



MAGAZINE

# FORMAGGERIA

*časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit*

číslo **51** zima 2025  
zdarma



**PATRIK HARTL:**  
Láska musí  
přežít!



**SKVĚLÉ  
RECEPTY**  
pro sváteční  
stolování

La  
FORMAGGERIA

GRAN MORAVIA *Brazzale*  
dal 1784

Una  
perfetta  
sváteční  
pohoda

Enrico  
za sýrařskou rodinu  
Brazzale

plná skvělých sýrů z naší sýrárny, vybraných italských specialit a lahodného vína.

V našich prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nebo na e-shopu.



www.laformaggeriaonline.com



OCHUTNEJTE

E-SHOP

## Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,  
s velkou radostí vás nově  
zdravím také do Pardubic,  
kde nás od konce října  
najdete v obchodním domě  
Grand. Navíc se brzy  
chystáme otevřít prodejnu  
i v Ostravě, a tak nás těší, že  
se projekt La Formaggeria  
Gran Moravia dále  
rozšiřuje a že tak máme  
možnost potkávat se ve stále  
hojnějším počtu. Zůstáváme  
věrní konceptu založenému  
na přímém kontaktu naší  
sýrárny s vámi, koncovými

spotřebiteli našich výrobků, a jsme vždy rádi za podněty  
a zpětné vazby, které od vás v prodejnách dostáváme.  
Nejinak je tomu u tohoto magazínu, kde vám chceme  
i nadále přinášet zajímavé tipy a informace ze světa sýrů  
a italské gastronomie, a uvítáme všechny vaše podněty  
k jeho obsahu na adrese redakce@laformaggeria.cz.

K období svátků, které nás teď čeká, neodmyslitelně patří  
mimo jiné také, a pro některé možná hlavně, stoly plné  
dobrot. Užijte si je proto co nejlépe, třeba i s pomocí tipů  
v tomto čísle, a nezapomeňte ani na pohyb na čerstvém  
vzduchu – v rubrice cestování vás tentokrát vezmeme  
na výpravu na sněžnicích.

Chutnou zimu a spokojené prožití svátků

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 8. 12. 2025.  
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.  
Ilustrace dětských stránek: Martin Balcárek.  
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek,  
Markéta Navrátilová, Yvona Pařízková, iStockphoto.  
Obraz na titulní straně: Giovanni Frangi | Du côté de chez Swan (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: Patrik Hartl.....                          | 6–7   |
| Speciality pod stromček .....                        | 8     |
| Naši prodavači vaří .....                            | 9     |
| Škola vaření: Neviditelná zelenina .....             | 10–11 |
| Focus: 10 dáreků během chvilky .....                 | 12–13 |
| Speciál: Recepty proti zimním neduhům .....          | 14–15 |
| Bronislav Formánek, závodník a zemědělec .....       | 16    |
| Kuchařka .....                                       | I–IV  |
| Dětské stránky .....                                 | A–D   |
| 10× zblízka: Lanýž .....                             | 17    |
| Věnováno dětem: Společné vaření .....                | 18–19 |
| Šest receptů: Panettone .....                        | 20–21 |
| Pět tipů do tašky .....                              | 22–23 |
| Etiketa sváteční tabule .....                        | 24–25 |
| Cestujeme: Kouzlo zimy na sněžnicích .....           | 26–27 |
| Vegetariánské recepty: spaghetti a tagliatelle ..... | 28    |
| Prodejna Pardubice .....                             | 29    |
| Zákazníci doporučují zákazníkům .....                | 30    |
| Z čeho jsme vařili .....                             | 31    |



Jak zvládnout 10 dáreků  
během chvilky?

12–13



Na co se těší  
automobilový  
závodník Formánek?

16



Odhalte  
tajemství etikety  
sváteční tabule

24–25



Cestování:  
Vychutnat si  
zimou v pomalém  
tempu

26–27





## Novinky z naší sítě prodejen

### PRODEJNA V NC KRÁLOVO POLE PROŠLA REKONSTRUKCÍ

Naše prodejna v brněnském NC Královo Pole vás od konce října vítá ve zbrusu novém hávu. Prostory prošly výraznou rekonstrukcí tak, aby pro vás nakupování bylo ještě příjemnější. Přijďte se o tom sami přesvědčit, náš tým pro vás má připravenou celou řadu novinek a specialit.



### NOVĚ SE NA VÁS TĚŠÍME V PARDUBICÍCH

Ve středu 29. října se v Pardubicích po velké rekonstrukci opět otevřel obchodní dům Grand, ikonické dílo architekta Josefa Gočára, do něhož v devadesátých letech necitlivě zasáhla přestavba. Současná rekonstrukce má ambici navázat na původní Gočárovu stavbu z přelomu dvacátých a třicátých let a my jsme moc rádi, že v tomto architektonickém skvostu Pardubic můžeme být se zbrusu novou La Formaggeria Gran Moravia. Co vše pro vás mají kolegové v nové prodejně připraveno, se dozvíte v reportáži na konci tohoto čísla.



## Degustace s výrobci měly úspěch

V posledním zářijovém týdnu proběhly ve vybraných prodejnách La Formaggeria Gran Moravia degustace italských vín Bulgarini a sýrů Caseificio Longhi vedené zástupci samotných výrobců. Účastníci akce si užili příjemný večer s chutnými specialitami a zároveň se dozvěděli mnoho zajímavých informací o produktech, které jsou letošním přírůstkem sortimentu La Formaggeria Gran Moravia.



## Sýry Brazzale na konferenci v Římě

Bylo nám ctí, že jsme byli s našimi produkty pozváni na Globální konferenci Organizace pro výživu a zemědělství při OSN, která se v říjnu konala v Římě. Mezi řečníky byl také Piercristiano Brazzale, od loňska ambasador a lídr Pařížské mlékárenské deklarace o udržitelnosti, která je společným aktem Světové mlékárenské federace FIL-IDF a Organizace pro výživu a zemědělství při OSN.



Piercristiano Brazzale s generálním ředitelem Organizace pro výživu a zemědělství při OSN panem Qu Dongyuem.

## Tip pro vaše deváťáky

Máte doma deváťáka, který právě teď přemýšlí, kam dál? Zkuste se s ním podívat i na obory, které možná původně nebyly ve vašem hledáčku. Na Střední průmyslové škole mlékárenské v Kroměříži lze volit mezi maturitními obory Analýza a Technologie potravin, Střední odborná škola Litovel zase nabízí učební obor Výrobce potravin – mlékař. Sýrárna Brazzale Moravia s oběma školami spolupracuje a aktivně podporuje vzdělávání v mlékárenském sektoru. Žáci tak mají možnost během studia absolvovat praxi v naší litovelské sýrárně a proniknout do tajů výroby sýrů a mléčných výrobků, které znáte z našich prodejen.



## Provolone Brazzale vítězem Caseus Veneti

První říjnový víkend se v nádherných prostorách Vily Contarini v Piazzola sul Brenta konal již 21. ročník soutěžní přehlídky sýrů Caseus Veneti. Na návštěvníky zde čekala celá řada příležitostí, jak si užít autentickou chuť tradičních benátských sýrů, ať už u stánků jednotlivých výrobců nebo v rámci organizovaných degustací, přednášek a show. Při vyhlásování vítězů se blýskl sýr Provolone Piccante DOP skupiny Brazzale, který si z přehlídky odnesl, stejně jako vloni, hlavní cenu ve své kategorii.



## Milán hostil šampionát v pečení panettone

Skupina Brazzale byla i letos hlavním sponzorem mistrovství „Panettone World Championship 2025“. Finále, jehož se zúčastnilo 9 týmů z celého světa (Argentina, Brazílie, Peru, Německo, Španělsko, Čína, Taiwan, Japonsko a Austrálie), se konalo v rámci mezinárodního veletrhu HOST v Miláně. Bylo nám ctí, že jsme mohli akci podpořit a být svědky toho, jaká mistrovská díla s naším máslem Burro Fratelli Brazzale vznikají. Gratulujeme k vítězství týmu Taiwanu!





foto: Lenka Hatašová

# Patrik Hartl: Láska musí přežít!

Spisovatel, režisér a pětinásobný držitel ocenění Český bestseller. Autor, který dokáže své čtenáře rozesmát i rozplakat během jedné kapitoly. Patrik Hartl letos vydal svůj sedmý román *Manželství – příběh o boji velké lásky s každodenností*, který napsal s obrovskou dávkou něhy, humoru a osobní zkušenosti. V rozhovoru pro náš magazín mluví nejen o nové knize, ale i o tom, co pro něj znamená skutečné partnerství, proč potřebuje mít svůj život naplánovaný, jak ho změnilo tancování, a třeba i o tom, které jídlo zbožňuje.

**Ríkáte, že jste do své nové knihy *Manželství vložil „nejvíce lásky, kolik jste v sobě měl“*. Co pro vás ta kniha znamená a co byste si přál, aby si z ní čtenáři odnesli?**  
Pokusil jsem se napsat velký osudový romantický příběh, který se ale odehrává v prostředí běžných dnů, které všichni prožíváme. Láska mezi Martinem a Janou

musí odolávat nánosům všednosti, která zaplavuje cit drobnými i většími konflikty, nepohodlím a kompromisy. Fascinovalo mě sledovat, jestli výjimečné partnerské pouto vydrží tlak mnoha let rutiny. A snažil jsem se o uvěřitelný happy end, který čtenářky a čtenáře dojme svou přirozenou silou. Protože láska přece musí přežít!

**Zmiňujete, že manželství dává lidem „právo na chybu“. Co podle vás pomáhá, aby se dva lidé dokázali mít rádi i s těmi chybami?**

Připomínat si dobré vlastnosti svého partnera. Člověka v dlouhodobém vztahu často i bezvýznamné chyby partnera čím dál víc iritují a pozitivní rysy vnímá jako samozřejmost, které si přestává vážit. Je dobré se vzájemně chválit. I když máme pocit, že třeba spolehlivost partnera je automatická. V lásce totiž není automatické nic.

**Vaše knihy i divadelní hry jsou plné života, emocí a drobných rituálů. Máte i vy nějaké rituály, které vám pomáhají udržet klid a rovnováhu mezi psaním, rodinou a běžným životem?**

Jo. Například rád s manželkou snídám. Odvedu dceru na školní autobus a vrátím se a posnídáme s Martinkou ve dvou. Ona to má moc ráda. Někdy snídáme v kavárně naproti našemu domu. Je to naše chvíle, kterou zahajujeme každý všední den. Rád taky chodím na oběd s mými spolupracovníky z divadla Studio DVA. A mezi úseky soustředěné kreativní práce tlachám s kolegyněmi v kancelářích. A do práce i z práce chodím procházkou pěšky. Během té procházky nepřemýšlím o práci, ale jen tak bloumám a pozoruji lidi. To je moje relaxace.

**Po *StarDance* vás tancování nadchlo a tancujete dosud. Co vám tahle zkušenost dala – nejen po fyzické stránce, ale i po té duševní?**

Zpevnilo se mi tělo. Narostly mi svaly, které



už ale zase po soutěži dost splaskly. Ohromně mě těšilo a těší trénovat. A moc mě bavil úkol předvést každý týden nový tanec nebo dva před tolika diváky. Bylo to neskutečně vzrušující, protože jsem si vůbec nebyl jistý, jestli to dokážu. A našel jsem v Terce Pruckové novou kamarádku. To je moc hezký. A cítil jsem se mladší. A teď vím, že něco nového dokážu. Tanec v soutěži povzbudil mé sebevědomí. Bude mi padesát, a to už spousta chlapů měkne a chřadne a rozkydává se na pohovce. Já se zocelil.

**Máte rád rád a plánujete dokonce až do roku 2033. Proč?**

Moje práce je riskantní. Nikdo mě nevede, nikdo mi neporoučí. Využívám svou fantazii, na kterou je spolehnutí jen částečně. Proto mi dělá dobře jistota plánování. Sám si dám úkol, mohu se na něj těšit a stanovím si i termín, do kdy ho vyřeším. V hlavě mám zácpu nápadů, proto to dlouhé plánování. Mám už dopředu vymyšleno několik příběhů, které chci napsat. Tak si organizuji čas, abych se neutopil v jednom a mohl směřovat k dalšímu. Taky musím plánovat, protože ostatní, vydavatel, distributoři, producenti, na jednotlivé mé příběhy čekají a potřebují vědět, kdy je ze sebe vyplivnu.

**Necháváte si i prostor pro spontánnost – pro chvíle, kdy se prostě necháte unést okamžikem?**

Prostor na chaos nemám a ani po něm netoužím. Jsem divoký. Nechci mít příležitost dělat si, co se mi zamane. Začal bych zlobit a nevím, kam by ta svoboda vedla.

**V jednom rozhovoru jste prozradil, že rád pečete krůtu s rýží a že máte rád jednoduché věci a jednoduchá jídla... Co pro vás**

**znamená dobré jídlo a které pokrmy vám dělají největší radost?**

Nejradši mám míchaná vajíčka s lanýži. Nebo thajská jídla. A úplně zbožňuju chleba se škvarkovou pomazánkou. Jídlo je moje jediná neřest. Strašně rád se přezírám a je mi pak špatně. Každý den se na všechna jídla těším. Jak se říká: někdo holky, jiný vdolky. Tak já vdolky...

**V Itálii se často říká, že jídlo spojuje lidi stejně jako láska. Máte k Itálii nějaký vztah – třeba cestovatelský, kulturní nebo jen gurmánský?**

Mám rád krajinu na severu Lago di Garda. A vůbec italské Alpy. Moc se mi líbilo v Římě. Mám rád historii a fascinují mě antické památky. A můj syn umí vařit fantastické těstoviny na mnoho způsobů. A vždycky tvrdí, že bez kvalitních surovin to vůbec nejde. A já zbožňuju kvalitní olivový olej s křupavou bagetou a solí. Na tom ujiždím.

**Vaše knihy jsou plné lásky a radosti z obyčejných dní. Pomáhá vám psaní vnímat a prožívat tyhle chvíle intenzivněji i doma – s vaší ženou a oběma dětmi?**

Psaní mi především pomáhá zužitkovat energii a vášně, kterých mám přebytek. Kdybych nepsal, svou manželku bych láskou sežral a byl bych pro ni nesnesitelnou hysterickou zátěží. Radost a pozitivitu ve svých příbězích moc rád vyrábím. Ono je jich totiž v životě nedostatek, tak je generuji sám. Co si člověk neudělá, to nemá...

**Váš přístup k tvorbě je neuvěřitelně disciplinovaný – osm hodin denně psaní, pečlivost, přesnost. Co děláte, když se vám nechce?**

Když se mi nechce, jdu na procházku nebo si zahrám na bicí. Nebo doma uklízím. A druhý den se mi už zase chce. Vymyšlení a psaní mě baví tak moc, že bez něj vydržím jen velmi krátkou chvíli.

