



MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 52 jaro 2026
zdarma



JOSEF ŠPAČEK:
Rád objevuji
nové chutě



**SKVĚLÉ
RECEPTY**
s jarní
zeleninou

la FORMAGGERIA

GRAN MORAVIA *Brazzale*
dal 1784

Soutěž o letní dovolenou

Soutěžte
S KAŽDÝM NÁKUPEM
OD 250 Kč

6x
DOVOLENÁ
VE HŘE



Vyhrajte letní dovolenou v Benátských Alpách
pro celou rodinu!

asiagoestate



Soutěž probíhá:
16. 3. - 19. 4. 2026



www.laformaggeria.com/soutez



Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,
první letošní úvodník vzniká
v Brazílii, kam mne zavedly
pracovní povinnosti související
s rostoucím zájmem o naše sýry
vyráběné v Česku a v Itálii.
Byla to i příležitost k pravidelné
návštěvě znovuzalesněných
pastvin pro masný skot, které
ve státě Mato Grosso do Sul
provozujeme již mnoho
let. Vysázením téměř dvou
milionů stromů na celulózu
na pastvinách jsme dosáhli
kompensace emisí CO₂ ze všech

našich činností, a to díky exkluzivnímu, námi vytvořenému
modelu, který vám určitě opět připomeneme v některém
z následujících čísel magazínu. V tom jarním, které právě
držíte v ruce, vás ale vezmeme tradičně do Itálie. Máte
možnost opět si u nás zasoutěžit o letní dovolenou v našem
rodném Benátsku, dočtete se, co si během dne v tomto
regionu dát, abyste osobně zažili takový jeden typický
benátský den, včetně nezbytného aperitivu s dobře známým
„Spritzem“, a nechybí ani tipy na cestování, v nichž tentokrát
poradíme, do jakých koutů Apeninského poloostrova vyrazit
na motorce.

A protože jarní stůl je spojen nejen s návratem čerstvé
zeleniny, ale také s větší konzumací čerstvých mléčných
výrobků, tak se na následujících stránkách dozvíte, jak v naší
litovelské sýrárně vzniká mozzarella, a přidáme i několik
zajímavostí o oblíbeném sýru giuncata, jehož jarní limitka
s medvědí česnekem má u vás každoročně velký ohlas.

Přeji vám příjemné čtení a pestré a radostné jaro

Srdečně

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tří Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 23. 3. 2026.
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: Enrico Robusti, Il falco alto levato (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: Josef Špaček	6-8
Naši prodavači vaří	9
Škola vaření: Kouzlo pizzy	10-11
Naše čerstvá: Mozzarella	12-13
Premio Eccellenti Pittori	14-15
Sezónní kuchyně: jaro	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Giuncata	17
24 hodin u stolu: Benátsko	18-19
Šest receptů: Poklady chudé kuchyně	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Brunch po italsku	24-25
Cestujeme: Po Itálii na motorce	26-27
Vegetariánské recepty: risotto	28
Prodejna Královo Pole, Brno	29
Dnes vaří	30
Z čeho jsme vařili	31



Objevte kouzlo
dokonalé pizzy

10-11

Jak se rodí naše
čerstvá mozzarella

12-13



Za krásami Itálie
na motorce

26-27

Co dobrého vaří
Snídaňový kluk

30



SIGEP 2026 potvrdil pozici Brazzale ve světě profi šéfkuchařů a šéfcukrářů



Účast na veletrhu Sigep byla pro skupinu Brazzale opět příležitostí k přímému dialogu s profi světem cukrářů, pekařů a šéfkuchařů, a konkrétním prověřením několikaleté práce na vývoji výrobků a intenzivní spolupráce s těmi, kteří každý den pracují se základními ingrediencemi.

„Sigep 2026 byl takovým posvěcením našeho másla a našeho modelu,“ vysvětluje Roberto Brazzale. „Vše začalo s máslem Burro Fratelli Brazzale. Neměli jsme na mysli žádné konkrétní použití, chtěli jsme jen vytvořit Rolls-Royce mezi másly, bez kompromisů. A pak se stalo něco, s čím jsme nepočítali: výrobek se dostal daleko mimo tradiční oblast naší práce, mimo retail, a byl plně doceněn profesionály z gastru. Je možné, že jsme nejdřív ani my sami až do hloubky nepochopili, co máme v rukou,“ dodává Brazzale. „A tak jsme to nebyli my, kdo objevil gastro sektor, ale právě naopak, tento sektor objevil náš produkt.“

Je to zdravá dynamika, protože je snazší, když velcí šéfkuchaři nebo cukráři plně pochopí možnosti využitelnosti daného produktu než ten, kdo jej vyrábí. My můžeme říct, co ten výrobek je a jak se chová, interpretační možnosti jeho využití už pak nejsou na nás.“

Skupina Brazzale byla na Sigepu přítomna na dvou frontách. V pavilonu „Pastry & Bakery“ měla tradiční stánek s bohatým programem cukrářských a pekařských show a workshopů, s rozhovory a ukázkami profi použití našeho másla a sýrů, to vše v hlavní roli s mezinárodně uznávanými osobnostmi, jako jsou Ernst Knam, Iginio Massari,



Damiano Carrara, Antonio Bachour, Giuseppe Daddio, David Vidal, Ian Matthew Baker, Emily Köhler, Günther Koerffer. V pavilonu věnovaném světu pizzy hrály naše výrobky prim v ručně malovaném foodtrucku, který do Rimini dovezl Ciccio Vitiello a celých pět dní v něm pekl pizzu a další své dobroty jak z másla Fratelli Brazzale a sýru Gran Moravia, tak také z novinek, které Brazzale představila na veletrhu – NIC a MO.

Novinky: NIC a MO

Pozornost profesionálů se během celého veletrhu soustředila právě na tyto novinky. Skupina Brazzale je pro ně vyvinula ve svém Brazzale Science Centru a úspěšně jim je představila na veletrhu.

New Idea Cream “NIC” je mléčný technický krém určený pro profesionální použití v cukrářství, pekařství i pro pizzy. Zlepšuje strukturu a kynutí těst, dodává aroma a chuť, má vazebnou funkci a přispívá ke stabilizaci výsledku.

“MO” je inovativní produkt pro použití na pizzu, vyrobený z tvrdých a pařených sýrů. Pravidelně se rozpouští, během pečení zůstává v rovnováze a po upečení netuhyne.



Benefiční koncert Brazzale ve fotografiích

Ohlédněte se s námi ve fotografiích za benefičním koncertem, který Brazzale pořádá již více než dvacet let ve spolupráci s olomouckým arcibiskupstvím a který se naposledy konal až po uzávěrce minulého čísla. Děkujeme všem, kteří se zúčastnili a přispěli na dobrou věc.



Ostrava jede

Už jste navštívili novou La Formaggeria Gran Moravia? V zimě jsme ji pro vás otevřeli v ulici Zámecká. Čekají na vás naši kolegové s ochutnávkami a úsměvem na tváři a bohatá nabídka sýrů a dalších mléčných výrobků z litovelské sýrárny i z Itálie. Vybrat můžete z kompletního sortimentu typického pro naše prodejny, včetně spousty italských specialit, vín, sladkostí i sezónních delikates, jako jsou třeba velikonoční Colomby nebo čokoládová vajíčka. Každý den jsou

pro vás připravené také dárkové balíčky, které potěší opravdu každého a mohou vás zachránit při shánění dárku na poslední chvíli. Otevřeno máme od pondělí do soboty, tak se u nás zastavte!

Naše sýry zabodovaly na Celostátních přehlídkách sýrů



V polovině února 2026 se na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze uskutečnila Celostátní přehlídka sýrů a konference Mléko a sýry. Program této tradiční akce, která přilákala odborníky z akademické sféry i z praxe, zahrnoval odborné hodnocení sýrů v různých kategoriích a slavnostní vyhlášení výsledků. Nás velmi potěšily diplomy s oceněním našich sýrů Tre Corti, Verena dolce a Gran Moravia, které si na místě převzali ti nejpovolanejší, naši mistři sýraři.



Foto: archiv Josefa Špačka

Josef Špaček: Baví mě objevovat nové chutě

V dokumentu České televize *Dobře naladěný virtuos je krásně zachyceno vaše rodinné hudební prostředí. Jak hluboko je hudba ve vaší rodině zakořeněná?*

Hudební historie naší rodiny není zas tak dlouhá, můj tatka je vlastně první v rodině, kdo je profesionálním hudebníkem. Pocházel z velké rodiny, dědeček s babičkou už tenkrát vedli všechny svoje děti k hudbě, ke zpívání, hodně z nich hrálo na nějaký nástroj. Můj tatka byl ale první, kdo šel studovat konzervatoř.

A jak jste s hudbou začal vy?

Oba moji dědečkové zpívali ve sboru, a obecně se u nás doma dost zpívalo. Což je podle mě ohromné pozitivum, které máme možná společně i s rodinami v Itálii. Maminka vždycky vzala kytaru, učila nás moravské písničky, a já tak vyrůstal pořád obklopený muzikou.

Od počátku u vás byly housle jasnou volbou?

Maminka vždycky zmiňuje, že hraju na housle proto, že její dědeček, tedy můj pradědeček, miloval housle, a když zemřel asi čtyři měsíce po mém narození, tak ona cítila, že ty housle musí do rodiny nějak vrátit. Pravdou je, že jsem k nim inklinoval už od útlého dětství. Když mi byly asi tři roky, našel jsem housle u rodičů ve skříni, začal jsem na ně povrzávat, a pak se to takhle vyvinulo.

Stále hrajete i se sourozenci?

Ano, moji sourozenci dodnes na něco hrají, tedy kromě mé nejstarší sestry. A když děláme rodinné koncerty, tak hrajeme všichni až na moji sestru a maminku, která už teď taky nehraje. Ale budeme zapojovat novomanžela mojí sestry, který je povoláním sice ekonom, ale je taky fantastický houslista.

Kde tyto rodinné koncerty pořádáte?

Pravidelně jsme každý rok dělali benefiční koncert v Salesiánském středisku v Kobylicích, které bylo vždycky takovým naším místem setkání s rodinou. Dostáváme i různé nabídky, jako třeba v případě festivalu Zlatá Praha v návaznosti na ten dokument České televize. Většinou se ale potkáme a společně si zahrajeme všichni jen jednou dvakrát do roka. Letos zapojíme poprvé do koncertu i naše děti.

Jak vlastně vést děti k hudbě?

Na to je hodně složité odpovědět. Naše tři děti nemohou mít asi pro budoucího muzikanta lepší zázemí. