



MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 46 podzim 2024
zdarma



F. FAGGIN:
Umělá inteligence
nemá srdce



RECEPTY PRO VÁS:
Vůně podzimu
ve vaší kuchyni



dárkové Vánoční balíčky 2024

2024
Vánoce
Limitovaná
edice

Francesca
za sýrařskou
rodinu Brazzale



My jsme s láskou nachystali, vy s láskou darujte.

Balíčky plné vybraných specialit vybírejte v našich prodejnách nebo na:

www.laformaggeriaonline.com

Editorial



Milé čtenářky a čtenáři,
když jsem psal úvodník
do minulého čísla, byly u nás
v plném proudu přípravy
několika různorodých akcí:
vědecké konference, hudebního
festivalu, výstavy obrazů či
návštěvy vynálezce prvního
mikroprocesoru v Praze.
Teď jsou všechny, věřím že
úspěšně, za námi a my se
můžeme pustit do dalších
výzev. Jednou z nich je třeba
nabídka vánočních balíčků,
kterou vám vždy na podzim

představujeme v dostatečném předstihu tak, abyste mohli
v klidu vybrat ten nejvhodnější dárek pro vaše blízké,
zaměstnance či obchodní partnery.

Ale ještě předtím, než naše kroky zamíří k vánočnímu
stolu, čeká nás všechny podzimní období se svým
proměnlivým počasím a zkracujícími se dny. Pokusme
se je prožít co nejlépe a naplno, vždyť příroda v tuto
dobu nabízí nádhernou paletu barev a chutí, tak by bylo
škoda jí nevyužít. Třeba Vám k tomu dopomohou recepty
z tohoto čísla, zaměřené mimo jiné na podzimní ovoce,
nebo tipy na cestování, v nichž se vydáváme na několik
stezek severní a střední Itálie, kam je fajn vydat se právě
na podzim.

Ať už Vás Vaše kroky na podzim zavedou kamkoliv,
nezapomeňte na dobré jídlo a příjemnou společnost.

Srdečně

Váš Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 16. 9. 2024.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Špíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková,
Markéta Navrátilová, iStockphoto.
Obraz na titulní straně: Marta Sesana, Mucche (Krávy).
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
Konference Nová éra mléka a mléčných výrobků	4
Aktuality Brazzale	5-6
Rozhovor: Federico Faggin	7-9
Škola vaření: Ghí, esence másla	10-11
Speciál: Podzimní dobroty	12-13
Asiago – místo zaslíbené umění	14-15
Naši prodavači vaří	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Olivy	17
Víc než jen gelato	18
Focus: mléčné výrobky a laktóza	19
Šest receptů: Jogurt jako základ večere	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Praktické rady nejen do italské kuchyně	24-25
Cestujeme: Čtyři stezky Itálie	26-27
Vegetariánské recepty: polenta	28
Pozvání do prodejny v Litovli	29
Zákazníci doporučují zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Ghí: esence másla
vonící po dobrodružství

10-11

Jablka a hrušky kralují
v podzimních
dobrotách

12-13



Asiago opět ožilo
hudbou a obrazy

14-15

Objevte stezky
vzdálené
masové turistice

26-27





Mléko a mléčné výrobky: budoucnost je dnes

Nutriční hodnota. Pravda vs. fake news. Neutralita chovatelství. To byla témata diskutovaná na mezinárodní vědecké konferenci pořádané Brazzale Science Centrem v Itálii ve dnech 20. a 21. června.

„Dělá z nás pravda všežravce? V jakémkoliv knihkupectví dnes najdeme regály plné knih vydaných velkými nakladatelstvími, které se věnují výživě a často si vzájemně odporují a představují různé pohledy. Kolem jídla je spousta zmatku a také hodně marketingu ovlivňujícího i politická rozhodnutí. Nemůžeme přece pokaždé, když vkládáme jídlo do úst, přemýšlet nad tím, zda tím škodíme planetě nebo naší zemi.“ Tímto provokativním prohlášením Roberta Brazzaleho byla zahájena konference „Nová éra mléka a mléčných výrobků“ pořádaná výzkumným centrem Brazzale Science Center, které vedou profesor Fernando Tateo a profesorka Monica Bononi. Centrum vzniklo i proto, aby nabídlo nový způsob komunikace vědeckých informací. Ve dnech 20. a 21. června se v Městském divadle a na hradě Castello v Thiene (Vi) sešli vědci a výzkumníci z celého světa s cílem, který se týká současnosti a budoucnosti: posílit povědomí o výživových aspektech mléka a mléčných výrobků, zkoumajíc tyto produkty vědeckým pohledem a nástroji. Z konference vyplynulo několik klíčových bodů týkajících se dvou zásadních témat: výživy a udržitelnosti. Nabízíme krátký přehled těch nejvýznamnějších prohlášení vědců, kteří se konference zúčastnili.



„Kráva je uhlíkově neutrální“
Co se týče životního prostředí, odborníci se shodují: kráva je uhlíkově neutrální a její činnost je cirkulární, protože vypouští uhlík a jeho sloučeniny, který předtím zachytila skrze píci z atmosféry. Luigi Mariani z Univerzity v Brescii vysvětluje: „Zemědělství je stále považováno za „velkého znečišťovatele“, ale není to pravda: není jen uhlíkově neutrální, je uhlíkově pozitivní, což znamená, že ho více absorbuje, než vypouští, poté co ho zachytilo prostřednictvím fotosyntézy.“

„Chovatelé jsou součástí řešení klimatické změny“

„Každý rok na světě přibývá téměř 100 milionů nových úst, kterým je nutné dát najíst. Od roku 2020 do roku 2050 bude třeba produkovat více potravin a zároveň respektovat dostupné zdroje. Jak můžeme tuto poptávku uspokojit? Řešením, včetně řešení klimatické změny, je udržitelná intenzifikace,“ uvedl Piercristiano Brazzale, prezident Mezinárodní mlékařské federace FIL-IDF, při zahájení programu prvního dne. Po něm vystoupil Thanawat Tiensin, ředitel Oddělení pro produkci a zdraví zvířat (Nsa) a zástupce ředitele Organizace pro výživu a zemědělství Spojených národů (FAO), který vysvětlil: „Mléko a mléčné výrobky poskytují esenciální živiny ve všech fázích života více než 6 miliardám lidí na světě a chovatelé jsou součástí řešení klimatické změny. Zemědělský systém dodává 100 % potravin, takže bez něho bychom neměli co jíst.“

„Rostlinné bílkoviny pro zdravou stravu nestačí“

Mléčné výrobky jsou, pokud vezmeme v úvahu také jejich nutriční hustotu, z hlediska životního prostředí neefektivnější. A z výživového hlediska pak nejsou nahraditelné, jak jasné uvedl Thanawat Tiensin z FAO: „Je nutné konzumovat živočišné bílkoviny, protože ty rostlinné k zajištění zdravé stravy nestačí.“ Elisabetta Bernardi, bioložka, výživová poradkyně a známá osobnost italské televize, dodává: „Člověk získal obrovskou výhodu ve chvíli, kdy začal konzumovat mléko, protože je to kompletní potravina s bílkovinami vysoké kvality.“

„Efekt matrice: mléko je více než jen suma jednotlivých živin“

Mlékárenský sektor je již delší dobu vystaven fake news, které získávají na stále větším významu, a to i proto, že jsou často tlačené specifickými zájmy schopnými hybat velkým kapitálem a ovlivňovat politická rozhodnutí. Mezi potřebami vyniká nutnost překonat současné nutriční označení, které redukuje bohaté a komplexní potraviny na několik makroelementů, přičemž ignoruje „efekt matrice“ mléka a mléčných výrobků. To znamená, že přínosy pro kosterní a svalový systém z jejich konzumace jsou větší než ty, které poskytují jejich jednotlivé složky v totožném množství. Ivana Gandolfi z výzkumného a vědeckého oddělení Parmalat: „Nejíme jednotlivé živiny, ale potraviny. Nová éra, která již přichází, je o tom, že budeme potraviny považovat za matici. Potraviny jsou totiž více než jen souhrn jejich jednotlivých živin. Například sýr, přestože obsahuje sodík a nasycené tuky, vykazuje neutrální až pozitivní účinky i na naše kardiometabolické zdraví.“



Na Meetingu Brazzale se přepisovaly rekordy

V sobotu 20. července se na atletický stadion Perraro v italském městě Vicenza vrátil Meeting Brazzale. Již šestý ročník této mezinárodní atletické akce, která byla zařazena do seriálu World Global Tour, byl bohatý na skvělé výsledky i na účast sportovců: sešli se tu atleti ze všech pěti kontinentů. V sobotu v podvečer mohlo početné publikum na stadionu ve Vicenze sledovat v akci některé z atletek a atletů, kteří se připravovali na letní olympijské hry. Pro mnohé z nich to byla poslední zastávka na cestě do Paříže, na níž mohli otestovat svou formu. Soutěž organizovaná klubem Atletica Vicentina ve spolupráci s hlavním sponzorem klubu, skupinou Brazzale, viděla během jediného večera přepsání hned sedmi rekordů mítinku. Například v trojskoku překonala Dariya Derkach výkonem 14,09 metru rekord z roku 2022. Další rekord mítinku se přepisoval ve skoku o tyči. Elisa Molinarolo, která pak v Paříži v olympijském finále obsadila celkové šesté místo, na stadionu ve Vicenze překonala laťku ve výšce 4,60 metru a zlepšila předchozí rekord, který byl v držení Roberty Bruniové, taktéž účastnice letošních olympijských her. O kvalitní výkony se postarali i zahraniční atleti, ať už šlo o Američana TJ Brocka v běhu na 100 metrů, Srbku Maju Cirić, která vyhrála běh na 400 metrů v novém rekordu mítinku 52,84 s, či Australanku Stephanii Ratcliffe, které se ve Vicenze v hodu kladivem dařilo o poznání lépe než později ve finále Olympijských her v Paříži. Důležitou součástí Meetingu Brazzale jsou vždy také soutěže juniorů a mladších atletů, kteří mají možnost osobně se v jeho rodinné atmosféře setkat se svými staršími vzory a velkými jmény současné, nejen italské atletiky.



Foto: Atleticamente



Srdečně zveme na tradiční benefiční koncert

, který se uskuteční dne 20. listopadu od 19.00 ve slavnostním sále Arcibiskupského paláce v Olomouci. V podání německého klavíristy Olivera Kerna na něm zazní díla Ludwiga van Beethovena věnovaná arcivévodovi Rudolfu Janovi Habsburskému, třetímu olomouckému arcibiskupovi. Koncert pořádá sýrárna Brazzale Moravia pod záštitou Arcibiskupství olomouckého. Během večera se můžete těšit také na ochutnávku sýrů. Vstupenky je možné objednat již nyní na: vstupenky@brazzale.cz.



Ochutnávejte s námi sýr Asiago

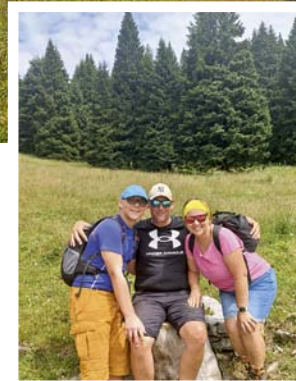
Ve dnech 6. až 9. listopadu vám napříč našimi prodejnami La Formaggeria Gran Moravia v celé republice nabídneme ochutnávky sýrů Asiago z italského regionu Benátsko. Tuto oblíbenou degustaci připravujeme opět ve spolupráci s Konsorciem pro ochranu tohoto sýru a znovu budete mít možnost ochutnat dva druhy, mladší Asiago Bisachese s jemnější chutí s lehce nakyslými podtóny a starší Asiago d'Alveo s výraznější a komplexnější chutí.





Sýrárna přivítala vzácného hosta

Je nám ctí, když u nás můžeme hostit světové kapacity oboru. Byli jsme proto velmi potěšeni zájmem významného odborníka v oboru mlékárenských procesů a technologie, pana Pavla Jelena, emeritního profesora University of Alberta v Kanadě. Před prázdninami se pan profesor krátce vrátil do své rodné České republiky a při této příležitosti s manželkou navštívil naši sýrárnu v Litovli, kde vysoce ocenil profesionalitu našich sýrařů a ochutnal snad všechny naše sýry. Jeho energie a vášeň pro sýry je výjimečná a není těžké si představit, jak pro mlékárenský svět dokázal nadchnout studenty nejen na své domovské univerzitě v Albertě, kde působil jako profesor potravinářských věd a mlékárenské technologie, ale i na dalších univerzitách ve světě, kde hostoval. Nikoli náhodou právě po něm Mezinárodní mlékařská federace FIL-IDF pojmenovala cenu pro začínající vědce, IDF Professor Pavel Jelen Early Career Scientist Prize.



Děkujeme výherkyni naší letošní soutěže o letní dovolenou v Asiagu za její fotografie a milou zpětnou vazbu!

„Ráda bych za celou rodinu poděkovala za úžasnou výhru – pobyt v Asiagu. Vše bylo perfektní a celá rodina si pobyt užila :-). Tým v Asiagu měl vše dokonale připravené, ochotně nám poradili a doporučili další turistické trasy, kde jsme si užili nezapomenutelné výhledy. Už plánujeme jet příští rok do Asiagu rovnou na 14 dní. Úplně nás dostala ta nádherná krajina.“ (Pavla Trefilová)



Na pozvání skupiny Brazzale navštívil Prahu vynálezce prvního mikroprocesoru

Významný italský fyzik a vynálezce prvního komerčního mikroprocesoru Intel 4004, pan Federico Faggin, navštívil v červnu na pozvání skupiny Brazzale Prahu. V rámci svého programu zavítal nejen do pražských prodejen La Formaggeria Gran Moravia, ale také do knihkupectví Academia, se kterým jsme uspořádali představení jeho knihy Irreducible vycházející právě v těch dnech v angličtině, či do CEVRO Institutu, kde byla s panem Fagginem zorganizována veřejná debata. Rozhovor s touto významnou osobností si můžete přečíst na následujících stranách.



Foto: Markéta Navrátilová

Federico Faggin: Umělá inteligence nemá srdce, jen opakuje, co jí řekneme

Potkáváme se v Praze, kde jste ve světové premiéře představil anglickou verzi vaší druhé knihy Irreducible. Jste tu poprvé?