**Blíží se Vánoce – období světla, klidu a setkávání, jak vypadají vaše ideální svátky? A co byste popřál lidem, kteří si třeba právě v tento čas přečtou vaši novou knihu?**

Pokud jde o knihu *Manželství*, moc bych si přál, aby čtenáři cítili, kolik lásky jsem do ní nacpal. A aby na ně ta láska dosáhla a dotkla se jich. A pokud jde o Vánoce – miluji je. Těší mě vyzdobit byt a vařit a potkávat se s přáteli a klábosit. Jsem vždycky nejšťastnější u stromečku s Martinkou a našimi dětmi. Jako asi většina lidí, kteří mají radostnou rodinu... A miluji, jak už od listopadu hrají v obchodech koledy! Vůbec nechápu, proč to někoho rozčiluje... Hurá! Ježíšéééek!



## Patrik Hartl

(\*10. září 1976, Olomouc)

je spisovatel, režisér a dramatik, který patří k nejčtenějším českým autorům současnosti. Vystudoval filmovou a televizní režii na FAMU a je kmenovým autorem pražského divadla Studio DVA. Napsal sedm úspěšných románů, mimo jiné *Prvok*, *Šampón*, *Tečka a Karel*, *Malý pražský erotikon*, *Okamžiky štěstí*, *Gazely* nebo nejnovější *Manželství*, a také řadu divadelních komedií, které patří k nejnavštěvovanějším na české scéně. V roce 2024 se zúčastnil televizní soutěže *StarDance*, kde si získal diváky nejen tanečními kreacemi, ale i svou energií, otevřeností a smyslem pro humor. Žije v Praze s manželkou Martinou, synem Hynkem (2006), který studuje ve Skotsku, a dcerou Ayou (2017).



# Speciality pod stromček



Darujte svým blízkým něco vsutku výjimečného, potěšte je vybranými specialitami s nádechem luxusu.

## Elegantní vína Bulgarini

Vína Bulgarini vznikají na malebných svazích jezera Garda, v místech s ideálním mikroklimatem pro pěstování vinné révy. Díky zásobám podzemních vod a morénovým kopcům s jílovitým podložím je zdejší terroir neopakovatelný a víno se může pochlubit výraznými odstíny zosobňujícími samotnou esenci jezera. Příznivci bílých hroznů ocení vína Lugana DOC a Fior di Lago, z červených vín můžete vyzkoušet Primitus či Rosso Bruno.

## Pečené kaštiny v sirupu

Pečené kaštiny v sirupu jsou jedinečnou lahůdkou připravenou z vybraných jedlých kaštanů, které jsou pečlivě opečené tradičním způsobem a naložené do jednoduchého sirupu z vody a třtinového cukru. Jejich měkká konzistence, sladká chuť a vůně je předurčují ke konzumaci jen tak samotné, skvěle se ale hodí také k dezertům, zmrzlíně a dortům, příjemně překvapí jako doplněk k tucům se zralými sýry a uzeninami.



## Salát z mořských plodů

Pestrý salát z mořských plodů, jako jsou sèpie, chobotničky, mušle, kalamáry a krevety, naložených v oleji je specialitou s mnohostranným využitím. Vynikající bude nejen jako předkrm spolu s křupavým pečivem, ale i jako hlavní ingredience k ochucení těstovin, risotta, kroupotta či kuskusu. Kombinovat ho můžete také se zeleninou, jako je řapíkatý celer, cibule nebo kapary.

## Oceť balsamico Bellei 12letý

Exklusivní dlouholetý ocet balsamico z Modeny se vyrábí z vařeného hroznového moštu bez přidání aromat. Zraje 12 let ve speciálních dřevěných sudech a nabízí komplexní aroma vařeného ovoce a správnou kyselost. Před plněním do lahvíček musí projít testováním odborníků z Konsorcia pro ochranu octu balsamico. Vynikající k zelenině, uzeninám a sýrům, ale také k vanilkové zmrzlíně či zralému ovoci. Kapku 12 let zrajícího balsamica můžete servírovat také jako digestiv.



## Ochucené sýry Bottera

Sýry Bottera z údolí oblasti Cuneo v severoitalském regionu Piemont, které dnešní generace vyrábí se stejnou láskou a vášní jako její předci, budou lákavou ozdobou svátečního stolu. Tradiční řemeslo, umění výroby sýrů ze třech druhů mléka – kravského, ovčího a kozího – zděděné po předcích, a zrání ve stejných tufových sklepích jako kdysi se tu pojí s nejmodernějšími kontrolami kvality a dávají vzniknout sýrům, které zaručují prvotřídní gurmánský zážitek. I přes přidání kozího mléka se sýry vyznačují jemnou chutí, a tak je ocení i všichni ti, kteří kozí sýry nevyhledávají.

## Panettone Sal De Riso

Uznávaný italský mistr cukrář Sal De Riso, člen italské Akademie mistrů cukrářů a vítěz soutěže Cukrář roku v letech 2010 a 2011, pro své panettone používá máslo Burro Superiore Fratelli Brazzale. Letos můžete jeho luxusní panettone vyzkoušet i u nás. Jak varianta s limoncellem, tak ta pistáciová vás svou chutí a vůní přenesou na italské pobřeží Amalfi, kde tyto speciality vznikají.



# Naši prodávající vaří

Vyzkoušejte rafinovaně jednoduchý recept od Zdeňky a Ivanky z naší prodejny v Brně na Zelném trhu.

## Spaghetti s rajčaty, bazalkou a mozzarellou v prosciuttu

**Suroviny** pro 4 osoby:

- 500 g špaget 🍝
- 600 g čerstvých cherry rajčátek
- 3 polévkové lžíce olivového oleje extra virgin 🍷
- 3 ks šalotky • 2 oloupané stroužky česneku • hrst čerstvé najemno nasekané bazalky • 40 g jemně nastrohaného sýra Gran Moravia Riserva 🍷
- 1 polévková lžíce másla 🍷
- sůl 🍷 • čerstvý mletý pepř 🍷 • 3 ks mozzarely 🍷
- 12 plátků Prosciutto Crudo Stagionato 🍷

## Postup krok za krokem:

1. Do velkého hrnce dejte vařit dostatečné množství vody s trochou oleje a soli. Těstoviny vložte do vroucí vody a vařte na al dente (na skus). Poznáte to podle malé světlé tečky uprostřed těstoviny nebo se řiďte pokyny na obalu.
2. Zatímco se vaří těstoviny, připravte si omáčku. Na pánvi roze-hřejte olivový olej a přidejte najemno nasekanou šalotku a česnek nakrájený na jemné plátky. Vše promíchejte a krátce orestujte. Dejte pozor, aby se česnek nespálil, jeho úkolem je pouze ovonět.



3. Přidejte čerstvá na poloviny překrojená cherry rajčátka, lehce promíchejte a restujte asi 2 minuty. Přidejte nasekanou bazalku, osolte, opepřete a nechte ještě asi 5 minut probublávat, aby omáčka získala na síle.
4. Než bude omáčka hotová, připravte si mozzarely v prosciuttu. Každou mozzarellu nakrájejte na 4 plátky. Každý plátek zalbte do plátku prosciutta. Do další pánve vlijte trochu olivového oleje a vložte do něj obalené mozzarely v prosciuttu, ty zprudka orestujte z každé strany asi 1 minutu.
5. Vraťte se k probublávající omáčce, přidejte do ní máslo a zamíchejte. Těstoviny necedte, ale použijte kleště a přeneste je přímo z hrnce do pánve s omáčkou spolu s trochou vody z vaření. Promíchejte, tak aby se omáčka i spaghetti spojily.
6. Těstoviny rozdělte na talíře, zlehka posypte strouhaným sýrem Gran Moravia Riserva a navrch položte orestované mozzarely v prosciuttu. Ozdobte lístkem čerstvé bazalky a podávejte.



Rady  
a recepty, jak  
dětem nabídnout  
nové chutě v jídlech,  
která dobře znají.  
Cesta, jejímž cílem  
není skrývat, ale  
seznamovat.

# Neviditelná zelenina:

## malé triky, jak děti přimět, aby si ji oblíbily

Některé děti ochutnají zvědavě všechno, jiné zase reagují na brokolici či mrkev, jako by viděly úhlavního nepřítele svého superhrdiny. Pak je tu dětský lékař a pedagogové, kteří připomínají důležitost zeleniny. Mezi tím vším jsou skuteční superhrdinové, rodiče, kteří se každý den snaží dostat zeleninu na stůl, aniž by se oběd proměnil v bitevní pole. „Neviditelná zelenina“ vznikla právě proto, aby jim pomohla. Je to způsob, jak dětem nabídnout cestu k novým chutím v jídlech, která už znají a mají rády: lžice dýně do nejoblíbenějších těstovin s omáčkou, hrst špenátu do karbanátků, trochu mrkvového pyré do milované bramborové kaše.

### Barvy a tvary, které podněcují zvědavost

Také oči chtějí své, a u dětí to platí dvojnásob. Barevná zelenina a veselá jídla probouzejí zvědavost víc než tisíc

slov, doporučení a napomínání. Můžete si pohrát i s tvary: zelené noky se špenátem, oranžové krokety s mrkví, žluté omáčky s dýní a kurkumou. Stačí málo, aby se oběd proměnil v malou barevnou hru, kde každá barva představuje novou chuť a může se míchat s ostatními jako tempéry na obrázku.

### Kouzlo proměny

Velkými spojenci v této někdy těžké, ale ne nemožné misi, jsou mixér a trouba. Jakmile je zelenina uvařená a rozmixovaná, změní konzistenci a stane se součástí těsta na karbanátky, náky, slaných koláčů, zelených palačinek nebo sladkých lívanečků. Zachová si svou výživovou hodnotu, ale ve výrazně přijatelnější formě. Například rajčatová omáčka obohacená o mrkev a cuketu je ideální k dochucení běžných těstovin, aniž by si někdo stěžoval.

### Psychologické okénko

Nedůvěra k zelenině je částečně přirozená: děti jsou citlivější na hořkou chuť, která je pro ně signálem nebezpečí. Chce to čas a trpělivost. Výzkumy ukazují, že je potřeba alespoň deset ochutnání, aby si dítě na novou chuť zvyklo. Klíčem je opakování, ale bez nátlaku: nabízet, předkládat, nechat vybrat. Záleží i na prostředí. Jídlo sdílené s rodiči, legrační názvy („dračí kuličky“, „duhové těstoviny“) nebo možnost pomoci v kuchyni dokážou změnit „ne“ na „možná“ – a často i na „ano“. Dítě, které se zapojí, je dítě, které ochutná.

### Tři nápady, jak začít

• **Měkké karbanátky se špenátem:** Smíchejte mleté maso s bramborovou kaší a rozmixovaným špenátem, přidejte hrst Gran Moravia a strouhanku.

Upečené v troubě jsou křupavé zvenku a měkké uvnitř.

- **Těstoviny s omáčkou z mrkve a cukety:** K vařeným a rozmixovaným zeleninám přidejte základ z rajčat a extra panenského oleje; nechte probublávat, dokud nezískáte správnou konzistenci, promíchejte se špagetami nebo krátkými těstovinami a podávejte s nastrohaným Gran Moravia.
- **Sladký krém z dýně a jablka:** Ideální jako svačina. Dýňi uvaříte v páře spolu s jablkem a špetkou skořice, přidáte trochu medu a vše rozmixujete do hladkého, zlatavého krému. Skvěle chutná s jogurtem nebo sušenkami.

### V obchodě najdete

Máslo, strouhaný sýr Gran Moravia, ricotta, čerstvou smetanu a měkké sýry, které dodají rozmixované zelenině na krémovosti, lépe propojí těsto, krokety či náky. S trochou fantazie a několika triky se i brokolice může jednoho dne stát nejlepším přítelem vašich dětí.



### 5 triků:

- dávejte přednost krájení nadrobno;
- volte jemné způsoby vaření (pára/trouba) pro zjemnění chuti;
- mixujte s bramborem, dodá na krémovosti;
- zjemněte máslem a strouhaným Gran Moravia;
- servírujte veselá jídla s hravými názvy a barvami (sytě zelená, oranžová, červená).

## V KUCHYNI

### KRŮTÍ KULIČKY S CUKETOU A SÝROVÝM STŘEDEM

Nastrojte cukety a smíchejte je s mletým krůtím masem, jedním vejcem, strouhankou a špetkou soli. Vytvarujte kuličky a doprostřed každé vložte kostičku caciotti. Obalte je ve strouhance a pečte v troubě při 180 °C asi 20 minut.

### JEMNÉ PESTO ZE ŠPENÁTU S GRAN MORAVIA

Rozmixujte čerstvý špenát s ořechy, extra panenským olejem a štedrou dávkou strouhaného sýru Gran Moravia. Přidejte lžici vody z vaření těstovin, aby vznikl hebký krém. Je to jemné pesto bez česneku, vhodné i pro malé děti. Obarví těstoviny jasně zelenou barvou, jakou má drak nebo dinosaurus.

### NADÝCHANÉ BÍLÉ LASAGNE

Uvařte kvěťák v páře a rozmixujte ho s teplým mlékem, lžicí másla a trochou nastrohaného Gran Moravia: vznikne lehký, voňavý bešamel. Střídejte ho s vrstvami tenkého listového těsta a strouhaného Gran Moravia, navrch přidejte strouhanku a upečte dozlatova.

### FALEŠNÉ RAGÚ Z ČOČKY

Orestujte celer a cibuli, přidejte rozmixovanou mrkev a pak uvařenou čočku. Ochutěte lžičkou rajčatového protlaku a kapkou oleje. Podávejte s těstovinami nebo rýží a doplňte hoblíčkami Gran Moravia.

### SLANÉ MUFFINY S HRÁŠKEM A GRAN MORAVIA

Smíchejte mouku, kypřící prášek, vejce, mléko a trochu oleje. Přidejte vařený hrášek a kostičky Gran Moravia. Naplňte formičky a pečte 20 minut při 180 °C. Jsou nadýchané, voňavé a skvělé i k snídani nebo jako svačina.



### DUHOVÉ BURGERY Z MRKVE A ČERVENÉ ŘEPY

Uvařte v páře velkou mrkev a půlku červené řepy. Rozmixujte je s krajícem chleba namočeným v mléce, lžicí ricotty a trochou strouhanky, až vznikne měkká hmota tmavě růžové barvy. Vytvarujte malé burgery a opečte je na pánvi s trochou oleje dozlatova. Podávejte v housce se salátem a plátkem sýru caciotta, který se teplem trochu rozpustí.

### PALAČINKY S BROKOLICOVÝM KRÉMEM A RICOTTOU

Připravte těsto z mouky, mléka a vajec. Umažte palačinky a naplňte je krémem připraveným rozmixováním uvařené brokolice, ricotty a špetky muškátového oříšku. Srolujte, posypte sýrem a krátce gratinujte.

