankou. Do formy vložte polovinu rýžové směsi, uhladte ji a pomocí lžice vytvořte okraje vysoké asi 1 cm. Položte na rýži plátky specku a mozzarellu nakrájenou na kostičky. Přikryjte zbytkem rýžové směsi a povrch lehce přitlačte. Posypejte trochou strouhanky a pečte v troubě 30 minut, posledních 5 minut použijte funkci grilu, aby se vytvořila zlatavá kůrka. Nejlepší je podávat koláč horký, kdy se sýr uvnitř pěkně táhne, ale je možné podávat i vlažný či za studena. Servírujte nakrájený na proužky nebo kostky.

6
receptů

Cibulový koláč

2 balení listového těsta • 6 červených cibulí • 5 ančoviček naložených v oleji • 1 vejce • 4 lžice strouhaného pecorina • extra panenský olivový olej • čerstvá bazalka • sůl

Nakrájejte cibule na kroužky a na velmi mírném ohni je na oleji pomalu duste s trochou vody, ančovičkami a lístkem bazalky, dokud nebudou velmi měkké. Během vaření přikryjte pokličkou. Je důležité dodržet tento postup, protože při pomalém vaření cibule zesládně a zjemní. Jakmile cibule vychladne, přidejte vejce a strouhaný sýr pecorino a dobře promíchejte. Vyválejte jeden plát listového těsta a položte ho do koláčové formy vyložené pečicím papírem. Propíchejte těsto vidličkou. Naplňte ho cibulovou směsí, přikryjte koláč druhým plátem listového těsta a také ho propíchejte vidličkou. Pečte v předehřáté troubě na 200 stupňů asi 40 minut, dokud není těsto zlatavé a křupavé. Nakrájejte na středně velké kostky, které se dobře podávají jako finger food.

Sušenky se 3 sýry

250 g hladké mouky • 50 g sýru Gran Moravia • 50 g sýru Pecorino • 50 g sýru Provolone piccante • 160 g másla • sůl a pepř • 1 vaječný bílek • paprika • sezamová semínka • mák

Nechte změkhnout máslo při pokojové teplotě a rozkrojte ho na tři kusy. Do mixéru vložte třetinu mouky, jeden kousek měkkého másla, nastrouhaný sýr Gran Moravia, špetku soli a pepře. Mixujte, dokud ne získáte kompaktní těsto podobné křehkému těstu na koláč. Pokud je příliš drobivé, přidejte 1 lžici vody. Opakujte stejný postup s ostatními dvěma sýry a vytvořte tři těsta, která zabalte do potravinářské fólie, a dejte na 20 minut do lednice. Předehřejte statickou troubu na 180 °C. Na pracovní desce posypané moukou rozválejte těsto na tloušťku asi 3 mm. Vykrajujte sušenky pomocí vykrajovátko a přeneste je na plech vyložený pečicím papírem. Potřete povrch sušenek trochou bílku a ozdobte sladkou paprikou, sezamovými semínky a mákem, jeden druh ozdoby pro jedno sýrové těsto. Upečte dozlatova.

Rolky z lilku, salámu a ricotty

1 velký lilek • 300 g ricotty • 100 g salámu Spianata Romana • několik lístků máty • pažitka • extra panenský olivový olej • ocet balsamico Sua Maestà

Nakrájejte lilek na tenké plátky, asi půl centimetru silné. Lehce osolte a pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut, dokud nebude měkký. Mezitím přidejte k ricottě špetku soli a pepře a promíchejte ji se dvěma lžicemi extra panenského olivového oleje a jednou lžicí balzamikového krému. Pomocí vidličky míchejte, dokud nebude směs krémová a nadýchaná. Jemně nasekejte mátu a pažitku a přidejte je do směsi, opatrně promíchejte vidličkou. Nyní je čas připravit rolky: položte plátek salámu a na něj plátek lilku; potřete ricottovým krémem a poté srolujte a upevněte párátkem. Rolky můžete podávat ihned nebo je připravit předem a nechat je odpočívat v lednici až do doby podávání aperitivu. V tomto případě je nezapomeňte vyndat z lednice s předstihem, aby nebyly příliš studené.

Kolečka s pěnou z mortadelly a artyčoků

200 g mortadelly • 100 g ricotty • 50 g sýru Gran Moravia • artyčoky naložené v oleji • větší plátky toustového chleba

Mortadellu rozmixujte spolu s ricottou a nastrouhaným sýrem Gran Moravia. Mezitím dobře okapané artyčoky nakrájejte na půlky a pak pečlivě rozetřete krém z mortadelly na plátky toustového chleba, ze kterého jste odkrojili kůrku. Ozdobte artyčoky a pevně smotejte do válečku, obalte potravinovou fólií a vložte do mrazáku na 30 minut. Následně nakrájejte rolky na plátky o tloušťce 1 cm (použijte ostrý nůž namočený v troše vody) a naskládejte kolečka na servírovací táč. Můžete servírovat také ve volné verzi: rozmixovaný krém z mortadelly rozdělte do malých mistichek a každou ozdobte nadrobno nasekanými pistáciemi. Opečte plátky chleba a nakrájejte je na proužky. Artyčoky rozkrojené napůl umístěte do další misky a servírujte vše společně.

5 tipů do tašky

Speciality pro letní hostinu



1 Fette biscottate

Fette biscottate jsou známé italské suchary, které nechybí snad v žádné italské domácnosti. Toto dvakrát pečené křupavé pečivo patří k tamní snídani stejně jako cappuccino. U nás si můžete vybrat klasické nebo celozrnné v praktickém balení obsahujícím samostatné porce vždy po 4 kusech. Díky tomu suchary zůstávají křehké a křupavé až do chvíle konzumace. Podobně jako grissini jsou fette biscottate vynikající trvanlivou alternativou pečiva, kterou můžete mít neustále doma jako železnou zásobu (i když ta vám díky jejich chuti a křupavosti asi dlouho nevydrží :-).