Ne, už jsem tu byl před lety. S manželkou Elvií jsme zde strávili tři dny. Velmi dobře si pamatuji návštěvu knihovny Strahovského kláštera a její nádherný starožitný nábytek. Podepsal jsem se také do tamní návštěvní knihy. Řekli mi, že jsem druhý vynálezce,

který se do ní podepisuje. Zvědavě jsem se zeptal, kdo byl ten první. Víte kdo? Edison.

Jste vynálezcem prvního komerčního mikroprocesoru, bez kterého by technologie, na které jsme nyní zvyklí, neexistovaly. Jak tento vynález vznikl?

Jako mladý inženýr jsem byl vyslán italskou společností SGS-Fairchild do Fairchild Semiconductor v jejich sídle v Palo Alto

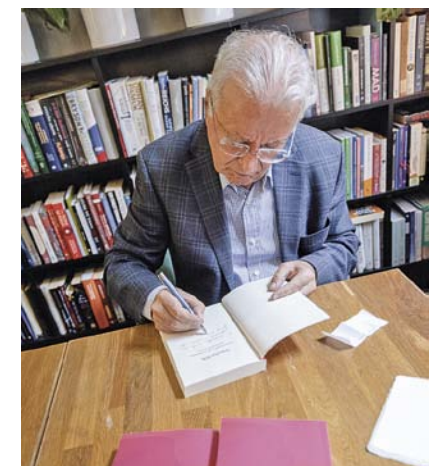
v Kalifornii. Tam jsem vynalezl technologii silicon gate MOS, která pak umožnila vznik polovodičových pamětí a mikroprocesorů. V roce 1970 jsem přešel do společnosti Intel, kde jsem vyvinul všechny jejich první čtyři mikroprocesory, včetně vůbec prvního komerčního mikroprocesoru na světě Intel 4004 a prvního vysoce výkonného mikroprocesoru Intel 8080.

Už tehdy jste začal i s podnikáním?

Ke konci roku 1974 jsem v Intelu vedl výzkum a vývoj, měl jsem pod sebou asi osmdesát lidí, ale rozhodl jsem se založit svou první společnost Zilog. Změnil jsem tedy úplně směr, od vedoucího projektů, vynálezce atd. k podnikateli. Prvním produktem firmy Zilog byl mikroprocesor Z80, který byl mým vynálezem a který se stále používá, i po 48 letech. Kamkoli přijedu, hlavně v Evropě, ale i v Americe, zjišťuji, jak moc lidí si Z80 oblíbilo.

Jaká byla tato nová podnikatelská zkušenost?

Velmi náročná. Bylo potřeba udělat velký kvalitativní skok, snížit náklady a zvýšit zisk, což vytváří stres. Pro mě byl Zilog obdobím obrovského osobního růstu, které mi umožnilo rozšířit moje schopnosti, jak co se týče vize, tak osvětleného řízení. Založil jsem například fabriku na polovodiče, kde jsem využil nové metody, ve kterých se pracovníci, které tvořily většinu zaměstnanců, samy řídily, zatímco manažeri působili hlavně jako konzultanti. Bylo to náročné na přípravu a proškolení lidí, věnovali jsme více času počáteční fázi, ale výsledky pak byly skvělé. Měli jsme fluktuaci zaměstnanců pouze 2 % ve srovnání s obvyklými 20 %, které bývají při rozjezdu takového typu fabriky.





Takže jste nebyl jen vynálezcem technologií, ale i způsobu řízení podniku...

Pochopil jsem, že když lidem dáte pravomoci, poradí si, najdou řešení. Každá pracovnice uměla obsluhovat jakýkoliv stroj. V případě něčí absence se ostatní samy zorganizovaly, nepotřebovaly žádného vedoucího, aby jim říkal „ty jdi sem, ty jdi tam, ty dělej tohle“. Také náklady se výrazně snížily a atmosféra byla jiná, lidé byli spokojení.

Také dotykové displeje touchpad a touchscreen jsou vaším vynálezem?

Tyto vynálezy byly v mojí další firmě, Synaptics. Byly to skupinové vynálezy 4, 5 lidí, včetně mě. V té době se používala v laptotech taková kulička, kterou se pohybovalo prstem. Ta byla ale dost velká a mastnota z prstů

ji zanášela, takže po určité době přístroj nefungoval a bylo třeba vše otevřít a vyčistit. A to bylo pro uživatele dost otravné. Pochopil jsem, že je možné najít lepší řešení tohoto problému. Pozval jsem ty nejbystřejší kluky a jednou nebo dvakrát týdně jsme se scházeli na takovém brainstormingu. Bavili jsme se způsobem „mohli bychom to udělat takhle... ale ne, prosím tě... mohli bychom to zkusit takhle...“ a v tomto hravém prostředí jsme během dvou měsíců vynalezli jak touchpad, tak touchscreen. Nejen obecnou myšlenku, ale i důležité detaily, jak je sestavit a používat.

A co říkáte na současnou rychlost vývoje umělé inteligence?

Pokud s tím chce někdo začít až teď, nemá šanci, pokud nemá opravdu mimořádný nápad. Na takové věci už dnes potřebujete stovky milionů dolarů, a to i jako start-up.

Pojďme se zaměřit na vědomí, téma vaší knihy Irreducible, kterou jste představil v Praze. Kdy se vaše pozornost přesunula tímto směrem?

Vědomím jsem se začal zabývat od roku 1990, po osobní zkušenosti, kterou popisují právě ve zmíněné knize. Od té chvíle jsem mu věnoval 30 až 40 % svého času zatímco jsem vedl firmu Synaptics, nejdřív jako CEO do roku 1999 a pak dalších 10 let jako prezident. V roce 2011 jsme pak s manželkou založili

Federico and Elvia Faggin Foundation, která se věnuje vědeckému studiu vědomí.

Jak důležitou roli hraje vědomí při porovnávání umělé inteligence a té lidské?
GPT4 má přibližně 2 biliony parametrů, 2 biliony čísel. My máme asi 100 bilionů. Počítač se přibližuje k počtu parametrů, které má každý z nás v mozku, a může jít ještě dál, takže stroj bude moci mít více inteligence než my, pokud definujeme inteligenci jako počet parametrů. Avšak naše inteligence je mnohem více spojena s vědomím než s parametry, které máme v mozku. To je ten zásadní rozdíl. Člověk je něco víc právě díky této kreativní schopnosti vědomí, kterou počítače nemají a nikdy mít nebudou. Vědomí je to, co nám umožňuje pochopit situace, v nichž se nacházíme, a zažívat emoce, které dávají životu smysl. V tom spočívá základní omezení a také nebezpečí umělé inteligence.

V knize Irreducible kladete velký důraz také na svobodnou vůli.

Jistě, protože počítač nemá svobodnou vůli. Akty svobodné vůle jsou vědomá rozhodnutí, nikoli automatické chování. Svobodná vůle je schopnost rozhodnout se, jak jednat. A vědomí je zase schopnost sebevyjádření a sebepoznání. Přítomnost jednoho i druhého umožňuje lidskému organismu v případě potřeby změnit chování nepředvídatelným a co neefektivnějším způsobem; což je u robotů nemožné.

Překoná tedy někdy umělá inteligence člověka, či nikoli?

V určitých aspektech ho překoná. Už jen fakt, že počítač provádí stovky miliard násobení za sekundu, zatímco my uděláme jedno za tři minuty, už v tomto je hodně před námi. Ale co znamená překonat? A v jakém rozměru nás překoná? V oblasti provádění matematických operací, které jsou pro nás náročné, protože mozek nebyl navržen, aby je dělal. Snažím se lidem vysvětlit, že nejsme stroje. A že musíme brát v potaz také intuici, srdce a odvahu, čehož umělá inteligence nikdy nedosáhne.

Proč?

Protože umělá inteligence nemá ani pochopení, ani srdce, ani odvahu, je to jednoduše stroj, který jen opakuje, co jsme ho naučili, aniž by něčemu rozuměl. Ale ti, kdo vytvářejí tyto výrobky, nás chtějí přesvědčit, že jsou tyto stroje lepší než my, a tak je kupujeme.



Jaké budou děti, které vyrůstají obklopené těmito technologiemi?

Mám velké obavy, protože pokud někdo ztratí pojem o tom, kým je, může se stát pří- věskem těchto strojů ovládaných ostatními. Šikovné děti, které jsou rodiči dobře vedené, se dokážou bránit a tyto systémy využívat s jejich výhodami, protože tím ušetří spoustu času. Tyto předměty ale musí být přívěskem člověka, ne naopak.

Vy sám nějak používáte umělou inteligenci?

Ano, používám AI pro překládání mezi angličtinou a italštinou. Ale můžu to dělat, protože oba jazyky dobře znám, takže dokážu posoudit, zda je překlad správný či nikoliv. Používám AI tedy jen jako nástroj, který mi ušetří spoustu času, ale kterému slepě nedůvěřuji.

Žijete mnoho let ve Spojených státech. Jak často se vracíte do Itálie?

Vracím se obvykle dvakrát ročně a zůstávám delší dobu, dva nebo tři měsíce. Takže trávím čas téměř napůl tady a napůl tam. V Itálii mám výborné spolupracovníky v oblasti teoretické fyziky a nacházím tam větší souznění s mými myšlenkami než v Americe.

A když se vracíte, co z italské kuchyně vyhledáváte? Co vám v Americe chybí?

Salám Sopressa vicentina, těstoviny bigoli s kachním ragú a podobné věci, které stačí dát si dvakrát do roka a jsou vynikající. Jídlo je nejen chutné, ale spojuje nás s naším životem, s našimi zážitky. Jsou to pokrmy, které mi připomínají dětství. Jako třeba i cotechino s bramborovou kaší. Zázitek z jídla nás pojí se zemí a s city.

Co vám chutnalo z české kuchyně?

Maso. S manželkou jsme si pochutnali na kachně s knedlíky a se zelím. A samozřejmě s pivem.

Navštívil jste kromě Prahy i další města v České republice?

Během prvního pobytu jsme tehdy byli v Brně, Olomouci a také v Litvli, kde jsme navštívili sýrárnu Brazzale. Dokonce mě nechali vyrobit dva bochníky Gran Moravia, ze kterých jsem po dozrání dostal několik kousků na ochutnání. A byly opravdu dobré! ☺

Dalo by se tedy říci, že znáte Gran Moravia už od kolébky. Viděl jste také robotizovaný sklad, kde zraje?

Ano, byli jsme v něm v říjnu 2022. Sklad je nádherný, je to mimořádné dílo. Zejména v Itálii se nestává často, že by se věci dělaly takto důkladně. Je to příklad osvětleného řízení, jak věci dělat tak, jak se má. V době, kdy lidé na tuto práci chybí, je třeba využívat umělou inteligenci, pokročilé technologie, počítače atd. Musíme se naučit učit stroje, i když stroje se ani nenaučí, jenom opakují. Myšlenka, že se stroje učí tím, že pochopí, co dělají, je mylná.

Co si jako Ital žijící za hranicemi Itálie myslíte o výrobním modelu Brazzale, který také vystoupil z italských hranic?

Myslím, že jde o velmi silný model, který ale funguje jen tehdy, pokud do jiné země přinese znalosti, které jsou jedinečné, například dělat dobře sýr grana je podstatou, od níž se pak odvíjí vše ostatní. K tomu se pak přidá snaha učit se český jazyk, což je správné, protože se jedná o kulturní výměnu, která



Federico Faggin

Italský fyzik, vynálezce a podnikatel. Narodil se v roce 1941 ve Vicenze, od roku 1968 žije v USA. Byl vedoucím projektu a designérem Intelu 4004, prvního mikroprocesoru na světě, a vyvinul technologii silicon gate MOS, která způsobila revoluci v tom, jak dělat integrované obvody. V roce 1974 založil společnost Zilog, s níž vytvořil slavný mikroprocesor Z80, který se stále vyrábí. V roce 1986 spoluzaložil společnost Synaptics, se kterou vyvinul první dotykové obrazovky. V roce 2010 obdržel od prezidenta Obamy za vynález mikroprocesoru státní medaili za zásluhy v oblasti technologie a inovace. V roce 2011 založil neziskovou organizaci Federico and Elvia Faggin Foundation, která se věnuje vědeckému studiu vědomí a sponzoruje programy teoretického a experimentálního výzkumu na univerzitách a výzkumných ústavech ve Spojených státech a Itálii. V nakladatelství Mondadori mu vyšly knihy *Silicio* (2019), *Irreducibile* (2022) a *Oltre l'invisibile* (2024).

byznys přesahuje. Tato výměna je zásadní pro jednotu mezi národy, u nichž oceňuje jejich jedinečnost.

Jaké jsou vaše další plány?

V červnu vyšla v Itálii má třetí kniha *Oltre l'invisibile*, kde vysvětluji svou teorii reality založenou na studiích vědomí. A teď musím tuto teorii experimentálně ověřit, protože se zabývám vědou, ne filozofií. Takže mám před sebou ještě hodně práce.

Přejeme vám tedy mnoho dalších fascinujících objevů a děkujeme za rozhovor.



Ghi: esence másla

Potravina starodávného původu, která se hodí jak ke smažení a vaření, tak do studené kuchyně. Navíc má díky tomu, že je zbavená vody a kaseinu, velmi dlouhou trvanlivost. A ještě k tomu voní po dobrodružných cestách a křupavých jídlech.



Voní po exotických dobrodružstvích a dalekých zemích, po cestách dobrodruhů a lahodných jídlech: to je ghí, máslo indického původu, z něhož se odstraní voda a kasein, a které Arabové rozšířili do všech zemí, kam přišli. Tradičně se v Indii a okolních zemích vyrábí proto, aby mělo máslo delší trvanlivost, a to i bez chlazení. A právě z tohoto důvodu bylo také součástí historických cest a objevů po moři, jak dokazuje tento úryvek ze Sandokana: „*Snídaně, vskutku vydatná, jelikož všechno ptactvo bylo značně velké, byla snědena během několika minut; poté se všichni, kromě Sandokana a Tremala-Naika, natáhli do chladného stínu palem vedle slonů, kteří se krmili obrovským množstvím větviček a listů, protože jim nemohlo být podáno těstíčko z pšeničné mouky, ani obvyklá libra ghí pro každého, tedy přepuštěného másla,*“ píše Emilio Salgari ve svém příběhu o Sandokanovi, Boj o trůn (La conquista di un impero) z roku 1911.