### ZELENÉ GNOCCHI SE ŠPENÁTEM

Uvařte brambory a trochu čerstvého špenátu, špenát rozmixujte a smíchejte s brambory rozmačkanými vidličkou spolu se žloutkem a trochou mouky. Vypracujte těsto, vytvořte válečky a nakrájejte je na malé gnocchi. Uvařte je v osolené vodě a podávejte s máslem a strouhaným Gran Moravia.

### KŘUPAVÉ ZELENINOVÉ TYČINKY S JOGURTOVOU OMÁČKOU

Nakrájejte mrkev, cuketu a brambory na tyčinky. Obalte je ve směsi strouhanky, kukuřičné mouky a lžice strouhaného sýru Gran Moravia, rozložte na plech pokapaný olejem a pečte 20 minut při 200 °C dokřupava, dokud nezezlátnou. Podávejte s omáčkou z bílého jogurtu, lžičky citronové šťávy, špetky soli a kapky oleje, do které se tyčinky namáčejí.







# Sezonní kuchyně:

## recepty proti drobným zimním neduhům

Jsou to tzv. „comfort food“: zahřejí, hydratují, nasytí. Nenahrazují léky ani názor lékaře, ale pomáhají, když se ozve chlad a nachlazení.

S přicházejícím chladným obdobím hledáme jednoduchá jídla, která nás pohladí: teplo, tektutiny, kulaté chutě. Tedy vývary, syté polévky, mléko a teplé nápoje, koření a intenzivní vůně linoucí se celým domem. A platí to ještě víc ve chvíli, kdy nás skolí první rýma nebo nepříjemná sezónní chřipka. Všichni se, alespoň trochu, stáváme opět dětmi – hledáme teplé, zklidňující pokrmy, které nám připomenou dětství a pomohou nám vracet se do formy, když se v teple peřin necháme hýčkat. Tady je speciální vydání jednoduchých receptů pro celou rodinu, které o nás budou pečovat, zatímco tělo – a lékařská doporučení – budou dělat svou práci. Vyzkoušejte nápoje a sladké kaše, polévky a krémy, vařené ovoce i drobné sladkosti.

### Mléko a med: královská útěcha ve dvou verzích

**Klasická:** zahřejte 250 ml mléka, aby bylo teplé, ale ne horké. Odstavte, přidejte lžičku medu, špetku skořice a tenký plátek zázvoru. Promíchejte a pomalu pijte: zklidňuje hrdlo, hydratuje a okamžitě navozuje klid. Med není vhodný pro děti do 12 měsíců.

**Klasická s řízem** (pro dospělé): do základní verze můžete večer přidat lžičku grappy, rumu nebo whisky. Je to tradiční varianta: zahřeje a uvolní, ale je třeba s ní zacházet opatrně. Nekonzumujte v těhotenství, při léčbě s možnou interakcí, před řízením nebo prací.

### Krémová polévka s dýní, mrkví a zázvorem

Nakrájejte dýni a mrkev na kostičky, orestujte na troše oleje s půlkou cibule. Zalijte vodou nebo lehkým vývarem a vařte 15–20 minut. Rozmixujte s horkým mlékem do požadované konzistence; dochuťte solí, extra panenským olivovým olejem a semínky. Jemný pokrm, který je vhodný, když nemáte chuť k jídlu.



### Za hranicí zažitých představ: víc než na tukách záleží na matrici potravin

Vědecký výzkum se v posledních letech zaměřuje na mléko jako na matrici: nikoli souhrn jednotlivých živin, ale komplexní strukturu, která upravuje trávení a vstřebávání. V mléce tato matrice přispívá, spolu s fermentací produktů jako jsou jogurty a sýry, k úpravě tuků a jejich vlivu na kardiometabolické ukazatele. Mléko, jogurt, sýry a máslo mají různé struktury (tukové kuličky, fermentace, zrání), které upravují trávení a vstřebávání, a tím účinky na organismus. To vede odborníky k tomu, aby ve svých doporučeních přehodnotili rozlišování mezi plnotučnými a odtučněnými výrobky a soustředili se spíše na celkovou kvalitu a na velikost porcí.

Řada studií ukazuje, že vhodná konzumace mléka, másla, jogurtů a sýrů zařazených do pestré stravy nejenom že „neškodí“, jak se v minulosti někdy mínilo, ale naopak může mít pozitivní vliv na kardiiovaskulární zdraví a metabolickou rovnováhu. Co to znamená v kuchyni? Vhodné porce, dobrou kvalitu, pravidelnost, žádné extrémy. Pozornost už se nesoustředí na „odtučněné vs. plnotučné“, ale rozhodují kvalita, množství a celkový kontext stravy.

Stručně: vzhledem k novým poznatkům je zásadní podporovat celostnější pohled na výživu, která bude zohledňovat nejen množství přijímaných tuků, ale také kvalitu a matrici potravin. Vědomě vybírané a konzumované mléčné výrobky tak mohou představovat cenného spojence v podpoře kardiometabolického zdraví.

### Posílená stracciatella

Opravdová energetická bomba. Přiveďte k varu lehký vývar, klidně i zeleninový. Rozšlehejte vejce s nastrouhaným sýrem Gran Moravia a lžící mléka, vlijte tenkým pramínkem za stálého míchání během pár vteřin. Odstavte a přidejte petrželku. Je to polévka vhodná k obnovení sil nabízející snadno stravitelné bílkoviny a okamžité zahřátí.

### „Golden milk“: mléko s kurkumou

Do kastrálku dejte 250 ml mléka, půl lžičky kurkumy, plátek zázvoru a špetku černého pepře, který zvyšuje vstřebatelnost kurkuminu. Jemně zahřívajte 3–4 minuty. Osladit můžete trochou medu. Kořeněné, hřejivé, ideální na pozdní odpoledne.

### Sladká mléčná rýže s citronem a zázvorem

Do kastrálku dejte rýži, mléko a kousek citronové kůry; přidejte plátek zázvoru. Vařte pomalu do krémové konzistence. Osladte podle chuti, pak nechte dvě minuty odpočinout: provoní dům a uklidní žaludek.

### Tortellini ve vývaru

Tortellini ve vývaru jsou typický zimní, vánoční i „chřipkový“ první chod. Podle tradice by se měly vařit ve vývaru z kapouna a podávat horké s trochou nastrouhaného sýru, například Gran Moravia. Pokud však máte chřipku a nechce se vám vývar připravovat doma, můžete použít i kvalitní hotový vývar: dobrý horký vývar totiž pomáhá uvolnit dýchací cesty.

### Jogurtový krém s medem a ořechy

Lahodný dezert, skvělý ke svačině nebo jako opravdu chutná a zdravá snídaně. V tomto jednoduchém krému najdete spoustu potravin, které pomáhají čelit chřipce: jogurt, čerstvé ovoce, sušené ovoce, ale především med, skutečný koncentrát prospěšných látek pro tělo, zejména pro dýchací cesty a imunitu. Podle chuti smíchejte jogurt, med, jednu hrušku nakrájenou na kostičky a několik vlašských ořechů. Přidejte trochu mléka, jen tolik, aby byla směs krémová. Pro ještě lahodnější verzi vyzkoušejte „našlehaný“ jogurt: stačí mléko nahradit čerstvě ušlehanou smetanou, kterou opatrně vmícháte. Přidejte sušenku a máte hotový dezert, který nadchne každého.



### Vařená jablka

Lhký dezert vonící domovem, ale také jednoduchý způsob, jak pomoci tělu bojovat proti příznakům chřipky. Jablka jsou totiž velmi prospěšná, zvláště když se vaří s citrónovou šťávou, třtinovým cukrem a skořicí – kořením, které výrazně podporuje organismus, protože je přírodním, tonizujícím digestivem a zahřívacím prostředkem. Podávejte s crème fraîche nebo jogurtem.



**Nejen vápník:  
co se skrývá  
ve sklenici  
mléka**

Když mluvíme o přínosech mléka, většinou si vybavíme vápník a maximálně ještě vitamin D. Ale mléko obsahuje mnohem více. Ve sklenici mléka najdete:

- ✓ Vápník
- ✓ Vitamin D
- ✓ Jód
- ✓ Niacin
- ✓ Kyselina pantotenová
- ✓ Fosfor
- ✓ Draslík
- ✓ Bílkoviny
- ✓ Riboflavin
- ✓ Selen
- ✓ Vitamin A
- ✓ Vitamin B12
- ✓ Zinek





Bronislav Formánek je srdcem zemědělec hospodařící na jihu Moravy, z jehož farem pochází i mléko pro sýry Brazzale. Ve volném čase ale přepíná do role úspěšného závodního pilota.

## Bronislav Formánek: Občas přeskočím z traktoru do Lamborghini

**S vaším spolujezdcem Štefanem Rosinou slavíte s vozem Lamborghini úspěchy v seriálu Lamborghini Super Trofeo i v GT2 European Series. Jak jste se k závodění v těchto italských vozech dostal?**

V autech jsem závodil v podstatě od mládí, cesta k Lamborghini vedla přes „placky“ Radical a formulovou sérii Renault NEC, která je jednou z přípravků pro F1. Už tehdy jsme spolupracovali s Jiřím Mičánkem mladším, synem pětadvacetinásobného československého šampiona Jiřího Mičánka. Když Jirka v roce 2016 zakládal svoji odnož týmu a začínal závodit s Lamborghini, šel jsem do toho s ním. A od roku 2018 působíme v Lamborghini Super Trofeo Europe, což je nejrychlejší značkový šampionát na světě.

**Co považujete za váš dosud největší sportovní úspěch?**

Poslední dva roky jsme získali tituly evropských mistrů ve dvou různých seriálech – právě v Lamborghini Super Trofeo Europe a letos i v GT2 European Series. Já osobně si cením víc toho prvního. Ať už proto, že byl první a museli jsme si jej vybojovat až do konce v posledním závodě, tak i proto že jsme o něj usilovali pět let a několikrát nám kvůli smůle proklouzl mezi prsty. Ale samozřejmě i ten letošní má obrovskou hodnotu. Tím víc, že jsme jej získali suverénně

už v předposledním podniku sezóny. To se nikomu před námi nepodařilo.

**Závodíte za tým Mičánek Motorsport powered by Buggyra. Jak důležité je ve vašem sportu zázemí silného týmu?**

Zázemí a stabilita jsou extrémně důležité. Můžete být rychlí v jednom závodě, ve dvou, ve třech. To, co ale nakonec bude rozhodovat mezi nejlepšími evropskými týmy a jezdci o úspěchu, je důraz na detail a konzistence. My za sebou máme dvě sezóny, kdy jsme každý závod dojezdi na bodech. To je jedna z klíčových věcí, která nás odlišuje od soupeřů. A není to jen otázka dokonale připravené techniky. Je to i o zkušenostech jezdců a týmu, o celém nastavení a atmosféře. Dokážeme se podpořit, zklidnit, umíme i na konci sezóny, kdy jde o všechno, udržet nervy na uzdě a nedělat chyby. Tým má řádově desítky lidí, na závodech nás obvykle bývá kolem deseti, pokud startuje jedno auto. Ale tým dokáže připravit na jeden závod i tři auta pro tři posádky.

**Jak trénujete?**

I když závodění miluji, většinu času jsem podnikatel a také mám rodinu. Takže i v tréninku jsme maximálně efektivní. Pokud jedeme testovat do zahraničí, tak na co nejkratší dobu. Troufnu si říct, že už

jsme tak sehraní, že nám stačí relativně málo času. Třeba letos před sezónou jsme testování v podstatě nestihli. A stejně jsme první víkend vyhráli. Velkou službu nám v tomto udělá simulátor, na kterém jsme schopni se připravovat podobně efektivně jako na samotné trati. Kromě závodů se zkrátka snažíme trávit co nejvíc času „doma“.

**Chováte mléčný skot, který vyžaduje každodenní nasazení a pozornost.**

**I závodění je ale o maximálním soustředění a stoprocentní koncentraci. Jak se vám daří trénink a závodění skloubit s vaší prací?**

Je to těžké, často je to na úkor rodiny a jakéhokoliv volného času. Myslím, že se mi mezi těmi dvěma rolemi – podnikatele a závodníka – daří dobře přepínat. Nejvíc ze všeho se ale cítím jako kluk z vesnice, kterému v dobrém slova smyslu trčí sláma z bot. A holt jen občas přeskočím z traktoru do Lamborghini. Srdcem jsem ale zemědělec. A závodění je část mého života, která mě naplňuje jiným směrem.

**Jezdíte i do Itálie? Máte tam nějaké oblíbené místo?**

V Itálii jsme několikrát ročně na závodech, každou sezónu tam startujeme obvykle minimálně dvakrát. To předurčuje i místa, kam se člověk stihne podívat. Misano, Imola, Monza, Mugello, Vallelunga, tam jsem za poslední tři roky strávil nejvíc času. Nejraději to mám kolem okruhu v Misano na riviéře Rimini. Kousek odtud je San Marino, které mám moc rád, navíc je celé okolí spojeno s motorismem. Jsem fanoušek Valentina Rossiho, který nedaleko odtud – v rodné vesnici Tavullia – dodnes žije.

**A co italská kuchyně a sýry?**

Pro mě je to nejbližší kuchyně a je mi moc sympatická. Jednoduchá, rychlá, přitom neuvěřitelně nápaditá a chutná. A k sýrům mám ještě větší vztah díky tomu, že dodáváme mléko pro podnik Brazzale. Jsem rád, že na tom začátku jsou i suroviny od nás a že v sýrech se značkou Brazzale je kousek naší práce a života.

**Na jaké výzvy se teď těšíte nejvíc?**

Po sportovní stránce jsem sám zvědavý, kam se posuneme. Máme dva prestižní evropské tituly, není moc možností, kam jít na evropské úrovni dál. Možná budeme některý z titulů obhajovat, možná se zkusíme pustit do jiných výzev. Na okruzích ale určitě zůstaneme. Pracovní výzvy jsou v našem oboru spojené stejně jako jinde s nástupem moderních technologií a tady chceme být dál na špičce. Chci, ať se zdokonalujeme a jsme efektivnější. A velké téma je i trh práce. Myslím, že lidé, kteří pro nás pracují, jsou spokojeni. A chci, aby se tak cítili i dál.

