



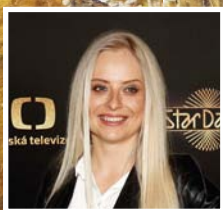
MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo **50**

podzim 2025
zdarma



**KRISTÝNA
COUFALOVÁ:**

Nejdůležitější je
vnitřní motor



**CHUTNÉ
RECEPTY**

nejen do
skleničky





Alberto
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,

držte v rukou
jubilejní číslo našeho
magazínu. Zdá se
nám neuvěřitelné,
že vám přinášíme
recepty, informace
o produktech, rady,
cestovatelské tipy
a aktuality o našich

aktivitách již popadesáté. S každým číslem se snažíme prohloubit prostřednictvím naší lásky k italské kuchyni také tu vaši skrze tipy na použití a kombinování nejen našich sýrů a mléčných výrobků, ale všech dalších italských dobrot, které v našich prodejnách najdete. Ani toto číslo tak není výjimkou a přináší vám obvyklou dávku rubrik zaměřených na recepty jednoduché na přípravu a lahodné na chuť.

Těto speciální příležitosti ale využíváme ke zvláštní cestě kolem světa, na které vás zavedeme do oblastí, kam naše kroky nasměrovalo naše podnikání, v minulosti stejně jako nyní, a kde je spousta krásných míst čekajících na objevení a návštěvu. Dovolte nám proto tuto malou exkurzi do světa Brazzale a oslavte s námi velkou sýrařskou tradici, která se před lety vydala ze severoitalského Benátska na cestu kolem světa.

Příjemné čtení a pohodové prožití podzimu

srdečně přeje

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 15. 9. 2025.

Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.

Ilustrace dětských stránek: Martin Balcárek.

Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Eva Hobzová,

Markéta Navrátilová, Yvona Pařízková, iStockphoto.

Obraz na titulní straně: Tommaso Ottieri: Venezia Stabat Mater 2 (detail).

Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.

Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Rozhovor: Kristýna Coufalová	6-8
Naši prodavači vaří	9
Škola vaření: Dezert ve skleničce	10-11
Focus: Pravidla čaje o páté	12-13
Speciál: Pivo & sýr	14-15
Asiagofestival 2025	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Naše čerstvá smetana	17
Věnováno dětem: Školní svačina	18-19
Šest receptů: Recepty italské babičky	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Vyšlo již 50 čísel vašeho magazínu!	24-25
Cestujeme: Kolem světa s Brazzale	26-27
Vegetariánské recepty: gnocchi	28
Prodejna v OC Quadrio	29
Zákazníci doporučují zákazníkům	30
Nový věrnostní program	31



Kouzlo a pravidla
čaje o páté

12-13

Asiagofestival 2025
s unikátní premiérou

16



Zpátky do lavic
s lahodnou svačinou

18-19

Speciál:
tři země na dvou
kontinentech

26-27





MEETING BRAZZALE opět ve znamení rekordů



Druhou srpnovou sobotu se na atletickém stadionu v italském Lonigu konal již 7. ročník atletického Meetingu Brazzale, také letos zařazený do série závodů „World Global Tour“.

Meeting je výsledkem šťastného propojení atletického klubu Atletica Vicentina a sýrařské skupiny Brazzale, které ve svých odvětvích vynikají kvalitními výsledky dosaženými díky kompetenci, vášni a týmové práci. Každý rok nabízí skvělé sportovní výkony italských i zahraničních atletů a nejenak tomu bylo i letos. V technických disciplínách se představila i českým fanouškům známá jména jako oštěpař Thomas Roebler nebo koulař Zane Weir. Letošní ročník úspěšně navázal na předchozí a také zapsal několik rekordů mítingu. Ten první padl v ženském hodu diskem díky výkonu Daisy Osakue, která svůj disk poslala do dálky 61,67 metru, v mužském běhu na 400 metrů se blýskl Alessandro Sibilio, který tuto distanci zvládl zaběhnout za 45,84 vteřiny.

Klub Atletica Vicentina, jehož hrdým sponzorem je Skupina Brazzale již řadu let, se významně zaměřuje také na podporu mladé generace atletů, rozvoje jejich týmového ducha, odhodlání a disciplíny, a proto se v rámci meetingu konají závody pro mládežnické kategorie do 14 a do 16 let. Atletická mládež tak má možnost nejen nasát atmosféru vrcholových soutěží, ale také zblízka sledovat výkony svých starších vzorů.



Foto: Atleticamente

Save the date: benefiční koncert opět v Olomouci

Polish Cello Quartet, špičkové violoncellové těleso z Polska, se letos představí na tradičním benefičním koncertě, který skupina Brazzale pořádá ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým již více než 20 let. Tento rok se koncert uskuteční v Arcibiskupském paláci v Olomouci ve **čtvrtek 4. prosince** a jeho výtěžek poputuje jako obvykle na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě. Přijďte se naladit na vánoční čas do krásných prostor Slavnostního sálu olomouckého arcibiskupství. Bližší informace o programu a předprodeji vstupenek budou během podzimu k dispozici na našich webových stránkách a sociálních sítích. Již nyní si lze vstupenky zarezervovat e-mailem na adrese vstupenky@brazzale.cz.



Nově se na vás těšíme v Pardubicích



Zbrusu novou La Formaggeria Gran Moravia otvíráme již na konci října v OC Grand, které vzniklo velkou rekonstrukcí ikonického symbolu Pardubic – multifunkčního domu navrženého v roce 1927 architektem Josefem Gočárem. Grand se nachází v samotném centru města, zároveň však nabízí díky vlastnímu parkovacímu domu a blízké trolejbusové zastávce pohodlné nakupování pro všechny. Otvírací dobu a kontakty nové prodejny najdete v předstihu na našich webových stránkách www.laformaggeria.com. Nabídneme vám kompletní sortiment našich prodejen včetně oblíbených mléčných výrobků z naší sýrárny a degustačních setů pro každou příležitost, chybět nebudou nejen před Vánocemi nepostradatelné dárkové balíčky. Těšíme se na vás v místě, kde se budoucnost prolíná s historií!

Ochutnávky, kterým neodoláte

Ve vybraných prodejnách La Formaggeria Gran Moravia na vás koncem září čekají ochutnávky italských vín a sýrů, kterými vás provedou zástupci samotných výrobců. Přijďte se dozvědět více o bílých i červených vínech Bulgarini a sýrech Caseificio Longo. Více informací vám poskytneme přímo ve vybraných prodejnách: Brno Zelný trh, Olomouc, Praha Na Hrobcí a Praha Milady Horákové.



Termíny:
24/9 Brno Zelný trh
25/9 Olomouc
26/9 Praha 7, M. Horákové
27/9 Praha 2, Na Hrobcí





Foto © Matrin Procházka

Kristýna Coufalová: Nejdůležitější je vnitřní motor

Jste tanečnice, lektorka, choreografka, právnička, několikanásobná mistryně ČR družstev ve standardních i latinsko-amerických tancích a vítězka první řady soutěže StarDance ...když hvězdy tančí. Začněme tedy postupně: Jak moc jste právničkou?

Jsem magistra práva – a tím to skončilo. Dostudovala jsem a naplno se pustila do tancování. Když jsem končila gymnázium, nebylo ještě běžné mít takzvané „povolání nepovolání“. Bylo dobré mít vysokou školu. Dnes už si myslím, že to není nutné, pokud je člověk do něčeho opravdu zapálený. Když začne hned po maturitě, nemusí se zdržovat studiem a může se ve svém oboru dostat ještě dál.

Co vám studium práv dalo?

Poznala jsem spoustu chytrých spolužáků. Mohla jsem být sama v Praze, kterou mám moc ráda a ráda se do ní vracím. Samozřejmě mi studium přineslo větší rozhled a cenné zkušenosti. Naštěstí jsem si uměla poskládat rozvrh tak, že jsem v Praze bývala maximálně tři dny v týdnu. Ve středu už jsem jezdila zpátky na Moravu. Studovala jsem v Praze, závodně tancovala v Brně a vedla kurzy v Olomouci – pořád jsem kroužila v takovém trojúhelníku.

Jaký vztah k těmto městům máte?

Olomouc je pro mě jednoznačně doma. Prahu mám moc ráda, protože tam mám spoustu krásných vzpomínek. A Brno?

ROZHOVOR

To je pro mě „taneční domov“. Tancovala jsem v Kometě Brno a většina mých přátel z tancování je právě odsud.

Tanečnice, lektorka, choreografka... Čím se teď cítíte nejvíc?

Momentálně asi nejvíc lektorkou. Tanečnicí jsem byla hlavně v době závodního tancování. Ano, pořád tančím na vystoupeních, ale už to není sedm dní v týdnu po celý rok. Choreografie teď tvořím spíš pro dětské kurzy.

Kdy jste naposledy vystupovala?

V březnu – v rámci plesové sezóny jsme s Honzou Tománkem měli čtyři vystoupení.

Začala jste tancovat relativně pozdě, a přesto jste byla mistryní ČR družstev. Jak se to podařilo?

Začala jsem asi ve třinácti, což je na tanec dost pozdě. Rodiče si mysleli, že si vyberu jiný, měřitelný sport. Táta nebyl nadšený, že jdu do sportu, který se neměří na vteřiny, metry nebo góly. Když jsem přišla do klubu Olymp Olomouc, všichni už tancovali od první třídy. Byla to těžká výchozí pozice, ale asi mě to motivovalo trénovat víc a víc, protože ostatní byli dál.

Kdy je podle vás ideální začít se sportovní specializací?

Nemám ráda příliš brzkou specializaci. Děti by si měly vyzkoušet různé sporty a teprve pak si vybrat ten, který je nejvíc baví. Jinak hrozí, že ve vyšším věku ztratí motivaci. Líbí se mi, když si samy vyberou – ať už je to lyžování, háčkování nebo tanec. U mých dcer se to ale zatím neprojevuje, nijak se ještě neprofilují.

Budete je držet co nejdéle od tance, stejně jako vás rodiče?

Zatím u nich nevidím zápal. Stejně jako mnoho jiných rodičů teď řeším, jestli je mám nasměrovat, nebo nechat dál zkoušet různé věci.

Vy jste měla jasno už ve třinácti?

Jasno asi ne, ale věděla jsem, že mě tanec baví. Jen jsem si neuměla představit, že bych ho mohla dělat profesionálně, když mám proti ostatním takový skluz. Ale rodiče mě v tréninku podpořili.

Jak důležitý je podle vás talent pro úspěch ve sportu?

Vůbec ne. Mám srovnání dvou tanečníků – jeden má obrovský talent od Boha, druhý je „jen“ šikovný. Ale ten talentovaný nemá sílu každý den vstát a trénovat, protože mu vše jde samo. Ten druhý má sebedisciplínu a neustále na sobě pracuje. Nakonec má lepší výsledky. Tak je to ve všem. Talent často svádí k pohodlnosti. Mnohem důležitější je vnitřní motor: „Jdu. Chci. Dokážu!“

Poznáte, kdo je nadaný?

Ano. Dělán s dětmi pohybovou přípravu a tam je to vidět. Některé zjistí, že je tanec nebaví, a jdou třeba k míči. Jiné zase víc táhne gymnastika nebo balet. Pokud vidím, že děti tanec baví a jde jim to, nabídnu jim návštěvu tanečního klubu Olymp, kde se mohou dál rozvíjet.

Baví vás víc práce s dětmi, teenagery, nebo dospělými?

Všechno. A jsem ráda, že to mohu střídat.

Jaké jste měla pracovní léto?

Od poloviny června už si chystám letní program a prázdniny pak bývají intenzivní. Pořádáme příměstské taneční tábory pro děti od 4 do 13 let, většinou pro ty, které už přes rok navštěvují naše kroužky. Tábory máme pět týdnů, čtyři z nich vedu já a pátý je zaměřený na aerobik.

Kdy po prázdninách začínáte s kurzy?

Jedeme už od 3. září. V taneční škole máme předškoláky, školáky, středoškolské taneční, dospělé, tanec pro seniory, sólo kurzy pro ženy a kurzy PRO-AM, tedy pro sólo tanečnický, kteří potřebují partnera.

Foto: archiv Kristýny Coufalové



Jak se časem mění přístup teenagerů k tanci?

Buď jsem zestárla já, nebo jsou oni rozumnější. Už dlouho jsem nevolala hasiče, záchranku ani policii, což se dřív občas stávalo. ☺ Přijde mi, že víc chtějí. Možná i proto, že zažili covid a uvědomili si, že by mohli být zavřeni doma.

Máte figly, jak je zaujmout?

Žádné nemám, prokoukli by to! Říkáme jim, že pro ně uděláme vše kolem – zajistíme sál, pěknou hudbu, fotografa, všechno je naučíme. Ale jaké to bude, záleží jen na jejich přístupu a na nich samotných.

Je zájem o taneční kurzy stále velký?

Ano, stále trvá. Po první řadě StarDance se povědomí o tanci výrazně zvýšilo. Lidé pochopili, že tanec není jen pro ty, kteří ho umí, ale i pro začátečníky. Tanec oslovil i tím, že jej partneři mohou dělat spolu a zároveň jsou si svým způsobem rovni, což v některých silových sportech není možné.

Jak vzpomínáte na první řadu soutěže, kdy jste zvítězila s Romanem Vojtkem?

Jaké to bylo? Jedním slovem: krásné. Nebyly sociální sítě, takže žádný tlak a nepříjemnosti. Bylo mi 21, studovala jsem a nemusela řešit jiné povinnosti. O patnáct let později, když jsem byla ve StarDance podruhé, to bylo nesrovnatelně náročnější – měla jsem dvě malé děti, kurzy a domácnost. Na druhé straně jednodušší v tom, že jsem měla víc zkušeností.

Je pravda, že jste původně šla na jiný konkurz?

Ano. Myslela jsem, že jdu na konkurz jiné soutěže na Slovensku. Až pak jsem zjistila, že jde o StarDance. Partnera na casting jsem sháněla na poslední chvíli. Nikomu se samozřejmě nechtělo, všichni si mysleli, že dopadnou jako Hvězdná pěchota v Super Star. Nakonec jsem přivedla kluka z tanečních a možná právě to porotu zaujalo, když přímo na konkurzu viděli v akci amatéra a tanečnic. Vůbec jsem tomu nevěřila a mockrát si říkala: proboha, jak mohli vybrat právě mě?

Jaké to bylo, když vám podruhé zavolali?

Potěšilo mě to moc. Byl covid, všichni byli doma. Byla jsem nadšená, že pojedou do Prahy. Na začátku byly obchody zavřené, takže jsem sháněla oblečení online a půjčovala si je od kamarádky...



Lišilo se zázemí mezi první a druhou řadou?

Obrovsky. V roce 2006 jsme byli na výstavě, všechno daleko, občerstvení v jediné venkovní maringotce. Podruhé, s odstupem 15 let, to už bylo zcela profesionální, s velkými šatnami, velkým občerstvením uvnitř... všechno bylo pohodlnější.