2 Lanýžové omáčky Bernardini

Doslova pár kroků od slavného renesančního Urbina, klenotu UNESCO v regionu Marche, se nachází domovina bílého lanýže, městečko Acqualagna. A právě v něm sídlí firma rodiny Bernardini, která lanýžům a výrobkům z nich zasvětila svůj život. Vedle bílého lanýže zpracovává i další druhy a při zachování autentičnosti výrobku a řemeslné tradice posouvá technologie zpracování dál, aby vyšla vstříc požadavkům moderních chutí. V našich prodejnách vám od tohoto výrobce nabízíme dvě hotové omáčky: Sugo pronto del tartufo kombinuje černý lanýž se slaninou a ricottou, Sugo pronto cacio e tartufi zase využívá dokonalého spojení chutí smetany, gorgonzoly a černého zimního lanýže. Dopřejte si večeri s nádechem luxusu a vyzkoušejte tyto omáčky do těstovin, na bruschettu nebo třeba na koláč quiche.

3 Tradiční tvaroh 3 Litovle

Tvaroh, který vám nabízíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, se v litovelské sýrárně vyrábí ručně tradičním způsobem. Naši mistři jej nechávají pomalu a kontrolovaně zrát v plátěných pytlích, tzv. tvarožnících, a tvaroh pak díky tomu obsahuje velmi malé množství vody. Do prodejen jej dodáváme v pětikilových baleních a poté ho prodáváci přímo v prodejnách rozvažují do malých vaniček.

TIP: V letních měsících tvaroh využijete opravdu všestranným způsobem, ať už do sladkých tvarohových dezertů, do tvarohového těsta na ovocné knedlíky s čerstvými třešněmi nebo jako základ pro mražené osvěžující pochoutky.

4 Kampotský pepř .pepper..field

Jarní novinkou našeho sortimentu je kampotský pepř značky .pepper..field. Pepř pochází z malých rodinných farem v Kambodži a projekt .pepper..field jeho prodejem zlepšuje životní podmínky tamních farmářů. Zároveň také zajišťuje, aby „kambodžské zlato“ z těchto pepřových plantáží bylo dováženo a zpracováváno šetrně za použití udržitelných a tradičních postupů. Vybírat u nás můžete z více druhů. Vedle černého, červeného a bílého pepře vhodného do mlýnku můžete vyzkoušet třeba čerstvý zelený pepř v solném květu, jehož kuličky jsou šťavnaté a křupavé a oceníte je jako explozivní pepřové dochucení do jakéhokoliv pokrmu.

ZAJÍMAVOST: Červený kampotský pepř je nejaromatičtějším pepřem světa, který díky dlouhému zrání na slunci získal ovocné aroma. Pravý bílý pepř, proslulý kulatým, krémovým aroma, jsou ručně loupaná jádérka zralého červeného pepře, ve kterých ucítíte nádech muškátového ořechu, cedr a černý čaj.

5 Citrusové marmelády

Vyrobené ze sezónních citrusů ze Sicílie, s vysokým podílem ovoce a bez použití pektinu, takové jsou nové marmelády značky Brunia, které najdete v naší nabídce. Poznáte je snadno podle ručně poskládaného papíru na víčku, který podtrhuje řemeslný charakter těchto jihoitalských marmelád. K dodání tolik potřebné energie můžete ke snídani či k svačině vyzkoušet marmeládu z červených pomerančů nebo z citronů a naladit se díky jejich vůni a chuti na příjemnou letní vlnu.

TIP: Dokonale se hodí právě na italské „fette biscottate“.



Rodinné vaření: předkrmy pro ty nejmenší

Ať už budou vaše děti hlavními hrdiny oslavy, nebo jen spoluúčastníky u slavnostní večeře, mohou se vám hodit nápady, které spojí malé s velkými. A navíc můžete malé strávníky do jejich přípravy zapojit.

Děti milují oslavy, hry, jednoduchá barevná a chutná jídla rozmanitých tvarů. Ačkoli se může zdát, že jsou náročnějšími strávníky, potěšíte je i jen několika chutnými ingrediencemi, pokud se zaměříte na jejich prezentaci a připravíte jídlo společně s dětmi. Pokud jde o předkrmy, ať už na oslavu, k aperitivu nebo večeři, i děti mají své chutě a oblíbené věci, jako jsou housky plněné lahodnými uzeninami či slané jednohubky, které lze zobat mezi hrami. Zde je přehledka receptů, rad a nápadů, jak do aperitivu zapojit i děti díky pokrmům, které jim budou chutnat,

a nealkoholickému ovocnému koktejlu. Budou se tak na chvíli cítit jako malí dospělí.

Nezbytné: plněné panini

Panini jsou oblíbenou pochoutkou většiny dětí a skvěle se hodí k uzeninám a sýrům. Jednoduchá houska plněná kvalitní čerstvě nakrájenou dušenou šunkou nebo plátkem mortadelly, to už je lahodný aperitiv. Můžete je také namazat máslem a pak je naplnit vašimi oblíbenými uzeninami, jako je speck, salám, prosciutto, coppa. Kromě másla můžete použít různé krémy,

například z artyčoků, černých oliv nebo feferonek (ten ale spíš ve verzích pro dospělé), nebo ricottu a sušená rajčata.

Sladko-slaná piadina

Začněte tím, že piadinu namažete čerstvým krémovým sýrem nebo ricottou, pak přidejte vrstvu ovocného džemu a zakončete několika plátky prosciutto cotto. Piadinu pevně srolujete a nakrájete na silné plátky.

Bramborová zvířátka

Přehřejte troubu na 200 stupňů. Připravte 400 gramů bramborové kaše a poté, co vychladne, přidejte jedno vejce a 150 gramů nastrouhaného sýra Gran Moravia a důkladně promíchejte. Ochuťte solí a pepřem. Vystelte plech pečicím papírem a položte na něj formičky na sušenky ve tvaru zvířátek. Naplňte formičky směsí a prsty zatlačte tak, aby se vyplnily všechny rohy, poté povrch uhladte nožem, aby se kaše nedostala mimo formy. Opatrně zvedněte formičky a pokračujte v přípravě zvířátek, dokud směs nedojde. Rozpusťte 25 gramů másla, potřete zvířátka několika kapkami a umístěte plech do středu trouby. Pečte 15–20 minut, dokud zvířátka z brambor nebudou krásně dozlatova.

Slané pečivo z listového těsta

Příprava slané pečiva z listového těsta je opravdu jednoduchá. Připravte si listové těsto a všechno potřebné k jeho naplnění podle vaší chuti: nakrájenou šunku, salám, mozzarellu, rajčatovou omáčku, párky, scamorzu, sušená rajčata, ricottu. Co se týče tvarů, nechte se vést fantazií vašich nejmenších: párky můžete zarolovat do listového těsta a poté je nakrájet na plátky před pečením; skleničkou můžete vykrojit mnoho kulatých tvarů, které můžete potřít rajčatovou omáčkou a obložit mozzarellou nebo scamorzou pro rychlé a chutné minipizzy; Verena a šunka nakrájená na kostičky mohou být zabaleny do malých kapes, z rajčat můžete připravit pesto, kterým potřete čtverečky těsta a srolujete je do tyčinek; když těsto nakrájíte na trojúhelníky, můžete připravit malé brišky plněné salámem a ricottou. S mákem nebo



Košičky ze sýru Gran Moravia

sezamovými semínky můžete připravit ještě jednodušší verzi: stačí potřít těsto žloutkem, posypat semínky a nakrájet slané pečivo na oblíbené tvary. Ve všech případech postupujte při pečení podle návodu na listovém těstě.

Košičky ze sýru Gran Moravia

Křupavé, chutné, působivé, a navíc je lze plnit jemnými pěnama, jako je ricottová a mortadellová: takové jsou košíčky ze sýru Gran Moravia. Příprava je jednoduchá a zábavná a může se stát hrou pro vaše děti i gurmánským předkrmem pro dospělé hosty. Na jejich přípravu potřebujete jen jednu ingredienci: sýr Gran Moravia. Nastrouhejte ho v dostatečném množství, abyste vytvořili tolik disků sýru, kolik košíčků chcete získat, a rozložte sýr do tvaru disků na plech s pečicím papírem. Můžete je péct v troubě nebo na pánvi, dokud se sýr dobře nerozpustí. Pozor ale, aby se nespálil. Jakmile jsou hotové, umístěte sýrové oplatky do kulaté misky, vytvarujte a počekejte, až ztuhne. K dosažení požadovaného tvaru můžete použít i dno sklenice nebo naběračku. Poté je můžete podávat samotné jako doplněk k uzeninám a sýrům nebo je naplnit pěnama, zeleninou či saláty. Větší verze bude skvělá jako jedlá mísa pro vaše hlavní pokrmy, jako těstoviny a risotto.

Sýrové muffiny

Uvařte 300 gramů brambor, oloupejte a rozmačkejte v míse. Přidejte dvě vejce

a promíchejte vidličkou, poté přidejte 200 ml mléka, 60 gramů vašeho oblíbeného nastrouhaného sýra a 250 gramů prosáté hladké mouky. Důkladně promíchejte, osolte a lehce okořeňte strouhaným

A co k pití? Perlivé ovoce

Příprava lahodného nealkoholického koktejlu je velmi jednoduchá. Vezměte půl melounu a košík jahod, ovoce očistěte a nakrájejte na větší kousky. Přidejte osm kostek ledu a mixujte v kuchyňském robotu přibližně tři minuty. Přidejte sklenici jablečného džusu, lžící medu a znovu promixujte. Nalijte do džbánů a přidejte trochu vychlazené perlivé vody, dobře promíchejte. Podávejte v koktejlových skleničkách ozdobených na lemu rozkrojenou jahodou.



muškátovým oříškem. Nakonec přidejte prášek do pečiva a vše dobře promíchejte. Směsí naplňte formičky na muffiny do poloviny. Do každého muffinu vložte kousek jemné scamorzy a zakryjte zbytkem směsi. Pečte v předehřáté statické troubě na 180 °C po dobu 20 minut. Vyměte z trouby a nechte mírně vychladnout. Všechny sýrové muffiny naaranžujte na servírovací talíř, ozdobte je barevnými vlaječkami a podávejte.



Děti v kuchyni: 10 rad pro přípravu receptů

1. Před začátkem si přečti celý recept, abys nebyl překvapený.
2. Umyj si ruce a obleč si zástěru a do kapsy dej utěrku, přesně jako skuteční šéfkuchaři.
3. Pokud máš dlouhé vlasy, svaž je do copu.
4. Všechny potřebné ingredience si připrav na pracovní stůl.
5. Zvaž každou ingredienci pomocí váhy.
6. S noží ti vždy pomohou rodiče.
7. Během přípravy jídlo ochutnávej.
8. Servíruj jídlo spíše do výšky než do šířky, talíř pak bude vypadat elegantněji.
9. Nezapomeň na chňapky a rukavici do trouby, aby ses nespálil o hrnce.
10. Když skončíš, vše uklid'.