# KUCHARKA

La FORMAGGERIA



MAGAZINE

## Toskánská zeleninová polévka

Ribollita  
Toscana

**Suroviny** pro 4 porce:

- 300 g dýně • 200 g květáku • 100 g mrkve • 100 g mangoldu
- 1 cibule • 60 g másla 🍴 • nastrohaný sýr Gran Moravia 🍴
- plátky chleba • sůl 🍴 • pepř 🍴



### Příprava:

Veškerou zeleninu očistěte a nakrájejte na malé kostičky. Zbytky a odřezky zeleniny vložte do hrnce, zalijte 1 litrem vody a přiveďte k varu. Vařte, dokud nevznikne zeleninový vývar. V jiném hrnci rozehřejte máslo. Přidejte najemno nakrájenou cibuli a spolu s nakrájenou zeleninou restujte několik minut, dokud zelenina lehce nezezlátne. K orestované zelenině přilijte přecezený vývar, promíchejte a vařte asi 20 minut. Nakonec přidejte nahrubo nakrájený mangold a pokračujte ve vaření ještě dalších 10 minut. Hotovou polévku podávejte s opečeným chlebem a nastrohaným sýrem Gran Moravia.



# Gnocchi alla Romana



## Suroviny pro 4 porce:

Na gnocchi: 250 g semola (krupice) • 1 l plnotučného mléka • 2 žoutky • 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia • 30 g másla • 7 g jemné soli • muškátový oříšek dle chuti

Na rajčatovou omáčku: 400 g rajčatové passaty

• 1 stroužek česneku • 30 g extra panenského olivového oleje • dle chuti sušené oregano • chilli a sůl

K dokončení: 125 g mozzarely filone

• máslo na vymazání

## Příprava:

Do hrnce nalijte mléko, osolte a dochuťte muškátovým oříškem. Mléko zahříváte téměř k varu a poté přisypte krupici (semola) a šlehejte metličkou, dokud se směs nezačne oddělovat od stěn a dna hrnce. Sejměte hrnec z plotny a vmíchejte žoutky a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Vzniklou směs přeneste na plech vyložený pečicím papírem a rukama z ní vytvarujte váleček. Ten zabalte do pečicího papíru a nechte vychladnout v lednici. Mezitím si připravte rajčatovou omáčku. V hrnci rozeřte olivový olej, přidejte česnek, chilli papričku a následně rajčatovou passatu, oregano a sůl. Vařte na středním plameni asi 10 minut, občas promíchejte. Odstavte a nechte omáčku odpočinout. Vychladnutý váleček vyjměte z papíru a nakrájejte nožem na plátky silné asi 1 cm. Plátky (gnocchi) rozložte do máslem vymazaného pekáče tak, aby se mírně překrývaly. Gnocchi přelijte rajčatovou omáčkou, posypte kousky mozzarely a dejte péct do předem vyhřáté trouby asi na 20 minut, dokud se nevytvoří zlatavá kůrka.

# Risotto

## Suroviny (pro 4 osoby):

300 g rýže na risotto • 300 g mražených hub • zeleninový vývar • extra panenský olivový olej • tymián • sůl • pepř • 200 g sýru pecorino romano • 300 ml mléka • 10 g kukuřičného škrobu

## Příprava:

Nejprve připravte houby: nechte je rozmraznout a v případě potřeby nakrájejte na menší kousky. Na troše oleje na pánvi osmažte půlku šalotky a přidejte rýži. Za stálého míchání ji nechte orestovat, poté přidejte houby, trochu tymiánu, osolte a zalijte trochou horkého vývaru. Risotto vařte za postupného přidávání vývaru tak, jak se bude vstřebávat do rýže. Mezitím připravte sýrový krém. Mléko nalijte do kastrůlky, rozmíchejte v něm kukuřičný škrob, přidejte nastrouhané pecorino a přiveďte k varu. Stále míchejte, až vznikne hladké fondue. Když je risotto uvařené, sundejte ho z plotny, vmíchejte do něj několik lžic sýrového fondue a nechte pár minut odpočinout. Risotto pak naservírujte na talíře, přelijte zbylým fondue a zlehka poprašte čerstvě namletým pepřem.



s houbami a sýrem pecorino

# La FORMAGGERIA dětem

## Najdi 7 rozdílů



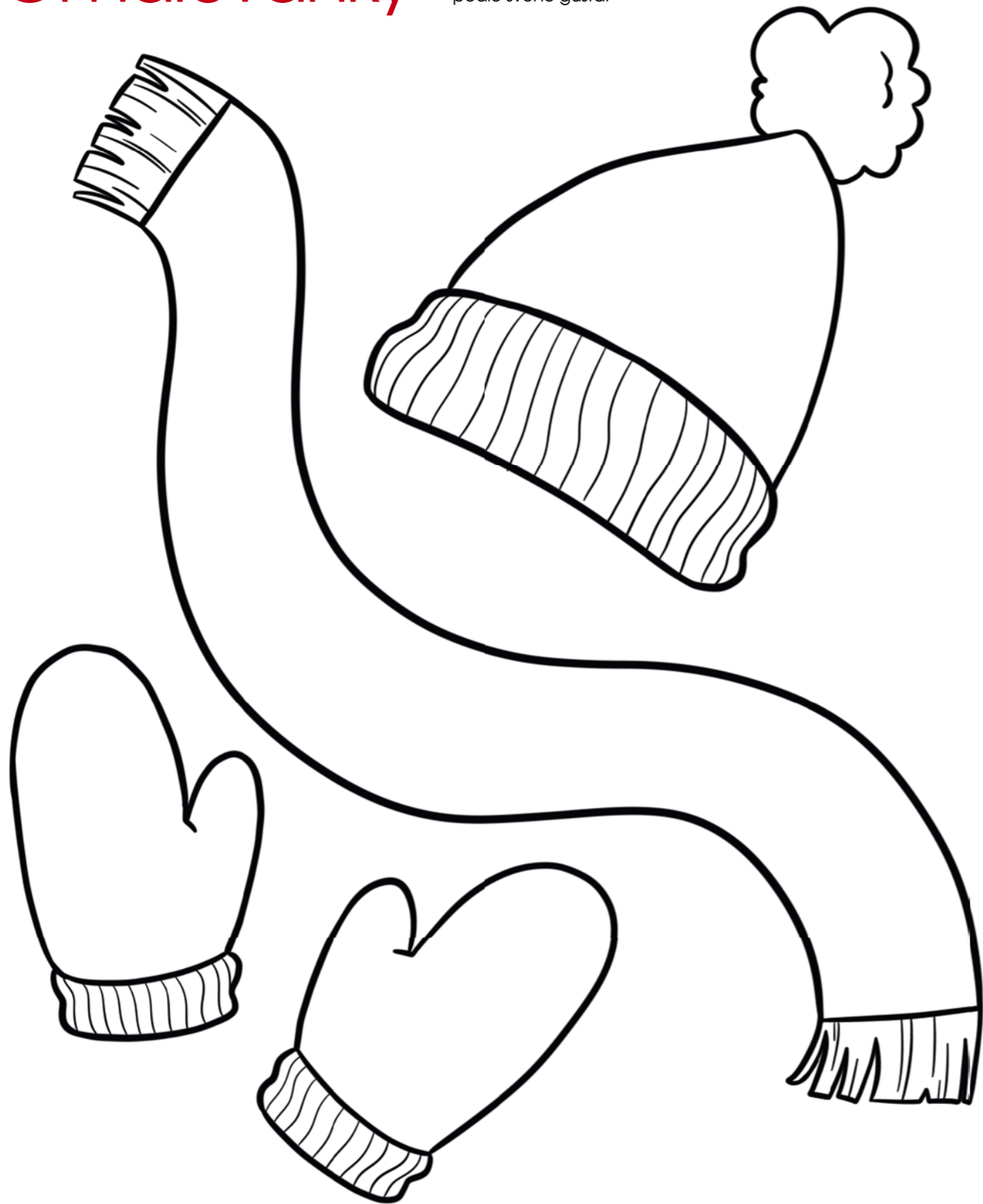
## Co chybí?

Na obrázku vpravo chybí jedna věc. Najdeš ji?



# Omalovánky

Vybarvi si zimní oblečení podle svého gusta.



# ITALŠTINA: KALENDÁŘ

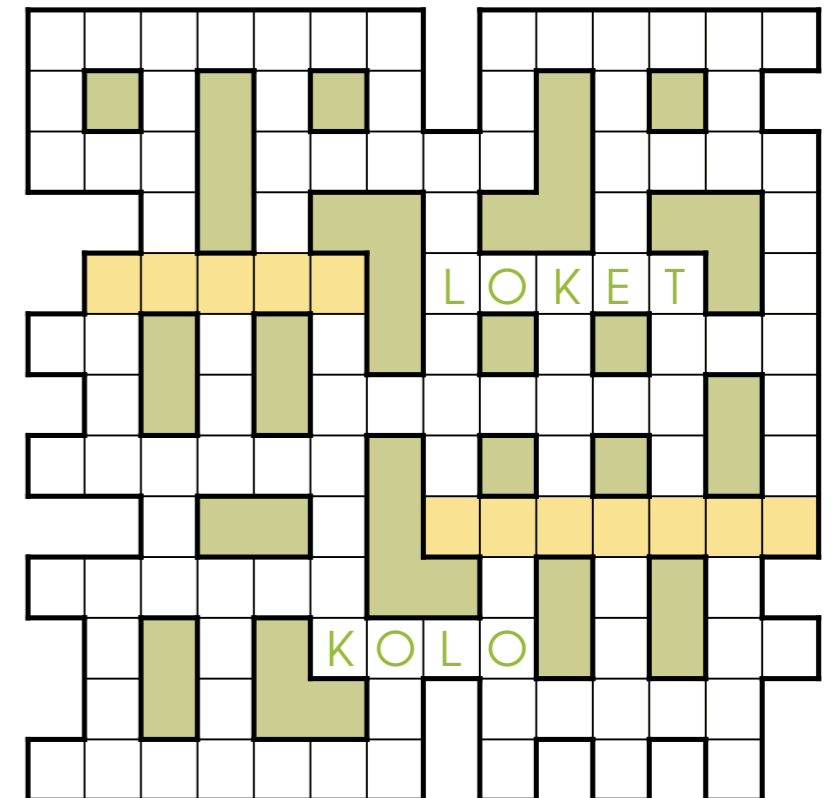


|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| il calendario – kalendář   | la data – datum    |
| l'anno – rok               | lunedì – pondělí   |
| il mese – měsíc            | martedì – úterý    |
| la settimana – týden       | mercoledì – středa |
| il giorno – den            | giovedì – čtvrtek  |
| il fine settimana – víkend | venerdì – pátek    |
| ieri – včera               | sabato – sobota    |
| oggi – dnes                | domenica – neděle  |
| domani – zítra             |                    |

## KRIS-KROS

Tajenka odkrývá místo na předměstí italského města Modena v městečku Maranello. Zde můžete navštívit výstavu věnovanou automobilové sportovní značce, jejímž symbolem je vzpínající se kůň.

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>2 písmena</b> | <b>5 písmen</b>  |
| SŠ               | CÍPEK            |
| TÚ               | EMOCE            |
|                  | HARFA            |
| <b>3 písmena</b> | KURÝR            |
| KOP              | LÁHVE            |
| KRA              | <del>LOKET</del> |
| KRK              | NANDU            |
| KUR              | ROUPI            |
| OSA              | RYSKA            |
| PÁN              | SÉPIE            |
| RZI              | TREFA            |
| TRH              |                  |
| <b>4 písmena</b> | <b>6 písmen</b>  |
| IDOL             | BATOLE           |
| <del>KOLO</del>  | KOSTKA           |
| MÚZA             | MIHULE           |
| PÁKA             |                  |
| SÍTO             | <b>7 písmen</b>  |
| URAN             | ARTISTI          |
|                  | DOZORCE          |
|                  | FILOZOF          |
|                  | KANÁLEK          |
|                  | ODDENEK          |
|                  | PLANINA          |



spřívna odpovéd:  
MUSEO FERRARI



# Spočítej ptáčky



Spočítej jednotlivé druhy ptáčků.  
Do prázdných okýnek napiš číslíci,  
nebo dokresli správný počet puntíků.



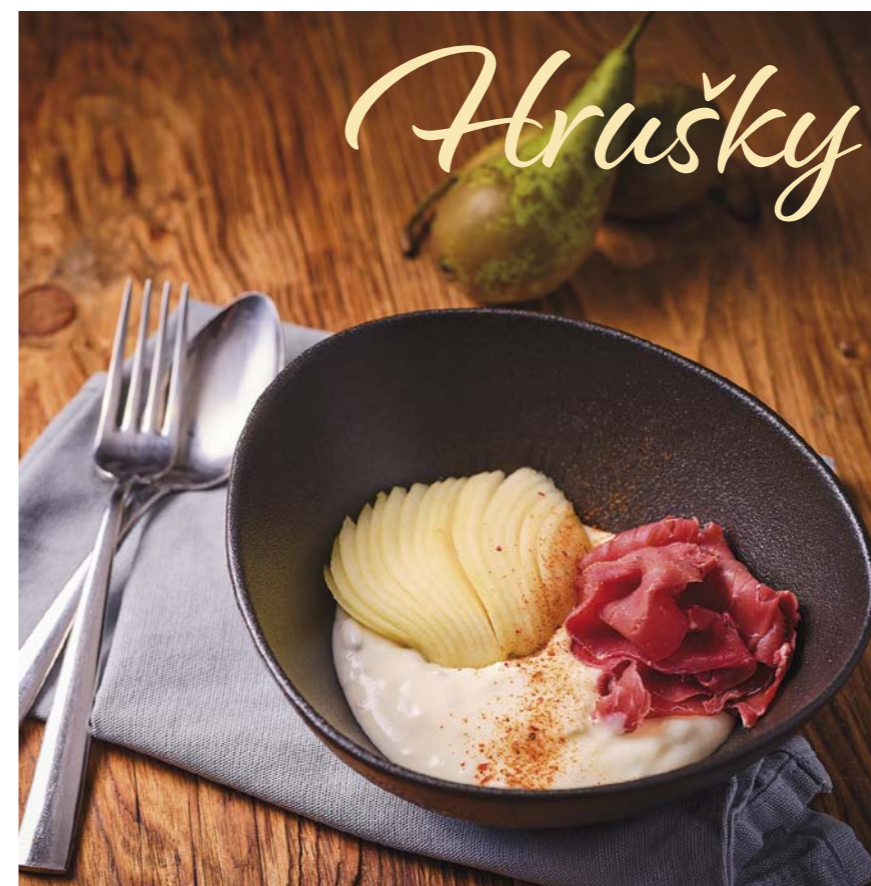
# Lasagne s květákem

## Suroviny (pro 6 osob):

250 g lasagne 🍷 • 800 g květáku • 200 g sýru scamorza 🍷  
• 100 g sýru Gran Moravia 🍷 • stroužek česneku • petrželka  
• extra panenský olivový olej 🍷 • máslo 🍷 • sůl 🍷  
na bešamel: 100 g másla 🍷 • 100 g hladké mouky • 1 l mléka 🍷  
• muškátový oříšek • sůl 🍷 • pepř 🍷

## Příprava:

Květák omyjte, osušte a rozdělte na malé růžičky. Povařte je asi 5 minut ve vroucí vodě, poté slijte a dejte do misky. Na pánvi krátce osmažte na oleji česnek, přidejte uvařený květák a nechte pár minut restovat. Pak pomocí vařečky rozdrobte květák na malé kousky, osolte, ochuťte petrželkou a sundejte z plotny. Nechte vychladnout. Sýr scamorza nakrájejte na kostičky. Nyní připravte bešamel: v kastrůlku se silným dnem rozpustíte máslo, přidejte mouku a důkladně metličkou rozmíchejte do hladké směsi. Nyní přilíváte za stálého míchání teplé mléko a dál vařte, až bude mít bešamel správnou krémovou konzistenci. Osolte, opepřete a ovoňte špetkou muškátového oříšku, pak do bešamelu vmíchejte část rozdrobeného květáku. Na dno zapékací misky dejte vrstvu bešamelu, na něj plátky lasagni, pak květák z pánve a kostičky sýru scamorza. Zalijte opět vrstvou bešamelu, posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia a dál pokračujte ve vrstvení. Horní vrstvu by měl tvořit bešamel posypaný strouhaným sýrem Gran Moravia. Navrch pak rozprostřete ještě kousky másla a dejte péct do trouby na 180 stupňů asi na půl hodiny.



# Hrušky

## s krémem z gorgonzoly

## Suroviny (pro 4 osoby):

300 g sýru gorgonzola dolce 🍷 • 400 ml mléka 🍷  
• 10 g kukuřičného škrobu • 2 větší hrušky • 12 plátek  
bresaoly 🍷 • tymián • mletá paprika

## Příprava:

Rozmíchejte kukuřičný škrob ve 100 ml mléka. Do zbylého mléka dejte na kostičky nakrájenou gorgonzolu, ze které jste odkrojili kůrku, a dejte ohřívát. Přidejte mléko s kukuřičným škrobem a přiveďte za stálého míchání k varu. Poté stáhněte žár a míchejte, až vznikne hladký krém. Nyní oloupejte hrušky, rozkrojte je napůl a každou půlku nakrájejte na tenké plátky jen k jádřinci, vznikne tak efektní vějířovitý vzhled. Horký sýrový krém rozdělte do čtyř mističek, přidejte vždy půlku hrušky a 3 plátky bresaoly. Na závěr můžete ozdobit několika lístky tymiánu a poprášit špetkou mleté papriky.



# Plněná pečená dýně



## Suroviny (pro 4 osoby):

1 středně velká máslová dýně Butternut • 200 g sýru gorgonzola dolce • 2 hrušky • vlašské ořechy • pár snítek tymiánu • ocet balsamico • extra panenský olivový olej

## Příprava:

Dýni nakrájejte na asi 1 cm široká kolečka, rozložte je na plech vystlaný pečicím papírem lehce potřeným olivovým olejem a dejte na 15–20 minut péct do trouby při 180 stupních do měkka. Pak poskládejte váš dýňový burger: na kolečko dýně dejte kostičky sýru gorgonzola, pár kousků hrušky, nadrcené vlašské ořechy a několik lístků tymiánu. Zakryjte druhým kolečkem dýně a dejte zapéct ještě na 3 minuty, aby se sýr rozpustil. Podávejte pokapané octem balsamico.

# Zapečené telecí plátky

Scaloppina alla Valdostana

## Suroviny pro 4 porce:

600 g telecích plátků (kýta nebo bok) • 100 ml bílého vína • 200 g sýra Fontina • 120 g prosciutto cotto • hladká mouka • extra panenský olivový olej • dle chuti sůl a pepř

## Příprava:

Telecí plátky osolte a obalte v mouce. Na pánvi rozehřejte olivový olej a plátky masa opečte několik minut z obou stran dozlatova. Když je maso opečené, přilijte bílé víno a deglazujte (krátce povařte, aby se odpařil alkohol a vytvořila se jemná šťáva). Potom maso přendejte do zapékací mísy. Na každý kousek položte plátek prosciutta a sýr Fontina. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 10 minut.



Pokrmů 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 .....

10x ZBLÍZKA

# Lanýž

Je to jedna z nejušlechtilějších záhad přírody, skrytý plod země, který dokáže proměnit i ten nejjednodušší pokrm v nezapomenutelný zážitek. Lanýž, jenž se rodí v tichu lesů a uvolňuje jedinečné vůně, už po staletí fascinuje kuchaře, básníky i vědce

## 1 NENÍ TO HLÍZA, ALE HOUBA

Přestože vědecký název (Tuber P. Micheli) může svádět k domněnce, že jde o hlízu podobnou brambore, lanýž patří k podzemním houbám. Roste v zemi, v symbióze s kořeny dubů, lip, lísek a topolů. Roste skrytě a k jeho nalezení je potřeba dobrý psí čich a velká úcta k lesu.

## 2 VŮNĚ A TVAR ZÁVISÍ NA PŮDĚ

Nezaměnitelné aroma lanýže vzniká díky interakci mezi houbou a půdou, v níž roste. Charakteristickou vůni mu dodávají kolonie bakterií žijících v zemi a každá oblast tak propůjčuje jiné tóny: oříškové, česnekové, medové, vůni mokré trávy. Proto není žádný lanýž úplně stejný. I jeho tvar závisí na půdě: v měkké půdě je kulatější, nerovný tvar značí tvrdou, kamenitou zem.

## 3 EXISTUJE MNOHO DRUHŮ, ALE JEN NĚKTERÉ JSOU CENĚNÉ

V Itálii je známo více než dvacet druhů, ale jen několik z nich – například vzácný bílý a letní černý – je považováno za ušlechtilé díky vůni a hodnotě. Letní černý lanýž, který najdete i v našich produktech, je nejvyváženější: aromatický, ale jemný, ideální pro každodenní použití.

## 4 KAŽDÝ MÁ SVŮJ SPRÁVNÝ ČAS

Každý druh má svou vlastní sezónnost, která je regulována regionálními předpisy, aby se ochránil jeho přirozený cyklus. Letní černý lanýž například dozrává od května do září a své nejintenzivnější vůně uvolňuje na začátku léta.

## 5 BEZ PSŮ BYCHOM HO NENAŠLI

Dříve lovci lanýžů používali prasata, která byla přirozeně přitahována vůní lanýžů, ale s tímto klenotem zacházela příliš nešetrně. Dnes se dává přednost vycvičeným psům s čichem lepším než radar – italskému vodnímu plemeni, brakýřům, kokršpanělům – kteří jsou k lanýžům šetrnější. Bez nich bychom lanýže vůbec nedokázali najít.

## 6 JE SPOJENCEM LESA

Lanýž není jen darem země: prospívá i zdraví ekosystému, ve kterém roste. Vyměňuje si s rostlinami živiny a zlepšuje úrodnost půdy. Je to dokonalý příklad přírodní rovnováhy.

## 7 NEMÁ RÁD CHLAD ANI HORKO

Příliš nízké teploty nebo přímé světlo pozměňují to nejcennější, co nabízí, jeho vůni. Co se týče tepla: černý lanýž snese krátkou tepelnou úpravu, bílý je nutné používat výhradně syrový.

## 8 JEHO VŮNI NELZE NAPONDOBIT

Aroma lanýže je výsledkem desítek těkavých molekul. Žádná chemická syntéza zatím nedokázala napodobit komplexnost přírody.

## 9 DAR BOHŮ

Už staří Řekové a Římané byli lanýži fascinováni. Plinius Starší jej popisoval jako záhadu, zatímco filozofové věřili, že vzniká z hromu, deště a slunečního tepla jako nebeský dar. Satirik Juvenalis psal, že lanýž vyrůstá tam, kde udeřil blesk Jupitera, boha nebes a plodnosti. I proto mu Římané přisuzovali silné afrodisiakální účinky.

## 10 NEJLÉPE VYNIKNE S MÁSLEM A SÝRŮ

K proměně teplého pokrmu stačí pár širších plátků. S máslem, vejci nebo sýry lanýž rozvine své nejlepší vlastnosti – zvláštní chuť, aniž by ji přebil. Je to díky lipofilní povaze svých aromat, která se nejlépe uvolňují právě v kombinaci s těmito výrobky. V našich prodejnách najdete jeho vůni v různých specialitách, a tak si ho můžete vychutnávat po celý rok: sýr s lanýžem, máslo s lanýžem, lanýžový krém či vzácné letní černé lanýže celé nebo jako plátky.

Zima je ideálním obdobím pro společné rodinné dobrodružství v kuchyni

# Snadné vaření s dětmi





Dlouhé zimní večery či víkendové sychravé počasí přímo zvou k tomu, abychom zůstali doma a využili tento čas pro společné vaření s dětmi. Možná vás překvapí, jak dokáží být i malé děti v kuchyni šikovné. Samozřejmě platí, že čím menší děti, tím je třeba větší trpělivost. Pokud ale na chvíli dokážete hodit za hlavu starosti ohledně následného úklidu kuchyně, užijete si s potomky společné chvíle plné radosti. A to za to určitě stojí.

Následující recepty jsou jednoduché, spoustu úkonů děti zvládnou úplně samy, u některých bude potřeba pomocná ruka rodičů nebo starších sourozenců. Pokrmy jsou navíc zvoleny tak, aby se z nich dalo vytvořit menu jakékoliv oslavy, ať už rodinné nebo pro dětské kamarády. Děti bude vaření a pečení o to více bavit.

## VAJEČNÉ PANINI

Netradiční použití vajíček v kombinaci s čerstvou zeleninou, sýry a uzeninami. Ideální pro nedělní brunch nebo rodinnou oslavu.

### Připravte si:

Na omeletu – 6 větších vajec, 50 g nastrohaného sýru Gran Moravia , špetku soli   
K naplnění – různé druhy sýrů , např. mozzarella, scamorza, plátky Gran Moravia, caciotta; různé druhy uzeniny , ideálně se hodí zejména prosciutto crudo nebo mortadella; rajčata, listový salát, případně další druhy čerstvé zeleniny, kterou mají děti v oblibě

### Jak na to:

Metličkou vyšlehejte vejce s nastrohaným Gran Moravia a špetkou soli. Děti se u tohoto receptu mohou naučit správně rozklepávat vejce, dejte jim prostor, ať si to vyzkouší. Také šlehání metličkou je obvykle baví. Mezitím nachystejte obdélníkovou zapékačskou mísu o délce cca 30 cm, vystelte ji pečicím papírem a poté dětem pomozte přelit rozšlehaná vejce do mísy. Dejte péci do trouby rozpálené na 180 stupňů asi na 20 minut. Po upečení nechte vychladnout, omeletu oddělte od pečicího papíru a položte na vál či pracovní desku. Pomocí klasického vykrajováka děti vykrají kolečka (zvolte průměr dle konkrétního využití panin – větší kolečka se hodí jako sytá

svačina na piknik, menší zase pro jednohubky na dětskou oslavu). Spolu s dětmi nakrájejte na plátky rajčata a sýry a na menší kousky natrejte salát. Teď nechte děti, aby na omeletovou kolečku naskládaly vše, co mají rády a navrch vždy přiklopily druhé omeletové kolečko. Nakonec je dobré vše upevnit párátkem.

### TIP: Nechte děti, ať popustí uzdu fantazii








a místo koleček z vaječné omelety vykrajovátky vytvoří jiné veselé tvary. Ořezky omelety, které po vykrajování zbydou, můžete dát do papírového sáčku či do misky a dát doprostřed stolu, uvidíte, že se po nich jen zapráší.



## PLNĚNÉ DOMÁČÍ TYČINKY

Skvělé k uzobávání ve chvílích, kdy s dětmi zasednete u stolních her nebo u nějaké pěkné pohádky. Na silvestrovský večer je děti mohou připravit ve větším množství pro všechny hosty, kteří spolu s vámi oslaví příchod nového roku a dětem jejich kuchařský um určitě jak se patří pochválí.

### Připravte si:

Základ: listové těsto, vejce na potřetí  
K naplnění: italský speck , prosciutto crudo , nastrohaný sýr Gran Moravia , nastrohaný sýr provolone piccante , rajčatový protlak , různé měkké sýry nakrájené na úzké plátky : mozzarella, caciotta, scamorza, různá pesta 

### Jak na to:

Nejprve s dětmi vyválejte listové těsto. Nechte je pomocí příborového nože nakrájet těsto na proužky široké asi 2 cm. Nechte děti, aby na polovinu proužků rozložily ingredience: část tyčinek mohou připravit s uzeninami, část s nastrohaným sýrem, část mohou potřít rajčatovým protlakem a obložit plátky měkkých sýrů. Vynikající budou také tyčinky potřené janovským pestem a posypané nadrobno nasekanými piniemi či ořechy. Poté je třeba na každý obložený proužek položit ten volný, zatočit do tvaru spirálek, přemístit na plech vystlaný pečicím papírem a potřít rozšlehaným vejcem. Tyčinky se pečou při 180 stupních asi 15 minut.







### TIP: Tyčinky mohou děti připravit také

ve sladkých variantách, které budou určitě velmi žádané. Proužky listového těsta jednoduše potřete nocciolatou, povidly, marmeládou či medem, a posypte nasekanými ořechy, lískovými oříšky, mandlemi či mákem. Pak postupujte stejně jako u slaných variant.

## PIZZA FANTASIA

Pizzu mají rády všechny děti bez rozdílů. Jejich příprava je velmi snadná, obzvlášť pokud použijete hotové těsto. Pak už nezbyvá, než

### Připravte si:

hotové těsto na pizzu , rajčatovou passatu , bylinky dle vašeho uvážení, různé druhy sýrů  (můžete zvolit ty již naplátkované, jako je provolone, scamorza, Gran Moravia), různé druhy nakrájené uzeniny  (prosciutto crudo i cotto, speck, mortadella, sopressa, coppa, salame milano), pesto , nakládaná polosušená rajčátka 

### Jak na to:

Na korpus naneste rajčatovou passatu a ukažte dětem, jak ji hřbetem lžice krouživými pohyby rozetřít po celém povrchu. Na passatu dejte bylinky a pak nechte děti rozložit na pizzu dle chuti sýry (ať už ve formě plátků, nebo nastrohané, mozzarellu můžete natrhat ručně) a plátky uzeniny. Místy mohou pizzu ozdobit trochou pesta nebo přidat polosušená nakládaná rajčátka. Dejte péct do trouby podle návodu na obalu korpusu.


### TIP: Podobně můžete s dětmi připravit

i piadinu. Buď ji můžete použít místo těsta na pizzu a upéct v troubě, nebo ji děti mohou dle libosti naplnit sýry a uzeninami, poté překlopit napůl a dát cca na minutu a půl do kontaktního grilu.

## MUG CAKE – PŘEKVAPENÍ V HRNEČKU

Moučník pečený a servírovaný přímo v hrnečku bude pro všechny atraktivním překvapením. Vyjmutí rozpálených hrnečků z trouby ale dětem nesvěřujte.