Jací byli vaši partneři Roman a Tomáš?

Měla jsem dvakrát obrovské štěstí. Oba pohybově extrémně nadaní, zvyklí na dril a šoumeni.

Co se vám ve spojitosti s nimi po letech vybaví?

Nemám ráda, když někdo chodí pozdě, a já měla to štěstí, že oba chodili včas. Oba jsou si hodně podobní, takže i tréninky byly podobné, a s oběma to kromě dřiny byla i sranda a zábava.

V čem byly rozdíly?

Roman je víc herec, takže se občas snažil použít něco z představení, aby se zrychlil nácvik choreografie. Tomáš byl zase zvyklý absolutně respektovat trenéra, takže mi do toho obvykle moc nezasahoval. S Tomášem jsme chodili trénovat hodně brzy, třeba na šest nebo sedm, což s Romanem určitě ne. ☺

Jak náročná práce to byla?

Velmi intenzivní. Od srpna do konce soutěže jsme byli izolovaní od toho, co běžně děláme, a za covidu úplně. Velmi uzavřená bublina šesti lidí ve finále, nepřetržitě jen spolu, aby se nikdo nenakazil. Bylo to tehdy náročné nejen pro nás, ale i pro produkci a všechny kolem.



S kamarádkami z gymnázia na společné dovolené v Římě. Foto: archiv Kristýny Coufalové

Nemrzelo vás třetí místo?

Když už jste ve finále, chcete vyhrát. Bylo by divné, kdyby ne. Ovšem Honza Cina s Adrianou Maškovou byli výborní a farářka Martina Viktorie Kopecká je úžasná osobnost. Asi nám oproti ostatním něco chybělo.

Zůstali jste s partnery v kontaktu?

S Romanem jsme odtančili šňůru vystoupení a s Tomášem jsme měli spoustu nasmílovaných, ale překazil to covid. Teď si občas napíšeme nebo popřejeme k narozeninám.

Sledovala jste všechny řady?

Většinou ano. Viděla jsem všechny díly, maximálně mi něco uteklo kvůli soutěžím.

Co vám soutěž přinesla?

Nikdy jsem nebyla na Erasmu ani na Work and Travel, kde studenti tři měsíce pracují a měsíc cestují, ale Star Dance mi přinesla něco podobného. Byl to čtyřměsíční intenzivní a silný zážitek. Také jsem díky tomu potkala spoustu zajímavých lidí, získala několik přátel a přineslo mi to možnost hodně vystupovat.

Letos místo soutěže proběhne StarDance Tour. Půjdete se podívat?

Ano, jedu s dcerami do Pardubic, protože mám kamarádku v Hradci Králové, jejíž dcera má StarDance moc ráda. Těším se!

Kdyby vás oslovili znovu, kývla byste?

StarDance je moje láska, takže srdcem samozřejmě ano, ale mám děti a partnera, musela bych to probrat s rodinou. Občas se mě na to někdo zeptá, ale já nemyslím, že se to někdy stane. Je hodně mladších a šikovných kolegyň, které nemají žádné závazky a časová omezení.

Měla jste díky tanci možnost poznat i jiné země?

Ano, soutěžili jsme v Polsku, Maďarsku, Německu...

A co Itálie?

Letos jsme byli v Lido di Jesolo s přáteli a rodinami – celkem sedmnáct lidí. I předtím jsem se do Itálie několikrát podívala, líbí se mi tam. Byla jsem v Dolomitech, Římě, Florencii, Kalábrii, taky na Etně v Sicílii nebo třeba v San Marinu.

Máte ráda italskou kuchyni?

Aby ne! Kdo nemá rád špagety nebo pizzu? Ochutnali jsme tam samozřejmě dobré těstoviny, pizzu, speciality s mořskými plody a jiné dobroty.

Navštívila jste někdy olomouckou prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?

Ano, ale víc si pamatuji prodejnu ve Třech Dvorech u Litovle, kam jsme šli po výletě v okolních lesích plných bleudulí a sněženek.

Chutnají vám sýry?

Moc, mohla bych je pořád.

Hlídala jste si během kariéry stravu?

Ne moc. Na světové úrovni je to nutné, ale já jsem si občas dopřála i nezdravosti, protože... žijeme jen jednou. ☺

Máte prostor doma vařit

a věnovat se výběru surovin?

Ano, ale to se změnilo až s dětmi.

Co ráda vaříte?

Všechno možné, od české kuchyně až po asijskou. Tu jsem nikdy moc nejedla, ale změnilo se to při StarDance 2021. Terka Černochová byla totiž výborná kuchařka a manželka Tomáše Vernera, jejíž rodiče jsou z Asie, nám taky občas vařila. Moc mi to chutnalo, vzala jsem si recept a vařím to i dnes.

Kristýna Coufalová

je česká profesionální tanečnice a lektorka tance. Vystudovala gymnázium v Olomouci a obor Právo a právní věda na UK v Praze. Tanci se začala závodně věnovat ve 13 letech. Už v 18 letech získala průkaz cvičitele aerobiku III. kvalifikační třídy a zvládla i kvalifikační studium pro porotce a trenéry III. třídy tanečního sportu. V dalších letech vedla několik tanečních kurzů a workshopů v Bílině nebo v Praze. Poprvé reprezentovala Česko na mezinárodních soutěžích v roce 2003 a několikrát získala medaili na Mistrovství ČR v latinskoamerických i standardních tancích družstev. Zúčastnila se dvou ročníků televizní taneční soutěže StarDance, přičemž s Romanem Vojtkem se v 1. řadě protančili až k titulu. V současnosti pracuje v rodinné taneční škole v Olomouci, kde s manželem a dvěma dcerami žije.

Pomáhají vám dcery?

Mají tu ambici. Nedávno nám udělaly palačinky, které se starší dcera naučila ve škole. Byly výborné, ale kuchyň jsem pak musela dát do pořádku já. ☺

Co vy a jiné sporty?

Táta, teta, dědeček i babička byli tělocvikáři, takže já jako dítě jezdila po kurzech, hodně jsem lyžovala, jezdila na snowboardu, v létě miluji vodu. Vloni jsem holky poprvé vzala na Vltavu, jako mě brával děda.

Jak relaxujete?

Poslední dobou chodím na procházky po Hejčínských loukách s oblíbeným podcastem v uších, to jsem moc spokojená. Ráda se taky setkávám s rodinou, přáteli a milými lidmi.



Kristýna na jednom z příměstských táborů pro děti. Foto: archiv Kristýny Coufalové

Naši prodávači vaří

V podzimním čísle se zahřejeme nadýchanou focacciou od kolegyně Marcely z La Formaggeria Gran Moravia v Olomouci. Příprava vyžaduje trochu času, a tak kdo ho nemáte, vězte, že plněnou focacciu pro vás kolegyně v naší prodejně na olomouckém Horním náměstí pečou a plní pravidelně. Stačí se jen zastavit a chutný oběd s sebou je rázem k dispozici.

Plněná focaccia

Na těsto: 500 g hladké mouky nebo semolinové mouky • 400–450 ml vlažné vody • 25 g droždí • 10 g sušeného rozmarýnu • lžička soli

• extra panenský olivový olej 🍷

K plnění: crème fraîche 🍷 • rukola • prosciutto crudo 🍷

• salame Ungherese 🍷 • sýr Gran Moravia 🍷

Nejprve si založíme kvásek: do odměřeného množství vlažné vody přidáme droždí a necháme asi 15 min vzejít kvásek. Do mísy nasypeme mouku, přidáme vzešlý kvásek, zamícháme (můžeme použít kuchyňského robota na hnětení těsta), až je těsto hladké, přidáme sušený rozmarýn a sůl. Opět mícháme cca 15 min. Kynuté těsto musí být hladké a vláčné, podle savosti mouky přidáme vodu, aby nebylo těsto moc husté. Nachystáme si dvě dortové formy, ideálně o průměru 26 cm. Do formy nalijeme olivový olej a dáme do každé



polovinu hotového těsta. Těsto ve formě ručně prohněteme, aby bylo celé pěkně od oleje, a vytvoříme ve formě z těsta placku, takto necháme nakynout dalších cca 15 minut. Po konečném vykynutí můžeme vrchní část posypat hrubou solí a sušeným rozmarýnem, dáme do trouby a pečeme v elektrické troubě na 220 stupňů asi 15 minut, záleží na troubě. Po upečení necháme vychladnout, poté rozkrojíme kolo focacie na čtvrtiny a můžeme plnit. Jednotlivé kousky rozkrojíme, ale nedokrojíme do konce a tím vytvoříme kapsu na plnění.

Upečenou focacciu si můžete naplnit čímkoli, co máte rádi, v tomto receptu jsme použili výrobky od nás: rozkrojenou focacciu potřeme zakysanou smetanou crème fraîche, na ni dáme rukolu a poté plátky prosciutto crudo, salame Ungherese, sýr Gran Moravia a zase rukolu.

Tip:

Místo přípravy těsta lze využít již hotovou focacciu s rozmarýnem, kterou najdete v našem sortimentu v malém jednorázovém balení.



Dezert ve skleničce



Malé neodolatelné dobroty, které se hodí jako součást elegantní večeře, stejně tak ale i na piknik. Snadná příprava, skladování a přeprava z nich zároveň činí lahodný nápad na dárek.

Na dezertu servírovaném ve skleničce je cosi neodolatelného. Všichni chtějí tuto truhličku otevřít a ochutnat vrstvy krému, sušenek, ovoce a dalších voňavých ingrediencí. Možná je to kouzlo monoporcí, které umožňuje vychutnat si dezert bez pocitů viny a v kouzelném balení. Nebo je to jednoduše jejich praktičnost: připravíte je předem, snadno se uchovávají a stanou se hlavními hrdiny pikniků, brunchů, elegantních večeří nebo chutným dárkem hand made. V posledních letech dezerty ve skleničce dobyly cukrárny, restaurace a sociální sítě. Jsou pěkné na pohled, lze je personalizovat a upravit do nich nespočet receptů, od velkých italských klasik až po současné moderní výtvořky. A navíc jsou snadno přenosné, což není vůbec málo: stačí zavřít víčko a dezert je připraven na cestu. Zvolená sklenička navíc dodá klasické domácí přípravě punc tvořivosti:

nádoba se stává nedílnou součástí dezertu a umožňuje pohrát si s jednotlivými vrstvami, konzistencemi a barvami. Tajemství tkví v promyšlení dezertu ve vertikále: každé nabrání lžičkou prochází více vrstvami, kde se střídá měkké s křupavým, sladké se slaným, čerstvé a krémové. V těch nejlépeších verzích je vynikající také do kanceláře, do školy nebo na univerzitu jako svačina či pozdější snídaně.

MALÁ ŠKOLA VAŘENÍ

■ Správná nádoba

Sklenička není jen nádobou na dezert, ale také součástí jeho úspěchu. Raději zvolte průhlednou sklenici, ve které vyniknou všechny vrstvy. Ideální objem je mezi 200 a 250 ml. Víčko může být kovové, šroubovací, zaklapávací, zkrátka jakékoliv, které zajistí hermetické uzavření.

■ Kouzlo vrstev

Tajemstvím dezertu ve skleničce je vyváženost v konzistencích. Potřebujete pevný nebo křupavý základ (rozdrobené sušenky, crumble, upečený piškot), krémovou část (pěny, sýrové krémy, šlehačka) a osvěžující nebo ovocný prvek, který vše rozveselí (marmelády, kousky ovoce, ovocné coulis). Pohrajte si s kontrasty mezi měkkým a křupavým, sladkým a lehce kyselým; každé nabrání lžičkou pak bude jiné.

■ Skladování a přeprava

Většina dezertů ve skleničce vydrží v lednici 2–3 dny, některé ale i déle, pokud neobsahují čerstvé ovoce. Pro jejich přepravu je stačí dát do chladicího boxu nebo tašky.

■ Také naslano

Sklenička je i pozvánkou k experimentům. Kromě sladkých variant můžete zvolit „sladko-slané“ kreace s čerstvým sýrem, medem a sušeným ovocem. Mascarpone nebo ricotta jsou k tomu dobrým základem, čerstvý kozí sýr se dokonale snoubí s karamelizovanými fíky, gorgonzola dolce vás překvapí v kombinaci s hořkou čokoládou a hruškami nebo s ořechy.



V KUCHYNI

■ Cheesecake s lesním ovocem

Suroviny na 6 skleniček 200 ml:
200 g sušenek 🍪 • 80 g rozpuštěného másla 🍳 • 250 g krémového sýru 🍶 (ricotta nebo mascarpone)
• 150 g plnotučného jogurtu 🍶
• 70 g moučkového cukru • 150 g čerstvého nebo mraženého lesního ovoce • 2 lžice cukru

Postup: Sušenky rozmixujte s máslem a rozdělte na dno skleniček, dobře udusejte. Sýr vyšlehejte s jogurtem a moučkovým cukrem a krém dejte na sušenkovou vrstvu. Lesní ovoce povařte s cukrem asi 5 minut, nechte vychladnout a pak dejte na krém. Před podáváním nechte alespoň 1 hodinu v lednici odležet.

■ Tiramisù ve skleničce s kakaovým crumble

Suroviny na 6 skleniček 200 ml:
250 g mascarpone 🍶 • 2 čerstvá vejce • 80 g cukru • 12 cukrářských piškotů savoiardi 🍪 • 150 ml kávy espresso 🍵 • 20 g holandského kaka • 50 g kakaových sušenek 🍪 • 30 g rozpuštěného másla 🍳

Postup: Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, vmíchejte mascarpone a nakonec sníh z bílků. Piškoty namočte v kávě. Kakaové sušenky rozdrťte, smíchejte s rozpuštěným máslem a krátce na pánvi opražte. Do skleniček navrstvěte namočené piškoty, mascarpone krém a kakaový crumble. Poprašte povrch holandským kakaem, uzavřete a dejte do lednice.

■ Čokoládovo-oříškový krém se slaným crumble

Suroviny na 6 skleniček 200 ml:
200 g hořké 70% čokolády • 250 ml čerstvé smetany 🍶 • 50 g oříškového krému (Nocciolata) 🍶 • 20 g cukru • 50 g sušenek 🍪 • 20 g opražených lískových oříšků • špetka soli • 20 g rozpuštěného másla 🍳

Postup: smetanu ohřejte s cukrem, nalijte ji na rozdrčenou čokoládu a míchejte, až vznikne hladká ganache. Vmíchejte oříškový krém a nechte vychladnout. Připravte si crumble: rozdrťte sušenky a opražené oříšky, smíchejte je s máslem a špetkou soli a pak opražte na pánvi. Skleničky naplňte krémem a navrch posypte slaným crumble. Dejte před servírováním do lednice.