Historie

Slovo „ghee“ pochází ze sanskrtu a ve skutečnosti znamená „posypaný“, což odkazuje na proces výroby tohoto přepuštěného másla, který zahrnuje pomalé vaření másla, dokud se mléčné pevné látky neoddelí od zlatavé tekutiny, známé jako ghí. Historie Ghee je stará jako lidstvo samo: je zmíněno ve východních textech už z roku 3000 př. n. l. a o jeho přípravě se ví už nejméně 6000 let. Hinduisté věří, že nejvyšší bůh Prajápati ho získal třením rukou, a když ho vhodil do ohně, vytvořil život. Proto se používá v rituálech všech indických náboženství. Ghí se také používá k péči o pleť, vlasy nebo jako balzám na rty. V ájurvédské medicíně je ghí považováno za jednu z nejmocnějších léčivých potravin díky svému vysokému obsahu živin a schopnosti zlepšovat trávení a vstřebávání. V zemích s teplým podnebím, jako je Indie, je uchovávání másla problémem, a proto se máslo přepouští, aby dlouho vydrželo. Tento produkt, dnes běžný na stolech domácností a v profesionálních kuchyních, byl na Západě znovu objeven Francouzi v 18. století. Prolisto-

váním například milánských kuchařek z počátku 20. století, kdy lednice ještě nebyly součástí domácností, je zřejmé, že také v Evropě ghí umožnilo používání a dlouhodobé uchovávání másla. Dnes se ghí prodává jako hotový výrobek, ale dříve se připravovalo doma rozpuštěním másla ve vodní lázni, dokud voda a bílkoviny neklesly na dno nádoby.

Co je ghí

Ghí by se dalo definovat jako esence másla: není to nic jiného než tuková část této potraviny, z níž byla odstraněna voda a bílkoviny. Obsahuje mastné kyseliny se středně dlouhými řetězci, které tělo snadno metabolizuje a využívá jako zdroj energie. Navíc je dobrým zdrojem vitamínů rozpustných v tucích, jako jsou vitamíny A, D, E a K. Z nutričního hlediska je o něco hustší než máslo. Jelikož ale neobsahuje laktózu a kasein, může být lépe snášeno těmi, kdo mají tento druh intolerance.

K čemu se používá

Nejklasičtějším použitím ghí je smažení při vyšších teplotách než u běžného másla, aniž by se přepálilo, což vede k dosažení chutných a křupavých pokrmů. Lze jej použít místo běžného másla, například rozetřená na křupavém toastu spolu s marmeládou nebo lískooříškovým krémem, ale také místo oleje. Co se týče dávkování, vzhledem k absenci vody se ho používá přibližně o 20 % méně než běžného másla. Je vynikající také k ochucení těstovin nebo ke vmíchání do risotta a do těsta na dorty a sušenky. Je skvělou ingrediencí pro snídaně – kromě toho, že ho můžete namazat na opečený chléb, jej lze použít k přípravě míchaných vajíček nebo volského oka. Díky své bohatší a karamelovější chuti, než má běžné máslo, může dodat mnoha pokrmům hloubku. Perfektní je také kousek ghí na grilovaném nebo smaženém mase a rybách.

Jak se uchovává

Ghí se po otevření uchovává v lednici, kde vydrží velmi dlouho a v pevném stavu.



Řízek na másle

Osmážení šťavnatého řízku na másle zajistí vytříbený chuťový zážitek. K dosažení dokonalého a křupavého výsledku je však potřeba vysoký žár, který by mohl běžné máslo spálit. A právě zde přichází na řadu ghí, které vysoké teploty při vaření snese.



Ghí

- neobsahuje laktózu ani kasein
- pomáhá vstřebávání vitamínů rozpustných v tucích (A, D, E a K)
- má všestranné použití v kuchyni a lze jej použít jak za studena, tak při tepelných úpravách místo běžného másla a oleje, a to díky vysokému bodu kouře
- je to antioxidant a pomáhá v boji proti tvorbě volných radikálů





Jablka a hrušky jsou symbolem tohoto ročního období. Prosté plody, které mají v závislosti na odrůdě chuť jemnou či nakyslou, jsou vynikajícími surovinami pro recepty všech typů.

Podzimní dobroty

„Jedno jablko denně udrží doktora od těla,“ praví italské přísloví. Jak je známo, toto ovoce, stejně jako hruška, se kterou nás doprovází po většinu chladné sezóny, je velmi zdravé. Obsahuje totiž hodně vody, vitamínů s antioxidanty a minerálů, jako je draslík a hořčík, a jeho konzumace pomáhá předcházet zadržování vody v těle. Navíc z něho jeho konzistence a chuť, která není příliš výrazná, činí nespornou hvězdu kuchyně. Zde jsou tipy a recepty, jak jablka a hrušky co nejlépe využít.

Jablka...

Jednoduché a ikonické ovoce, které je pro mnohé první známou chutí hned po mléce, je zároveň i tzv. comfort food. Existuje mnoho odrůd a každá z nich je spojena s velkým množstvím receptů. Hraje prim jak v celé řadě přísloví a venkovských legend, tak ve spoustě sladkých i slaných receptů. S jablkem se snadno pracuje a zároveň zaručuje skvělý výsledek, počínaje jedním z nejjednodušších použití: pro zjemnění pokrmů s kyselou zeleninou. Skvělé je jak vařené, tak syrové: svou křupavostí například výborně doplňuje saláty, perfektně se hodí také k masu a sýrům.

Recepty

Studený salát s jablky, ořechy a brambory

Oloupejte dva vařené brambory a jedno zelené jablko a nakrájejte je na kousky. Nožem nasekejte trochu petrželky a 60 gramů ořechů a nakrájejte na plátky jeden stonek řapíkatého celeru, který pak nhrubo nasekejte. Smíchejte brambory s jablkem, celerem a ořechy; dochuťte šťávou z půlky citronu, třemi lžicemi majonézy, nasekanou petrželkou a případně špetkou soli. Hodí se jako předkrm nebo jako příloha k hlavním chodům.



Dušené zelí s jablkem

Nakrájejte asi 800 gramů bílého nebo červeného zelí na tenké proužky; posypte solí a cukrem, zalijte 100 ml tmavého piva, dobře promíchejte a nechte asi tři hodiny odpočinout. Na pánvi rozehejte 40 gramů másla a 40 gramů oleje, přidejte nakrájenou cibuli a nechte ji na velmi mírném žáru zesklivatět. Poté přidejte zelí, které jste předtím dobře slili, zalijte trochou tekutiny, která se vytvořila, a pak přikryjte pánev pokličkou. Vařte na mírném plameni asi 20 minut. Mezitím oloupejte kyselé jablko a nhrubo ho nastrouhejte. Přidejte ho k zelí na posledních pár minut vaření, poté odstavte z plotny a podávejte jako přílohu k masu, uzeninám a sýrům.

Jogurtové lívance s jablky

Můžete je podávat jako dezert, ale jsou vhodné i k podzimní snídani či svačině. Připravují se ze sladkých odrůd, které nejsou příliš moučnaté. Omyjte jablko, oloupejte ho a rozčtvřte. Odstraňte jádřinec a stopku a jablko nhrubo nastrouhejte. V míse rozšlehejte jedno vejce, přidejte dvě lžice cukru, šálek oleje a 130 gramů jogurtu, bílého nebo ochuceného, a promíchejte vařečkou. Přidejte 140 gramů hladké mouky, půl sáčku prášku do pečiva, špetku skořice a míchejte, dokud nezískáte hladké těsto

bez hrudek. Přidejte nastrohané jablko a promíchejte. Lehce potřete trochou oleje nepřilnavou pánev, zahřejte ji na mírném plameni, a poté na horkou pánev nalijte asi půlku naběračky těsta a snažte se, aby mělo pravidelný tvar. Smažte, dokud lívanec nebude na spodní straně zlatavý, otočte ho a dosmažte z druhé strany. Pokračujte, dokud nespotebujete celé těsto, a poté lívance posypte moučkovým cukrem. Jsou výborné i studené, můžete je jíst samotné nebo s krémy či marmeládami.

A hrušky

Sladká a šťavnatá hruška má v kuchyni mnohostranné uplatnění, protože se hodí k teplým i studeným, sladkým i slaným pokrmům a dobře se snoubí s mnoha ingrediencemi: od klasické a lahodné kombinace hrušek a sýra, která funguje v předkrmech, salátech, sendvičích, a dokonce i dezertech, až po spojení s mandlemi, hořkou čokoládou, karamellem, ořechy, pistáciemi, vanilkou, vínem, lískovými ořechy a medem. Co se týče koření, skvěle se hodí anýz, černý pepř, pažitka, skořice, kardamom, hřebíček, zázvor, máta a muškátový oříšek.

Recepty

Pečeně s hruškami a čokoládou

Připravte pečené maso podle klasického receptu. Mezitím oloupejte a nakrájejte na kostičky dvě zralé hrušky. Osmahněte je na kousku másla a přidejte špetku mleté skořice; zalijte sklenicí teplého koňaku, nechte jej vzplanout, poté přidejte 800 gramů smetany a 20 gramů hořké 70% čokolády, kterou jste předem nastrouhali. Vařte odkryté na mírném ohni 20 minut, poté směs rozmixujte, dochuťte solí a pepřem a přelijte jí plátky pečeně před podáváním.

Gnocchi s gorgonzolou a hruškami

Na pánvi vařte tři minuty čtyři lžice soffritta (viz recept na straně 24),

200 gramů gorgonzoly nakrájené na kostičky, 80 gramů nastrohaného sýru Verena, 40 gramů smetany, čtyři nasekané vlašské ořechy a jednu oloupanou hrušku nakrájenou na malé kousky. Dochutěte solí, pepřem a skořicí. Uvařte gnocchi a po slití je přidejte na pánev a krátce promíchejte. Sundejte z plotny, přidejte žlutouk, promíchejte a podávejte horké.

Hrušky na červeném víně

Oloupejte čtyři středně velké hrušky, ale ponechte stopku a pomoci speciálního nástroje je zbavte odspodu jádřince. V kastrolu přiveďte k varu 600 ml červeného vína s 80 gramy třtinového cukru, jednou skořicí, třemi hřebíčky, kůrou z jednoho pomeranče a třemi kousky badyánu. Hrušky zcela ponořte do vroucího vína a vařte na mírném ohni 20 minut nebo dokud nebudou měkké, ale stále pevné. Hrušky sceďte a šťávu dál vařte na silném ohni, dokud se více než polovina nezredukuje a nezhoustne v sirup. Přefiltrujte ho, nalijte na hrušky a podávejte se šlehačkou nebo kopečky zmrzliny.



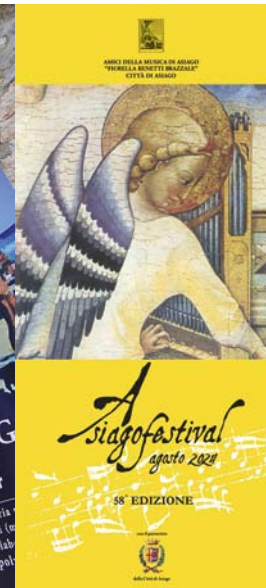
Asiago – místo zaslíbené umění

Městečko Asiago na stejnojmenné náhorní plošině se opět stalo místem prolínání hudebního a výtvarného světa. V létě se tu konal 58. ročník hudebního festivalu Asiagofestival a 3. ročník výstavy umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori Brazzale.



Výstava

Výstava obrazů s názvem Gran Turismo otevřela své brány návštěvníkům v muzeu Le Carceri 6. července 2024, aby prostory bývalé věznice oživovala současnou italskou malbou až do konce září. Šlo zároveň o oslavu již 10ti leté existence umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori Brazzale, kterou založil kritik umění Camillo Langone za podpory skupiny Brazzale a která každý rok vyhlašuje nejhezčí obraz vytvořený v Itálii v předchozích dvanácti měsících. Ostatně autoři čtyř vítězných obrazů této ceny byli na výstavě také zastoupeni. Tématem propojujícím všechny vystavené obrazy od celkem 24 současných italských autorů byl turismus, přesněji řečeno „velký turismus“, tedy Gran Turismo. A ne náhodou takový koncept hostila důležitá turistická lokalita, náhorní plošina Asiago. Svou koncepcí chtěla výstava na jedné straně odkázat na nostalgii po světě Grand Hotelů a automobilů GT (kupé, kabrioletů, unikátních modelů), na druhé straně vyjádřit současnou touhu po turismu vysoké úrovně, který není masový, ale naopak pozorný a kvalifikovaný. Takový, jaký je příznačný pro horské lokality jako Asiago, ale také pro jezerní a přímořské oblasti jak v Benátsku, tak mimo něj. Šlo o téma historické i velmi aktuální zároveň, rozvíjející se v rámci zcela současného konceptu udržitelného cestovního ruchu.



Asiagofestival

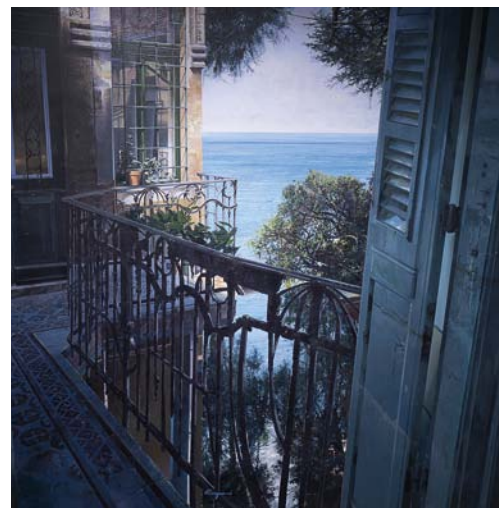
V první polovině srpna výstavu Gran Turismo rozeznělý tóny hudby, když byl 9. srpna právě v jejích prostorách slavnostně zahájen program hudebního Asiagofestivalu. Stalo se tak koncertem dua ve složení harfa a violoncello v podání Marlis Neumannové a Juliuse Bergera. Hned následující večer patřil skladbám hostujícího skladatele letošního ročníku, Marcina Zdunika, jehož skladby provázely festival i během dalších koncertů. Ani v letošním ročníku nechybělo velmi oblíbené vystoupení hudebního tělesa Cellopassionato Ensemble v kulisách pevnosti Forte Interrotto pod širým nebem, které uvedlo světovou premiéru Zdunikovy skladby věnované městu Asiago. Ensemble složený z osmi violoncell při této příležitosti oslavil již 30 let své existence. Další tradiční

součástí festivalu byl koncert v hlavním dómu San Matteo v Asiagu na svátek Nanebevzetí Panny Marie, na němž se představil vítěz posledního ročníku mezinárodní varhanní soutěže města Vicenza, francouzský varhaník Tom Rioult. Festival, který měl letos na programu šest hudebních večerů, byl slavnostně zakončen koncertem se skladbami pro příčnou flétnu a klavír v podání flétnistky Silvie Careddu a klavíristy José Gallarda. Již teď organizátoři zvou na 59. ročník festivalu, který se bude v Asiagu konat opět kolem poloviny srpna příštího roku.