### Na dva hrnečky si připravte:

1 vejce, 2 lžičky cukru krupice, 1 lžička slunečnicového oleje, 1 lžička bílého jogurtu , 3 lžičky hladké mouky ½ lžičky kypřicího prášku

připravit dětem spoustu ingrediencí a nechat zcela na nich, jakým způsobem a čím pizzu ochutí. Snad jen vytažení pizzy z trouby nenechávejte v jejich režii, vše ostatní ale zvládnou úplně samy.


## Několik základních pravidel

- dbejte na bezpečnost dětí, kuchyně ukryvá spoustu nástrah a nebezpečí pořezání či popálení je vsudypřítomné
- volte takové recepty, kde tolik nezáleží na přesnosti v množství jednotlivých surovin
- vařte s dětmi jídla, která jim budou zaručeně chutnat, rády si pak vaření zopakují
- při vaření s hodně malými dětmi se obrňte velkou trpělivostí
- pořiďte dětem jejich kuchyňskou zástěru, aby si připadaly jako skuteční šéfkuchaři
- zapojte děti i do výběru nádobí, na kterém budete pokrmy servírovat; můžete společně vybrat pestrobarevné jednorázové papírové tácky

### Jak na to:

Do mísy se rozklepne vejce, přidá cukr, olej a jogurt. Pak se přisype mouka a prášek do pečiva a nyní je třeba, aby děti metličkou vše dobře rozmíchaly. Vzniklou tekutou směs společně rozdělíte do dvou hrnečků a postupně po jednom je dejte na dvě minuty do mikrovlnné trouby na nejvyšší výkon. Opatrně vyndejte (tuto fázi raději udělejte vy, hrneček může být někdy hodně rozpálený) a poprašte moučkovým cukrem. Mug cake servírujte spolu se lžičkou.

### TIP: Vyzkoušejte také čokoládovou verzi.

Na 2 porce budete potřebovat 1 vejce, 2 lžičky hladké mouky, 2 lžičky Nocciolaty .



# Panettone: lásky až do posledního kousku



**Nabízíme několik způsobů, jak proměnit zbytky v nové dobrotu, které můžete podávat během dne, od snídaně po přípitek. Vyzkoušejte snadné recepty na překvapivé pokrmy ve sladké i slané verzi.**



Nadýchané těsto, vůně másla, kandované ovoce: panettone je králem velkých kynutých moučků, vrcholným vyjádřením cukrářského umění. Je hlavní hvězdou Vánoc, ale nejen jich – panettone se zrodilo jako moučník pro zvláštní příležitosti, přesto je skvělé i ve všední dny a v každou chvíli: od snídaně, kdy se namáčí do kávy s mlékem, až po aperitiv v nějaké slané variaci. Pokud vám nějaký kousek zbyde, přeměňte ho na dokonalou ingredienci lahodných a rychlých receptů. Opečení panettone se zvýrazní karamelové tóny, nakrájené na kostičky do sebe skvěle nasáknou omáčkou a krémy, rozmixované se dá použít jako křupavá strouhanka. Zde je šest receptů proti plýtvání, tři sladké a tři slané, v malých porcích, se spoustou křupavosti a s dobře vyváženými kontrasty. Zlaté pravidlo? Panettone vždy lehce opečte, aby bylo křehké a připravené na spojení s krémy, sýry nebo uzeninami.

## Sladké recepty

### Panettone toast s pomerančovým krémem

4 porce: 8 tenkých plátek panettone (cca 300 g) • 2 vejce, 100 ml mléka • 1 lžice cukru + do krému • kůra z 1 pomeranče • 30 g másla • 200 g mascarpone • moučkový cukr dle potřeby

V misce rozšlehejte vejce s mlékem, cukrem a částí pomerančové kůry. Plátky panettone namočte do vaječné směsi a opečte na pánvi na másle asi 2 minuty z každé strany, dokud nezezlátnou. Dva opečené plátky spojte dohromady jako sendvič náplní z mascarpone, které jste předem vymíchali s trochou cukru a zbylou pomerančovou kůrou. Na závěr posypte moučkovým cukrem a podávejte teplé.

Tip: Plátky předem nasucho krátce (30 sekund) opečte, aby se při máčení ve vajíčku příliš nerozmočily. Doporučený nápoj: káva nebo čerstvá pomerančová šťáva.

## Slané recepty

### Panettone plněné prosciutto crudo, ančovičkami a gorgonzolou

4 porce: 8 plátek panettone • 2 lžice hořčice • 2 lžice medu • jemný druh salátu • 8 filetů ančoviček v oleji (okapaných) • 200 g plátků šunky prosciutto crudo • 200 g gorgonzoly dolce

Plátky panettone vodorovně opečte v troubě nebo v toustovači z obou stran, dokud nejsou krásně zlatavé. Smíchejte hořčici s medem. Na polovinu plátek rozetřete gorgonzolu, poté přidejte směs hořčice a medu, plátek šunky, dva filety ančoviček a pár listů salátu. Poté překlopte druhou polovinou plátků. Podávejte nakrájené na trojúhelníky, zajištěné párátkem, aby se sendviče nerozpadly.

Tip: nahradte prosciutto crudo mortadelou. Doporučený nápoj: šumivé víno nebo světlé pivo.



### Krémové pohárky s panettone a slaným karamellem

4 porce: 200 g panettone (na kostičky) • 250 g mascarpone • 150 ml čerstvé smetany • 1 vanilkový lusk (nebo 1 lžička extraktu) • 40 g cukru; na karamel: 60 g cukru • 20 g másla • 50 ml smetany • 1 špetka soli

Kostičky panettone nasucho opečte na pánvi. Ušlehejte smetanu a jemně ji vmíchejte do mascarpone spolu s vanilkou a 40 g cukru. Na karamel rozpustíte 60 g cukru, dokud nezíská jantarovou barvu, mimo plotnu přidejte máslo a ohřátou smetanu, poté osolte. Do skleniček vrstvěte panettone, krém a trochu karamelu. Nechte asi 30 minut chladit v lednici.

Tip: Před uložením do lednice můžete ozdobit hoblinkami čokolády.

Doporučený nápoj: oříškový nebo čokoládový likér.

### Řízek se sladkou panettone strouhankou

4 porce: 4 plátky kuřecího nebo krůtího masa • 120 g starého panettone • 30 g strouhaného sýra Gran Moravia • 1 svazek petrželky • 40 g mouky • 2 vejce • 40 g přepuštěného másla (na smažení) • sůl • 1 fenykl • 1 pomeranč • olivový olej • sůl

Na strouhanku rozmixujte panettone se sýrem a petrželkou. Maso obalte nejprve v mouce, poté ve vejci a nakonec v připravené strouhance; lehce přitlačte, aby dobře držela. Smažte na přepuštěném másle 2–3 minuty z každé strany dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a lehce osolte. Podávejte se zimním salátem: fenykl a pomeranč nakrájejte na tenké plátky, zakápněte olivovým olejem a osolte.

Tip: Pro vyvážení sladké strouhanky můžete přidat plátky citronu nebo jogurtovou omáčku s pažitkou.

### Panettone lanýže s hořkou čokoládou a lískovými oříšky

Cca 16 kousků: 250 g starého panettone • 80 g ricotty • 2 lžice neslazeného kakaa • 1 lžice rumu (volitelně) • 150 g hořké čokolády • 100 g drčených lískových oříšků

Panettone nadrobte nejmenno a smíchejte s ricottou (předem okapanou a zpracovanou vidličkou), kakaem a případně rumem. Z těsta vytvarujte pravidelné kuličky – lanýže a nechte je 15 minut vychladit v lednici. Poté rozpustíte čokoládu, lanýže do ní ponořte a pak obalte v nasekaných oříšcích. Nechte ztuhnout na pečícím papíře v dostatečných rozestupech.

Tip: doprostřed kuliček vložte malý kousek panettone namočený v kávě. Skladování: až 3 dny v lednici v uzavřené nádobě.

### Zimní panzanella s panettone a hoblinkami Gran Moravia

4 porce: 250 g panettone • 1 hlávka čekanky • 1 jablko • 2 řapíky celeru • 40 g vlašských ořechů • extra panenský olivový olej • 1 lžice jablečného octa • 60 g hoblinek Gran Moravia • sůl • pepř

Panettone nakrájejte na kostičky a nasucho opečte na pánvi. Nakrájejte čekanku, jablko, celer a ořechy, poté je dochuťte olejem, solí a jablečným octem. Přidejte ještě teplé panettone a rychle promíchejte, aby nasáкло šťávu, ale nerozpadlo se. Nakonec posypte hoblinkami sýra a čerstvě mletým pepřem.

Tip: přidejte 4–6 plátků pomeranče pro svěží citrusový tón. Podávejte ihned, aby vynikl kontrast mezi teplým panettone a čerstvým ovocem se zeleninou.



# 5 tipů do tašky

Slané, sladké i pikantní tipy na váš zimní stůl



## 1 Prosecco Due Castelli Zago Gasparini

Prosecco DOCG Extra Brut z vinařství Zago Gasparini je skvělou volbou pro sváteční dny. Vyrábí se z hroznů odrůdy Glera, které rostou na vinicích v samém srdci „oblasti Prosecca“, tedy mezi městečky Conegliano a Valdobbiadene, a jak zařazení extra brut napovídá, jedná se o velmi suché Prosecco, které se dokonale snoubí s mladšími i vyzrálějšími sýry. Rodina Zago Gasparini při svém podnikání věnuje velkou pozornost také ochraně okolní přírody, zvelebování půdy a zachování původního rázu krajiny. Její moderní vinařský systém je tak v dokonalé harmonii s územím, na kterém se nachází, a samotné vinařství je i z architektonického hlediska dokonale integrováno s okolní přírodou.

## 2 Amarettinky

Drobné křehké Amarettinky vyrobené z meruňkových jader jsou laskominou pro všechny milovníky výrazně sladkých chutí. Skvěle poslouží jako maličkost pro radost servírovaná ke kávě či čaji, jako drobný dárek pro vaše nejbližší i kolegy, využití ale najdou také jako ingredience při přípravě sladkých dezertů. Můžete je vcelku nebo nadrobené vmíchat do různých krémů, které servírujete jako dezert ve skleničce, neztratí se ani jako lahodná ozdoba pudinků, šlehačkových pohárů, cheesecaků i dalších dortů.

## 3 Nduja Madeo

V Kalábrii se kdysi ty nejlepší části masa používaly na výrobu čtyř tradičních kalábrijských salámů a z toho, co zbylo, vznikla 'nduja. Traduje se, že její název je odvozen z francouzského „andouille“, označení pro salám z chudých částí masa, pravděpodobně dovezený do Kalábrie v době Napoleona kolem let 1806–1815. Dnes se už jedná o specialitu vyráběnou jen z vybraného masa z vepřů D.O.P. chovaných v Kalábrii, ke kterému se přidává místní pikantní feferonka a extra panenský olivový olej. 'Nduja se vyznačuje krémovou konzistencí a je určena zejména k namazání na pečivo. Tu, kterou vám nabízíme v La Formaggeria Gran Moravia, je navíc ve velmi praktickém balení ve skleničce, tak neváhejte a vyzkoušejte ji.

## 4 Nano peperino

Oblíbená řada našich sýrových trpaslíků (nano znamená v italštině trpaslík) má od podzimu nováčka v podobě Nano peperino s nakládaným zeleným pepřem. Zajímavé tóny nakládaných pepřových kuliček tvoří osvěžující spojení s mléčnou chutí sýru. Sýry řady Nano vyrábí naši mistři sýraři ručně ve speciálním oddělení naší litovelské sýrárny. Základem je, jako u ostatních sýrů a mléčných výrobků vlastní produkce, vysoce kvalitní české mléko, ze kterého pod zkušenými rukama sýrařů vznikají malé bochníčky sýru, které se nechávají zrát několik dní, aby se následně namořily do ochranného vosku.

**TIP:** darujte pod stromeček celou produktovou řadu sýrů Nano. Díky tomu, že má každý druh jinou barvu ochranného vosku, tvoří jako celek pestrou podívanou a nabízí lahodnou chuťovou rozmanitost.

## 5 Sopressa Guerriero

Salám typický pro region Benátska se vyrábí z vybraných částí masa z vepřů chovaných výlučně v této oblasti severní Itálie. Vyznačuje se vyváženou chutí a snoubí v sobě vysokou nutriční hodnotu a vysokou stravitelnost. Ta je dána pomalým procesem zrání, díky němuž je tento salám chutný a lehký zároveň. Kvalita suroviny, dlouhé období zrání a metoda zpracování masa dodávají tomuto skvostu benátského uzenářství jedinečnou chuť.

# Etiketa sváteční tabule: tři způsoby zasednutí ke stolu

Od elegantní večeře přes aperitiv s přáteli až po rodinnou tabuli: tři situace s konkrétními nápady, jak hosty přivítat, cítit se dobře a zároveň si nekomplikovat život.

Prostírání stolu není jen praktický úkon, ale jazyk složený z péče, proporcí a drobných detailů, které hosty vítají. Etiketa, osvobozená od zbytečné přísnosti, je právě toto: jemná gramatika, jejímž cílem je, aby se všichni cítili příjemně. Každý společný okamžik má svou atmosféru a svou tabuli. Ta elegantní je diskretní, rodinná se usmívá, tabule s aperitivem je hravá. Všechny však mají stejný cíl: proměnit jídlo v setkání, na které se nezapomene. Zde je inspirace na tři scénáře, kterých se můžete držet nebo je zkusit zkombinovat, s návody, triky a krátkými seznamy čekajícími na použití.

## Deset základních pravidel

1. Čistota a soulad především: lepší jednoduché a upravené než bohaté a neuspořádané.
2. Dobře vyžehlený ubrus/běhoun; když prostírání, tak bez ubrusu.
3. Ubrousek vlevo, nikdy ve sklenici ani složený do tvaru.
4. Základový talíř po celou dobu; hluboký talíř se ho nesmí dotýkat.
5. Sklenice v diagonále: voda vpředu vlevo, poté vína.
6. Nízké, nenápadné aranžmá; svíčky jen večer, ne parfémované.
7. Chléb nikdy nekrájíme na stole; sůl připravíme ve společné nádobce s čistou lžičkou.
8. Podává se zleva, sklízí zprava; obsluhují se nejdříve ti poblíž, pak až my sami.
9. Mobilní telefon nepatří na prostřený stůl.
10. Pohodlí je hlavní: pokud nějaké pravidlo překáží, upravte ho.



## 1. Elegantní večeře: umění pořádku

Krása klasické tabule spočívá v proporcích, vyváženosti a tichém potěšení z promyšlených gest. Při velkých příležitostech, jako jsou vánoční večeře, výročí či formální pozvání, není etiketa okázalostí, ale formou harmonie. Jak píše mistr etikety, skutečná elegance nic nepřidává, naopak ubírá. Odstraňte tedy přebytečné a ponechejte jen to podstatné.