Dárek: tajemství spočívá v detailu

Dezert ve skleničce je také malým dílem kreativity a kuchařského designu. Stačí kousek lýka, ručně psaný štítek nebo dřevěná lžička, kousek čokolády přivázané k víčku a hned je z něj speciální dárek. Namísto hotového dezertu můžete ve skleničce darovat vše na přípravu třeba čokoládových cookies. Stačí do půllitrové sklenice vložit pomocí lžice ve vrstvách ingredience: 100 g třtinového cukru, 100 g cukru krupice, 250 g hladké mouky (již smíchané s 1 lžičkou prášku do pečiva, 1 vanilkovým cukrem, 1 lžičkou mleté skořice, špetkou soli), 50 g čokoládových peciček. Spolu se stuhou přidejte štítek se seznamem surovin, které je ještě nutné přidat – 1 vejce a 100 g másla – a s postupem přípravy: obsah sklenice nasype do mísy, změkklé máslo zpracujte s cukrem, přidejte vejce a pak vše ostatní a vypracujte těsto. Nechte ho 30 minut odpočinout v lednici a vykrájejte sušenky. Dejte péct při 180 stupních asi na 15 minut dozlatova.



Ve zkratce

- Výběr nádoby: nejlepší je průhledné sklo, objem 125 až 250 ml. Široké hrdlo usnadní vrstvení dezertu i samotnou konzumaci.
- Vrstvy a konzistence: střídějte hebké krémy, čerstvé nebo vařené ovoce, křupavé složky, sušenkový základ nebo základ z piškotového těsta.
- Přeprava a uchování: hermetické uzavření je nutné, pokud budete dezerty převážet. Pokud obsahují smetanu, mascarpone nebo jiné mléčné výrobky, je nutné chlazení.
- Dekorace: bylinky, čerstvé ovoce, jedlé květy či granel vytvoří z dezertu ve skleničce malý poklad.



Pravidla čaje o páté

Recepty, rady a nápady pro sofistikované odpoledne v rodinném kruhu či s přáteli. Klasický anglický rituál v propojení s italskými výrobky a recepty.

Jde o intimní chvíle plné elegance, povídání, setkání s přáteli, kdy si na sebe uděláme čas a vychutnáme si drobné laskominy. Právě proto se asi čaj o páté, který byl dlouho uložen v zaprášené skříní, vrací v poslední době zase na výsluní. Bezpochyby je to dáno i vracející se oblibou teplých nápojů, pokud možno i s účinky prospěšnými pro naše

zdraví, jako je právě čaj v různých svých podobách. Tento po vodě druhý nejkonsumovanější nápoj na světě si vychutnáte v deštivém dni za oknem při pozorování cvrkotu města, ale také jako hlavní středobod odpoledního dýchánku nesoucího se ve znamení odpočinku a dobrot. Jak ho ale dokonale připravit? Zde je pár receptů a rad na odpolední čaj.

Příprava

Organizace čaje o páté pro přátele není jen o přípravě receptů, ale i o tom, jak vytvořit příjemnou atmosféru vybízející k odpočinku.

■ Mise en place

VÝBĚR ČAJOVÉHO SERVISU

Ideální je použít keramiku nebo porcelán v jednotné barvě a s drobným dekorem, které odpolední dodají na eleganci a nádechu tradice. Můžete namíchat i různé šálky, důležité ale je, aby celek působil harmonicky.

JEDNODUCHÉ ELEGANTNÍ DEKORACE

Světlý ubrus nebo jen běhoun na střed stolu, několik čerstvých květin v malé váze a pár vonných svíček ihned vytvoří příjemnou atmosféru.

ROZMÍSTĚNÍ OBČERSTVENÍ

Sladké i slané nachystejte na servírovací tácy a dortové podnosy tak, aby působily pěkně uspořádaně a zároveň byly snadno v dosahu. Ideální jsou také mističky na med, marmeládu nebo krémy na natírání.

■ Volba nápojů

ČAJ

Nabídněte škálu černých, zelených a bylinkových čajů, aby si vybral skutečně každý. Ohřejte vodu na správnou teplotu pro každý druh čaje, nikdy ji nenechte dojít až do bodu varu (například 95 °C pro černý čaj, 80 °C pro ten zelený).

ALTERNATIVY

Přidejte také výběr míchaných aromatických čajů s relaxačními účinky, které jsou odpoledne velmi oblíbené.

MLÉKO, CUKR A ...

Nabídněte med a různé druhy cukru pro ty, kdo si čaj rádi sladí. Připravte také plátky citronu a čerstvé mléko.



A co k tomu

Myslete jak na sladké tak na slané občerstvení dle chuti vašich hostů. Vše podávejte v malých porcích, díky kterým bude konzumace snadná na jakémkoliv místě, které pro čajový dýchánek vyberete. Sladké dorty i slané sendviče nakrájejte na menší kostky, stejně tak omelety nebo vždy oblíbený chléb s máslem a marmeládou (dokonalý také ve slané verzi s prosciutto crudo).

Máslové sušenky

Suroviny na cca 25 ks:

250 g hladké mouky • 100 g másla 🍰
• 100 g cukru krupice • 60 ml vody
• 2 g kypřicího prášku • 1/4 vanilkového lusku
• špetka soli

V kastrůlku smíchejte vodu, máslo, sůl, vanilku a cukr. Přiveďte k varu a pak nechte vychladnout, často míchejte, aby se nevytvořily hrudky nebo aby se máslo nevysráželo na povrchu. Do mísy prosejte mouku a smíchejte ji s kypřícím práškem. Přidejte vychladlou směs z kastrůlku, která dosáhla pokojové teploty, a míchejte do hladkého těsta. Zabalte ho do potravinářské fólie a dejte na 3 hodiny do lednice. Poté ho vyválejte do tloušťky 3 mm a vykrájejte sušenky. Dejte je na plech vystlaný pečicím papírem a pečte cca 12 minut při 180 stupních. Máslové sušenky vydrží v uzavřené nádobě řadu dní. Lze je podávat spolu s marmeládou.

Crostata s marmeládou

Suroviny:

250 g hladké mouky • 125 g studeného másla 🍰 • 100 g moučkového cukru • 1 celé vejce + 1 žloutek • špetka soli • nastrouhaná citronová kůra 🍰 • 200 g marmelády 🍰

Připravte těsto: V míse rychle zpracujte máslo s cukrem, přidejte vejce, citronovou kůru a mouku se špetkou soli. Těsto nechte odpočinout asi hodinu v lednici, pak ho rozválejte, část dejte stranou na mřížku a zbytkem vyložte formu na koláč předem vymazanou máslem. Těsto propíchejte vidličkou, aby se nenařezalo. Natřete na něj marmeládu a pak ozdobte proužky ze zbylého těsta, ze kterých vytvoříte mřížku. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 30–35 minut. Před podáváním nechte vychladnout.

Tartaletky s čokoládovým krémem

Suroviny:

200 g sušenek s kousky čokolády 🍰
• 100 g rozpuštěného másla vychladlého na pokojovou teplotu 🍰 • 20 g másla na krém 🍰 • 125 g hořké 75% čokolády
• 50 g čerstvé smetany 🍰

Sušenky nejmenno rozmixujte v mixéru a přidejte k nim rozpuštěné máslo. Míchejte, až vznikne jednolitá hmota. Vystelte s ní dno a stěny 8 formiček na tartaletky a dejte alespoň na hodinu zatuhnout do lednice. Mezitím připravte čokoládový krém: Rozpusťte máslo v ohříváné smetaně a společně je nalijte na rozlámanou čokoládu v míse. Nechte zakrýt 5 minut, poté energicky míchejte, až vznikne homogenní ganache. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu a pak dejte na půl hodiny do lednice. Krém dejte do zdobících

FOKUS

sáčku a naplňte jím tartaletky. Dejte ještě na 15 minut do lednice a pak podávejte.

Tip: Krém lze podávat také v mističce k namazání na máslové sušenky.

Slaný recept: zapečená omeleta s těstovinami

Vynikající rozkrájená na kousky jako chutný finger food, který ocení určitě všichni. Můžete na ni využít zbylé těstoviny, ke kterým se přidá vejce, sýr a šunka.

Suroviny:

• 250 g uvařených těstovin 🍰 • 3 vejce
• 100 g nastrouhaného Gran Moravia 🍰
• 100 g prosciutto crudo nakrájené na proužky 🍰 • 100 g provolone na kostičky 🍰 • černý pepř 🍰

Troubu předehřejte na 180 stupňů. Vejce vyšlehejte se strouhaným sýrem Gran Moravia a čerstvě namletým pepřem. Přidejte těstoviny, šunku a provolone a dobře promíchejte. Směs dejte do zapékací mísy vytřené olejem a pečte asi 20–25 minut, až se na povrchu vytvoří kůrčička. Nechte vychladnout, nakrájejte na kostky a dejte na servírovací talíř.



10 pravidel čaje o páté

1. Stanovte příchod na 16.45
2. Čaj zorganizujte v zahradě, pokud to počasí dovolí, nebo v obývacím pokoji
3. Ne plastu, ano porcelánu
4. Nezapomeňte na květiny na stůl
5. Vodu nikdy nepřiveďte až do bodu varu
6. Čaj podává vždy paní domu
7. Nezapomeňte na mléko, citron a cukr
8. Čaj podávejte spolu se sušenkami, dorty a slanými pokrmy, jako jsou omelety nebo sendviče obložené sýry, salámy či tuňákem
9. Namáčení v čaji je zakázáno (pokud chcete dodržet etiketu)
10. Základními principy jsou lahodnost, pomalost a relax

Pivo & sýr: rady pro dokonalé párování

Oba jsou to
živé výrobky,
které se rodí z tradic
starých nespočet století
a zrají v čase. Jejich
chutě spolu snadno
komunikují, stačí jen
najít vyvážené
kombinace.

Jde o produkty, které tvořily dějiny lidstva a představují jeho neustálou touhu po hledání, objevování a inovacích. Pivo a sýr spojuje stejný duch: oba vznikají starobylým a přirozeným procesem, oba jsou živé, zrají a mění se v čase. Nepřekvapí tedy, že si tak dobře rozumí i při samotné degustaci. Pivo může s nekonečnem svých odstínů doplnit a vyzdvihnout každý tón sýru: od krémového po pikantní, od jemného po hodně výrazný. Jak se praví v některých oblastech severní Itálie: „Pivo chuť otevírá a sýr ji zavírá. A společně vytvářejí oslavu.“ Dokonalé spojení tak nemusí vznikat pouze s vínem. Sýr a pivo nabízejí překvapivou vyváženost schopnou vyzdvihnout aroma a strukturu způsobu, jak to někdy ani víno nedokáže. Navíc hořkost chmele stimuluje tvorbu slin a vyčistí tak ústní patro po soustu tučného sýru. Existují také pravidla, která pomáhají vybrat to správné pivo ke každému sýru, zároveň

je to ale terén k osobním experimentům, odvážným propojením a k hledání osobních dokonalých chutí.



Spojení také v kuchyni

Nejenom sami o sobě, ale také v receptech se pivo a sýr mohou dokonale potkat. Pivo je ingrediencí, která dokáže změnit recept vytvořením nečekaných aromatických spojení zejména se sýry. Při vaření se pivo chová trochu jako víno: může se podlévat, redukovat, použít k ovonění či ke zjemnění pokrmů. Činí tak ale odlišně díky obsahu ječmene a chmele, které dodávají podle typu piva hořké, sladové, květinové či kořeněné tóny. Skvěle se hodí na marinování nebo jako základ omáčky ke zralým či pikantním sýrům, kdy vytváří kontrast jemnosti a intenzity. Risottu se sýrem s modrou plísní může polotmavé nebo uzené pivo dodat na hloubce chuti. Také ve světě sladkých receptů pivo se svými tóny karamelu, suchých plodů nebo koření obohatí těsta i krémy.

Dva recepty

■ SÝR OCHUCENÝ POLOTMAVÝM PIVEM

Jednoduchý recept, který využijete jako předkrm na tmavém chlebu. Inspirován je tradicí severoitalského regionu Piemont.

Suroviny:

- 120 g polotvrdého sýru 🧀 (např. provolone, Verena, caciotta)
- 120 g ricotty 🧀
- sklenice polotmavého piva
- 1 lžička semínek anýzu

Postup:

Ze sýru odkrojte kůrku a rozemelte ho nejmenno v mixéru nebo nastrouhejte (podle konzistence zvoleného sýru). Dejte ho do mísy, přidejte ricottu a pivo a vidličkou míchejte, až vznikne homogenní směs. Nyní přidejte anýzová semínka, zamíchejte a nechte přes noc na chladném místě (ale ne v lednici). Natřete na opečené plátky chleba.

Doporučené pivo: polotmavé pivo, které vyzdvihne krémovost, ale nepřehluší aroma anýzu.

■ PIVOMISŮ

Tiramisù s pivem? Ano, a je mnohem elegantnější, než bychom čekali. Tajemstvím je použití tmavého piva, které lehce připomíná kávu a kakao.

Suroviny:

- 3 vejce
- 250 g mascarpone 🧀
- 100 g cukru
- 1 sklenice tmavého piva (stout)
- 200 g cukrářských piškotů savoiardi 🧀
- holandské kakao

Postup:

Vyšlehejte žloutky s cukrem do bílé pěny. Přidejte mascarpone a opatrně smíchejte. V další míse vyšlehejte bílky a sníh jemně zamíchejte do žloutkové směsi. Piškoty krátce namočte v pivě a rozložte je do mísy. Strádejte vrstvu piškotů a krému. Nakonec poprašte kakaem a nechte alespoň 4 hodiny uležet v lednici.

Doporučené pivo: to stejné, jaké použijete v receptu, pro dosažení dokonalé harmonie chutí.



Senzorická mapa: jaké pivo k jakému sýru?