Z historie festivalu

Tento svátek vážné hudby vznikl v šedesátých letech minulého století z iniciativy varhanní mistryně, skladatelky a pedagožky Fiorelly Benetti Brazzale, rodačky z Asiaga, a záhy se stal pevnou a významnou součástí italského hudebního kalendáře. Po náhlém skonu zakladatelky festivalu v roce 1992 převzali organizaci nejprve její synové, kteří stojí i v čele syrášské skupiny Brazzale, dnes se na něm organizačně podílí třetí generace rodiny. V průběhu let festival, na jehož koncerty je tradičně volný vstup, hostil také významné české hudebníky, například Emila Viklického, varhaníky Karla Martinka, Kateřinu Chrobokovou, Pavla Smetanu či v loňském roce uskupení špičkových mladých hudebníků Trio Incendio.



Naši prodavači vaří

Pro podzimní číslo časopisu zvolila kolegyně Ludmila z La Formaggeria Gran Moravia v pražském Fénixu variaci na téma moravské koláče. Vyzkoušejte je tak jako ona s naším čerstvým máslem a tradičním tvarohem, uvidíte, že díky těmto surovinám budou chutnat nad očekávání skvěle.

Moravské koláče s naším tvarohem

Těsto: 240 ml mléka 🏰 • 1 kostka čerstvého droždí
• 125 g cukru krupice • 400 g polohrubé mouky • 70 g hladké mouky • 1 špetka soli 🏰 • 150 g másla 🏰 • 3 žloutky
Tvarohová náplň: • 300 g tvarohu 🏰 • 50 g cukru krupice
• 1 lžička vanilkového cukru • trocha rumu
Drobenka: • 90 g cukru krupice • 90 g másla 🏰
• 90 g polohrubé mouky



A jak na to?

Z rozdrobeného droždí, 1 lžičky cukru a 2 lžic vlažného mléka přichystejte kvásek a nechte vzejít. Obě mouky prosejte do mísy, vmíchejte sůl, cukr a vykynutý kvásek. Přidejte zbývající vlažné mléko, rozpuštěné vlažné máslo a 3 žloutky a hnětte, až získáte hladké těsto. Zakryjte ho utěrkou a nechte kynout. Nyní si připravte náplň: tvaroh smíchejte s cukrem promíchaným s vanilkovým cukrem, přidejte rum. Z vykynutého těsta odkrajujte kousky, ty vyválejte do tvaru kolečka, do středu dejte lžici tvarohové náplně a koláč dobře uzavřete. Hotové koláče dejte na plech vystlaný pečicím papírem, nechte ještě krátce vykynout, pak je potřete rozšlehanými žloutky a posypte drobenkou připravenou z cukru, másla a polohrubé mouky. Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů dozlatova (asi 20 minut až půl hodiny). Během pečení koláče hlídejte. Vychladlé koláče zlehka pocukrujte.



Přejeme
vám dobrou
chuť!

KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

Zapečené kostičky dýně se sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):

400 g očištěné dýně hokkaido zbavené semínkem • strouhanka
• 120 g sýru scamorza affumicata 🏰 • strouhaný sýr Gran Moravia 🏰 • extra panenský olivový olej 🏰 • sůl 🏰 • pepř 🏰



Příprava:

Dýňi nakrájejte na větší kostky. Vložte je do zapékací mísy, zakapejte olivovým olejem, osolte a opepřete dle chuti. Sýr scamorza nakrájejte na kostičky a rozložte je na dýňi. Smíchejte asi 2 lžice strouhanky se stejným množstvím nastrouhaného sýru Gran Moravia a posypte tím dýňi se scamorzou. Dejte péct do trouby rozehřáté na 200 stupňů a nechte péct asi 20 minut dozlatova.



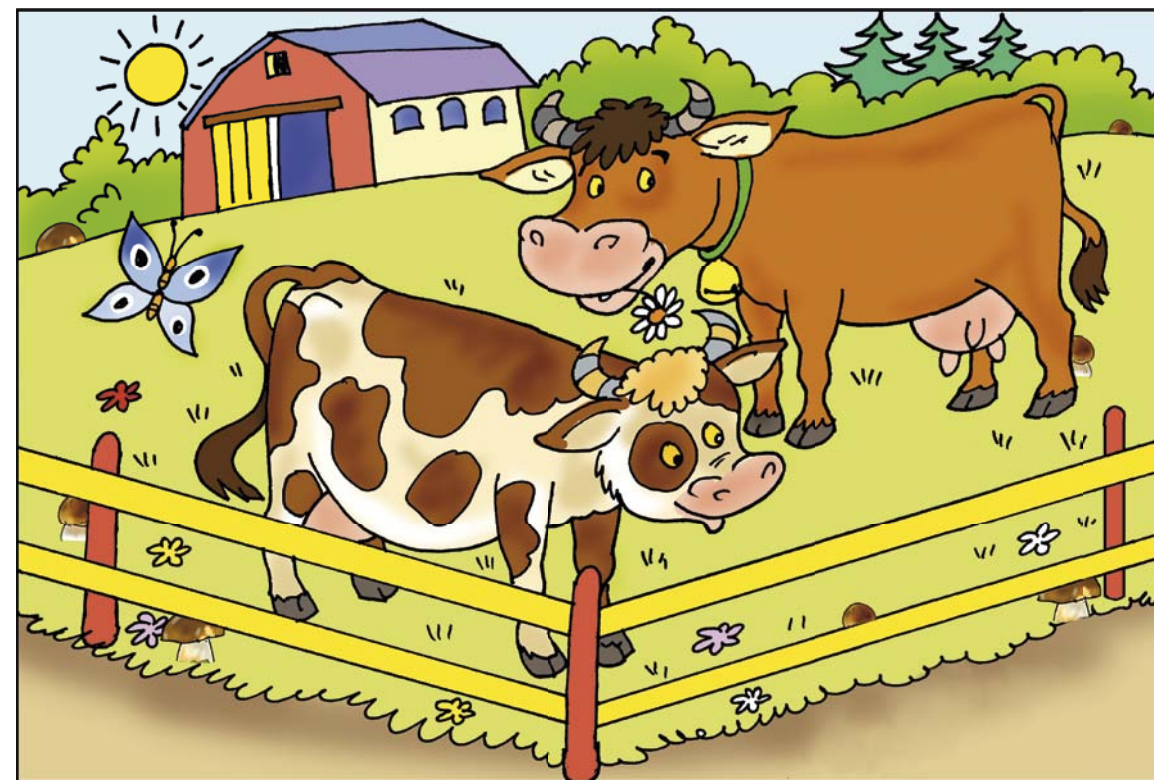
Bramborové špízy

Suroviny (na 4 špízy):
4 středně velké brambory • 200 g plátků
pancetty • 300 g sýru mozzarella filone
• extra panenský olivový olej • rozmarýn
• šalvěj • sůl • pepř

Příprava:
Brambory očistěte a uvařte je ve slupce tak, aby
zůstaly pevné. Oloupejte je a nechte vychlad-
nout. Pak je nakrájejte na asi centimetr silné
plátky. Na stejné silné plátky nakrájejte také
sýr. Nyní připravte špízy: na špejli střídavě na-
píchněte plátek bramboru, půl plátku pancetty
a plátek sýru a doplňte lístkem šalvěje. Pokra-
čujte tímto způsobem dále, až vytvoříte 4 špízy.
Vložte je do zapékací misky vystlané pečicím
papírem, zakápněte trochou olivového oleje,
osolte a opepřete a přidejte větvičku rozmarýnu.
Dejte péct do trouby předehřáté na 200 stupňů
asi na půl hodiny. Podávejte horké, dokud se sýr
pěkně táhne.

La FORMAGGERIA dětem

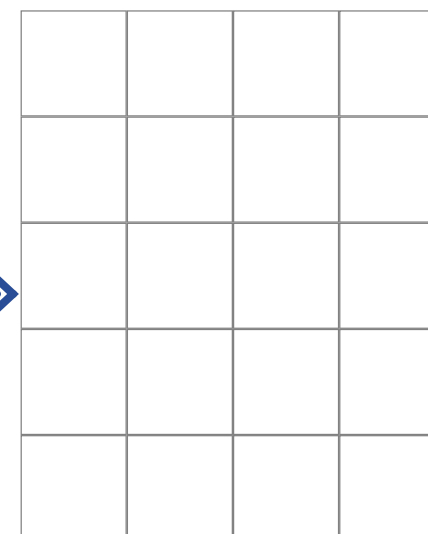
Najdi 7 schovaných hříbků



Nauč se kreslit pejska



Díky mřížce se
naučíš nakreslit
pejska. Stačí
vždy jednotlivý
čtvereček zakreslit
do vedlejší mřížky
tužkou a poté
pejska vybarvit.



Topinky

Suroviny (pro 4 osoby):
8 plátků chleba • 300 g dýně hokkaido
zbavené semínek • 100 g sýru gorgonzola
dolce • stroužek česneku • šalvěj • extra
panenský olivový olej • sůl • pepř

Příprava:
Dýňi zbavenou semínek nakrájejte na kostičky.
Na pánvi osmahněte na troše oleje stroužek
česneku, pak přidejte dýňi, osolte a přidejte
šalvěj. Nechte opékat, až bude dýňe měkká
a dozlatova opečená. Plátky chleba rozložte
na dno zapékací misky vystlané pečicím papírem
a dejte na pár minut do trouby pod gril. Pak
na opečené plátky chleba dejte opečenou dýňi
a kousky gorgonzoly a dejte opět do trouby
zhruba na deset minut, dokud nebude sýr
pěkně zapečený. Topinky podávejte horké
poprášené trochou pepře.

s dýní a gorgonzolou





ITALŠTINA: zmrzlina/gelato



fragola
jahodová



melone
žlutý meloun



frutti di bosco
lesní ovoce



stracciatella
stracciatella



nocciola
oříšková



cioccolato
čokoládová



vaniglia
vanilková

KRIS-KROS

Jak zní slavná latinská fráze, kterou poprvé použil Gaius Julius Caesar po rychle vyhrané bitvě a která se používá dodnes? (V překladu zní „Přišel jsem, viděl jsem, zvítězil jsem.“)

2místná
IV

3místná

AHA
BÁC
DEN
ECHO
FÍK
RÝČ
SŮL
TOK
VJE
VSI
VŠE

4místná

KŘÍK
NEBE
VODA

5místná

DÁREK
DUDEK
IBISI

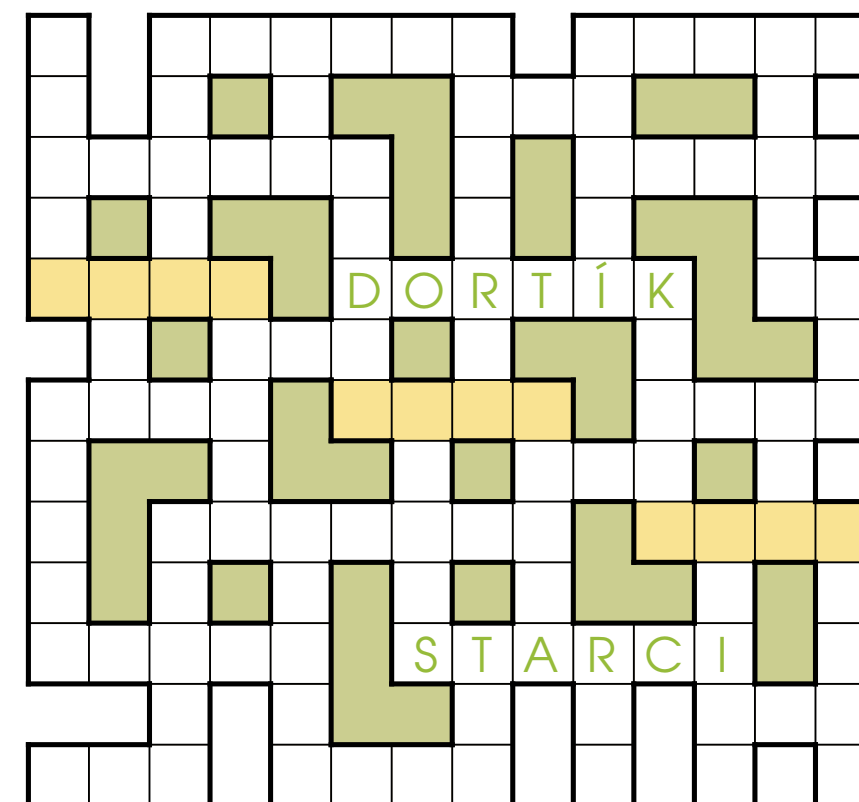
IDYLA
ILIAS
IVANA
IVETA
KAČER
KONEV
NÁPĚV
OBDIV
PADLÍ
POUŠŤ
RÁČEK
ŠNECI
VÁNEK
VOLÁN