### ■ ZÁKLADNÍ USPOŘÁDÁNÍ

- Celý ubrus, dobře vyžehlený, s rovnoměrným převisem přes kraj stolu.
- Pevný základový talíř (zůstává po celou dobu na stole); na něj mělký talíř; hluboký talíř nikdy nesmí ležet přímo na základovém talíři.
- Příbory srovnané v jedné linii asi 2 cm od okraje stolu: vidličky vlevo; nůž (ostřím k talíři) a lžice vpravo; dezertní příbory nahoře nad talíři.
- Sklenice v diagonále: sklenice na vodu vpředu vlevo, poté na červené a bílé víno; sklenka na sekt nejvíc na kraji.
- Ubrousek vlevo od talíře (nikdy ne ve sklenici ani pod příbory).
- Nízké aranžmá uprostřed stolu (čerstvé květiny, velmi jemná vůně); svíčky pouze večer a nikdy parfémované.
- Sůl ve společné nádobce s čistou lžičkou (žádné solničky na osobu).

### ■ DETAILY, KTERÉ DĚLAJÍ ROZDÍL

- Židle vycentrovaná k talíři; všechna místa perfektně „v jedné linii“: celek působí hned elegantněji.
- Běhoun na stůl jen tehdy, pokud ladí s ubrusem (na ubrus nedávejte nikdy prostírání).
- Decentní jmenovka (přeložená kartička, kousek lněného provázku).
- Máslo dejte do malé misky s nožkem a nakrájený chléb do košíku s ubrouskem: je to projev péče a elegance. Nůž na chléb se na stůl nedává: u stolu se chléb nekrájí.

### ■ ČASTÉ CHYBY, KTERÝM SE VYHNOUT

- Vonné předměty, příliš vysoké svíčky, dekorace bránící ve výhledu na ostatní.
- Kreace z příborů nebo ubrousky poskládané do složitých tvarů: zabírají místo a mohou hosty uvést do rozpaků.

### ■ DEN PŘEDEM

Vyžehlete ubrus a ubrousky; vyzkoušejte rozmístění na jednom „vzorovém“ místě; vyleštete dvě sklenky na zkoušku.

## 2. Rodinná tabule: hřejivá a praktická

Rodinná tabule je místem laskavých gest: místo ponechané pro toho, kdo přijde pozdě, talíř s pokrmem uchovaný v teple, židle posunutá stranou, aby se vešla dětská židlička. Zde se etiketa přizpůsobuje životu, ale neztrácí se – i jednoduchost má svá pravidla. Barvy mohou být teplejší, nádobí klidně rozličné, pokud mezi ním panuje soulad a harmonie. Je to tabule, která vítá, a ve svém kontrolovaném nepořádku skrývá hlubokou eleganci.

### ■ ZÁKLADNÍ USPOŘÁDÁNÍ

- Barevný ubrus nebo ubrus s proužky; pokud preferujete stůl bez ubrusu, použijte prostírání (nikdy ne na ubrus), klidně různá, pokud k sobě ladí.
- Nesourodé talíře jsou povoleny, avšak vždy ve stejné barevné škále; příbory jednoduché a úhledně srovnané.
- Košík vystlaný plátkem s chlebem; máslo a olej v čistých nádobkách; džbán s vodou vždy plný.



### ■ DETAILY A TRIKY ŠETŘÍCÍ ČAS

- Doprostřed stolu dejte velkou misku strouhaného sýru se lžící, pokud bude potřeba: každý se obslouží sám, bez neustálého předávání.
- Připravte jídla pečená v troubě, která mohou „počkat“ na vhodný moment (lasagne, nákypy) a druhý chod udržujte teplý ve vypnuté troubě.
- Výrobu ručně vyráběných jmenovek přenechte dětem; je to způsob, jak je zapojit a zároveň vytvořit milý dárek pro hosty.
- Pokud je málo místa, použijte oválné společné mísy s kleštičkami: méně překáží a obsluha je snazší.

### ■ DEN PŘEDEM

Vyberte dvě hlavní barvy (ubrus + ubrousky), omyjte mísu ovoce a připravte ze sezónního ovoce přirozené aranžmá na stůl, zkontrolujte nožik na máslo a servírovací kleště.



## 3. Aperitiv s přáteli: svoboda s péčí

Tohle je tabule lehkosti, společně stráveného času se sklenkou a smíchem. Aperitiv s přáteli je prostorem svobody, ale i kreativity. Prostřít můžete přímo na stole nebo na kuchyňské lince: lněný běhoun, malé talířky, barevné ubrousky. Sklenice nemusí být všechny stejné, stačí, aby byly čisté a ladily k sobě; zvolte směs různých tvarů a materiálů – skla, dřeva, keramiky, vytváří dynamiku a teplo. Tlumené světlo, hudba v pozadí: vše pomáhá vytvářet atmosféru. Pravidla této etikety jsou spontánnost, snadná obsluha a sdílení.

### ■ ZÓNOVÉ USPOŘÁDÁNÍ

- Jasně oddělené zóny: nápoje (led, voda, prosecco či jiné bublinky, vína, nealko), jídlo (různé výšky: patrové mísy, prkénka, malé mísky), příslušenství (ubrousky, talířky, servírovací příbory).
- Stůl bez ubrusu, jen s lněným běhounem, malé pevné talířky, čiré sklenice, klidně rozmanité; barevné ubrousky z přírodních materiálů.
- Dolévejte a doplňujte bez ptaní; nabídněte i dobře připravené nealko (tonic s plátkem citrusů); na sdílené pokrmy používejte kleště či velkou lžici.

### ■ PORCE A POČTY

- Pro aperitiv trvající 1 a půl hodiny počítejte 8–10 malých porcí na osobu (méně, pokud následuje večeře).
- Základní menu: 2 druhy sýrů, 2 druhy uzenin, 2 pomazánky, 1 mistička křupavé zeleniny se studeným dipem, 1 kousek pečiva (opečený toast, grissini, focaccia), 1 teplá mini porce (mini omelety, slané koláče nebo listové závině), 1 první chod (lasagne, cannelloni).

### ■ NÁPADY HOTOVÉ ZA 10 MINUT

- „Horské“ prkénko: sýr Asiago, speck, jemný med, vlašské ořechy.
- Chleba a našlehané máslo: čerstvě opečený chléb se změkklým máslem vyšlehaným vidličkou se dvěma proužky citronové kůry.
- Teplá jednohubka na lžici: horký rozmačkaný brambor, kapka lanýžového krému, hoblinka Gran Moravia.

### ■ ČASTÉ CHYBY

- Příliš mnoho omáček špinících prsty, vtíravé vůně, studené světlo.
- Přeplněné podnosy, které hned vypadají chaoticky: lepší malé dávky a častější doplňování.



Šest tras v lesích, kolem salaší a v náručí ticha, a nápady i pro ty, kteří na sněhu dělají své první krůčky. Vydejte se za odpočinkem do přírody, dopřejte si lahodnou svačinku a pokochejte se pohádkovými scenériemi.

# Sněžnice

## kouzlo zimy v pomalém tempu



Zasněžené lesy, jezera, můstky a náhorní plošiny, po kterých se lze procházet jen za zvuku sněhu křupajícího pod nohama a vlastního dechu. Kouzlo sněžnic spočívá právě v tom, že se hodí pro každou fyzickou kondici, každý věk, v jakoukoli denní dobu – lze vyrazit i večer – a také pro ty, kteří se nechťejí příliš namáhat, včetně dětí. Den na sněžnicích nevyžaduje žádné extra výkony, stačí zvolit dobře značené okruhy, zkontrolovat počasí a stav sněhu a vyrazit. Inspirujte se šesti snadnými panoramatickými trasami v Alpách, v Lombardii, Piemontu a Benátsku, které jsou vhodné i pro děti, a tam, kde je to dovoleno, také pro psy na vodítku. Vyberte trasu, která vám sedí, zkontrolujte podmínky, naplňte termosku. O zbytek už se postará sněh.

### LOMBARDIE

#### ■ VALMALENCO, ALPE CAMPAGNEDA-PRABELLO

Nenáročná klasika s krásnými scenériemi: od parkoviště Campo Moro ve 2000 m n. m. se stoupá mezi horskými chalupami a mýtinami,

s výhledy na Pizzo Scalino a Disgrazia, až na Berninu. Dobře viditelná stopa, pravidelný sklon, možnost občerstvení na chatě Rifugio Cristina. Ideální trasa i pro focení, lze ji prodloužit a udělat okruh; jasné značení, pokud síly dovolí, můžete pokračovat směrem k Alpe Campascio.

**Vhodné pro:** začátečníky, rodiny, skupiny

**Období:** prosinec–březen (velmi pěkné i večer s průvodcem)

**Užitečné údaje:** 6–9 km; 200–400 m převýšení.

#### ■ MADESIMO, NÁHORNÍ PLOŠINA ANDOSI

Tato zvlněná planina nad městečkem Madesimo, se širokými obzory, roztroušenými chalupami a dobře značenými trasami je na sněžnici jako stvořená. Když bude prašan, budete mít pocit, jako byste se vznášeli. Dva oficiální okruhy začínají přímo v centru obce, zvolte si podle času a převýšení.

**Vhodné pro:** všichni; ideální pro první výpravy

**Období:** prosinec–březen (také po mírném sněžení)

**Užitečné údaje:** 5–8 km; 200–350 m převýšení.



### PIEMONTE

#### ■ ALPE DEVERO, CRAMPIOLO

Zimní scenérie jako z pohlednice, destinace oblíbená všemi příznivci sněžnic a zimní turistiky, s pastvinami, salašemi, můstky a širokou zasněženou planinou zvoucí k hlubokému nadechnutí. Z planiny Devero vede trasa s pravidelným sklonem a snadnou orientací do Crampiola. Rozlehlá krajina, občerstvení na bázi lokálních produktů, v sezóně možnost vypůjčení vybavení.

**Vhodné pro:** všichni

**Období:** prosinec–březen (doporučeno za stabilního počasí)

**Užitečné údaje:** 5–8 km; 200–350 m převýšení.

#### ■ MACUGNAGA, LAGO DELLE FATE

Údolí Val Quarazza pod masivem Monte Rosy nabízí lesní trasu vedoucí k jezeru Lago delle Fate s jedinečnou atmosférou. Světlo proniká mezi kmeny stromů, sníh křupe pod nohama a z hladiny jezera často stoupá pára. Trasa je jednoduchá a u jezera najdete bar, kde si můžete dát horkou čokoládu. Perfektní i pro odpolední výlet.

**Vhodné pro:** začátečníky, rodiny, fotografy

**Období:** prosinec–březen (lépe na ustáleném sněhu)

**Užitečné údaje:** 5–8 km; 200–350 m převýšení.

### VENETO

#### ■ VAL VISDENDE, COMELICO SUPERIORE

Málo navštěvovaná náhorní plošina obklopená salašemi a modřínů. Trasy na sněžnicích kopírují lesní cesty a měkké hřebeny směrem k sedlu Forcella Zovo nebo podél stezky salaší (Strada delle Malghe). Za jasných dnů pořídíte z hřebene Palombina nádherné fotografie; po vydatném sněžení pozor na stav cest.

**Vhodné pro:** všichni, kteří hledají klid a otevřený prostor

**Období:** prosinec–březen (po sněhové nadílce ověřit stav přístupových cest)

**Užitečné údaje:** 6–10 km; 250–450 m převýšení

#### ■ LES FORESTA DEL CANSIGLIO

Vysoké buky a hluboké ticho: okruhy mezi Pian Rosada a Valmenera jsou mírné, téměř po rovině, a orientačně velmi jednoduché. Po sněžení les působí ještě měkčeji a vy kráčíte jako v katedrále, ve světle pronikajícím mezi stromy. Parkoviště jsou pohodlná a trasy bývají často dobře prošlapané.

**Vhodné pro:** rodiny, fotografy, nenáročná výletníky na sněžnicích

**Období:** prosinec–únor (velmi krásné i večer s průvodcem)

**Užitečné údaje:** 4–7 km; 100–200 m převýšení; 1,5–3 hodiny

### PRAKTICKÉ RADY

- **Ověřte možnost zapůjčení** sněžnic a holí v dané oblasti.
- **Nelepší období:** od prvního sněhu do začátku jara; během velmi slunečných dnů pozor na odpolední podmínky.
- **Čas a převýšení:** pro začátek je ideální míra 1–2 hodiny chůze na 150–300 m stoupání.
- **Děti:** vyberte široké okruhy, dělejte časté pauzy, vezměte lehkou deku na zastávky.
- **Fotografování:** chraňte baterie a telefon před chladem, aby se rychle nevybily; fotte s tenkými dotykovými rukavicemi navlečenými pod těmi teplými.
- **V případě pochybností** je lepší jít s horským vůdcem. V celém alpském oblouku pořádají túry na sněžnicích, i noční.
- **Tajemství chůze na sněžnicích** je stejné jako u trekkingu: pravidelnost. Krátký krok, pravidelné dýchání, krátké pauzy a žádné prudké stoupání.
- **Držte se vyhrazených tras** a nevstupujte na běžkašské tratě; nerušte zvěř, zejména po vydatném sněžení je fauna velmi zranitelná. Vezměte si sáček na odpadky a vše přineste zpět do údolí.

### Vybavení a bezpečnost: checklist

- **Sněžnice a hole:** nastavte je na správnou výšku, abyste zabránili přetěžování ramen.
- **Nepromokavé pohorky** a v sáčku teplé náhradní ponožky.
- **Vrstvené oblečení:** termoprádlo, fleec, péřovka, větru/vodě odolná svrchní vrstva; čepice, nákrčník a dvoje rukavice.
- **Počasí a lavinové informace:** před odchodem vždy zkontrolujte informace (i na lehkých trasách). Ptejte se správce horských chat, horských vůdců či v místních turistických centrech.
- **Nabitý telefon, powerbanka, mapa** nebo trasa offline; vždy někomu sdělte, na jakou trasu se vydáváte.
- **Pítí a jídlo:** voda a termoska s teplým čajem nebo bylinkovým nápojem. V horách se tradičně přidává do teplé termosky sklenka červeného vína. Lehké, energetické a bílkovinné svačiny: vyzrálé sýry, sušené ovoce, čokoláda, sušenky.
- **Zimní slunce:** brýle s UV filtrem a krém, zvláště ve vyšších polohách.
- **Psi:** povolení vždy na vodítku, kromě některých národních parků, jako je Gran Paradiso. Nezapomeňte na vodu, sníh nehasí žízeň ani jim. Chovejte se ohleduplně k místní fauně.