Bezlepková večeře pro přátele

Radost ze setkání, spousta vyprávění a veselého vzpomínání, a to vše v doprovodu chutného jídla. Atmosféra večeře s přáteli je vždy ve znamení zábavy a odpočinku. Co když ale musí někteří z hostů dodržovat bezlepkovou dietu? Žádné obavy, i tak pro ně můžete připravit dokonalou italskou večeři.

Předkrm

Mozzarella v italském specku

Kuličky mozzarely nechte okapat, pak každou zarolujte do plátku specku, upevněte párátkem a krátce osmažte na pánvi vytřeném olejem. Dejte pozor, aby mozzarella nezačala ze závitků vytékat. Servírujte na rukolovém lůžku.



Obložené prkénko

Všechny sýry i uzeniny, které najdete v sortimentu La Formaggeria Gran Moravia, jsou přirozeně bezlepkové. Vyberte vaše nejoblíbenější, vhodně je nakrájejte a naservírujte na dřevěném prkénku spolu s marmeládkou k sýrům medem. Jako pečivo můžete podávat cizrnové Botton d'oro.

První chod

Bezlepkové gnocchi s omáčkou Easy Montali

Bezlepkové gnocchi uvařte dle návodu na obalu a pak do nich vmíchejte již hotovou omáčku Easy Montali. Vybrat můžete rajčatovou s bazalkou, zeleninovou alla napoletana či tu s olivami a kapary.

Bezlepkové špagety se sýrovou omáčkou Cacio e pepe

Bezlepkové špagety uvařte al dente a pak do nich vmíchejte hotovou omáčku Cacio e pepe. V případě potřeby nařeďte trochou vody z vaření těstovin. Na talíři pak posypte ještě trochou strouhaného sýru pecorino.

Druhý chod

Salsiccia s polentou

Polenta vám bude při přípravě bezlepkové večeře také cenným pomocníkem. Hotovou polentu Casereccia můžete nakrájet na asi centimetr silné plátky a ogrilovat je na kontaktním grilu. Lze ji také nakrájet do tvaru hranolek, dát na plech vystlaný pečicím papírem, zakapat olivovým olejem, ochutit kořením a dát opéct do trouby, až budou okraje zlatavé. Polentu můžete servírovat spolu s grilovanou zeleninou jako přílohu ke grilované klobásce salsiccia, což je typická italská kombinace. Můžete však podávat k jakémukoliv druhu pečeného či grilovaného masa.

Salámek Cresponetto



Šumivé víno
Asti Spumante DOCG

Salámek s vínem Barolo



Červené víno
Barbera d'Asti DOCG

Seznamte se: gastronomie Piemontu

VE SPOLUPRÁCI S ITALSKO-ČESKOU OBCHODNÍ KOMOROU A TURÍNSKOU OBCHODNÍ KOMOROU JSME VÁM V NAŠICH PRODEJNÁCH V KVĚTNU PŘEDSTAVILI ŘADU SPECIALIT REPREZENTUJÍCÍCH AUTENTICKÉ CHUTĚ SEVEROZÁPADNÍHO KOUTU ITÁLIE, REGIONU PIEMONTE.

Hlavním městem kraje, který se rozprostírá blízko hranic s Francií a Švýcarskem, je Turín. Leží na břehu řeky Pád, v obklopení Alp, a je čtvrtým největším italským městem podle počtu obyvatel a třetím největším ekonomickým a průmyslovým centrem po Miláně a Římě. Piemont je zemí vinic a kopců, hor a jezer, a v každém ročním období i oblíbeným cílem gurmánů, kteří zde mohou ochutnat přes 370 tradičních potravin a nápojů. S gastronomickým bohatstvím a kulturou dobrého jídla se můžete seznámit třeba v městečku Pollenzo poblíž Bra, ve kterém najdete Banku vín a první Univerzitu gastronomických věd. Piemontská kuchyně si udržuje autentický charakter a spojení s lokálními produkty, zároveň ale těží z vlivů blízké Francie. Klíčovými ingrediencemi tu jsou máslo, česnek, zelenina, lanýž, čerstvé těstoviny, telecí maso, sýry, omáčky, marmeládky k masu a sýrům, rýže.

Chutě Piemontu teď můžete objevovat spolu s námi v La Formaggeria Gran Moravia. Co třeba překvapit rodinu „piemontským menu“ z tamních typických specialit?



Omáčka se sýrem gorgonzola

Omáčka s uzeným sýrem provola



Těstoviny „Stelle Alpine“
ve tvaru alpské protěže



Pečené kaštiny naložené
v sirupu Caldaroste

Kaštanový krém
Marroni



Sýr Raschera





Vie ferrate: do hor po stopách historie

Ferrata delle Trincee

Vznikly proto, aby bylo možné vystoupat po horských stěnách během první světové války, a staly se systémem, jak se dostat k nejdříve položeným předsunutým jednotkám. V Itálii je jich více než 500 a jsou v různých obtížnostech.