■ LEHKÁ SVĚTLÁ PIVA

Doporučené sýry: mozzarella, burrata, stracchino, stracciatella, caciotta, giuncata
Proč: jde o jemná, nepřiliš hořká piva, která nepřekryjí jemnou mléčnou chuť sýrů

■ POLOTMAVÁ PIVA LEHKÁ, ALE AROMATICKÁ

Doporučené sýry: provolone, kozí sýry, Verena, ochucené sýry Nano
Proč: lehce karamelový tón polotmavého piva se dobře snoubí s plnou chutí sýru

■ SILNÁ TMAVÁ PIVA S VYŠŠÍM OBSAHEM ALKOHOLU

Doporučené sýry: Gran Moravia Riserva, Parmigiano Reggiano stagionato, zralá pecorina, gorgonzola a sýry s modrou plísní, taleggio
Proč: strukturovaná piva schopná unést aromatickou komplexnost sýrů

■ OCHUCENÁ PIVA

Doporučené sýry: sýry s modrou plísní nebo tvrdé, hodně zralé sýry, jako například Stravecchio di Malga
Proč: sladké kořeněné tóny tvoří atraktivní kontrast s pikantností sýru

Soulad, nebo kontrast: umění párování



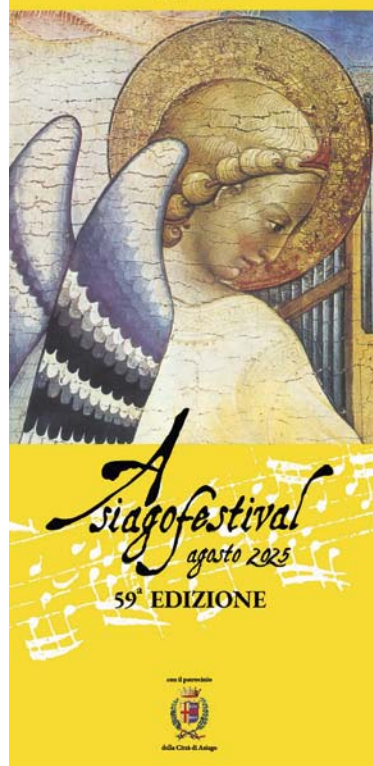
Dokonalé párování sýrů a piva vzniká ze hry hledání rovnováhy. Zde je několik klasických příkladů: lehké světlé pivo a mozzarella z buvolího mléka jako osvěžující předkrm; tmavé nebo silné pivo se zralým pecorinem nebo s gorgonzolou pro explozi chutí. A pravidla? Je jich jen několik, ale jsou zásadní:

- **Párování v souladu:** svěží pivo s čerstvým sýrem, komplexní pivo se zralým sýrem
- **Párování v kontrastu:** sladká piva se slaným sýrem, kyselá piva s tučným sýrem
- **Jeden prvek nesmí přehlušit ten druhý;** musí jít o dialog

Asiagofestival 2025



Týden v horách,
který nabídl umělce
mezinárodního věhlasu,
vskutku pestrobarevný
program a představení
skladby věnované
městu Asiago



59. ročník Asiagofestivalu, který se konal od 9. do 15. srpna 2025, nabídl týden špičkové hudby v srdci náhorní plošiny Asiago za účasti umělců mezinárodního formátu a s programem sahajícím od komorní hudby přes varhanní repertoár až po film a současnou hudbu.

Letos měl festival výraznou českou stopu. Hned na zahajovacím koncertě se publiku představilo jedno z nejuznávanějších českých komorních těles, Bennewitzovo kvarteto, držitel mnoha prestižních mezinárodních ocenění, které během večera věnovaného počtě rodiny Bohuslava Martinů uvedlo skladby nejenom tohoto poličského rodáka, ale také Bedřicha Smetany a Ervína Schulhoffa. Na druhém svém koncertě kvarteto zahrálo společně se světo- vě proslulými klarinetistou Andreasem Ottensamerem a klavíristou Josè Gallardem. Hostujícím skladatelem letošního ročníku byl Mikel Urquiza, který na zadání festivalu skomponoval skladbu věnovanou městu Asiago. Na programu festivalu nechyběl ani tradiční koncert pod širým nebem v podání violoncellového souboru

Cello Passionato, k němuž se přidal Andreas Ottensamer a Štěpán Doležal, a závěrečný varhanní koncert v dómu San Matteo, kterého se letos ujal švédský varhaník Fredrik Albertsson.

Příští rok bude pro Asiagofestival jubilejní. Jak prozradil Alberto Brazzale, organizační ředitel festivalu

a vnuk jeho zakladatelky, přípravy 60. ročníku již byly zahájeny a program bude opět postaven tak, aby zůstal věren svému hlavnímu cíli, propagaci obrovského dědictví tradic, míst a obyvatel tohoto nádherného koutu Benátska.

Z historie festivalu

Asiagofestival vznikl v 60. letech z iniciativy Fiorelli Benetti Brazzale, uznávané varhannice, pedagožky a promotérky hudebního dědictví kymberské kultury z náhorní plošiny Asiago, maminky bratrů Brazzale stojících dnes v čele této sýrařské rodiny. Díky neúnavné práci se tato hudební přehlídka stala v sedmdesátých letech jednou z hlavních událostí varhanní a sborové duchovní hudby v Itálii. Po smrti zakladatelky, která ji nečekaně zasáhla v roce 1992 u jejích milovaných varhan v dómu San Matteo v Asiagu, bylo založeno kulturní sdružení Amici della Musica di Asiago, které převzalo organizaci festivalu a ten tak pokračuje bez přerušení, nyní již pod taktovkou vnuků Fiorelli Benetti Brazzale.



KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA MAGAZINE

Lanýžové risotto

Suroviny (pro 4 osoby):

- 350 g rýže na risotto  • 1 l zeleninového vývaru • půl sklenky suchého bílého vína 
- 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia  • 60 g másla  • 20 g plátků lanýže 
- extra panenský olivový olej  • sůl  • pepř 



Příprava:

Na pánvi nejprve nechte na troše oleje krátce opražit rýži, pak ji přelijte vínem a nechte odpařit alkohol. Zalijte pár naběračkami teplého vývaru a pak pokračujte v klasické přípravě risotta: další vývar postupně přilévajte, jak se bude do risotta při vaření vstřebávat. V případě potřeby dosolte. Odstavte z plotny, vmíchejte Gran Moravia a máslo a nechte pár minut odpočívat. Risotto rozdělte na talíře a na každou porci přidejte několik plátků lanýže. K ochucení risotta můžete použít sýr Trifolino nakrájený na kostičky, který vmícháte na závěr do risotta.



Casarecce

alla Mantovana

Suroviny (pro 4 osoby):

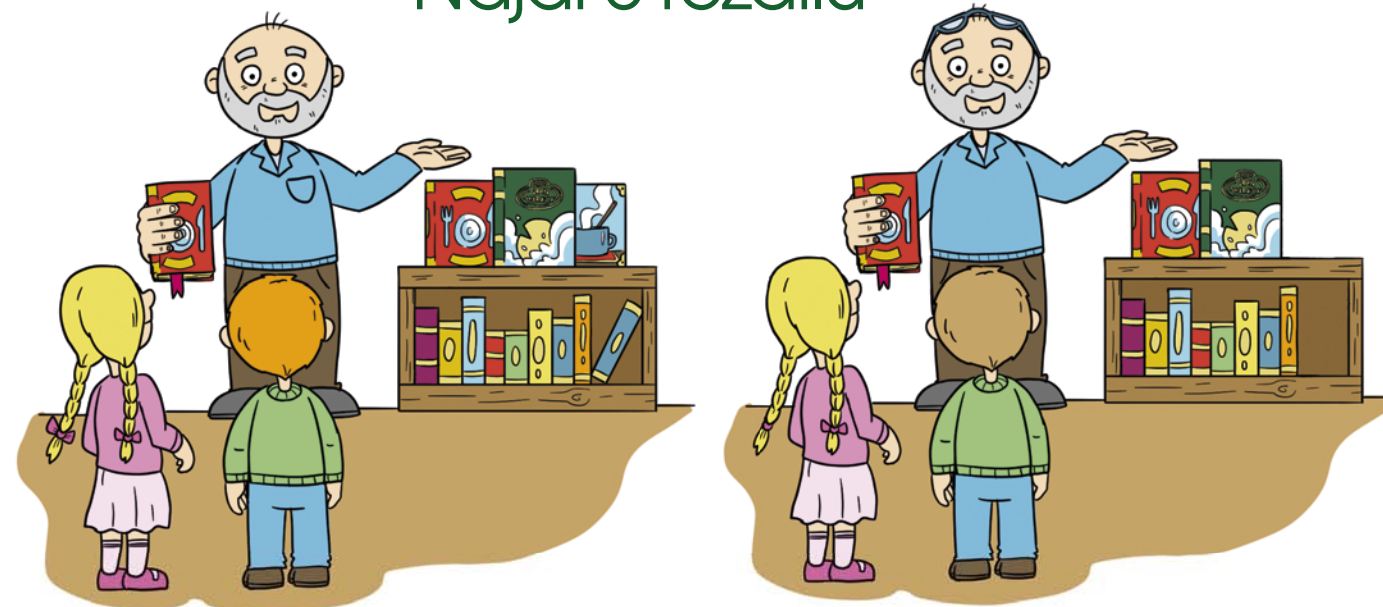
320 g těstovin casarecce 🍝 • 300 g oloupané a nakrájené dýně na kostky (např. hokkaido, tu není nutné oloupat) • 50 g rozdrčených sušenek amaretti 🍝 • 200 ml smetany ke šlehání 🍝 • špetka muškátového oříšku, balzamiková glazura (na ozdobu) 🍝 • olivový olej 🍝 • sůl 🍝 • pepř podle chuti 🍝

Příprava:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu. Slijte je, ale trochu vody si ponechte stranou. Na pánvi rozehejte olivový olej a přidejte dýni. Osolte, opepřete a duste ji asi 10–15 minut, dokud nezměkne. Pokud je potřeba, přidejte trochu vody. K dýni přidejte smetanu a špetku muškátového oříšku. Chvilku vařte, dokud se omáčka nepropojí. Následně vmíchejte rozdrčené amaretti sušenky, které dodají sladkou mandlovou chuť. A vše dobře promíchejte. Na závěr přidejte do omáčky uvařené těstoviny. Pokud je směs příliš hustá, přilejte trochu vody z těstovin. Servírujte s kapkou balzamikové glazury navrch pro kontrastní chuť a krásný vzhled.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi 6 rozdílů



Slaný cheesecake s houbami

Suroviny na dort 20 cm:

150 g taralli 🍝 • 80 g rozpuštěného másla 🍝 • 250 g mascarpone 🍝 • 250 g ricotty 🍝 • 1 lžice citronové šťávy 🍝 • strouhaná kůra z ½ citronu 🍝 • sůl a pepř dle chuti 🍝 • 6 g želatiny v plátcích (nebo 3 g práškové želatiny) • 200 g hub (očistěných) • 1 stroužek česneku • extra panenský olivový olej 🍝 • čerstvě nasekaná petržel

Příprava:

Začněte spodní vrstvou (korpusem), kdy taralli rozmixujete na jemnou drť, kterou smícháte s rozpuštěným máslem. Do dortové formy vyložené pečicím papírem, vzniklou směs vložte a dobře upěchujte lžící. Dejte alespoň na 30 minut odpočinout do lednice. Namočte želatinu na 10 minut do studené vody a začněte s přípravou krému. V míse smíchejte mascarpone, ricottu, citronovou šťávu a kůru, sůl a pepř. Želatinu vymačkejte a rozpustěte ve 2 lžících horké vody (nevařte) a vmíchejte do krému. Vzniklý krém naneste na korpus a uhladte. Vložte do lednice a nechejte ztuhnout minimálně 4 hodiny (ideálně přes noc). Na závěr na pánvi rozehejte olej s česnekem a přidejte očistěné lišky. Restujte 5–7 minut, dokud nezměknou. Přidejte nasekanou petržel a osolte. Vyjměte z lednice ztuhlý korpus s krémem a navrch dejte lišky. Cheesecake podávejte studený nebo při pokojové teplotě.

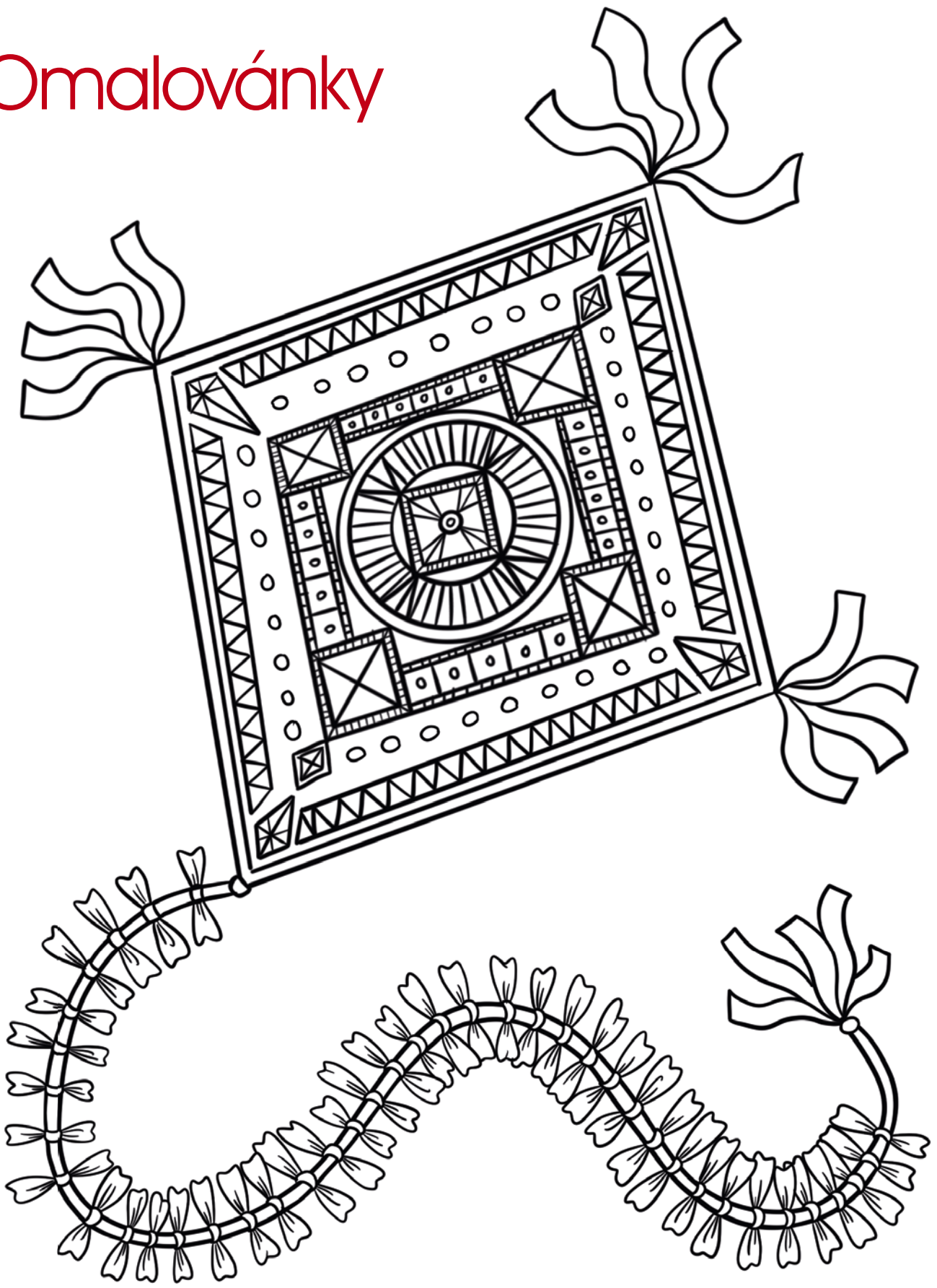


Kolik slov umíš vymyslet?