6místná

~~DORTÍK~~
POLENO
~~STARCI~~
VODNÍK

7místná

KAMARÁD
RADLICE



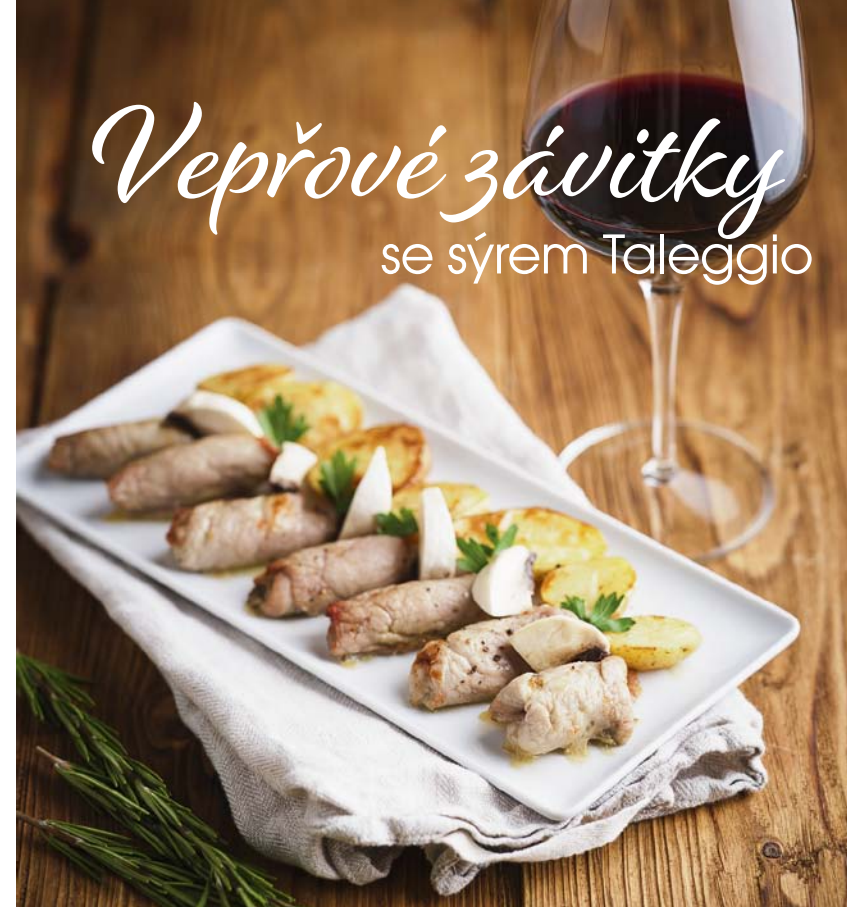
spřávná odpověď:
VENI VIDI VICI

Cestování po Evropě

Připojíš k evropským městům správnou fotografii?



Vepřové závitky se sýrem Taleggio



Suroviny (pro 4 osoby):

130 g sýru Taleggio 🍷 • 300 g žampionů
• 600 g vepřové panenky • 3 lžice crème
fraîche 🍷 • 3 stroužky česneku • sůl 🍷
• pepř 🍷

Příprava:

Vepřovou panenku nakrájejte na tenké plátky a zlehka je rozklepejte. Poprašte solí a pepřem z obou stran a dejte bokem. V míse smíchejte žampiony nakrájené na plátky, rozmačkaný česnek, crème fraîche, špetku soli a pepře. Rozmíchejte do krémové konzistence. Doprostřed každého plátku masa dejte kousek sýru Taleggio a trochu směsi s houbami tak, aby vyšlo na všechny plátky. Plátky naplněného masa zaviňte a upevněte párátkem. Z hliníkové fólie vytvořte košíčky (můžete si pomoci třeba formou na muffiny), vložte do každého masový závit a dejte péct do trouby předehřáté na 180 stupňů na 20 minut. Poté maso vyjměte z hliníkových formiček a pečte samotné ještě 10 minut. Podávat můžete s bramborovou kaší nebo pečenými brambory.

Dýňový cheesecake

Suroviny (10 porcí):

Korpus: 200 g sušenek 🍷 • 60–80 g másla 🍷; dále je potřeba: 1500–1700 g
dýně • 400 g mascarpone 🍷 • 200 ml smetany 🍷 • 10 plátků želatiny (5–7 g)
• 250g cukru krupice

Příprava:

Dýni oloupejte a nakrájejte na kostky. Cca 300 g dýně dejte bokem a nakrájejte ji na malé kousky. Malé kousky dýně dejte do horké vody na cca 1 minutu, aby se nerozvařily. Poté je rychle zchlaďte. Odložte bokem, použijí se na finální dozdobení dortu. Na dýňové pyré potřebujete karamel. Vložte 200 g cukru do hrnce a zalijte jej trochou vody (50 ml). Postupně cukr s vodou svařte, až se odpaří voda a vznikne karamel. Nyní do hrnce přidejte kostky dýně a vodu a vařte směs doměkka, dokud voda nebude téměř odvařená. Dýni rozmačkejte. Sušenky rozmixujte a smíchejte s povoleným máslem. Namačkejte je do dortové formy o průměru cca 28 cm vyložené pečicím papírem. Korpus dejte péct do rozehřáté trouby na 170 °C po dobu 8 minut. Po upečení korpus nechejte zchladnout. 100 ml smetany ohřejte a rozpusťte v ní namočené 4 plátky želatiny. Nechte zchladnout na pokojovou teplotu. Mascarpone, vychlazené dýňové pyré a 100 ml smetany smíchejte lehce do řidší směsi. Přidejte smetanu se želatinou a směs vylejte na vychladlý korpus. Dort dejte do chladničky a nechejte jej ztuhnout. Do 0,5 l vody přidejte 50 g cukru. Přiveďte ji k varu a poté ji odstavte. Přidejte namočenou želatinu (6 plátků). Vyjměte cheesecake z chladničky, pokladte jej malými kostkami dýně a zalejte želatinou. Nechejte dort ztuhnout.



Crema di porcini

(krém z hřibků)

Suroviny (pro 5 osob):
1 velká cibule • 500 g hřibků • 1,5 l vody
či vývaru • 1 dcl bílého vína
• 250 ml smetany • 50 g másla
• sůl • pepř

Příprava:
Cibuli nakrájejte na malé kostičky
a osmažte ji na másle. Přidejte nakrájené
hřibky a společně restujte 5 minut.
Přilejte víno, nechte redukovat, osolte
a opepřete. Přilejte vodu či vývar.
Na závěr přidejte smetanu a vše
rozmixujte dohladka.

Olivy

Tradiční středomořské
plody používané
nejen k výrobě oleje
představují mnoho
podruhů, které se liší
tvarem, barvou i chutí,
ale vždy chutnají
a mají mnoho kladných
vlastností.

1 NELZE JE JÍST PŘÍMO ZE STROMU

Olivy jsou plody olivovníku, krásné
stálezelené, dlouhověké a odolné rostliny,
která pochází z oblasti Středomořího
moře, Afriky a Asie. Nezralé mají světle
zelenou barvu, při dozrávání tmavnou
a přecházejí do fialové barvy, až nakonec
zcela zčernají. Je to jeden z mála plodů,
který se nedá utrhnout a jíst kvůli hořkosti
přímo ze stromu, ale musí projít několika
úpravami, jako je naložení do solného ná-
levu, aby získal typickou jemnost a mohl
být určen k dlouhodobému skladování. Teprve
pak si olivy lze vychutnat: ať už přírodní
či ochucené (s olejem, chilli nebo jinými
příchuťmi) nebo pečené v troubě.

2 JSOU BOHATÉ NA POLYFENOLY

Hořkost oliv, kvůli které je nelze jíst přímo
po utržení, je dána polyfenoly. Tyto látky
jsou v hledáčku zájmu vědeckých studií,
protože vykazují pozitivní účinky jako
antioxidanty při redukci zánětů a v pre-
venci kardiovaskulárních onemocnění.
Obecně olivy poskytují organismu řadu
prospěšných látek pro zdraví, jako jsou
mononenasycené mastné kyseliny, které
jsou spojenci srdce a tepen, protože
pomáhají snižovat špatný cholesterol
a zvyšovat ten dobrý, a polyenasycené
tuky (omega 3 a omega 6). Jsou také
bohaté na vlákninu a jsou zdrojem
vitaminů A, B, C, E a minerálů.

3 PODPORUJÍ CHUŤ K JÍDLU

Chutné a křupavé se odjakživa používají
jako předkrm nebo svačina. A není to ná-
hoda: olivy, jakéhokoli typu a barvy, totiž
stimulují chuť k jídlu a podporují trávení.

4 ČERNÉ OLIVY JSOU LÉPE STRAVITELNÉ

Černé olivy obsahují menší množství
sacharidů a jsou ještě lépe stravitelné než
zelené. Z tohoto důvodu mají mírně vyšší
obsah tuku a kalorií.

5 JEDEK PLOD, VŠECHNY CHUTĚ

Olivy jsou jednou z mála potravin na svě-
tě, které obsahují všechny čtyři základní
chutě: sladkou, slanou, hořkou a kyselou.

6 PLNĚNÉ OLIVY VZNIKLY JAKO JÍDLA PRO ŠLECHTICKÉ RODINY

Recept na olivy ascolane, plněné masem
a smažené, vznikl v kuchyních šlechtic-
kých rodin v Ascoli Piceno v 19. století.
Vynalezli ho kuchaři, aby zpracovali velké
množství masa, které venkované odvá-
děli jako daně svým pánům.

7 ITÁLIE MÁ NEJVĚTŠÍ POČET ODRŮD

Hlavními producenty oliv v EU jsou
Španělsko, Itálie a Řecko, zatímco
mimo EU jsou to Sýrie, Tunisko, Turecko
a Maroko. Největšími konzumenty jsou
Itálie, Španělsko a Spojené státy. Itálie
má prvenství v počtu odrůd, protože se
zde pěstuje přibližně 540 kultivarů, což
představuje 40 % světových odrůd.

8 ZRAJÍ OD ŘÍJNA DO LEDNA

Olivy dozrávají v různých obdobích podle
odrůdy: rané jsou připraveny ke sklizni již
v říjnu, zatímco pozdní dozrávají až v lednu.

9 PODLE MYTOLOGIE JSOU DAREM BOHYNĚ ATHÉNY

Podle mytologie jednou došlo ke sporu
mezi Athénou a Poseidonem o nadvládu
nad Attikou, bohatou oblastí v Řecku.
Zeus rozhodl, že vítězství připadne tomu,
kdo obyvatelům Athén přinese nejlepší
a nejužitečnější dar. Poseidon udeřil do skal
svým trojzubcem, čímž vytvořil slané moře.
Athéna však zasadila olivovník a díky tomu
zvítězila. Spokojená s vítězstvím, než se
vrátila na Olymp, vzala hrst oliv z tohoto
stromu a vložila je do své tašky: odtud se
rozšířily všude.

10 OLIVOVÁ TAPENÁDA JE VYNÁLEZEM ŘÍMANŮ

Tapenáda je jednoduchý a velmi chutný
způsob konzumace oliv, skvělý na chlebu
nebo na vařených vejcích. Její původ sahá
k Římanům, kteří tuto tradici zahájili (první
písemný recept pochází z 1. století n. l., rozší-
řil se i do Francie). Jedná se o jednoduchou,
nožem nasekanou směs z oliv, polosuš-
ných rajčat, neloupaných mandlí, červené
feferonky a čerstvého oregana, promícha-
nou s extra panenským olivovým olejem.

Orzotto

Suroviny (pro 5 osob):

1 velká cibule • 500 g krup • 1 dcl bílého
vína • 250 g kapusty • 250 g sýra taleggio
• 100 g sýra Gran Moravia • 50 g másla
• zeleninový vývar nebo voda • sůl

Příprava:

Cibuli nakrájejte na drobné kostičky a orestujte
ji na másle. Přidejte kroupy, zamíchejte, přilejte
víno a vše redukovat. Pomalu přilévajte vývar
nebo vodu, aby orzotto bylo uvařeno „al dente“.
Osolte. Na pánvi orestujte nakrájenou kapustu
s máslem, přidejte uvařené orzotto, v případě
potřeby přilejte vývar a míchejte. Zasypte
nastrouhaným sýrem Gran Moravia a zbytkem
másla a zamíchejte, abyste dosáhli krémové
konzistence.

(kroupy) s kapustou
a sýrem taleggio

Pokrmů do Kuchařky a Vegetariánských receptů byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.



Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody
moře, vyzrálé steak
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

Víc než jen gelato!

Léto a gelato patří neodmyslitelně k sobě. A když je základem gelata prvotřídní čerstvé máslo s 84% tuku, pak se toto spojení dostává do nové dimenze. Od letních měsíců se mohou zákazníci vybraných prodejen La Formaggeria Gran Moravia přesvědčit o unikátnosti naší novinky, Gelatu Fratelli Brazzale, hned v několika příchutích a formátech.



Breaking news:
těsně před uzavěrkou tohoto čísla získalo naše Gelato s příchutí Ciokoprotein první cenu v kategorii Desertů a sladké pomazánky na 33. ročníku Mlékárenského dne v Příbramě. Bližší informace přineseme v zimním čísle.

Co je Gelato Fratelli Brazzale?

Gelato Fratelli Brazzale je nové, inovativní pojetí zmrzliny, které chce nabídnout produkt zajímavý z pohledu výživových funkcí. Jde o výsledek vědeckých studií, díky nimž tento výrobek vzniká pouze z přírodních ingrediencí. Díky použití másla Burro Superiore Fratelli Brazzale s jeho tuky a mikroživinami, ale také díky rostlinné vláknině a unikátnosti receptury, je možné jej vyrábět bez přidání jakéhokoliv aditiva, a proto v něm oproti jiným podobným výrobkům na trhu nenajdete žádné emulgátory, stabilizátory či zahušťovadla. Výsledné Gelato se tak může prokázat nejen čistou etiketou, tzv. „clean label“, ale díky svému složení má zároveň jedinečné nutriční vlastnosti.

Jak vzniklo?

Za vývojem této originální receptury stojí výzkumné Brazzale Science Center, jehož pracovníci chtěli ve zcela novém přístupu ke zmrzlině využít mimořádných funkčních vlastností másla Burro Superiore Fratelli Brazzale a vyzdvihnout tak význam mléka a výrobků z něj. Pozornost byla kladena také na přírodní aroma, která se získávají v Brazzale Science Center z pečlivě vybraných prvotních surovin, aby byla zajištěna jejich maximální kvalita.

Co je „clean label“, tedy čistá etiketa?

„Clean label“ je označení, které se používá pro potraviny, pro jejich výrobu nebyla použita žádná aditiva.