Zajištěné cesty – ferraty – jsou velmi specifickým způsobem, jak objevovat stěny hor. Jde o pomalé, technické a velmi vzrušující výstupy pro milovníky hor, s různými stupni obtížnosti, které často, ale ne vždy, vedou až k vrcholu. Zajištěné cesty, tedy trasy vybavené stupačkami, lany, hřeby, žebříky a dalšími prvky usnadňujícími výstup, se poprvé objevily v polovině 19. století; v Itálii byla první turistická ferrata zrealizována mezi lety 1890 a 1893 na hoře Proclinto v Apuánských Alpách. Jejich velký rozmach je však spojen s první světovou válkou, kdy je vojáci využívali k dosažení předsunutých stanovišť na vrcholech alpského hřebene, podél fronty dlouhé 380 kilometrů. Vojáci z obou stran vytvořili rozsáhlý systém zákopů, strážních stanovišť a spojovacích stezek často vedoucích po ostrých hřebenech a v obzvláště drsných místech. V Itálii stojí za zmínku zejména Ferrata delle Trincee (Marmolada), Strada degli Alpini (Dolomity di Sesto), Via ferrata Ivano Dibona (Monte Cristallo) a Via ferrata Lipella (Tofane).

Šest ferrat, od Dolomit k moři

Mezi třicátými a čtyřicátými lety vytvořila Společnost tridentských horolezců (Società Alpinisti Tridentini) v Dolomitech Brenta monumentální Stezku Bocchette, spektakulární trasu, která umožňuje objevovat tuto horskou skupinu, aniž by však vedla na jakýkoli vrchol. Je to první ferrata v historii s touto charakteristikou. Vytváření zajištěných stezek se znovu rozvíjí po sedmdesátých letech, ruku v ruce s výrazným nárůstem alpského turismu. Dnes jsou nové ferraty především atletického a sportovního typu. Itálie je poseta ferratami a také zajištěnými stezkami, které jsou obvykle o něco jednodušší a ideální pro první kontakt s tímto světem: je zde více než 500 různých tras, které se velmi liší délkou, panoramaty, obtížností, historickými a kulturními zajímavostmi. Vybrali jsme šest z těch nejzajímavějších, a nejen v Dolomitech, které mohou být dobrým výchozím bodem pro objevování vysokých ferrat v Itálii.

TRENTINO

DOLOMITI DI BRENTA – LA VIA DELLE BOCCHETTE CENTRALI

Stezka Bocchette centrali je dlouhá zajištěná cesta, která vede z oblasti Vallesinella. Je možná nejznámější na světě díky svému grandióznímu panoramatu a majestátnosti přísných vrcholů, pod nimiž se vinou četné zajištěné římsy, které se nacházejí podél trasy. V mimořádně krásném prostředí, nad impozantními převisy, se místy procházejí i úseky lehčích skal, které nejsou zajištěné. Stezka byla navržena ve třicátých letech Arturem Castellim a Giovannim Strobelem, členy Společnosti tridentských horolezců, a dokončena byla po druhé světové válce. Výjimečná krása krajiny, odvážnost tras a nepopíratelná



La via delle Bocchette centrali

elegance tvarů dolomitských věží přinesly tomuto itineráři značnou proslulost. Přestože je tato ferrata technicky snadná, neměla by se podceňovat přítomnost sněhu nebo ledu: rozhodně se nedoporučuje v případě nepříznivého počasí. Je tu mnoho možností pro propojení s jinými stezkami, včetně těch vedoucích od četných chat, které se na trase nacházejí.

OBTÍŽNOST: lehká

CIMA UNDICI, DOLOMITI DI SESTO – STEZKA ALPINŮ

Nadšencům do první světové války a Dolomitské fronty není třeba Strada degli Alpini, jednu z nejkrásnějších tras v Dolomitech, představovat. Tato dlouhá římsa, kterou vytvořili Alpini, aby se chránili před zuřivou nepřátelskou palbou, prořezává vislé stěny vrcholu Cima Undici. Prostedí je jedinečné, impozantní, divoké a strohé. V záhybech těchto hor se psaly legendární kapitoly bojů první světové války, jako například Calata dei Mascabroni v průsmyku Passo della Sentinella, operace, která umožnila italským jednotkám dobýt tento velmi důležitý průsmyk. Historie, příroda a panorama, to jsou jen některé z aspektů, které lze podél této trasy zažít. Skutečnost, že technické obtíže nejsou příliš značné, však neznamená, že jde o jednoduchý výlet. Na římsu Salvezza je slavný dlouhý a dechberoucí úsek vytesaný do stěny. Je exponován na slunci a vyžaduje určitou fyzickou zdatnost. Lze jej navíc propojit s mnoha dalšími itineráři.

OBTÍŽNOST: mírně obtížná

GARDA – CASTEL DRENA, ZAJIŠTĚNÁ CESTA RIO SALLAGONI

Trasa se vine uvnitř malého kaňonu a stoupá podél říčky Sallagoni. Charakteristická zajištěná cesta vede úzkou roklí vyhloubenou říčkou Sallagoni na úpatí vápencové skály, na níž stojí hrad Castel Drena. Dobrodružná a zábavná Sallagoni je vhodná i pro seznámení dětí se světem ferrat. Prochází se po dně potoka a nejstrmější úseky se překo-



Hřeben s vrcholem Cima Undici



Svatyně San Michele

návají pomocí žebříků upevněných ve stěně. Prostedí je působivé díky řadě vodopádů, které doprovázejí výstup, a zvláštní bujné vegetaci, která charakterizuje tento skrytý svět. Dva visuté mosty dodávají tomuto zážitku trochu adrenalinu.

OBTÍŽNOST: lehká, s jedním krátkým obtížným úsekem

GARDA – DAIN PICCOLO, VIA FERRATA RINO PISETTA

Skalní pilíř Dain Piccolo uzavírá na severu údolí Valle del Sarca a tyčí se nad obcí Sarche a jezerem Toblino, jedním z nejkrásnějších vodních zrcadel alpského oblouku. Zde, na jihovýchodní stěně, byla vytvořena ferrata věnovaná horolezci Rino Pisetovi. Tato zajištěná trasa patří k nejobtížnějším v celém alpském oblouku. Neustálá expozice slunci, omezený počet pomůcek k postupu a délka vyžadují horolezeckou techniku a atletický trénink. První metry jsou záměrně obtížné, což umožňuje pochopit charakter ferraty a případně ji opustit nouzovým východem. Na trasu si uchováte nezapomenutelné vzpomínky díky jejím hladkým vápencovým plotnám čnicím nad jezerem Toblino.