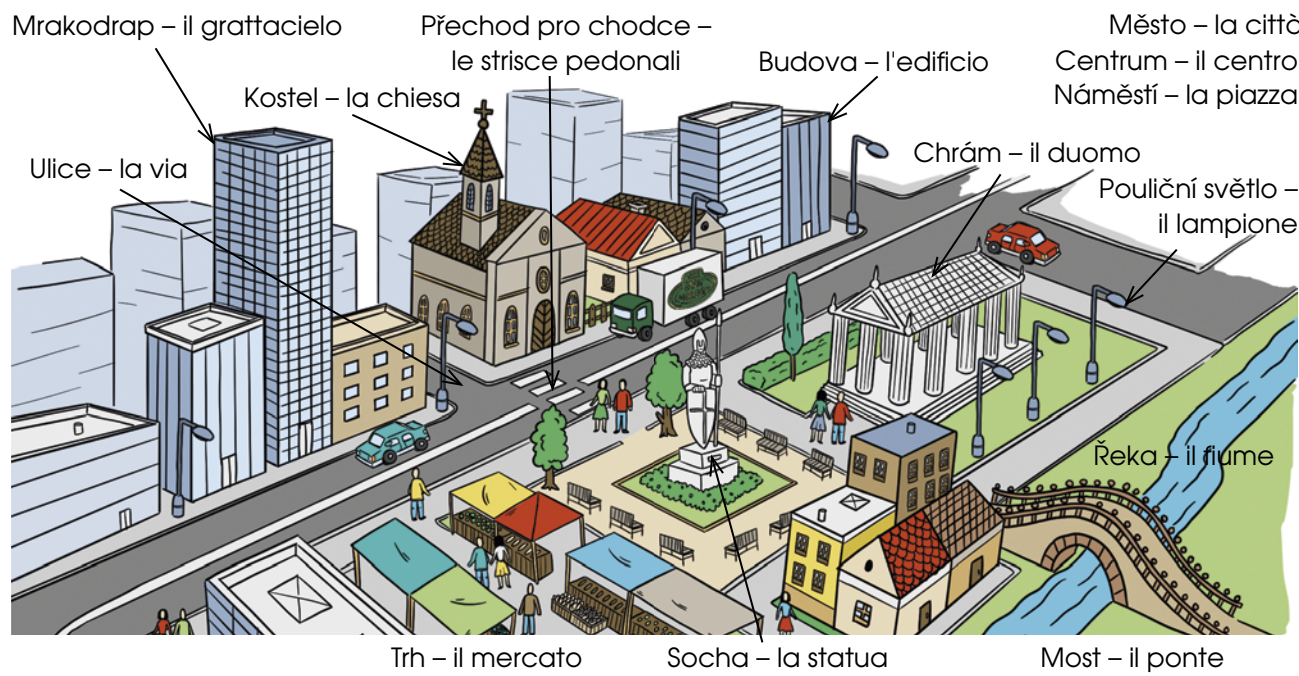
Ze slova zkus vytvořit co nejvíce nových slov. Používat můžeš jen písmena, která jsou ve slově všechna nebo jen některá):

KOUPELNA
POHÁDKA
KOUZELNÍK
MORTADELLA
KLAVÍR
TVAROH





ITALŠTINA: MĚSTO

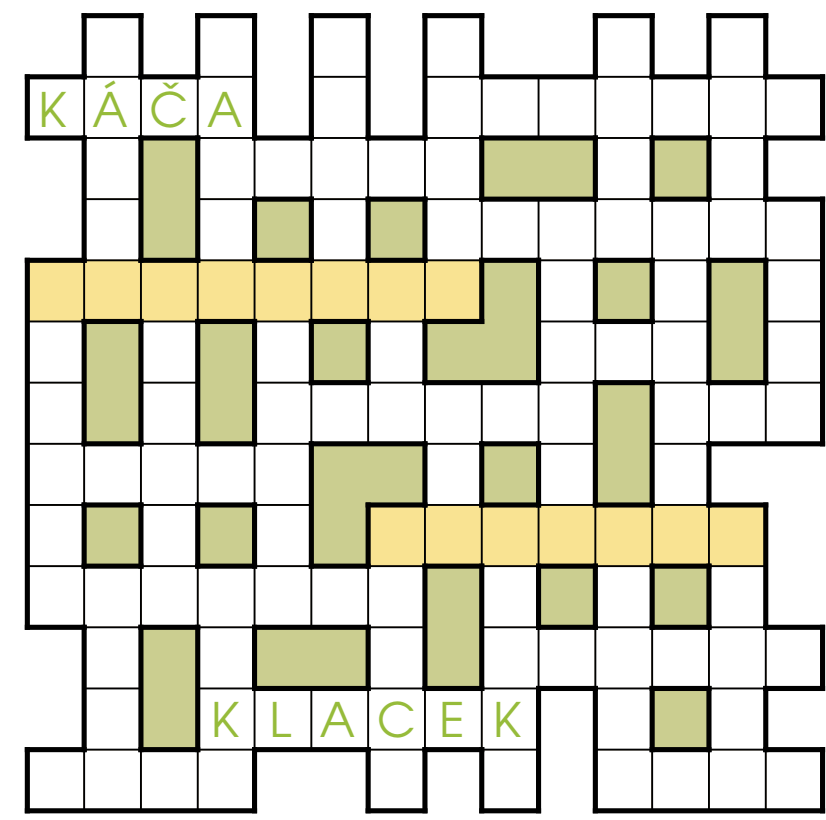


KRIS-KROS

Co je zapsáno v UNESCO jako italské nemotné dědictví?
Sicilské.....

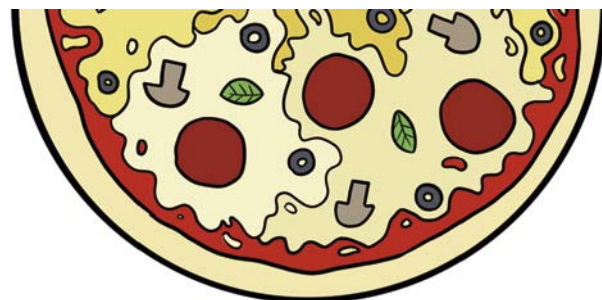
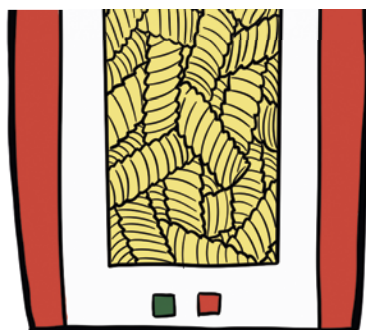
- 3místná**
KUR
UŠI
VIA
VOJ
- 4místná**
AHOJ
ELSA
~~KÁČA~~
KŮRA
PAST
SKOK
TAKT
VILA
- 5místná**
BARET
DĚCKO
DOLÍK
DRACI
KLIŠÉ
MÁSLO
NUGÁT
OBZOR
- 6místná**
~~KLACEK~~
KOSTKA
LESNÍK
MIKINA
NARVAL
SKAUTI
URAGÁN
ŽELEZO
- 7místná**
KENTAUR
LODIČKA
ŠAMANKA

Správná odpověď:
LOUTKOVÉ DIVADLO



SPOJOVAČKA

Spoj půlky nejrůznějších dobrot k sobě. Obrázky si můžeš vystříhnout a obě části přilepit lepidlem či lepicí páskou.



Zapečené těstoviny s houbami

Suroviny (pro 4 osoby):

350 g krátkých těstovin • 1 kg čerstvých hub
• 600 ml bešamelu • 80 g póru • 250 g sýru scamorza • 60 g
nastrouhaného sýru Gran Moravia • 80 ml vody • 30 ml extra
panenského olivového oleje • 2 stroužky česneku • snítka
petrželky • sůl

Příprava:

Pórek očistíte a nakrájete na kolečka. Na pánvi ovoňte olej
2 stroužky česneku a petrželkou, pak přidejte pórek a na mírném
žáru restujte asi 4 minuty. Přidejte očištěné a na kousky nakrájené
houby a půl sklenky vody a vařte 15–20 minut, až budou houby
měkké. Mezitím uvařte těstoviny a slijte je o 2 minuty dříve, než
je uvedeno na obalu. Těstoviny smíchejte v míse s 2/3 uvařených
hub a polovinou nastrouhaného sýru Gran Moravia. Nyní vytřete
zapékací mísu olejem a na dno přidejte 2 lžíce bešamelu. Na něj
rozložte první vrstvu těstovin s houbami a na ně pak položte
plátky sýru scamorza. Přelijte vydatnou vrstvou bešamelu
a přidejte zbývajících 1/3 hub. Pokračujte vrstvou zbývajících
těstovin, plátky scamorzy a opět bešamelem. Vrch posypte
zbývajícím nastrouhaným sýrem Gran Moravia a pečte v troubě
rozehráté na 180 stupňů asi 25 minut. Na závěr můžete krátce
zapnout funkci gril, aby byl povrch pěkně dozlatova.



Piškotové řezy s krémem

Suroviny:

na těsto: 150 g hladké mouky • 110 g bramborového škrobu • 250 g moučkového
cukru • 200 g změkklého másla • 5 žloutků • 2 celá vejce • 3 g prášku
do pečiva • špetka soli
na krém: 240 ml smetany • 70 g domácího kondenzovaného mléka (na jeho
přípravu potřebujete: 150 ml mléka, 200 g cukru, 30 g kukuřičného škrobu,
vanilkový extrakt na špičku lžice)

Příprava:

Začněte přípravou kondenzovaného mléka: mléko, cukr, kukuřičný škrob
a vanilkový extrakt smíchejte v kastrůlku a na velmi nízkém žáru nechte vařit
asi hodinu. Často míchejte. Když mléko zkonduzuje a získá jantarový nádech,
dejte ho do nádoby a dejte do lednice. Pokud nemáte čas, můžete použít
kupované kondenzované mléko. Nyní připravte piškot: změkklé máslo smíchejte
s cukrem do krému. Vyšlehejte vejce se žloutky a pak je postupně jemně
vmíchejte do máslového krému. Mouku a škrob smíchejte s kypřicím práškem
a směs jemně vmíchejte do krému zabalováním odspoda nahoru. Těsto naneste
do pečicí formy, předem vymazané máslem a pečte při 175 stupních asi 45 minut.
Po upečení nechte vychladnout. Mezitím připravte krém: ze smetany vyšlehejte
šlehačku a zašlehejte do ní kondenzované mléko. Vychladlý piškot překrojte
horizontálně na dvě půlky, na spodní naneste krém a přikryjte horní část
piškotem. Nechte uležet v lednici alespoň 5 hodin. Poté nakrájete na řezy, poprašte
moučkovým cukrem a podávejte.





Zapečená dýně

Suroviny (pro 4 osoby):

- 700 g očištěné dýně bez semínek • 150 g italského specku (plátky) 🍷 • 250 g sýru mozzarella filone 🍷
- 40 g nastrouhaného sýru Tre Corti 🍷
- extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷

Příprava:

Dýni nakrájejte na tenčí plátky. Dno zapékací mísy vytřete olejem a na dno rozložte první vrstvu dýně. Dýni lehce osolte a pak na ni položte plátky specku. Následují kostičky mozzarely a hrst nastrouhaného sýru Tre Corti. V tomto vrstvení pokračujte, nakonec by měla přijít vrstva sýrů. Dejte péct do trouby předehřáté na 170 stupňů asi na 30 minut.

Pudink

Suroviny pro 1 pudink:

- 600 ml mléka 🍷 • 100 g kaštanové mouky • 4 lžice neslazeného kakaového prášku • 4 lžice cukru • ½ lžičky vanilkového extraktu • ½ lžice medu • dle chuti: čokoládové hoblinky a blanšované mandlové lupínky na ozdobu

Příprava:

V míse smíchejte všechny suché ingredience – kaštanovou mouku, kakao a cukr. Dobře promíchejte, aby se nevytvořily hrudky. Za stálého míchání postupně přilévajte mléko tak, aby vznikla hladká směs bez hrudek. Přimíchejte vanilkový extrakt a med. Směs přelijte do hrnce a zahřívejte ji, dokud nezhoustne jako klasický pudink. Směs neustále míchejte, aby se nepřipálila. Jakmile pudink dosáhne požadované konzistence, nalijte ho do misek nebo formiček. Nechte vychladnout. Před podáváním můžete pudink ozdobit čokoládovými hoblinkami, mandlovými lupínky nebo přidat špetku skořice či kapku rumu pro extra chuť.



z kaštanové mouky
a čokolády

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



Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody
moře, vyzrálé steaky
a čerstvé ryby. Více než
160 druhů vína.



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



Kdo ji dobře, žije dobře

Naše čerstvá smetana

10x ZBLÍŽKA



Je srdcem mléka, jeho nejušlechtlejší, nejjemnější a nejsame-
tovější částí, která zosobňuje to nejlepší z přírody. Je to příběh
jednoduchosti a bohatství, jemnosti a aromatického potenciálu.

1 STAROBYLÝ AKT

Smetana byla objevena v dávných do-
bách, kdy venkované nechali odpočívat
právě nadojené mléko a všimli si, že se
na povrchu vytvořila hustá, chuťově
bohatá vrstva, která měla v paprscích
ranního slunce téměř zlatavou barvu.
Dnes se z tohoto jednoduchého zvyku
stala věda, ale kouzlo naší čerstvé sme-
tany a másla, které se z ní vyrábí, je stále
téz: jen to nejlepší z přírody.

2 O PŮVODU NÁZVU

Italský název smetany – panna – pochá-
zí z latinského pannus, tedy látka. Říkalo
se jí tak od samého začátku, protože
tuk odstával a na mléce vytvářel hustou
vrstvu na povrchu podobnou látce.
Český název smetana se zase vyvinul
z praslovanského slova smъtana, které
má kořeny v indoevropském základu sem-
(srážet se, shromažďovat se).

3 NE VŠECHNY JSOU STEJNÉ

Čerstvá smetana se v Brazzale získává
pouze z pečlivě vybraného mléka
a prochází velmi šetrným zpracováním,

aby si zachovala aroma čerstvé
nadojeného mléka. Její trvanlivost je tak
poměrně krátká a zaručuje, že má tento
živý produkt po celou dobu stejné
aromatické vlastnosti jako na začátku.
Právě díky své čerstvosti je ideální
na šlehání, pro všechny top recepty
a pro výrobu vysoce kvalitního másla.

4 ŠLEHÁNÍ SMETANY JE MAGIE (ALE I CHEMIE)

Když šleháte čerstvou smetanu (dbejte
na to, aby byla dobře vychlazená), milio-
ny miniaturních vzduchových bublinek
zůstávají zachycené mezi tukovými
kulíčkami. Právě tak se našlehá a je
hebká a stabilní, bez nutnosti přidání
jakýchkoliv přísad. Jde o jednoduchou
proměnu, která se pro tuto svou jedno-
duchost zdá být téměř kouzlem.