# Vegetariánské recepty

## Spaghetti se sušenými rajčátky a Gran Moravia

350 g špaget 🍝,  
180 g naložených polosušených rajčátek 🍷, stroužek česneku, mleté chilli 🍷, 70 g strouhanky, 60 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍷, nasekané mandle, sůl 🍷, extra panenský olivový olej 🍷

Dejte vařit těstoviny. Mezitím na pánvi na troše oleje osmahněte strouhanku dozlatova. Poté ji přendejte do misky. Do očištěné pánve dejte znovu olej, přidejte stroužek česneku, trochu chilli a polosušená rajčátka nakrájená na menší kousky. Restujte několik minut, pak na pánve přidejte těstoviny, které jste slili krátce předtím, než byly al dente. Přidejte trochu vody z vaření těstovin a nechte ještě minutku na pánvi povařit. Sundejte z plotny, vmíchejte nastrouhaný sýr Gran Moravia a poté rozdělte na talíře. Přidejte zbytek rajčat ze dna pánve, ozdobte nasekanými mandlemi a dozlatova opraženou strouhankou.

## Tagliatelle s dýní a ricottou

320 g těstovin tagliatelle 🍝,  
400 g dužiny dýně hokkaido,  
200 g ricotty 🍷, 8 listů šalvěje, 2 lžičky extra panenského olivového oleje 🍷, stroužek česneku, sůl 🍷, pepí 🍷, sýr Tre Corti na strouhání 🍷

Dýni nakrájejte na kostičky, šalvěj nasekejte nejmenno. Kostičky dýně duste spolu se šalvějí a stroužkem česneku na pánvi na oleji asi 15 minut, dokud nezměkne. Osolte dle chuti. Mezitím uvařte tagliatelle al dente, slijte a přidejte ke změkklé dýni na pánve. Přidejte ricottu a jemně promíchejte. Opepřete a na talíři posypte nastrouhaným sýrem Tre Corti.

🍷 - k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



## La Formaggeria Gran Moravia PARDUBICE

V samém srdci Pardubic, v nově zrekonstruovaném obchodním domě Grand, se 29. října otevřela zcela nová prodejna La Formaggeria Gran Moravia. Grand, ikonická budova architekta Josefa Gočára z roku 1927, prošel rozsáhlou modernizací a dnes nabízí nejen působivé prostory, ale také pohodlné parkování, výborné dopravní spojení a živou atmosféru centra města. Do tohoto prostředí se nová prodejna dokonale začlenila a už od prvního dne přitahuje pozornost kolemjdoucích svou vůní, světlem a typickou kombinací přátelství a kvalitních surovin.

Jedním z hlavních lákadel jsou velké výlohy směřující na historické město. Vnásí dovnitř spoustu denního světla a zároveň ukazují to nejzajímavější z nabídky – bochníky sýrů Gran Moravia a Vereny, čerstvé litovelské výrobky, sezonní italské speciality, vína i krásně zabalené dárkové balíčky. V adventním období kolem nich proudí množství lidí, kteří se zastavují, nakukují dovnitř a často si pak přijdou udělat nákup nejen pro sebe, ale i pro své blízké. „Poloha prodejny je opravdu skvělá,“ říká vedoucí Ladislav Žádník. „Chodí tudy hodně lidí, míří na úřady, do bank, k zámku... A díky výlohám je oslovíme ještě dříve, než vstoupí.“ Kouzlo nové pardubické pobočky však nespočívá jen v prostoru. Tvoří ho také tým, který vznikl zcela nově spolu s otevřením prodejny. „Otevřeli jsme s kompletně novým týmem,“ vypráví vedoucí, jenž má na starosti pardubickou a hradeckou prodejnu a u firmy působí už sedm let. „Kolegové nastupovali během září a října, po zapracování v Praze. Tým si krásně sednul a máme tu i mužský

element, což je fajn. Každý z nás je jiný – a právě to je skvělé, každý zákazník si najde toho svého prodáváče. Náš personál je výborně proškolený, vstřícný a vždy připravený dobře poradit.“ Prodejna je otevřená denně od 9 do 20 hodin a největší ruch přichází odpoledne. Mnozí zákazníci, kteří byli zvyklí jezdit nakupovat do prodejny v Hradci Králové, teď oceňují, že zde najdou stejný sortiment i servis. Od prvních dní je patrné, že místní milují hlavně čerstvou litovelskou výrobu. Každý den je připravena ochutnávka, aby mohli objeovat nové produkty a vracet se pro své oblíbené. „Sýr Gran Moravia je stálice,“ popisuje vedoucí. „Velký zájem je také o caciotty – ochucené i caciotta fresca. Od začátku má úspěch

## POZVÁNKA

◀ V pardubické prodejně v Grandu se na vás těší (zleva) Simona, Radovan, Romana, Ilona a Ladislav

giuncata s rukolou a čím dál víc zákazníků si žádá také Verenu.“ Výraznou roli tu hrají také dárkové balíčky. „První tři nebo čtyři zákazníci po otevření prodejny chtěli rovnou sestavit balíček,“ směje se. „A každý den přicházejí další. Velký zájem je i o vánoční balíčky z katalogu.“ Ladislav Žádník je pardubický rodák a dobré jídlo je pro něj nejen práce, ale i vášně. Rád proto přidává i pár osobních doporučení. „Nejvíce z našeho sortimentu mi chutnají čerstvé mozzarellky a Trifolino, protože milují lanýže,“ prozrazuje. „A pokud jde o vína, mezi červenými doporučuji Decanta, mezi bílými Pinot Grigio od Zaccagnini a z prosecca určitě 2Castelli Prosecco Superiore.“ Jeho tipem pro zimní období a sváteční stůl je bazalkové pesto, bez kterého si neumí představit svůj tradiční vánoční stromek z listového těsta. „Ze sýrů by se ve slavnostním menu vyjímal Ubriaco al Prosecco – kravský sýr zrající v Proseccu, anebo Briscola Carpenedo, zrající v červeném víně. A pokud se chystáte péct cukroví, rozhodně si přijďte pro naše máslo a čerstvou ricottu,“ usmívá se vedoucí. Nová pardubická La Formaggeria Gran Moravia je světlé, přátelské místo plné vůní, chuti a osobního přístupu. Ať už jdete kolem na trhy, míříte na úřad, vracíte se z práce nebo si chcete jen udělat radost kvalitními potravinami, stačí vejít dovnitř. Možná přijdete pro jeden sýr – a odejdete s inspirací na celý víkend. Přijďte se přesvědčit.



VARIACE NA TÉMA...TĚSTOVINY

# Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z pardubické prodejny v OD Grand

Jan Krupička,  
Pardubice



- **Kdy jste tuto novou prodejnu objevil?**  
Dozvěděl jsem se o ní nedávno, když otevřelo nákupní centrum Grand. Dnes tu ale nakupuji poprvé, prodejny La Formaggeria Gran Moravia jsem neznal. Zatím jsem si koupil **Gran Moravia Cri Cri**, pečený sýrový snack. Určitě sem budu chodit, mám sýry rád a chtěl bych je vyzkoušet.
- **Jaké sýry upřednostňujete?**  
Spíše dlouhozrající. Mám je rád hlavně samotné, k vínu, ale i v teplé kuchyni. Trochu vařím, takže sýry používám často do těstovin, na lasagne...
- **Prozradíte nějaký váš jednoduchý recept se sýrem?**  
Dýňové italské risotto s parmezánem dělám hodně často. Je to super jednoduché. Orestuji slaninu, kterou pak vyndám, do výpeku vložím rýži, a pak podlévám vývarem za stálého míchání. Přidám pečenou dýni a na konci parmezán nebo jiný dlouhozrající sýr. Je to skvělé.
- **Dostal jste někdy sýrové speciality jako dárek?**  
Ne, ale přemýšlím, že bych tu nějaké speciality vybral a udělal z nich pro někoho balíček.

Helena Junlefferlová,  
Chotěboř



- **Nakupujete tu poprvé?**  
Ano, tady poprvé, ale jinak v těchto prodejnách nakupujeme, většinou v Praze nebo v Brně. Dnes jsme si vybrali nějaké ovčí sýry, máslo, mléko a další produkty.
- **Které sýry máte nejraději?**  
Většinou **ovčí sýr s lanýži nebo s hruškou** a samozřejmě taky klasický Gran Moravia.
- **Kupujete tu i nějaké z italských specialit?**  
Nejčastěji těstoviny. A taky cokoliv z krájených uzenin, všechny jsou moc dobré.
- **Sýry používáte i při vaření?**  
Spíše je konzumujeme samotné, jen tak na posezení. Stejně tak máslo z této prodejny používáme úplně nejraději jednoduše namazané na chleba, protože to je dokonalé.
- **Máte ráda italskou kuchyni?**  
Máme malé děti, takže těstoviny u nás vládnu, a samozřejmě mají rády taky pizzu.
- **Dostala jste někdy sýry jako dárek?**  
Já ne, ale manžel ano, protože se o něm ví, že je na sýry hodně vysazený. Také náš jedenáctiletý syn miluje zdejší sýry, ten by měl nejraději doma celý bochník Gran Moravia. ☺

Dušan Lapčík,  
Žlebské Chvalovice



- **Co jste si tu dnes nakoupil?**  
Koupil jsem prosciutto, mortadellu, kterou mám moc rád, mozzarellu, artyčoky a ještě **Trifolino La Formaggeria**, polotvrdý sýr s kousky italských lanýžů.
- **Jste v této prodejně poprvé?**  
Tady v Pardubicích ano. Musím ale říct, že mnohé tyto výrobky znám přímo z Itálie, kam pracovně dvacet let jezdím.
- **Které jiné prodejny sítě navštěvujete?**  
Chodím do prodejny v Brně. Kupuji tam hlavně italské speciality, protože mi chybí. Ale moc dobrá je i zdejší čerstvá výroba.
- **Co z italské kuchyně máte nejraději?**  
Nejraději mám špagety. Mám výborný recept od kamaráda z Kalábrie a často dělám těstoviny s tavním sýrem.
- **Jaké sýry jsou vaše oblíbené?**  
Pecorino a **Gran Moravia**, ten tu kupuji asi nejčastěji.
- **Jste spokojený s přístupem zdejšího personálu?**  
Ano, jsou super. Teď před chvílí mi paní dobře poradila. Také díky ochutnávce jsem si dnes koupil sýr, který jsem neznal a který mi zachutnal.

Dáša Pícková,  
Pardubice



- **Znáte síť prodejen La Formaggeria Gran Moravia?**  
Znám prodejnu z Plzně, kam jezdím za přáteli. Líbí se mi zdejší sortiment – jogurty, sýry, máslo, všechno je kvalitní. Tady v prodejně v Grandu jsem dnes poprvé.
- **Co jste si vybrala?**  
Šla jsem si pro **jogurty a zákysy**, ale kromě toho jsem tu koupila ještě víno, sladkosti a sýr. Pan prodáváč mě zlákal ke koupi plíšňového sýra s brusinkami **BLU 61 Carpenedo**.
- **Má vaše rodina ráda sýry?**  
Máme rádi všechny druhy, i kozí sýr. Občas je používám i v kuchyni, ale nejčastěji je konzumujeme jen tak za studena.
- **Líbí se vám přístup zdejších prodáváčů?**  
Ano, jsou velmi příjemní, často se jich na něco ptáme a oni dokážou výrobky přiblížit a poradit. Jsem s touto prodejnou moc spokojená.
- **Budete tu nakupovat vánoční dobroty?**  
Přemýšlela jsem o balíčku jako dárku. Viděla jsem balíčky v nabídce, vypadají hodně zajímavě, ale ještě nemám konkrétně vybráno. I mně by takový dárek udělal radost. ☺

# Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě základní ingredience, které najdete v sortimentu La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých jsme vařili v zimním čísle.

## Přímo z naší sýrárny

|  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gran Moravia  | 9, 10, 11, 15, 18, 19, 21, 25, 28, Kuchařka I, II, III |
| <input type="checkbox"/> caciotta      | 11, 18, 19   |
| <input type="checkbox"/> crème fraîche | 15   |
| <input type="checkbox"/> jogurt        | 11, 15, 19   |
| <input type="checkbox"/> mozzarella    | 9, 18, 19, Kuchařka II                                 |
| <input type="checkbox"/> ricotta       | 11, 21, 28   |
| <input type="checkbox"/> smetana       | 11, 12, 13, 21   |
| <input type="checkbox"/> Tre Corti     | 28   |

## Italské sýry

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Asiago     | 25                   |
| <input type="checkbox"/> Fontina    | Kuchařka IV          |
| <input type="checkbox"/> gorgonzola | 21, Kuchařka III, IV |
| <input type="checkbox"/> mascarpone | 21                   |
| <input type="checkbox"/> pecorino   | Kuchařka II          |
| <input type="checkbox"/> provolone  | 19                   |
| <input type="checkbox"/> scamorza   | 18, 19, Kuchařka III |

## Italské uzeniny

|   |              |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> bresaola         | Kuchařka III |
| <input type="checkbox"/> italský speck    | 18, 25       |
| <input type="checkbox"/> mortadella       | 18           |
| <input type="checkbox"/> prosciutto cotto | Kuchařka IV  |
| <input type="checkbox"/> prosciutto crudo | 9, 18, 21    |

## Italské speciality

- ančovičky
- kapary
- nakládáná rajčata
- olivy

## A co mít vždy ve spížce v zásobě

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





# Zima, která chutná...

...díky mléčným výrobkům,  
sýrům a celé řadě italských  
specialit a ingrediencí, z jejichž  
široké nabídky můžete vybírat  
v prodejnách La Formaggeria  
Gran Moravia.

## 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

OSTRAVA, otvíráme v zimě

PARDUBICE, Grand, nám. Republiky 1400, tel.: 773 778 422

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 Hrobcí 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

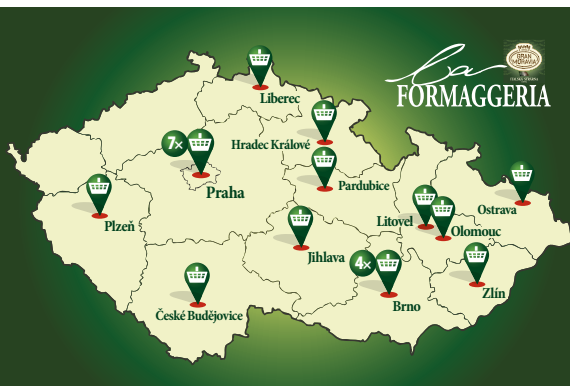
PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 773 753 633

PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618

ZLÍN, OD Prior Zlín, nám. Práce 2523, tel.: 770 190 638



Aktuální otvírací dobu prodejen najdete na našich webových stránkách [www.laformaggeria.cz](http://www.laformaggeria.cz).



e-shop:

[www.laformaggeriaonline.com](http://www.laformaggeriaonline.com)

Jsmo také na sociálních sítích:



La Formaggeria  
Gran Moravia



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

[www.laformaggeria.com](http://www.laformaggeria.com)