OBTÍŽNOST: extrémně obtížná

PIEMONTE

CARLO GIORDA – LA FERRATA DELLA SACRA DI SAN MICHELE

Výchozím bodem ferraty Carlo Giorda je Sant'Ambrogio di Torino, odkud vede na vrchol Monte Pirchiriano, kde se nachází svatyně San Michele. Jedná se o dlouhou a dobrodružnou trasu, která se vine po skalních plotnách na severní straně hory a je obohacena o 80 metrů dlouhý visutý most. Zvláštnost této ferraty spočívá v jedinečnosti trasy, která umožňuje zdolat drsnou a strmou horu a dorazit ke svatyni San Michele, která návštěvníky okouzlí svou architekturou a panoramatickým výhledem. Sestup vede po staré dlážděné stezce, která kdysi tvořila hlavní spojení mezi svatyní a údolím. Jedná se o širokou stezku s výhledy, která vede do historického centra obce, kde si lze prohlédnout středověké pozůstatky ve vesnici, jež vždy sloužila svatyni San Michele.

OBTÍŽNOST: mírně obtížná

LIGURIE

ALPI LIGURI – VIA FERRATA DEGLI ARTISTI

Via ferrata degli Artisti stoupá po východním hřebeni Bric dell'Agnellino na Costa dei Balzi Rossi, s charakteristickou načervenalou skálou, v zeleném a divokém údolí Val Maremola. Z technického hlediska je poměrně jednoduchá, avšak její délka a expozice některých úseků, které vyžadují, abyste netrpěli závratí, ji činí náročnější. Krása trasy, geologický a morfologický význam této oblasti a fantastické výhledy, které se postupně otevírají během výstupu, rozhodně za tu námahu stojí. Trasa vrcholí na Bric Agnellino ve výšce 1300 m, odkud je možné jediným pohledem spatřit Ligurské moře i alpský oblouk.

OBTÍŽNOST: mírně obtížná



Vegetariánské recepty

Avokádo, vejce a giuncata

Suroviny:
200 g rajčat, 200 g sýru giuncata, 4 vejce, 1 avokádo, 1 limetka, bazalka, extra panenský olivový olej, sůl

Vejce uvařte natvrdo, nezapomeňte je potom rychle ochladit ve studené vodě. Oloupejte skořápku a vejce rozkrojte napůl. Oloupejte avokádo, vyjměte pecku a zakapejte ho šťávou z limetky. Pak ho nakrájejte na menší kousky. Rajčátka omyjte a překrojte napůl. Sýr nakrájejte na kostičky. Vše smíchejte a ochutte olivovým olejem, solí, pepřem a čerstvou bazalkou. Sýr giuncata můžete v tomto receptu nahradit také mozzarellou.

Broskve, rukola a Il Salatò

Suroviny: 3 bělomasé broskve, svazek rukoly, 30 g mixu semínek, 200 g sýru Il Salatò, extra panenský olivový olej, sůl, pepř

Broskve oloupejte, rozkrojte napůl a zbavte pecky. Ogrilujte je 5 minut z každé strany na pánvi a pak nechte vychladnout. Rukolu opláchněte a osušte a dejte ji do velké mísy. Posypte ji sýrem Il Salatò rozdrobeným na malé kousky a předem opraženými semínky. Nakonec přidejte ogrilované broskve rozkrájené na menší kousky, zakápněte olejem, osolte, opepřete a servírujte.

Přehledně: naše sýry vhodné pro vegetariánskou stravu:
GRAN MORAVIA, PROVOLONE DOLCE, TVAROH, RICOTTA, GRILAMI, GIUNCATY, CACIOTTY, MOZZARELLA, IL SALATÒ, TRE CORTI

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia **PRAHA** Milady Horákové

V pražské prodejně v ulici Milady Horákové vás rádi přivítají: zleva: Denisa Tóthová (vedoucí), Nataliya Barnych, Romana Moravcová, Daniel Zítka, Viktoriya Hlavatská

V srdci Letné nás vítá prostorná prodejna s lahodnými specialitami, příjemným personálem a téměř rodinnou atmosférou, kterou je pověsná. Letos oslaví kulatiny. To nejlepší z litovelské sýrárny a italských specialit nabízí zákazníkům už 10. rokem. Nachází se na místě jako stvořeném pro nakupování, v ulici Milady Horákové, v původním obchodním domě Brouk a Babka. Jen kousek odtud se zelená park Královská obora Stromovka a blízko je i na Letenskou pláň, ze které je jedinečný výhled na Vltavu a celé hlavní město.