5 BEZ PŘÍSD

Trvanlivá smetana vydrží několik měsí-
ců, ale vytrácí se její aroma a schopnost
našlehání. Naopak čerstvá smetana
je citlivější, choulostivější, a právě to ji
činí výjimečnou. Na rozdíl od mnoha
trvanlivých smetan na vaření čerstvá

smetana neobsahuje žádné stabilizátory
ani zahušťovadla. Chuť tak zůstává čistě
mléčná.

6 VYHRAZENÝ DODAVATELSKÝ ŘETĚZEC

Naše smetana vzniká ve výrobním
řetězci, který tvoří přes 60 pečlivě vy-
braných stájí jak v nížině, tak v kopcích.
Z mléka, které se z nich každý den sváží,
je vybráno to nejvhodnější, aby bylo
zpracováno do několika málo hodin
na smetanu a co nejvíce se zhodnotila
jeho čerstvost.

7 PRECIZNÍ ODSTŘEDĚNÍ

Oddělení smetany od mléka je dílem
přesnosti: Brazzale používá odstředivky
s několika tisíci otáčkami za minutu, aby
tak nebyla stresována prvotní surovina,
aby aroma a nutriční vlastnosti zůstaly
nedotčené, a to i z pohledu následné
výroby másla.

8 VĚDA VE SLUŽBÁCH PŘÍRODY

Výzkumné centrum Brazzale Science
Center zkoumá bioaktivní vlastnosti mlé-
ka a smetany s cílem zjistit, jak vyzdvih-
nout chuť a nutriční hodnotu tak, aby
mléko, tento podivuhodný dar přírody,
došlo svého nejlepšího vyjádření.

9 V KUCHYNI JIŽ OD RENESANCE

První literární svědectví o používání teku-
té čerstvé smetany v kuchyni jsou právě
z doby renesance. Na šlehačku je pak po-
třeba počkat až do roku 1671, kdy ji podle
legendy vynalezl Francois Vatel, francouz-
ský kuchař prince z Condé na zámku
Chantilly. Při přípravě banketu na počest
krále Ludvíka XIV., pobývajících tou
dobou na zámku na návštěvě, si všiml, že
stloukáním tučné smetany se její konzis-
tence mění na nadýchanou pěnu.

10 JE MNOHEM VÍCE NEŽ JEN INGREDIENCÍ

Čerstvá smetana má v kuchyni opravdu
všestranné využití: může se stát šlehač-
kou, krémem, sladkou či slanou omáčkou,
nespočet dezertů, tajným trikem u pe-
čeného masa, polévek, těstovin a risott,
na která se nezapomíná. Čerstvá smetana
Brazzale ale vypráví i příběh rodiny, která
si po staletí předává um svého řemesla,
výrobek vonící po mléku, jeho magii.



Do myslí rodičů se vždy po prázdninách vrací téma školních svačin. Kdo by si nelámali hlavu nad tím, co dětkám školou povinným každý den připravit tak, aby svačina nebyla nuda. A tak pro vás máme pár tipů na něco dobrého, výživného a pestrého.

Zpátky do lavic: školní svačina

Obsah svačinového boxu by měl dětem dodat energii a zároveň by ho měly ideálně sníst s chutí. Zejména u menších dětí hraje roli také atraktivní vzhled. Snáze je nalákáte na sendvič zabalený v pěkném pestrobarevném ubrousku než v tom obyčejném bílém či v alobalu nebo potravinové folii. Na trhu jsou i speciální látkové kapsičky v různém designu pro všechny věkové kategorie. Samotná svačina pak může mít mnoho podob, od klasického obloženého sendviče či panina, přes plněnou piadinu, chutnou focacciu, minipizzu, různé druhy buchety a sladkého pečiva, až po slané či sladké muffinky doplněné sušenkami, oříšky, čerstvým ovocem a zeleninou, kouskem sýru či drobnou sladkostí.

PIADINA POKAŽDÉ JINAK

Piadinu je pro školní svačiny poklad, který čeká na své objevení. Naplnit ji můžete prakticky čímkoliv, pak ji stačí překlomit napůl a vložit na minutu až minutu a půl do kontaktního grilu (doporučujeme vyzkoušet, čas zapékání záleží na typu grilu). Aby se lépe vešla do boxu a zároveň se dětem i lépe jedla, překrojte hotový půlměsíc ještě napůl.

Vyzkoušejte třeba následující kombinace:

mortadella & stracchino, prosciutto cotto & Verena, prosciutto crudo & hoblinky Gran Moravia, speck & plátky provolone dolce, mozzarella & plátky rajčat

A sladké varianty:

Nocciolata & plátky banánu, citrusová marmeláda & tenké plátky broskve, pistáciový krém & kousky hořké čokolády

Tip navíc: pizza z piadiny

Piadinu můžete také potřít rajčatovou passatou, dát na ni plátky šunky a mozzarellu nebo caciottu a dát péct do trouby na cca 5–8 minut jako pizzu. Do boxu ji pak nakrájejte na čtvrtiny.



SENDVIČE & PANINI

Podobným způsobem jako u piadiny můžete kombinovat ingredience také do sendvičů a panin. Jako pečivo lze použít toustový chléb či různé druhy housiček. Díky formátu můžete pohodlně využít naši nabídku plátkových sýrů (Gran Moravia, dva druhy scamorzy, dva druhy provolone) a kombinovat je s různými druhy šunky a/nebo se zeleninou. Právě díky tomu, že se sendviče ani panina nemusí na rozdíl od piadiny zapékat, můžete v jejich případě zapojit více čerstvé zeleniny, ať už půjde o hlávkový salát, polníček, okurku, papriku nebo rajčata, zkrátka ten druh, který vaše ratolest jí.

Panino cheeseburger

Pro obměnu vyzkoušejte i tak trochu cheeseburgerovou variantu panina. Je sice časově poněkud náročnější, ale jednou za čas určitě stojí za to a děti ji ocení. Na grilu nebo na pánvi z obou stran opečte plátek sýru giuncata (lze použít i giuncatu s rukolou nebo sýr Grilami). Housku rozkrojte a vložte do ní listy salátu a ogrilovaný plátek sýru. Před zabalením nechte vychladnout, aby se houska od teplého sýru nezapařila a nezvlhla.

SLANÉ & SLADKÉ MUFFINKY

Muffinky představují atraktivní a plnohodnotnou svačinu, která vaše děti během dopoledne zasytí a dodá jim potřebnou energii. Navíc existuje nepřeberné množství sladkých i slaných variant, a tak může být svačina pokaždé trochu jiná. Muffinky je vhodné připravit ideálně předchozí večer, aby byly následující den ještě vláčné.

Zeleninové muffinky

Jako základ těsta si připravte 2 vejce, 100 až 150 g mouky (můžete smíchat hladkou a polohrubou), 1 kypřicí prášek, trochu mléka a špetku soli. K tomuto základu pak zvolte zeleninu a jiné slané ingredience (kostičky sýru či šunky) dle vašeho výběru nebo dle toho, co mají děti rádi. Vždy je dobré přidávat jako poslední do těsta mouku a regulovat její množství podle tekutosti ostatních surovin. Růžově zbarvené muffinky třeba připravíte tak, že základ těsta doplníte 2 uvařenými červenými řepami, 100 g ricotty a 40 g nastrohaného sýru Gran Moravia, které společně rozmixujete. Pečte ve formičkách na muffiny při teplotě 180 stupňů asi 15 minut, upečení zkontrolujte špejlí. Z další zeleniny můžete použít mrkev, cuketu, pórek, ale také dýni či hrášek.

Ricottové muffinky s ovocem

Máslem vymažte 10 formiček na muffiny. Na mírném ohni rozpustěte v kastrůlku 75 g másla a odstavte. 100 g ricotty zpracujte

se 75 g třtinového cukru, přidejte 1 vejce, 2 lžíce mléka a rozpuštěné máslo. 100 g ovoce nakrájejte na kousky a přidejte je do 100 g hladké mouky, vše pak smíchejte s připraveným ricottovým krémem. Naplňte vymazané formičky a pečte v troubě rozehřáté na 180 °C asi 12 minut. Servírujte posypané moučkovým cukrem. Ovoce můžete doplnit čokoládou či rozinkami.

SUŠENKY, VÍTANÝ DOPLNĚK

Sušenkami, ať už sladkými nebo slanými, určitě nešlápnete vedle. Jistě, není to svačina, kterou připravíte v rychlosti ráno, ale pokud si na ně vyhradíte, podobně jako na muffinky, nějaký večer, můžete jich udělat více do zásoby a pak je mít hned po ruce. Vybírat můžete také z italských sušenek z našeho sortimentu. Sušenky však představují spíše jen doplněk svačiny, o který se děti mohou podělit s kamarády.

Sýrové sušenky Gran Moravia

V míse smíchejte 100 g nastrohaného sýru Gran Moravia, 200 g hladké mouky a 100 g mandlové mouky. Přidejte 100 g změkklého másla a 1 vejce, rychle promíchejte, aby vzniklo těsto. Zabalte ho do potravinové folie a nechte aspoň hodinu v lednici. Pak těsto vyválejte na cca 4 mm tlustý plát a vykrájejte z něho sušenky libovolného tvaru. Dejte je na plech vystlaný pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 15 minut. Ke konci hlídejte, abyste sušenky nespálili. Skladujte je v plechové dóze.

Jogurtové sušenky

V misce smíchejte 300 g hladké mouky s 1 kypřicím práškem, 150 g cukru krupice, 1 lžičkou vanilky a 1 vejcem. Do těsta přidejte 250 g bílého jogurtu a míchejte, dokud vám nevznikne jednolitě těsto bez žmolků. Plech vystelte pečicím papírem a pomocí lžičky nebo zdobícího sáčku na něj naneste hromádky těsta dostatečně daleko od sebe, aby se při pečení nespojily. Povrch zlehka posypte třtinovým cukrem a dejte péci na 180 stupňů na 10 minut nebo dokud nezačnou na okrajích zltnout.



Co ještě přidat do svačinového boxu

- Gran Moravia Mini & Cri Cri: praktickým doplňkem k jakékoliv svačině je Gran Moravia Mini nebo malé balení křupavých Cri Cri Gran Moravia, které jsou u dětí velmi oblíbené a zároveň jim dodají potřebnou energii a důležité živiny, včetně vápníku.
- ořechy a oříšky
- čerstvé či sušené ovoce
- cereální tyčinky
- drobnou sladkost, třeba měkkou mandlovou sušenku amaretto

Sestavte svačinový plán

Kdo rád plánuje, může vytvořit ustálený program, kdy bude jaký druh svačiny. Pondělí může být například dnem muffinek, na jejichž přípravu budete mít čas spíše v neděli večer než pak během pracovního týdne. V úterý mohou být sendviče, ve středu plněná piadina, čtvrtek by mohl být ve znamení italského panina a v pátek můžete do svačinového boxu připravit veselý mix sušenek, tyčinek, ořechů, sýru a ovoce či zeleniny. Nebo můžete jednoduše stanovit, který den bude dnem sladké svačiny, aby se děti mohly těšit na překvapení, co sladkého jste jim připravili.



Recepty italské babičky

6
receptů

Šest tradičních sladkých i slaných receptů, které se skvěle hodí pro podzimní období. Zahřejí a nabídnou autentickou chuť domova, rodiny, lásky.

Šest pokrmů ze starých kuchařských knih italských babiček, časem trochu zažloutlých, k nimž se vracíme vždy, když hledáme recepty, ve kterých se spojuje tradice s radostí a vřelostí, které umí přinést jen „rodinná“ jídla. Názvy jsou stejné, ale každá babička má svá malá tajemství, její recept je jedinečný a předává se v čase. Následujících šest receptů, které jsme si od babiček vypůjčili, je ideálních pro toto roční období: jedná se o jídla, která provoní váš domov, jsou plná příběhů a chutí a zahřejí vás v prvních podzimních večerech.

Slaný Gnocchi alla Sorrentina

1 kg brambor • 300 g hladké mouky • 1 vejce • 700 g rajčatové passaty • 300 g mozzarely • 80 g sýru Gran Moravia • čerstvá bazalka • sůl • extra panenský olivový olej

Oloupejte brambory, uvařte je, rozstouchejte a smíchejte s moukou a vejcem do hebkého těsta. Nehněte příliš dlouho, aby pak gnocchi nebyly tvrdé. Vezměte část těsta a pomocí prstů ho vytvarujte do asi 2 cm silných válečků. Těsto si přitom občas podmučete. Zbývající těsto mějte zakryté utěrkou, aby neosychalo. Válečky nakrájejte na kostičky a lehce je přimáčkněte pomoučenou vidličkou. Takto zpracujte všechno těsto. Gnocchi vařte v osolené vodě, dokud nevyplují nahoru. Ochuťte rajčatovou passatou okořeněnou bazalkou a olejem, dejte vše do zapékací misky, přidejte mozzarellu na kostičky a nastrouhaný Gran Moravia. Dejte gratinovat při 200 stupních na 5–10 minut, dokud se nevytvoří zlatavá křusta.

6
receptů

Slaný Zelenina v těstíčku

800 g různé zeleniny (mrkev, cukety, dýně, listová zelenina, ...) • 250 g hladké mouky • 250 ml vychlazené perlivé vody • jemná sůl • olej na smažení

Zeleninu nakrájejte na proužky, dýni na tenké plátky. Do velké mísy nalijte hodně vychlazenou perlivou vodu a postupně do ní po troškách vmíchejte mouku, abyste vytvořili těstíčko bez hrudek. Přidejte špetku soli. Kousky zeleniny namáčejte v těstíčku a smažte v rozpáleném oleji vždy jen po několika kouskách. Smažte ze všech stran. Osmaženou zeleninu osušte v papírové utěrce a pak ještě horkou podávejte na servírovací míse. Tímto způsobem lze osmažit takřka jakoukoliv zeleninu. V některých případech, jako třeba u květáku nebo fenyklu, je lepší zeleninu nejprve krátce povařit. Můžete také nahradit vodu mlékem, aby byl pokrm chuťově bohatší a trochu méně křupavý.

Slaný Lasagne s houbami a sýrem Asiago

250 g čerstvých lasagní • 400 g hub • 500 ml mléka • 50 g másla • 50 g mouky • 150 g sýru Asiago • 80 g sýru Gran Moravia • petrželka, česnek • extra panenský olivový olej • sůl • pepř

Houby orestujte na pánvi na oleji spolu s česnekem, po pár minutách přidejte petrželku. Pak připravte bešamel: v jednom kastrůlku ohřejte mléko, v dalším rozpustte máslo a přidejte mouku. Důkladně míchejte, aby se nevytvořily hrudky, pak začněte na mírném žáru za stálého míchání pomalu přilévat teplé mléko, až začne bešamel probublávat. Sundejte z plotny, osolte a ochuťte špetkou nastrouhaného muškátového oříšku, opět zamíchejte. Pak přidejte sýr Asiago nakrájený na kostičky. Do zapékací mísy vrstvěte lasagne, houby, bešamel a nastrouhaný Gran Moravia. Vrchní vrstvu by měl tvořit nastrouhaný sýr. Dejte péci do trouby rozehráté na 180 stupňů asi na 30 minut.