Brazzale Science Center je výzkumné centrum vybavené vysoce sofistikovanými nástroji, které skupina Brazzale založila ve svém sídle v Zané v roce 2021 společně se Státní milánskou univerzitou s cílem valorizovat roli mléka a mléčných výrobků ve výživě člověka. Centrum se zabývá prováděním aplikovaného vědeckého výzkumu zaměřeného na výrobní činnosti a produkty skupiny Brazzale a má na svém kontě kromě Gelatu Fratelli Brazzale například také produktové řady speciálních máseł pro profesionální pekaře a cukráře.

Focus: mléčné výrobky a laktóza

Mléčné výrobky lidské tělo podstatným způsobem zásobují biologicky vysoce kvalitními bílkovinami a vápníkem, proto by neměly v žádném jídelníčku chybět. Co když ale trpíte laktózovou intolerancí?

Laktóza a její intolerance

Laktóza je mléčný cukr, konkrétně disacharid složený z galaktózy a glukózy, který je pro část populace hůře stravitelný. U osob s laktózovou intolerancí se dostatečně nevytváří enzym laktáza, který v tenkém střevě štěpí mléčný cukr na jednodušší a lépe stravitelné cukry galaktózu a glukózu. Tato intolerance však neznamená, že se člověk musí mléčných výrobků zcela vzdát. Vždyť existuje řada sýrů a zakysaných výrobků, které jsou díky způsobu výroby buď zcela bez laktózy, nebo jich obsahují jen malé množství, které

osoby s tímto typem intolerance dobře snesou. Záleží vždy na individuálním nastavení a doporučeních lékaře. A co se s laktózou v mléčných výrobcích děje? V sýrech dochází přirozeně k jejímu štěpení mléčnými bakteriemi již během procesu zrání, proto zejména dlouho zrající sýry neobsahují prakticky žádný mléčný cukr, ostatní druhy ho mnohdy obsahují jen menší množství a bývají dobře tolerovány. Jogurty a zakysané mléčné výrobky sice laktózu obsahují, ale již v menší míře, protože v nich již byla také částečně rozložena přítomnými mléčnými bakteriemi.

Vždy je třeba pamatovat na to, že osoby s intolerancí musí dodržovat pokyny svého lékaře, který zná podrobně jejich zdravotní stav a stupeň nesnášenlivosti, a doporučí, jaké potraviny jsou pro ně ještě vhodné a jaké již nikoli.

NĚKTERÉ VÝROBKÝ JSOU ZCELA BEZ LAKTÓZY. To je případ sýru Gran Moravia, kde došlo ke štěpení laktózy již během dlouhého zrání a sýr je tak přirozeně bez laktózy. Další dva bezlaktózové výrobky, které u nás najdete, máslo a bílý jogurt, mohou být takto deklarovány díky speciálnímu výrobnímu postupu.



Celá řada mléčných výrobků z naší sýrárny obsahuje **MALÉ ČI MENŠÍ MNOŽSTVÍ LAKTÓZY**. U nich pak tedy závisí vždy individuálně na každém, v jaké míře laktózu ještě toleruje. Pro vaši snadnější orientaci přinášíme tabulku s hodnotami laktózy v jednotlivých produktech.

Výrobek	% laktózy
Ricotta	3,61
Tvaroh	2,71
Caciotta	<0,4
Giuncata	0,6
Mozzarella	<0,4
Tre Corti	<0,4
Zákys	3,9
Zákys ochucený	3,6
Jogurt bílý	4,3
Jogurt ochucený	3,6
Syrovátka přírodní	5,2
Syrovátka ochucená	4,1
Il salatO	<0,4
Máslo	0,7

Jogurt jako základ večere



6
receptů

Od aperitivu přes chipsy s lososem, krémovou polévku s gorgonzolou a křupavé kuře až po expres tiramisù, to vše spolu s nealkoholickým mátovým koktejlem.

Chutná nám sám o sobě, pro jeho svěžích a lahodnou lehkost. Jogurt se ale hodí ke všemu, co vás jen napadne, a může být i hlavní hvězdou celého menu, třeba toho podzimního. Jeho všestranné využití, spolu s jeho chutí, texturou a schopností spojovat, ho předurčuje k vyzkoušení v omáčkách, marinádách, do těst, která díky němu zůstávají měkká, jako pojítko mezi téměř protichůdnými ingrediencemi ve speciální krémové polévce nebo jako surovinu do rychlého, lehkého a opravdu vynikajícího tiramisù. K této večeři „v bílé“ se skvěle hodí koktejl připravený z jogurtu, ledu a máty, který připomíná jeden tradiční nápoj tureckého původu.



Aperitiv: jogurtovo-sýrové jednohubky

350 g hladké mouky • 175 g hustého bílého jogurtu 🍴
• 100 ml vody • 3 lžice extra panenského olivového oleje 🍴
10 g čerstvého droždí • 200 g čerstvého sýra stracchino 🍴 • sůl 🍴

Z mouky vytvořte hromádku s důlkem uprostřed a do něj dejte špetku soli, olej a 125 gramů jogurtu. Droždí rozpustěte ve vodě a postupně přidávejte do těsta; hnětte, dokud nezískáte hladké a homogenní těsto. Nechte ho kynout v míse přikryté fólií ve vypnuté troubě, dokud nezdvíjnásobí svůj objem. Těsto rozdělte na 8 kuliček o hmotnosti přibližně 80 gramů a rozválejte je na disky o průměru asi 14–15 centimetrů a tloušťce několika milimetrů. Doprostřed každého disku dejte lžici sýra smíchaného s 50 gramy jogurtu, poté přehněte okraje disku směrem dovnitř a dobře je přitisknutím k sobě uzavřete. Každý naplněný kousek jemně vyrovnejte prsty, dávejte pozor, aby sýr nevytekl. Na pánvi rozehejte trochu oleje a jednohubky opékejte pod pokličkou z každé strany přibližně 2 minuty, dokud nebudou nadýchané a zlatavé. Podávejte je horké, klidně i s různými druhy uzenin.

První chod: jemný krém z jogurtu, celeru a gorgonzoly

80 g gorgonzoly piccante 🍴 • 1 hlavička celeru • 1 brambor • 1 cibule
• zeleninový vývar podle potřeby • 2 lžice hustého bílého jogurtu 🍴
• 3 plátky chleba 🍴 • vlašské ořechy • 30 g másla 🍴 • sůl 🍴
• pepř 🍴

Cibuli a celer nakrájejte na kousky, brambor oloupejte a nakrájejte na kostičky. Vše dejte do hrnce s máslem a nechte zpěnit. Poté zalijte vývarem, přiveďte k varu a vařte pod pokličkou 30 minut. Tři čtvrtiny zeleniny rozmixujte a vzniklý krém vraťte do hrnce ke zbytku nerozmixované polévky. Osolte a opepřete. Sundejte s plotny a přidejte do polévky jogurt a 50 gramů rozdrobené gorgonzoly. Chléb opečte a rozmixujte v mixéru s vlašskými ořechy. Polévku podávejte s kousky zbylé gorgonzoly a drobenkou z chleba a ořechů.

Dezert: expres tiramisù s jogurtem a ricottou

75 ml kávy 🍴 • 375 g ricotty 🍴 • 60 g moučkového cukru
• 225 g hustého bílého jogurtu 🍴 • piškoty Savoirdi 🍴 • skořice
• holandské kakao

Ochuťte kávu špetkou skořice, namočte do ní první vrstvu piškotů a položte je na dno zapékací mísy. Smíchejte ricottu s moučkovým cukrem, přidejte jogurt a dobře promíchejte, až bude směs hebká a sametová. Polovinu krému nalijte na první vrstvu piškotů, poté pokryjte další vrstvou namočených piškotů a znovu krémem z jogurtu a pokračujte, dokud nebude vše spotřebováno. Nakonec dezert posypte kakaem a pokud chcete, ozdobte několika kávovými zrny. Lze podávat ihned nebo nechat několik hodin odpočinout v lednici.

Předkrm: chipsy s lososem

1 brambor • 100 g uzeného lososa • 100 g ricotty nebo stracchina 🍴
• 100 ml bílého jogurtu 🍴 • čerstvý kopr dle chuti • červený pepř 🍴
dle chuti 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴

Nakrájejte brambor na tenké plátky, pokapejte extra panenským olivovým olejem a osolte. Plátky rozložte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v předehřáté troubě na 180 °C s horkovzduchem asi 10 minut nebo dokud nebudou brambory zlatavé. Připravte krém smícháním jogurtu a čerstvého sýra. Na každý talíř položte tři až čtyři mírně se překrývající bramborové chipsy, přidejte několik lžic krému a dva plátky uzeného lososa. Ozdobte růžovým pepřem a trochou nasekaného čerstvého kopru.

6
receptů

Druhý chod: křupavé kuře s jogurtem

500 g kuřecích prsou • 150 g bílého jogurtu 🍴 • 1 lžička kurkumy
• 1 lžička sladké papriky • 1 lžička uzené papriky • 70 g strouhanky
• olivový olej 🍴 • pepř 🍴 • sůl 🍴

Kuřecí prsa nakrájejte na kostky a přendejte je do velké mísy. V jiné misce smíchejte bílý jogurt s kurkumou, sladkou a uzenou paprikou, solí a pepřem. Jogurtovou omáčku nalijte na kuřecí kostky a důkladně promíchejte, aby byly všechny kousky pokryty omáčkou. Mísu přikryjte fólií a nechte 30 minut v lednici, aby kuře natáhlo chuť. Kuřecí kostky pečlivě obalte ve strouhance. Položte je na plech vyložený pečicím papírem, aniž by se překrývaly. Pokapejte je trochou oleje a pečte v troubě při 180 °C po dobu 30 minut, v polovině pečení kostky otočte. Podávejte s míchaným salátem, pečenými brambory nebo pečenou zeleninou.

A k pití... jogurt s mátou

400 g bílého jogurtu 🍴 • 150 g vody • 50 g ledu + na ozdobu
• listy máty • špetka soli 🍴 • několik plátků citronu na ozdobu 🍴

Všechny ingredience dejte do mixéru a mixujte několik sekund, až bude tekutina pěnivá. Pokud použijete hustý jogurt, přidejte trochu více vody. Nalijte do sklenic, přidejte pár kostek ledu, plátek citronu a dva listy máty na ozdobu. Podávejte ihned s pěkným barevným brčkem.

5 tipů do tašky

Speciality pro podzimní hostinu



1 Crepe dentelle

Sladký moment náročného dne? To mohou být například „crepe dentelle“, křupavé vrstvené minioplatky máčené v hořké čokoládě, které uvnitř připomínají tvarem zatočenou palačinku (odtud také jejich název crepe). Rodina Lago se na výrobu sušenek specializuje již přes 50 let a od té doby se její portfolio rozrostlo z počátečních klasických oplatek „wafer“ o další druhy, včetně těchto specifických crepe dentelle. V La Formaggeria Gran Moravia můžete od tohoto výrobce ale vyzkoušet i klasické oplatky v mléčné čokoládě plněné lískooříškovým krémem. Tak neváhejte a odměňte sladkou drobností po náročném podzimním dnu sebe i své děti.

2 Máslo s lanýžem

Ze spojení másla Burro Superiore Fratelli Brazzale s lanýžovým krémem toskánské značky Crema Lombardi vznikla prvotřídní pochoutka, kterou ocení všichni milovníci lanýžových produktů. Lze jej namazat na chleba či na topinky nebo využít k ochucení těstovin. Nabízí tak rychlé řešení lahodného oběda či večeře. Delikátní je toto máslo také v kombinaci s míchanými vajíčky či k dochucení grilovaného masa. V současné době je v čele podniku druhá generace rodiny Lombardi, která pokračuje ve šlépějích zakladatele a klade velký důraz na pečlivý výběr kvalitních surovin pro výrobu hotových omáček a dalších praktických výrobků připravených k okamžitému použití.

3 Olivové oleje Nettare d'Oliva

Výrobce olivových olejů značky Nettare d'Oliva, rodina Farruggia, se stará o 20 hektarů olivových hájů v oblasti Realmonte na Sicílii. Mezi odrůdami olivovníků převažují Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola a Coratina. Háje leží blízko moře, díky čemuž sklizeň probíhá od začátku října někdy až do prosince a výsledný olej má díky tomu také zvláštní charakteristiku. Také proto se celá jedna produktová řada jmenuje Aura marina, tedy v překladu mořský vánek. Olivový olej Netti d'Amuri, v překladu Noci lásky, zase vděčí za svůj název tomu, že během říjnové sklizně je někdy v oblasti ještě tak velké teplo, že se olivy sklízí až v noci.

4 Nakládáné sýry SATOS

Nakládáný sýr je velmi oblíbenou součástí jakéhokoli pohoštění pro hosty či rodinu. Jsme proto rádi, že vám můžeme nově nabídnout hned dva druhy, a to sýr naložený s bylinkami a sýr naložený s plátky lanýžů. Větší kostičky kravského sýra jsou naloženy ve slunečnicovém oleji a před otevřením není nutné balení skladovat v lednici. Tím se nakládáný sýr SATOS stává skvělým řešením, pokud potřebujete připravit občerstvení v místech, kde není k dispozici lednice, nebo pokud chcete potěšit jedlým dárkem, a sýr tak můžete bez obav zakomponovat do jakéhokoli druhu dárkového balíčku.

5 Nano Pepe di Kampot

Oblíbená řada malých sýrů typu caciotta Nano (tedy v překladu trpaslík), se rozrostla o atraktivní novinku ochucenou Kampotským pepřem. Sýr Nano Pepe di Kampot je výsledkem spolupráce se značkou .pepper..field, která dodává pepř z malých rodinných farem v Kambodži, čímž zlepšuje životní podmínky tamních farmářů a zároveň zajišťuje, aby byl tento pepř dovážen a zpracováván šetrně za použití udržitelných a tradičních postupů. Naši sýraři pro výrobu tohoto sýru používají čerstvý zelený pepř v solném květu a lyofilizované vločky fermentovaného Kampotského pepře. Vychutnejte si symfonii jemné mléčné chuti sýra s výrazným aroma kvalitního pepře.



Praktické rady nejen do italské kuchyně

Návrhy a nápady na to, jak využít zbytky, připravit základy pro pokrmy, obohatit vaše recepty a experimentovat s těmi novými. Vaření je umění a vyžaduje praxi a vášně. Ale existují také triky a tipy, jak si usnadnit práci v kuchyni a jak neplytvat ničím z toho, co zbylo. Tady je několik rad přímo ze stránek kuchařek italských maminek.