Prodejna je velká a vzdušná, nabízí prodejní plochu přes sto padesát metrů čtverečních, na kterých má zákazník možnost vše si v klidu prohlédnout a v pohodlí nakoupit. Naopak v okolí prodejny panuje příjemný „cvrkoť“. Ulice je frekventovaná a vyhledávaná, a to i díky známým a oblíbeným bistrům či restauracím, se kterými prodejna také spolupracuje. Místo je skvěle dostupné městskou hromadnou dopravou, tramvajová zastávka je vzdálená ani ne sto metrů. „Zákazníků stále přibývá a z dřívější většiny jsou stálí. Někteří se zastaví třeba i denně na menší nákupy, jiní k nám zavítají jednou týdně a odnášejí si plné tašky. Letná je podle mě specifické místo, které si prostě musíte zamilovat. Řekla bych, že je hodně umělecky založená a pohybují se zde lidé různých uměleckých profesí, kteří tvoří velkou část našich zákazníků,“ říká vedoucí prodejny Denisa Tóthová a pochvaluje si vzájemné vztahy. „Prožíváme s lidmi radosti, ale i starosti. Byli jsme třeba součástí několika situací, kdy se z páru stala rodina. A pak se čas trochu posunul a najednou to byla rodina čtyřčlenná,“ usmívá se vedoucí. Prodejna nabízí širokou škálu italských specialit a vín, které se obměňují, a především produkty z čerstvé výroby v Litovli, která

se stále rozšiřuje. „Relativně nově vyrábíme v Litovli třeba Mozzarellu Filone, o kterou je veliký zájem. Odebírá ji od nás i nedaleké bistro, kde ji používají do skvělých italských sendvičů. Tamní šéfkuchař si ji velmi pochvaluje. Stejně tak jako naše čerstvé máslo a sýr Gran Moravia, se kterým také pracují. Je skvělé, že tyto relativně mladé podniky mají zájem o naše produkty a dokážou s nimi v kuchyni kouzlit na vysoké úrovni. Dostávají je tak do povědomí dalších a dalších lidí,“ míní vedoucí. Prodejna má v nabídce i další velké taháky. „Díky spolupráci s KRO coffee and bakery můžeme každý den zákazníkům nabízet čerstvé celozrnné a bílé kváskové chleby a také jejich skvělé máslové croissanty, které jsou upečené právě z našeho čerstvého másla,“ popisuje Denisa Tóthová. Největší zájem je podle ní o čerstvou výrobu: máslo, tvaroh, zákysy, jogurty a syrovátku, kterou v prodejnách La Formaggeria nabízejí jako jedni z mála na trhu, a to v neochucené i ochucených variantách. „Mnoho lidí k nám míří za čerstvým a tence nakrájenými uzeninami. Řekla bych, že největším favoritem je Mortadella s pistáciemi a také Prosciutto Cotto. Velmi v oblibě jsou italská vína, v poslední době hlavně šumivá a také typická plná červená, jako je například

sicilské Nero d'Avola. Lidé si chodí pro kvalitní produkty a většinou i pro dávku dobré nálady, která u nás nechybí,“ říká spokojeně šéfová vždy dobře naladěného týmu. „Celkem je nás na prodejně pět prodavačů a dvakrát do týdne ještě dvě učenky. Tým je složený jak z nováčků, tak ze zkušených kolegů. Naše odborné znalosti se snažíme stále zdokonalovat a vzájemně si informace a zkušenosti předávat. Pro mě je nejdůležitější servis na vysoké úrovni. Precizní práce, záruka stoprocentní čerstvosti a nejlepší možný způsob nakrájení jak uzenin, tak sýrů. Kladu důraz na detaily, které poté vytvářejí celkový dojem z návštěvy naší prodejny. Chceme, aby se u nás zákazníci cítili příjemně a díky našim znalostem a dovednostem se k nám rádi vraceli,“ dodává Denisa Tóthová, která v prodejně pracuje už sedmým rokem. Co je podle ní na této práci nejtěžší? „Nevím, jestli nejtěžší, ale někdy máme pocit, že by pracovní den měl mít víc hodin, abychom vše stihli připravit tak, aby zákazníci měli co nejlepší zážitek z návštěvy naší prodejny,“ odpovídá s úsměvem a přidává pozvání k nákupu na Letné.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v ulici M. Horákové v Praze.

Zbyněk
Střelec,
Praha



- **Jste častý zákazník zdejší prodejny?**
Jsem pravidelný zákazník. Chodím sem nakupovat se ženou, obvykle jedenkrát týdně.
- **Co nejčastěji nakupujete?**
Nejčastěji si bereme sýr **Gran Moravia Riserva**, ale také mozzarellu a ostatní sýry a salámy. Doma to všechno žena používá v kuchyni, připravuje ze surovin třeba pomazánky. Na ty kupujeme tvaroh, máslo, někdy přidáváme sušená rajčata...
- **Který sýr a salám vám chutná nejvíc?**
Ze sýrů mám nejraději ty zrající, takže hlavně Gran Moravia Riserva, a ze salámů Mortadellu.
- **Máte nějaký tip na další dobrý produkt odtud?**
Co můžu určitě doporučit, je třeba skvělý **sýr Grilami**, který se neroztéká a je chuťově úžasný. Obvykle si ho děláme venku na grilu a přidáváme k němu různé omáčky a výborný chleba odtud.

Oksana
Laksa,
Praha



- **Prozradíte váš dnešní nákup?**
Nakoupila jsem tu **prosciutto cotto**, salám, ciabattu a ještě další produkty. Chodím sem tak dvakrát za měsíc.
- **Které sýry máte ráda?**
Musím přiznat, že sem chodím kupovat hlavně vynikající, čerstvě nakrájené italské uzeniny, ale ze sýrů mám ráda třeba **Verenu**.
- **Jak salám v kuchyni používáte?**
Nejčastěji dělám obložené chlebičky. Nakrájím ciabattu, namažu ji máslem, které tu také někdy kupuji, na to přijdou plátky prosciutto cotto nebo salámu a může být třeba ještě mozzarella, rukola... Mám je ráda spíš jednoduché.
- **Chutnají vám italská vína?**
Ano, ta mám moc ráda, většinou je dostávám jako dárek nebo mi je přivezou z Itálie.
- **Máte ráda Itálii?**
Ano, pro mě je nejkrásnějším místem Capri anebo Positano, ale Itálie je krásná celá.