Slaný Masové kuličky s rajčaty

500 g mletého masa • 100 g střídy staršího chleba • 60 g sýru Gran Moravia • 50 g rozinek • 40 g piniových semínek • 2 vejce • 1 stroužek česneku • 1 svazek petrželky • 700 g rajčatové passaty • extra panenský olivový olej • cibule • sůl • pepř

Chlebovou střídu nechte změkhnout ve vodě a poté vyždímejte. V míse smíchejte maso, chleba, sýr, rozinky, které jste předtím namočili a vyždímali, piniová semínka, vejce, nasekaný česnek a petrželku. Osolte a opepřete dle chuti a vytvořte jednotlou hmotu. Vytvarujte středně velké kuličky a osmažte je dozlatova v dostatečném množství rozpáleného oleje. Na pánvi orestujte na olivovém oleji najemno nakrájenou cibuli, přidejte rajčatovou passatu a na mírném žáru nechte vařit asi 25 minut, aby omáčka zhoustla. Do omáčky přidejte usmažené masové kuličky a nechte vařit ještě 20 minut na mírném žáru. Kuličky budou ještě lepší následující den.

Sladký Smažené mléko

150 g hladké mouky • 140 g cukru krupice • 1 l mléka • 8 vajec • 1 citron • strouhanka • moučkový cukr • olej na smažení

Mouku smíchejte se studeným mlékem tak, aby se nevytvořily hrudky. Do mísy rozklepnete 4 celá vejce a přidejte žloutky z dalších 4 vajec, rozšlehejte spolu s krupicovým cukrem. Ochuťte nastrouhanou citronovou kůrou (jen žlutá část). Pozvolna přilijte mouku smíchanou s mlékem. Výslednou směs přiveďte za stálého míchání k varu a vařte, až se začne odlepovat od stěn hrnce. Směs pak nalijte na velký tác namočený vodou a pomocí stěrky rozetřete do vrstvy vysoké asi 3 cm. Nechte zatuhnout a navlhčeným nožem nakrájejte na malé čtverečky. Lehce vyšlehejte zbylé bílky a obalte v nich čtverečky. Následně je obalte ve strouhance a osmažte dozlatova v oleji. Podávejte horké poprášené moučkovým cukrem.

Sladký Crostatata s čerstvými sýry a hrozný

300 g křehkého těsta • 200 g ricotty • 100 straccina • 80 g cukru krupice • 1 vejce • 200 g hroznového vína

Křehké těsto vyválejte a vystelte jím dno zapékací mísy vymazané máslem. Nasypte na něj fazole kvůli zatížení a dejte péct na 15 minut při 180 stupních. Mezitím smíchejte ricottu, straccino, cukr a vejce do krému. Pak do něj přidejte přepálené bobule vína, několik nechte stranou na ozdobu. Krém naneste na upečený korpus, ze kterého jste odstranili fazole, a dejte péct ještě 20 minut. Po upečení hned ozdobte zbylým vínem a nechte vychladnout.

5 tipů do tašky

Podzimní výběr z naší pestré nabídky



5 TIPŮ DO TAŠKY

1 Bergamot z Kalábrie

Znáte bergamot? Je to druh citrusu, jehož plody se podobají pomeranči s barvou přecházející podle zralosti od zelené po žlutou. Známy je zejména díky čaji Earl Grey, v němž se bergamotová silice podílí na jeho specifické chuti a vůni. Více než tři čtvrtiny světové produkce jsou soustředěny do jihoitalské Kalábrie, kde jsou pro jeho pěstování ideální podmínky a kde je jeho přítomnost doložená již někdy mezi 14. a 16. stoletím. Kolem roku 1750 tu pak byl vysázen první bergamotový sad. V La Formaggeria Gran Moravia vám nově nabízíme bergamotovou limonádu Bergamotto, která bude příjemným oživením vašeho pitného režimu a 100 % bergamotovou šťávu z plodů pocházejících z vlastních sadů výrobce. Jedná se o přírodní produkt bez přidaného cukru, který má celou řadu blahodárných účinků na lidské zdraví: pomáhá snižovat hladinu cholesterolu v krvi, díky zvýšenému množství vitaminů C, B1, B2, A a E pomáhá při regeneraci kostí a má i antioxidační účinky.

TIP: Výrobce doporučuje pít bergamotovou šťávu ideálně ráno, naředěnou vodou alespoň v poměru 1:1.

2 Červené víno Belva

Červené víno s bohatou šťavnatou chutí, vyváženou kyselinkou a jemným taninem, to je Belva, v níž se příjemně spojují dvě vinné odrůdy, Montepulciano a Merlot. Víno z Abruzzu, z oblasti Terre di Chieti, zraje tři až čtyři měsíce, má intenzivní rubínově červenou barvu s fialovými odlesky a vyznačuje se příjemnou přetrvávající dochutí. Voní po lesním ovoci, švestkách a třešních, rozpoznatelné jsou také tóny kávy a vanilky. Díky své tělnatosti a plné chuti se Belva hodí k prvním chodům s výraznými omáčkami a k marinovanému masu, podávat ji můžete také ke středně zralým sýrům. Doporučená teplota servírování je 18 °C/19 °C.

3 Sýr Morlacco

Sýrárna Caseificio Castellan je rodinný podnik založený v Benátsku poblíž města Bassano del Grappa před více než padesáti lety. Dnes jej vedou dcery zakladatele pana Urbana Castellana se stejnou láskou, pílí a důrazem na kvalitu, jako jejich otec. Jejich sýr Morlacco je vyrobený z kravského mléka svezeneho z farem v Benátsku a vyznačuje se měkkým kompaktním těstem bělavé barvy s drobnými očky. Během zrání, které trvá 10 dní, sýrové těsto získává zejména pod kůrkou lehce slámově žlutou barvu. Chuť sýru je jemně slaná a postupujícím zráním se zvýrazňuje, stejně jako jeho mléčná vůně. Podobně jako další sýry z této sýrárny, například Stracchino, které u nás můžete také vyzkoušet, je i Morlacco balen ručně s důrazem na každý detail.

ZAJÍMAVOST: Sýr Morlacco se údajně do Benátska dostal z istrijsko-dalmátského pobřeží v dobách, kdy tomuto regionu vládla Benátská republika „La Serenissima“.

4 Pistáciový krém

Krém „Pistacchio“ od výrobce La Brunia určitě potěší všechny milovníky pistácií. Tento jemný sladký a snadno roztíratelný pistáciový krém totiž využijete v nespočtu sladkých receptů a k vylepšení celé řady dezertů. Je vhodný nejen k dochucení dortů, mřížkových koláčů či odpalovaného těsta, ale můžete ho zkusit namazat na máslový croissant, palačinky, lívance nebo i na piškoty savoiardi a posunout tak tyto sladké pokrmy o úroveň výš. Namazat si ho můžete také místo marmelády na opečený toust k rannímu cappuccinu, zkrátka fantazii se meze nekladou.

TIP: Vyzkoušejte ho o Vánocích na panettone či pandoro nebo jako krém do cukroví.

5 Sýr Tomino del Boscaiolo

Sýry tomino od sýrárny Caseificio Longo se rodí v nádherném prostředí údolí Canavese na severu italského regionu Piemont již od roku 1950. Sýrárna zpracovává kravské mléko z piemontské oblasti za dodržení přísných kvalitativních standardů. Samotná kvalita výrobků je pak stvrzena i celou řadou ocenění. U nás můžete vyzkoušet jejich speciality na gril, sýr Tomino del Boscaiolo. Zvolit můžete buď tomino samotné, nebo tomino s italským speckem, v němž se propojuje bohatá chuť tohoto typického piemontského sýru s výraznou chutí prvotřídní uzeniny, do níž je sýr zavinut. Tomino del Boscaiolo je vhodný k opečení na grilu, v troubě nebo na pánvi, a tak jej můžete využít pro party s přáteli nebo jako chutnou večeři s rychlou přípravou pro vaši rodinu. Doporučíme kombinovat s plnými červenými víny, jako je Belva.

Vyšlo již 50 čísel La Formaggeria Magazínu

Milé čtenářky a čtenáři, listujete 50. číslem La Formaggeria magazínu, který pro vás pravidelně připravujeme již od roku 2013. Za každým číslem je mnoho rozmanitě a zajímavě práce, a tak nám dovoluňte se za ní u příležitosti tohoto kulatého výročí trochu ohlédnout a udělat malé bilancování.

Dosud jsme vám na stránkách našeho magazínu přinesli:



50

rozhovorů se
zajímavými
osobnostmi

ze světa divadla, filmu, hudby, výtvarného umění, sportu, vaření, vědy či módy. Každé z nich patří náš velký dík za to, že se s našimi čtenáři podělila nejen o své profesní plány, ale také o gastronomické zážitky či kulinární tipy.

363

receptů
do Kuchařky
připravených a vyfocených
pro speciální přílohu
našeho magazínu, která je
nedílnou součástí každého
čísla a do níž jsme během let
zařadili i vaše recepty zasláné
v rámci různých soutěží.



300

více než
tipů na výrobky

z naší nabídky s celou řadou informací a kuriozit. Ať už jde o výrobky naší vlastní produkce, nebo ty, které pro vás pečlivě vybíráme u italských výrobců, vždy se snažíme poskytnout k nim zajímavé informace a tipy na jejich využití v kuchyni tak, abyste si je mohli vychutnat co nejlépe.

Získejte kuchařskou zástěru Gran Moravia



Oslavte s námi jubilejní magazín! K 50. číslu pro vás máme připraveno 50 kuchařských zástěr s naším logem. Získá je prvních 50 z vás, kteří v termínu od 11. 10. 2025, od 6:00 hodin, napíší na e-mail redakce@laformaggeria.cz větu „Chci zástěru“. Každý může získat jen jednu zástěru. Pokud stihnete být mezi prvními 50 odesílateli, budeme vás o tom informovat odpovědí na váš e-mail nejpozději do 4. dne od jeho přijetí a domluvíme s vámi způsob předání zástěry. Akce není určená zaměstnancům společnosti Brazzale Moravia, a.s.

Vaše podněty jsou důležité

Od samého počátku se snažíme plnit stránky magazínu takovým obsahem, který vám nabídne zajímavé tipy na vaření a cestování po Itálii, rozmanité informace ze světa italské gastronomie a rozhovory se zajímavými osobnostmi. Pokud však nějaký druh informací v magazínu postrádáte, budeme velmi rádi, když nám vaše podněty **napíšete na adresu redakce@laformaggeria.cz**, abychom s nimi mohli v dalších číslech pracovat. Předem za ně děkujeme!

více než
míst v Itálii

200

kam se podívat.
Naší snahou je zavést vás zejména na méně známá místa Apeninského poloostrova, ačkoli nelze vynechat ani ikonické turistické cíle. Nabídli jsme vám proto pestrý škálu historických, přírodních, kulturních či sportovních destinací napříč celou Itálií.



241

anketních
rozhovorů

s vámi zákazníky, kde jste se s ostatními podělili o to, jaké výrobky u nás rádi nakupujete a jak je používáte v kuchyni, a my vám za to moc děkujeme.



196

stran
věnovaných dětem

se spoustou hádanek, her, omalovánek a vystřihovánek pro vaše nejmenší, včetně jazykového koutku přinášejícího hravou formou vždy několik základních italských slovíček.



Tři země na dvou kontinentech: Itálie, Česko, Brazílie.
Itinerář do míst, kde Brazzale podniká a kde se kulturní dědictví potkává s přírodními a krajinnými krásami.



Arionova kašna v Olomouci, foto: m-ARK

Cesta kolem světa s Brazzale

speciál pro 50. číslo

Existují pouta, která spojují historii podniku s geografii míst, která si pro svůj rozvoj zvolí. V případě Brazzale se k tomu přidává také příběh rodiny původem z náhorní plošiny Altopiano di Asiago, rodiny, která je otevřená novým místům, nápadům, hranicím, neustále v pohybu, ať už z náhorní plošiny do nížiny, kde v městečku Zanè vznikl první závod, nebo pak v nedávné době do České republiky a Brazílie. Náš itinerář kopíruje podnikový řetězec začínající v Altopiano di Asiago a procházející dvěma kontinenty po místech, která stojí za návštěvu: Benátsko s jeho kopci a historickými vilami, Morava s jejími vodními toky a historickými památkami, Brazílie s rozlehlou krajinou a divočinou, parky a přírodními krásami. Je pozvánkou na známá i méně známá místa, která se proplétají s historií firmy v místech blízkých i vzdálených. Každý závod je nejen výrobním místem, ale také dveřmi otevřenými vstříc novým objevům a cestám.

ČESKO, Litovel – sýry a mléčné výrobky z ekoudržitelného řetězce

■ **CO ZDE BRAZZALE DĚLÁ:** Brazzale působí v Česku od roku 1994, v roce 2000 spustila v moravské Litovli výrobu v moderní sýrárně, kde vzniká sýr Gran Moravia a celá řada čerstvých sýrů, mléčných výrobků a máslo.

■ CO VIDĚT:

• **Litovelské Pomoraví:** Chráněná krajinná oblast založená za účelem ochrany přirozeně meandrujícího toku řeky Moravy a okolních lužních lesů nabízí celou řadu naučných stezek. V jejím středu leží starobylé královské město Litovel, přezdívané díky své pozici na řadě ramen řeky Moravy Hanácké Benátky.

• **Jeskyně:** Součástí CHKO Litovelské Pomoraví jsou Mladečské jeskyně, největší a nejstarší sídliště cromagnonského člověka ve střední Evropě. Nedaleko je pak další podzemní komplex chodeb, domů a propastí – Javoříčské jeskyně, největší známé zimoviště netopýrů a vrápenců v České republice.

• **Olomouc:** V malebném historickém centru najdete vedle honosných paláců a církevních památek jedinečný soubor kašen či Sloup Nejsvětější Trojice zapsaný na seznamu UNESCO. Vše si můžete prohlédnout z věže kostela Svatého Mořice, v němž se skrývá další skvost – rozsáhlé Englerovy varhany z 18. století.

• **Hrady a zámky:** Litovel je skvělým výchozím bodem k návštěvě nedalekých hradů a zámků. Kromě turisticky velmi oblíbeného Bouzova se můžete vydat na hrady Sovinec a Šternberk či na zámky Úsov, Náměšť na Hané nebo Čechy pod Kosířem.

Hrad Bouzov, foto: m-ARK



BRAZÍLIE, Mato Grosso do Sul – model Silvipastoril

■ **CO ZDE BRAZZALE DĚLÁ:** Od roku 2000 zde podnik působí s průkopnickým projektem Silvipastoril, který spojuje chov masného skotu na pastvinách, lesnictví a pěstování zemědělských plodin. Díky tomuto projektu a výsaze cca 2 milionů stromů na vlastní půdě skupina Brazzale kompenzuje emise CO₂ všech svých aktivit.

■ CO VIDĚT:

• **Pantanal:** Rozkládá se mezi Brazílií, Bolívií a Paraguají a je největší tropickou vlhkou oblastí na světě. Je součástí světového dědictví UNESCO a hostí neuvěřitelnou biodiverzitu: jaguáry, kapybary, kajmany, stovky ptáčích druhů. Je jedinečnou metou výletů, fotografických safari a birdwatchingu.

• **Buraco das Araras:** Nádherná dolina hluboká asi 100 metrů a široká 500, slavná pro svou bohatou biodiverzitu. Nabízí ekoturistickou stezku s výhledy pro pozorování zvěře. Je ideálním místem pro milovníky přírody. Návštěva je pro maximální zážitek doporučena v ranních hodinách nebo za soumraku.

• **Corumbà:** Jedno z nejstarších měst oblasti Mato Grosso do Sul, založené v roce 1778. Leží na březích řeky Paraguay, na hranici s Bolívií, a vidět zde můžete různé historické budovy, které jsou velmi dobře zachované. Velmi oblíbené jsou také výlety podél řeky.

• **Bonito:** Destinace v pohoří Serra da Bodoquena ve státě Mato Grosso do Sul, jejíž krása přesahuje samotný význam jejího názvu (bonito znamená v portugalštině „krásný“). Řeky s křišťálově čistou vodou, jeskyně a krápníkové síně lákají turisty, kteří se chtějí doslova ponořit do jedinečné místní přírody s bohatou faunou, vodopády, propadlinami a dalšími prvky vytvářejícími bujně a jedinečně scenérie.



ITÁLIE, Benátsko – hlavní sídlo

■ **CO ZDE BRAZZALE DĚLÁ:** Je zde pulzující srdce podniku. Rodina Brazzale tu zahájila své podnikání už v roce 1784 a dnes jsou sem soustředěny 4 závody nacházející se v provinciích Vicenza a Padova, konkrétně v Zanè, Cogollo del Cengio, Monte di Malo a Campodoro.

■ CO VIDĚT:

• **Náhorní plošina Altopiano di Asiago:** Zvlněná země, kde se střídají lesy se salašemi a loukami s apslským kvítím, ideální pro pěší turistiku i jízdu na kole, v zimě pak na běžky. Krajina oděná v létě do všech odstínů zeleně a v zimě do sněhově bílé, je místem, kde se prolíná příroda, historie, kultura a sýrařská tradice.

• **Thiene:** Pouze několik minut autem od hlavního sídla firmy v Zanè se nachází město Thiene, známé jak svým trhem se sýry, tak hradem, architektonickým skvostem benátské gotiky v samém středu města.

• **Bevadoro, Vila Tretti Brazzale:** Elegantní sídlo ve slohu benátské secese, postavené počátkem 20. století na padovském venkově. Vila, jejíž historie je spjatá s papežem Klementem XIII., dnes patří rodině Brazzale, která v ní během roku pořádá kulturní akce.

• **Tavani, Principato dei Tavani v Bregonze:** Spíše než místo je to vize, jež chce oživit památku starobylé venkovské civilizace obývající tuto oblast. Činí tak restaurováním starých řemeslných výrobků, pěstováním vína,

sena a oliv, péčí o les, znovuoobjevováním starých technik, používáním původního jazyka a umění. Brazzale zde spustila inovativní pěstování rezistentních odrůd vín (PIWI), které nevyžadují žádná ošetření.



Mrkvové gnocchi

(pro 4 osoby)
200 g mrkve, 250 g brambor,
100 g ricotty, 1 žloutek,
200 g polohrubé mouky, sůl, muškátový
oříšek, nastrouhaný sýr Tre Corti na posypání,
extra panenský olivový olej

Uvařte mrkev a brambory nakrájené na menší kousky. Slijte a nechte vychladnout. Uvařenou mrkev rozmixujte spolu s ricottou, poté přidejte uvažené brambory, které jste předtím rozšťouchali, vaječný žloutek, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a sůl dle chuti. Nakonec postupně přispávejte mouku a vypracujte hladké řídké těsto. Vložte ho na 30 minut do lednice zabalené do potravinářské folie. Pak z těsta pomocí dvou lžiček odebírejte malé gnocchi a rovnou je uvařte ve vroucí osolené vodě.



Vegetariánské recepty

Gnocchi z červené řepy

(pro 4 osoby)
2 středně velké uvažené červené řepy,
250 g ricotty, 160 g špaldové mouky,
70 g nastrouhaného sýra Gran Moravia
+ na posypání, sůl, extra panenský olivový
olej, muškátový oříšek

Řepu rozmixujte spolu s ricottou, pak přidejte mouku, sýr, špetku nastrouhaného muškátového oříšku a sůl dle chuti. Zpracovávejte, až vznikne hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské folie a dejte alespoň na 30 minut do lednice. Poté na pomoučeném vále vytvarujte delší válečky, které nakrájejte na finální gnocchi. Shora je vidličkou lehce přimáčkněte. Krátce povařte ve vroucí osolené vodě a podávejte zakápnuté extra panenským olivovým olejem a posypané dalším nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia OC QUADRIO PRAHA

V samém srdci Prahy, v obchodním centru Quadrio, přímo vedle stanice metra Národní třída, na vás čeká jedna z pražských prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Prosklené stěny nabízejí kolemjdoucím přímý pohled do nitra prodejny, již dominuje velká bílá lednice s čerstvými výrobky, a lákají ke vstupu dovnitř: pokochat se pohledem zblízka na lahodné speciality, ochutnat a odnést si domů to nejlepší.

„Prodejna má výborné umístění, nachází se ve druhém podzemním podlaží, přímo naproti výstupu z metra a v blízkosti supermarketu Billa. Je skvěle dostupná také z tramvajové zastávky a je prakticky nejbližší prodejnou k centru města. Její výhodou je poloha a její chloubou zase široký sortiment kvalitního zboží včetně toho čerstvého z naší sýrárny, dlouholetí zaměstnanci s vysokou úrovní celkového servisu a moc příjemná atmosféra, která tu panuje. Každý zákazník se tu může těšit na individuální přístup a naši pozornost,“ říká vedoucí Dana Švandová, která prodejny této sítě vede už deset let. Týmu v Quadrio šéfuje druhým rokem a těší ji, že tu zákazníků stále přibývá. „Pravidelně chodí nakupovat třeba jen ranní snídani anebo víkendový nákup. Nejdůležitější roli v tom, že se k nám lidé vracejí, hraje podle mě právě osobní přístup, a hlavně kvalita a čerstvost našich výrobků. Zájem je o celý sortiment, ale musím říct, že zákazníci doslova milují naše čerstvé výrobky, hlavně máslo, které hezky balíme do papíru, tradiční tvaroh a mléko, čerstvé sýry a také samozřejmě náš sýr Gran Moravia,“ usmívá se Dana Švandová, když vyjmenovává hvězdy nabídky.

Úspěch má také tradiční italské panini, které tu zákazníkům na požádání připravují, plněné cannoli, které jsou ke koupi každý všední den, a dvakrát až třikrát do týdne čerstvé croissanty z litovelského másla. „Spolupracujeme s místními pekaři, od kterých bereme vynikající kváskové chleby, tradiční italské ciabatty, bagety ze semolinové mouky a také dva druhy focacci – rozmarýnovou a rajčatovou. Zákazníci si velmi oblíbili také croissanty z našeho másla,“ vypočítává vedoucí nabídku voňavého pečiva. Někteří ze zákazníků si prohlížejí hotové dárkové balíčky plné dobrot a specialit. V prodejně je jich spousta a v různé cenové relaci. Pokud má někdo speciální přání, může si balíček na místě nechat připravit. Personál se vždy snaží přichystat dárek dle přání a doslova na počkání. Stačí si jen

POZVÁNKA

V prodejně v pražském centru Quadrio vás rádi přivítají (zleva) Světlana, Helena, Dana, Anička, Jirka a Irena.

zajít vychutnat kávu někde v obchodním centru a mezitím je balíček hotov. Větší dárkové koše jsou obvykle připraveny do druhého dne. Za pultem se během týdne střídá šestičlenný tým. „Mám v něm dlouholetého parťáka Aničku, která je, jak se říká, mojí pravou rukou, a čtyřiči šikovných zaměstnanců Světlanku, Helču, Jiříka a také nováčka Irču na zkrácený úvazek. Jsme sehraná parta, jeden o druhého se můžeme opřít, panuje mezi námi důvěra a máme svůj specifický humor. Jsme vlastně taková malá rodina,“ směje se spokojeně vedoucí a vyzdvihuje kulinářské umění Jiříka, jediného muže v týmu. Je velkým milovníkem kuchyně a vaření, takže s ním kolegyně řeší kulinářské záležitosti a vyměňují si chutné „vzorky“ včetně receptů. Odborné znalosti týmu prodejny v Quadrio jsou na prvním místě, vždy se snaží zjistit, co si zákazník přeje a potřebuje, a vždy mu dobře poradit. „Troufám si říct, že všichni z personálu včetně mě svoji práci milují a pozitivní myšlení nás neopouští. Zákazník je pro nás nejdůležitější, ochutnávky jsou tu samozřejmostí, sdílíme s lidmi recepty a různé kuchařské vychytávky... Těšíme se na každého nového zákazníka a každého si vážíme,“ říká Dana Švandová. A co by milovníkům dobré kuchyně v podzemním jídelníčku nemělo chybět? „Třeba náš výborný sýr Tre Corti a Tre Corti s chilli a také červené víno Primitivo,“ přidává tipy a pozvánku k příjemnému nákupu.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny v OC Quadrio Praha

Šárka
Valášková,
Praha



- **Co dobrého si odtud odnášíte?**
Koupila jsem si různé sýry, **mascarpone** a máslo.
- **Jaké sýry upřednostňujete?**
Především přírodní, a hlavně **sýry kozí a ovčí**.
- **Co z těchto sýrů v kuchyni připravujete?**
Kozí sýry dávám hlavně na saláty a ty tvrdší strouhané sýry na těstoviny. Nebo je někdy také rozpouštím, když dělám sýrovou omáčku, obvykle k těstovinám.
- **Jak ji připravujete?**
Základem je pokaždé cibulka a česnek, které osmažnu na másle, a pak do toho rozpouštím sýr. Buď je varianta čistá, anebo přidávám rajčatovou omáčku, kterou si připravujeme doma. A samozřejmě tam patří ještě oregano.
- **Jak často do zdejší prodejny chodíte?**
Chodím sem nakupovat určité aspoň jednou týdně.
- **Znáte i jiné prodejny ze sítě La Formaggeria Gran Moravia?**
Už jsem byla nakupovat i v prodejně v Liberci.
- **Vyhovuje vám přístup zdejšího personálu?**
Jsem s nimi moc spokojená.
- **Využila jste někdy možnost dát zdejší speciality jako dárek?**
Ano, kupovala jsem tu tři nebo čtyři pěkné dárkové vánoční balíčky.

Aleš Novák,
Benešov



- **Co jste si dnes nakoupil?**
Koupil jsem ciabattu a mozzarellu. Chodím sem nakupovat několikrát do týdne. Máme odtud rádi právě ciabattu, croissanty, **pesto**, mozzarellu a další sýry.
- **Co z nich doma připravujete?**
Z mozzareilly připravujeme salát caprese. Ostatní sýry, které chceme ochutnat, si dáme právě k nějaké ciabattě anebo focaccie, kterou tu taky kupujeme, je výborná.
- **A zkusili jste odtud něco sladkého?**
Kupujeme tu italské sušenky. Já se řídím většinou intuitivně, takže co mi padne do oka, to obvykle vyzkoušíme. Maminka mé manželky byla provdána do Itálie, takže má žena tam v osmdesátých letech jako malá často jezdila, a proto doma vaří i italskou kuchyni. Občas mám od ní konkrétní tipy, co tu koupit.
- **Který ze zdejších produktů je pro vás top?**
Manželka má velmi ráda **mozzarellu**, ať už třešinky nebo frescu. A s tím je spojený i jeden legrační příběh. Před lety jsme měli pražského krysáka, který taky miloval třešinky mozzareilly, takže to byl vždycky boj, jestli si dá mozzarellu pejsek, nebo my. Jezdával jsem tehdy do jiné pražské prodejny La Formaggeria Gran Moravia a každý den raději kupoval třešinky dvojce – jedny pro pejška a druhé pro nás se ženou. Teď máme italského pejška lagotto romagnolo a ten se o mozzarellu nezajímá. Ovšem kousek sýra Gran Moravia nebo nějakého italského sýra si dá rád. ☺

Olena
Raienko,
Praha



- **Jaký je váš dnešní nákup?**
Dnes jsem tu koupila **zákys** a tvaroh.
- **Vyhovuje vám přístup zdejšího personálu?**
Ano, jsou výborní, všechno se mi tu líbí.
- **Navštěvujete prodejnu často?**
Chodím sem každý týden. Kupuji nejčastěji právě **zákys** pro děti a **tvaroh**, ze kterého připravuji všechno možné.
- **Co z něj obvykle děláte?**
Připravuji třeba syrníky, což jsou tvarohové placky, které osmažím na pánvi. Můžou být nasladko i naslano. Je to náš ukrajinský recept.
- **Prozradíte nám jej?**
Těsto zpracuji z 250 gramů tvarohu, jednoho vajíčka, dvou velkých lžic polohrubé mouky a trochy soli. Z těsta pak dělám placky na tloušťku prstu a ty z obou stran osmažím v pánvi na oleji. To je varianta naslano. A varianta nasladko... do té můžete přidat rozinky a vanilkový cukr. Sladkou variantu placiček mají děti rádi se zakysanou smetanou.
- **Připravujete ještě nějaký jiný pokrm z tvarohu?**
Děláme také tvarohové kapsičky. Připravím si stejné těsto jako na lasagne, pak z něj hrnkem vykrájím kolečka, naplním je tvarohem smíchaným s vejcem a trochou soli a uzavřu je do takových kapsiček. Ty pak stačí povařit jen pět minut ve vroucí vodě a je hotovo.

Nový věrnostní program

SBÍREJTE
body z nákupu

UŽÍVEJTE
skvělé slevy



la
**FORMAGGERIA
PREMIO**

NOVÁ
APLIKACE

*Přináší vám body za každý nákup
a neodolatelné prémiové nabídky.**



*Pokud u pokladny předložíte mobilní telefon s aplikací Premio, získáte za každých utracených 35 Kč 1 bod na váš účet. Každý bod znamená slevu 1 Kč. Body pak vyměníte za slevu na další nákup.





Když přichází podzim ...

... tak v La Formaggeria
Gran Moravia přicházíme s pestrou
nabídkou našich sýrů, mléčných
výrobků, italských specialit
a celou řadou novinek. Neváhejte
ochutnat, co jste ještě nezkusili, náš
personál vám rád poradí.

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
PARDUBICE, OC Grand – otevíráme na podzim
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