Italské soffritto

Soffritto je základem italské kuchyně. Pokrmům dodává tělnatost a hloubku a vařit se musí při velmi nízké teplotě, aby nezhořklo. Ideální je připravit větší množství a pak soffritto uložit do mrazáku v malých dávkách, kde vydrží tři měsíce, a přidávat dle potřeby do pokrmů. Vždy ho vyndejte z mrazáku pár hodin předem. Ušetříte si tím čas a zlepšíte kvalitu pokrmu. K přípravě italského soffritta potřebujete 500 gramů cibule, 300 gramů mrkve, 200 gramů řapíkatého celeru a 150 gramů másla nebo oleje. Oloupejte a nakrájejte zeleninu najemno, v hrnci rozpusťte máslo a zeleninu na velmi mírném žáru asi 30 minut restujte, míchejte dřevěnou vařečkou a přidejte vodu, pokud by se zelenina příliš vysušovala. Po uvaření rozmixujte ponorným mixérem. Vylepšit můžete přidáním 200 gramů pancetty nakrájené na kostičky: v tomto případě po 10 minutách vaření přidejte skleničku suchého bílého vína a špetku rajčatového protlaku.



Co dělat se zbytky mortadelly

Může se stát, že po vydatné večeři zůstane pár nakrájených kostiček mortadelly nebo najdete několik plátků v lednici, které už tam nějakou dobu leží. Co s tím? Tento salám je skvělý pro zvýraznění chuti slaných koláčů se sýry a zeleninou. Jednoduchý způsob, jak jeho zbytky využít, je také k dochucení na pizzy a focaccie: pro rychlejší přípravu můžete využít hotové pizza těsto. Jako předkrm nebo finger food můžete připravit mortadellové kuličky: stačí namočit plátky toastového chleba do mléka, ale dávejte pozor, aby se příliš nerozmočily. Mezitím rozmixujte mortadellu, jemně nakrájenou pažitku, vejce, sůl a dvě lžíce strouhanky. Poté přidejte vymačkaný toastový chléb a podle potřeby přidejte strouhanku, abyste dosáhli krémové konzistence. Směs přendejte do misky, zakryjte a nechte alespoň hodinu v lednici. Poté si navlhčete ruce vodou, aby se směs nelepila, a vytvarujte kuličky, které obalíte ve strouhance a pak osmažíte v dostatečném množství oleje. Mortadellové kuličky podávejte s jogurtovou nebo rajčatovou salsou. Další chutnou alternativou je vytvořit kuličky smícháním zbytků mortadelly s mletým masem, vejci, strouhaným sýrem a strouhankou. Také omelety jsou skvělým způsobem, jak tyto zbytky využít, stačí je vmíchat k vejcům před vařením. Mortadella je také výborná na dochucení těstovin: osmažte ji nakrájenou na kostičky na pánvi a poté použijte jako omáčku s jedním vejcem a spoustou sýru Gran Moravia. Dále se perfektně hodí pro přípravu pomazánky na toastový chléb nebo jednohubky pro bohatý aperitiv. Mortadellovou pěnu, kterou můžete uchovávat v lednici jeden den, připravíte rozmixováním 200 gramů nakrájeného salámu se 100 gramy ricotty a špetkou soli a pepře. Tuto pěnu můžete obohatit nastrohaným sýrem Gran Moravia a smetanou.

Jak ochutit gnocchi?

Ať už jsou bramborové nebo trochu netradiční, gnocchi jsou hlavní součástí italské kuchyně, kde se jedí tradičně každý čtvrtek. Jsou snadné a rychlé na přípravu a lze je dochutit tisíci způsoby. Ale začneme od začátku: jaká je správná porce na osobu? Přibližně dvojnásobek suchých těstovin, vzhledem k obsahu vody; porce gnocchů je tak 200 gramů na osobu. Vaří se v dostatečném množství vody a jakmile vyplavou na povrch, vyndají se děrovanou naběračkou a pak se dochutí. Existuje mnoho omáček, které jsou na gnocchi jako stvořené: masové ragù nebo ragù ze salsicci; omáčka z čerstvých rajčat, případně s bazalkou a mozzarellou; houbová omáčka nebo omáčka z různých druhů zeleniny, sýrový krém z gorgonzoly nebo ricotty, a dále zapečené s bešamelem a rybím ragù. Neměli bychom zapomenout na pesto, které je velkou klasikou, nebo rozpuštěné máslo se šalvějí a sýrem Gran Moravia. TIP: Aby se gnocchi neslepily do jedné hmoty, smíchejte je s omáčkou pomocí zadní strany dvou lžic.

A co rýžový salát?

Rýžový salát je vlastně sám o sobě pokrm, který se skvěle hodí na zužitkování zbytků. Neexistuje totiž jeden jediný recept na jeho přípravu, ale každá ingredience může být dle chuti a kombinace do rýžového salátu zužitkována. A co když ho trochu zůstane? První řešení je přidat další ingredience a udělat z něj trochu orientální salát s rýží. Rýžový salát se ale dá vytvarovat také do kuliček, obalit ve vejci a strouhance, a osmažit do zlatova. Může být i skvělou náplní do zeleniny, jako jsou rajčata a papriky. Můžete je podávat takto, nebo posypat strouhaným sýrem a na pár minut vložit pod gril.



DVA RECEPTY

GNOCCHI ALLA BAVA

Ohřejte 500 ml smetany ve vodní lázni, přidejte 100 gramů sýru Verena a 100 gramů fontiny nakrájených na kostičky a míchejte, dokud se sýry nerozpustí. Uvařené bramborové gnocchi promíchejte s touto omáčkou a posypte trochou muškátového oříšku.

GNOCCHI S BROKOLICÍ, ANČOVIČKAMI A FEFERONKOU

Na pánvi osmažte vařenou brokolici spolu s česnekem, ančovičkami a feferonkou. Přidejte uvařené gnocchi a pečlivě promíchejte.

Nový život pro těstoviny, rýži a chléb

Připravit klasické nebo kreativní omáčky na těstoviny je skvělý způsob, jak využít zbytky a dát jim v kuchyni novou šanci. Zkuste několik jednoduchých kombinací: penne s pórkem a salámem, tortellini s máslem a dušenou šunkou, fusilli s cherry rajčátky a bresaolou, tagliatelle se smetanou a speckem. A co když vám zbude chléb? Jakmile ztvrdne, můžete ho využít k přípravě krutónů – kostiček opečených jednoduše na pánvi s trochou oleje a, pokud máte rádi, také s česnekem – které se hodí k polévkám. A nakonec, pokud vám zbyde risotto, stačí potřít pánvičku máslem, poté na ni rozprostřít studené risotto a připravit ho jako omeletu: pár minut smažit z obou stran. Jakmile se na obou stranách vytvoří kůrčička, je pokrm připraven.

Jak využít kůrky sýru Gran Moravia

Jedním z nejběžnějších zbytků jsou kůrky od sýrů, jako je třeba Gran Moravia. Zužítkovat je můžete nejenom v polévkách a vývarech, kterým při vaření dodají bohatší chuť, ale i v mnoha dalších receptech. Nejprve je vždy očistěte a oškrabejte vnější vrstvu až do té míry, že zmizí nápisy. Pak je opláchněte, osušte a můžete s nimi začít pracovat. Nakrájejte je třeba na kostičky, nechte máčet pár hodin v mléce a pak je přidejte do risotta nebo do těstovin. Rozmixované je můžete přidat do těsta na karbanátky nebo jimi posypat zeleninu určenou ke gratinování, nahrubo nasekané se zase hodí do salátů. Vyzkoušejte je také do fondue: kousky kůrky nechte nejprve změkhnout ve vlažné vodě, pak je slijte a vařte asi půl hodiny v mléce na velmi nízkém žáru. Přidejte pepř a muškátový oříšek a rozmixujte do hladkého krému.

Alpský trekking:
Gran Via del Devero



4. stezky Itálie

Krátké trasy vhodné pro podzimní sezónu, v náručí přírody, duchovna, krajiny a historie, na nichž můžete pomalým krokem objevovat okouzující místa na hony vzdálená masové turistice.

Stezky jsou cestami poznání, vně i uvnitř sebe sama. Jsou způsobem, jak pomalu objevovat území po starých trasách používaných pro přesuny stád, přepravu zboží a lidí nebo z náboženských důvodů. Ale také jak poznat sebe sama skrze úsilí, sdílení, spojení s dávnými časy a rytmy. Vesnice, umělecká díla, památky, alpská krajina, jezera, potoky a hory: nabízíme zde čtyři trasy, které vám umožní objevit toto a mnohem víc, za chůze uprostřed tradic, příběhů a také spousty typických lahůdek. Trasy jsou vhodné pro podzimní dovolenou, nejsou příliš dlouhé, mají různou obtížnost a nacházejí se v severní a střední Itálii. Všechny mají vlastní webové stránky bohaté na informace ohledně organizace a rezervace ubytování.

1. Na začátek: Stezka ke svatyni Oropa

Zavede vás z nížiny do hor, do cíle v místě slavném z pohledu víry: svatyně Oropa. Přes lesy, hrady a starobylé vesnice vedou čtyři krátké etapy s postupně rostoucí obtížností, které jsou ideální první zkušeností pro ty, kteří nikdy neabsolvovali stezku rozdělenou na etapy a chtějí si to vyzkoušet. Cesta navržená i pro osoby se zrakovým postižením neobsahuje žádné obtížné prvky ani nerovné stezky a vede převážně po polních cestách a vedlejších silnicích.

ETAPY

- 1. Podél stezky Francigena:** Santhià-Roppolo: 16,5 km, 230 m stoupání
- 2. Lesnatými kopci Serra di Ivrea:** Roppolo-Sala Biellese: 17,4 km, 400 m stoupání
- 3. Mezi jezery a lesy:** Sala Biellese-Santuario di Graglia: 16,1 km, 550 m stoupání
- 4. Oropa, svatyně zasazená mezi hory:** Santuario di Graglia-Santuario di Oropa: 15,1 km, 800 m stoupání

TECHNICKÉ ÚDAJE:

délka: 62 km, **stoupání:** 1980 m, **počet etap:** 4, **výchozí bod:** Santhià (Vc), **cíl:** Oropa (Bi), **druh:** Lineární, **region:** Piemont, **ideální období:** podzim, jaro,

Další informace: <https://camminodioropa.it>



2. Za duchovnem do Dolomit Brenta: Stezka San Vili

Tato stezka pojmenovaná po svatém Vigiliovi, biskupovi a patronovi Trenta, který ji prošel během své evangelizační činnosti ve 4. století n. l., vede podél dechberoucích Dolomit Brenta, prochází přírodními scenériemi, kde si voda pohrává se skalami, a krásnými vesnicemi bohatými na starodávné tradice a chutné lokální produkty. Zde vám navrhujeme nízkou variantu této stezky, ale je možné absolvovat i její vyšší variantu: v takovém případě se mění 2. a 4. etapa. První varianta prochází údolními obcemi a má menší převýšení, zatímco druhá upřednostňuje přechod horských oblastí s větším převýšením.

ETAPY

- 1. Do lázní a za uměním:** Madonna di Campiglio-Bocenago: 22,1 km, 159 m stoupání
- 2. Údolím Val Rendena:** Bocenago – Saone: 19,6 km, 235 m stoupání
- 3. Městečka, hrady a lesy umění:** Saone – San Lorenzo in Banale: 24 km, 826 m stoupání
- 4. Roklí řeky Sarca:** San Lorenzo in Banale – Monte Terlago: 26,3 km, 876 m stoupání
- 5. Jezera Santo a Lamar:** Monte Terlago – Trento: 17,2 km, 543 m stoupání

TECHNICKÉ ÚDAJE

délka: 108 km, **stoupání:** 2639 m, **počet etap:** 5, **výchozí bod:** Madonna di Campiglio (Tn), **cíl:** Trento, **druh:** Lineární, **region:** Trentino-Alto Adige, **ideální období:** podzim, jaro, léto,

Další informace: www.camminosanvili.it



3. Alpský trekking: Gran Via del Devero

Gran Via del Devero se vine údolím Val d'Ossola, na hranici se Švýcarskem. Jedná se o nádhernou okružní trasu pro alpský trekking, která nabízí mnoho míst k přespání a stravování. Je vhodná pro dobře trénované turisty a nabízí jednoduché, bezpečné a panoramatické cesty. Trasa začíná v nížině a vede až do vysokých hor, vzdálených a divokých, a přitom prochází mírnými středními horami bohatými na historii, legendy a umění. Gran Via del Devero vede po cestách, které v minulých staletích používali horalé a cestovatelé k přechodu přes Ossolu do Švýcarska a naopak. Na trase nejsou exponované ani technicky náročné úseky, je ale dobré informovat se na případnou přítomnost sněhu ve výše položených úsecích.

ETAPY

- 1. Čarovné lesy a první vrcholky:** Domodossola – Cravegna: 23,7 km, 2136 m stoupání, 1561 m klesání
- 2. Po starodávné stezce:** Cravegna – Alpe Devero: 13,03 km, 1527 m stoupání, 744 m klesání
- 3. Ikonický přechod do Alpe Veglia:** Devero – Veglia: 16,1 km, 1084 m stoupání, 945 m klesání
- 4. Po stezce květín:** Alpe Veglia – Varzo: 18,3 km, 916 m stoupání, 2182 m klesání
- 5. Starobylý úsek Via Stockalper:** Varzo – Domodossola: 17,7 km, 868 m stoupání, 1116 m klesání

TECHNICKÉ ÚDAJE

délka: 87 km, **stoupání:** 6531 m, **počet etap:** 5, **výchozí bod a cíl:** Domodossola, **druh:** okružní, **region:** Piemont, **ideální období:** podzim, léto,

Další informace: <https://granviadeldevero.it>

4. Příroda, historie a staré tradice: Stezka tichých vesnic

Okružní trasa o délce 90 kilometrů v jednom z nejmalebnějších a nejautentičtějších koutů Umbrie, daleko od přeplněných turistických tras, na hranici s Laziem a Toskánskem. Tato cesta uvnitř přírody a historie vede územím obývaným Umbrijci, ale poblíž země Etrusků, tedy místem hranice a setkávání, obchodních výměn a divokých střetů. Trasa obtáčí krásné hory Monti Amerini a prochází středověkými vesnicemi, které zůstaly prakticky nedotčené a málo obydlené, v nichž se prolínají historie, příroda a chutě a vládne neomezené ticho.

ETAPY

- 1. Do údolí Val Incantata:** Tenaglie – Melezzole/Toscolano: 23,5 km, stoupání 863 m, klesání 586 m
- 2. Procházka s výhledem na Apeniny:** Melezzole – Morre/Collelungo: 17,2 km, stoupání 814 m klesání 884 m
- 3. Jezera, rokle a jeskyně:** Morre – Civitella del Lago: 15,3 km, stoupání 669 m, klesání 733 m
- 4. Po cestách Bakcha:** Civitella del Lago – Baschi: 13 km, stoupání 282 m, klesání 589 m
- 5. Do Montecchia, jedné z nejkrásnějších vesnic Itálie:** Baschi – Tenaglie: 16 km, stoupání 648 m, klesání 481 m

TECHNICKÉ ÚDAJE

délka: 90 km, **stoupání:** 3300 m, **počet etap:** 5, **výchozí bod a cíl:** Tenaglie, **druh:** okružní, **region:** Umbrie, **ideální období:** podzim, jaro, léto,

Další informace: www.camminodeiborghisilenti.it



Vegetariánské recepty

s pestem a Gran Moravia

Suroviny:
hotová polenta

Casereccia 60 g rukoly,
hrst strouhaného sýru Gran Moravia,
20 g extra panenského olivového oleje,
sůl, pepř, hoblíčky Gran Moravia
na ozdobu, cherry rajčátka

Polentu nakrájejte na plátky a ty pak překrojte na trojúhelníčky. Opečte je na pánvi nebo na grilu z obou stran. Omytou a osušenou rukolu rozmixujte s olejem v pesto, přidejte nastrohaný sýr, osolte a opepřete. Pesto naneste na trojúhelníčky polenty a dozdobte hoblíčkami Gran Moravia a cherry rajčátky překrojenými na čtvrtiny.

s dýní, houbami a Tre Corti

Suroviny:
hotová polenta

Casereccia 400 g dýňové dužiny,
250 g hub, cibule, stroužek česneku, extra
panenský olivový olej, 100 g strouhaného
sýru Tre Corti, sůl, pepř

Na oleji nechte ovonět stroužek česneku, pak přidejte očištěné, nejmenno nakrájené houby a nechte dusit asi deset minut. Osolte a opepřete dle chuti. Na hlubší pánvi orestujte na oleji jemně nakrájenou cibuli, přidejte dýni nakrájenou na kostičky a vařte na středním žáru asi 20 minut. V případě potřeby podlévejte vodou. Polentu nakrájejte na plátky, ty z obou stran ogrilujte a podávejte je s dýní a houbami, posypané nastrohaným sýrem Tre Corti.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



Je nejmenší prodejnou sítě La Formaggeria Gran Moravia, přesto svým zákazníkům nabízí všechny základní speciality a širokou škálu čerstvých výrobků připravených v sýrárně Brazzale Moravia, v jejímž areálu se nachází. Nevelké prostory prodejny, která své zákaznický vítá hned za vstupem do hlavní budovy, dýchnou na přichodí příjemnou atmosférou, za pultem stojí sešraný personál a první zákazníci vstupují krátce po osmé...

Prodejna ve Třech Dvorech, části města Litovle, funguje v srdci Moravy přes deset let. Zákazníci v ní najdou velký výběr sýrů vlastní výroby, včetně produktové řady „Čerstvé z naší sýrárny“, italské sýry, těstoviny, omáčky a mnoho dalších specialit přímo od italských výrobců. „Ráno a dopoledne u nás nakupují většinou seniři, odpoledne se zase zastavují lidé při cestě z práce, takže tu během dne pořád někdo je. Nakupují u nás i zaměstnanci a také řidiči, kteří nám do sýrárny svážejí mléko z farem. Ti nejčastěji berou pro své kolegy a zaměstnance na farmách máslo anebo tvaroh,“ říká usměvavá vedoucí Martina Pořízková s tím, že zákazníků přibývá. Mnozí

z nich jsou stálí a přicházejí pravidelně. O prázdninách to zase často bývají turisté, kteří na střední Moravě tráví dovolenou a zastaví se na nákup. „Nejvíce zákazníků je z okolí, ale přijíždějí i lidé z daleka, třeba z cukráren a některých obchodů na Jeseňku anebo Šumersku,“ říká vedoucí a vyzdvihuje polohu prodejny: „Výhodou je, že se přímo u ní dá krásně zaparkovat. Zákazníci se nemusí nikde a ničím zdržovat, jen si v klidu nakoupí, naloží tašky do auta a mohou odjet za zábavou nebo dalšími povinnostmi. Většinou tu nebývají fronty, všechny bez zbytečného čekání obsloužíme, a to samozřejmě i s výkladem a potřebnou radou.“ Protože jsou prostory prodejny malé, nekrají se uzeniny uvnitř na pultu, ale

ve vedlejších prostorách. „Vše připravujeme vzadu za prodejnou v naší takzvané krájiřně, kde krájíme sýry a uzeninu a vakuujeme. Díky tomu i u nás lidé najdou veškerý základní sortiment, stejný jako ve větších sesterských prodejnách. Snažíme se, aby naši zákazníci byli maximálně spokojeni,“ usmívá



POZVÁNKA

V litovelské prodejně vás rády obslouží (zleva) Petra Návrat Východilová, Martina Pořízková a Pavlína Veiserová.

se vedoucí. Nejčastěji si podle ní vybírají právě uzeniny, máslo, produkty čerstvé výroby, jako jsou jogurty a zákysy. V oblíbenosti jsou i dárkové balíčky. Některé jsou už připravené v krabičkách či celofánu, další se zase dělají na počkání, přímo podle přání zákazníků.

„Velký zájem je také o čerstvé pečivo, které bereme od dvou místních pekáren. Zákazníkům chutná, už se u nás naučili kupovat k máslu anebo sýru i dobrý chleba,“ prozrazuje Martina Pořízková s pohledem na prosklené police naplněné křupavým pečivem. Vedoucí prodejny je druhým rokem a zákazníci tu rozhodně nevíta sama. „Mám dvě velice šikovné kolegyně a celoročně nám vypomáhá brigádnice,“ říká vedoucí s tím, že je důležité, aby byl personál proškolený a měl o výrobcích výborné znalosti. „Často chodíme na degustační školení, teď nedávno nás školili přímo zástupci výrobce z Itálie na téma vinný ocet balsamico. Vedoucí prodejen brzy pojedou do Itálie, kde budeme navštěvovat naše dodavatele, prohlubovat si znalosti a získávat nové informace, které pak samozřejmě předáme svým kolegyním a kolegům,“ popisuje vedoucí a dodává, že spolupráce týmu je skvělá: „Do práce se těšíme, vždycky se všechno vyřeší v klidu, nikdy není problém. Jsme perfektní kolektiv.“ A na co ze sortimentu nedá dopustit ona sama? „Určitě na naše máslo a pizzu. A také máme rádi mozzarellu, 38 % smetanu, kterou máme ušlehanou za minutu, a crème fraîche, který je výborný do dipů a na pomazánky anebo jen tak, třeba s trochou marmelády. Pak samozřejmě sýr Gran Moravia a sýr Tre Corti s chilli, který nese jméno právě po Třech Dvorech. A nerada bych zapomněla na naši novinku – mražený krém Gelato v několika atraktivních příchutích a dvou formátech balení. Je vynikající,“ dává tip Martina Pořízková a jedním dechem zve čtenáře k nákupu v prodejně.

Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v Litovli

Marie Trantinová
a Jitka Kozáková,
Opava



- **Co si dnes odnášíte v tašce?**
Sýr Gran Moravia, ten máme rádi na těstoviny, a pak jsem nakoupila pár dárečků pro kolegu do práce.
- **Jaké dárky jste pro něj vybrala?**
Krekry Gran Moravia Cri cri a malou porci Gran Moravia, ať ho také vyzkouší.
- **Chodíte i do jiných prodejen?**
Jen do této prodejny, protože máme domek v Července, která je blízko. Občas si tu kupujeme **máslo**, které je čerstvé. Na chlebu je opravdu poznat, že je jiné než ostatní másla. Také ho část zamrazujeme. Vždy si tu něco vybereme. A když přijedou děti na návštěvu, obvykle říkají: ještě jedeme do prodejny La Formaggeria Gran Moravia nakoupit. ☺
- **Máslo používáte jen na chleba?**
Na chleba, na pomazánky a máme ho rádi na pečení a vaření, třeba pod míchaná vejčka.
- **Máte nějaký recept spojený s Itálií?**
Máme hodně rádi zdejší **bazalková pesto s těstovinami** a se sýrem Gran Moravia, který tam krásně vynikne. To máme v rodině nejraději, i naše děti.
- **Jak jste spokojeni s přístupem personálu?**
Prodavačky jsou vždycky sympatické a příjemné, upozorní nás na to, co je v akci. Jsme spokojeni.

Petr
a Martina
Hronovi
Újezd



- **Co jste si tu dnes nakoupili?**
Obvyklé věci, které tu nejčastěji nakupujeme, a to je máslo a Gran Moravia. Občas tu nakupujeme i vína v akci a určitě taky pečivo.
- **Jezdíte do této prodejny často?**
Myslím, že jezdíme hlavně sem, protože to nemáme moc daleko, jen asi deset kilometrů. Přijíždíme nakupovat tak dvakrát do měsíce.
- **Už jste navštívili i jiné prodejny sítě La Formaggeria Gran Moravia?**
Nakupovali jsme v prodejně v Olomouci, a když jsme někde na výletě, tak i v jiném městě, třeba v Brně.
- **Co doma z oblíbených surovin často připravujete?**
Často děláme **pizzu**, dokonce používáme těsto na pizzu tady z prodejny, ta je výborná. Na korpus dáváme nejčastěji mozzarellu a do risotta, na špagety a jiné těstoviny zase dáváme sýr Gran Moravia.
- **Jaké další speciality používáte v kuchyni?**
Často passatu jako základ na pizzu a salámy, třeba **mortadellu**. A často také pesto.
- **A pečete i něco sladkého?**
Ano, využívám tvaroh na pečení koláčů a ricottu do sladké rolády, je výborná.
- **Co říkáte na přístup personálu?**
Jsou výborní, takoví přátelští a domácí. Už nás tu znají. ☺

Kristýna
Tyrková
a Bartoloměj,
Uničov



- **Jaké produkty jste dnes v prodejně nakoupila?**
Dnes máme v košíku sýr Gran Moravia, gnocchi a plátkový sýr.
- **Chodíte sem často?**
Alespoň dvakrát týdně.
- **Co ze surovin nejčastěji připravujete?**
Máme malé děti a ty odtud mají rády **špagety se salsou** a na ně strouhaný Gran Moravia. Prostě klasické jednoduché recepty.
- **Vaříte něco i na sladko?**
Dají se tu koupit piškoty a k nim zakysaná smetana na přípravu studeného dortu. Anebo vyšleháme mascarpone a k tomu **piškoty** a nějaké ovoce.
- **Necháte si někdy odtud připravit dárkový balíček?**
Obvykle si nakoupím produkty a balíčky si doma dělám sama. Ale vím, že zdejší prodavačky připravují krásné balíčky: Mívají tu hlavně před Vánoci nachystané dárkové koše různých velikostí a pěkné dárkové krabičky.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých jsme vařili v podzimním čísle magazínu. Nechte se inspirovat také seznamem potravin, které je dobré mít doma vždy po ruce.

Přimo z naší sírárny

☐ Gran Moravia	25, 28, Kuchařka I, IV
☐ Tre Corti	28
☐ ricotta	21, 25
☐ smetana	13, 25, Kuchařka III, IV
☐ crème fraîche	Kuchařka III
☐ jogurt	13, 21
☐ mozzarella	25
☐ mozzarella filone	Kuchařka II
☐ Verena	13, 25
☐ tvaroh	16

Italské uzeniny

☐ gorgonzola	13, 21, 25, Kuchařka II
☐ scamorza	Kuchařka I
☐ stracchino	21
☐ taleggio	Kuchařka III, IV
☐ Fontina	25
☐ mascarpone	Kuchařka III

Italské sýry

☐ gorgonzola	13, 21, 25, Kuchařka II
☐ scamorza	Kuchařka I
☐ stracchino	21
☐ taleggio	Kuchařka III, IV
☐ Fontina	25
☐ mascarpone	Kuchařka III

A co mít vždy ve spížce v zásobě

- mléko
- máslo, včetně ochucené varianty
- rajčatovou passatu
- nakládaná rajčata
- marmeládu
- těstoviny
- gnocchi
- rýži
- polentu
- piadinu
- pesto
- extra panenský olivový olej
- ocet balsamico
- olivy
- kapary
- ančovičky
- sušenky
- červené a bílé víno



Jan a Marie
Kafkovi,
Šternberk



- **Jaký je váš dnešní nákup?**
Vzali jsme si dva tvarohy, máslo, sýry a mléko.
- **Jak suroviny obvykle zpracovujete?**
Z **tvarohu** dělám tradiční, malé vličnovské svatební vdolečky. Když koupím jiný tvaroh, je na to moc mokrá, a tento je úplně akorát, je na to nejvhodnější.
- **Jak se takové vdolečky připravují?**
Je to zadělávané těsto z kvasnic, a je převalované. Těsto zadělám a zvlášť dám další

- mouku a celé máslo, to potom přidám do původního těsta a třikrát převaluji. Pak vložíím těsto do lednice a až další den připravuji koláčky.
- **Kolik jich obvykle uděláte?**
Z jedné dávky na jedno máslo udělám tak 70 nebo 75 koláčků.
- **A jaké zdejší sýry máte rádi?**
Já spíše ty tvrdší a manžel zase měkčí. A také máme oba rádi křupavé **Gran Moravia Cri Cri**.





Pestré barvy...

... patří nejen do podzimní přírody, ale také na váš podzimní stůl. Se širokou nabídkou výrobků, z níž u nás můžete vybírat, to nebude problém. Nechte si poradit v jakékoli La Formaggeria Gran Moravia a ochutnejte bohatou chuťovou paletu sýrů, mléčných výrobků a celé řady italských specialit.

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, 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