Libuše
Teclová,
Praha



- **Jaké produkty si dnes z prodejny odnášíte?**
Já jsem si tu dnes nakoupila samé dobré věci. Mám sýr na strouhání, mortadellu a ještě jsem dnes přivedla jako nové zákazníce své dvě mimopražské kamarádky.
- **Co vám chutná nejvíc?**
Mám ráda sýr giuncatu s rukolou a taky **máslo**.
- **Používáte je na vaření?**
Namazané na chlebiček a taky dárkuju ☺. Mám vnoučata a pravnučata, kterým vždycky přinesu kousek másla a rohlíky. Já nenosím dorty a bonbóny, ale dávám dobré máslo.
- **Máte nějaký oblíbený recept z mléčných výrobků?**
Mám rodinný recept – preclíky. Do nich dávám jako základ 20 dkg **strouhaného sýra Gran Moravia**. Patří tam kromě sýra ještě mouka, máslo, mleté mandle a k receptu patří i to, že je vážu po sedmi. Když je třeba neskam jako pohoštění, vždycky po sedmi. Je to takové šťastné číslo.
- **Co říkáte na místní personál?**
Je tu prodáváč, který je moc dobrý, tomu jsem hodně držela palce, když čerstvě nastoupil. Ale můžu říct, že všichni jsou výborní.

David
Binar
Praha



- **Chodíte do zdejší prodejny často?**
Ano, dost často. Když dojde chleba, když dojde mléko a podobné potraviny, tak přicházím.
- **Jaký je váš oblíbený recept ze surovin, které zde nakupujete?**
Jsou to **špagety s mozzarellou nebo burratou**, rajčata, olivy a bazalka. Jedině tu kupuji jinde, jinak používám všechny suroviny odtud. Toto jídlo si dělám docela často.
- **Je to snadné vaření?**
Úplně jednoduché. Uvaříte špagety, nakrájíte

mozzarellu, olivy, bazalku, olivový olej, přidáte trochu koření, pepř, sůl a je hotovo. Všechno ke špagetám přidáváte čerstvé, ani pánev není třeba.

■ **Které pochoutky si odtud obvykle ještě odnášíte?**
Chutnají mi odtud třeba vína. Můj výběr se obvykle odvíjí od toho, na co máme zrovna chuť a jaká vína jsou v nabídce. Oblíbená máme **vína z odrůdy Primitivo** a obecně spíše plnější vína z jihu Itálie. Výborná jsou vína třeba k lehké večeři, kdy si dáváme jen nakrájené sýry a salámky.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě všechny speciality z La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých jsme vařili v tomto čísle magazínu. Stačí zvolit ingredienci, nalistovat uvedenou stránku a pustit se s chutí do přípravy.

Přímě 3 naší sýrárny

☐ Gran Moravia	11, 13, 19, 22, 23, Kuchařka III, IV
☐ ricotta	11, 16, 19, 22, 23
☐ smetana	13, 16, Kuchařka IV
☐ crème fraîche	12, 13
☐ jogurt	11, Kuchařka IV
☐ mozzarella	11, 19, 22, 24
☐ Verena	23
☐ giuncata	28
☐ Il Salat	28

Italské speciality

☐ ančovičky	11, 19
☐ nakládaná rajčata	11
☐ piniová semínka	11
☐ polenta	24
☐ piadina	22
☐ olivy	11, Kuchařka II
☐ kapary	11

Italské uzeniny

☐ pancetta	13
☐ prosciutto cotto	22
☐ prosciutto crudo	22
☐ salsiccia	24
☐ italský speck	19, 22, 24, Kuchařka I
☐ mortadella	19, 22
☐ salám spianata	19, Kuchařka II

Italské sýry

☐ pecorino	11, 19, 24
☐ provolone	13, 19
☐ scamorza	11, 19, 23, Kuchařka II
☐ stracchino	Kuchařka II
☐ burrata	11
☐ fontal	13
☐ mascarpone	17
☐ caprottino	13

A co mít vždy ve spížce v zásobě

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

Sýry Nano jsou k dostání v mnoha různých příchutích





V létě s chutí!

... nejen do všech aktivit, které s sebou čas dovolených přináší, ale také ke stolu prostřenému na čerstvém vzduchu. A co servírovat? Nechte se inspirovat v našich prodejnách pestrou nabídkou mléčných výrobků naší vlastní výroby, italskými sýry, uzeninami a všemi dalšími specialitami, které neodmyslitelně patří k italské kuchyni.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836

BRNO-BOHUNICE, Campus Square, Netroufalky 770, tel.: 725 075 335

BRNO-KRÁLOVO POLE, NC Královo Pole, Cimburkova 4, tel.: 770 189 824

BRNO-MODŘICE, OC OLYMPIA, U Dálnice 744, Modřice, tel.: 547 385 131

ČESKÉ BUDĚJOVICE, Lannova třída 18, tel.: 383 134 052

HRADEC KRÁLOVÉ, NC FUTURUM, Brněnská 1825/23A, tel.: 495 585 936

JIHLAVA, Masarykovo náměstí 99/67, tel.: 777 718 874

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

LITOVEL, Tři Dvory 98, tel.: 585 152 362

OLOMOUČ, Horní náměstí 8, tel.: 585 242 931

PLZEŇ, Rooseveltova 77/2, tel.: 773 753 637

PRAHA 1, Václavské nám. 60, tel.: 222 233 508

PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30, tel.: 230 234 436

PRAHA 1, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498

PRAHA 2, Na Hrobci 432/3, tel.: 725 997 185

PRAHA 3, Vinohradská 1418/135, tel.: 222 232 679

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

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

www.laformaggeria.com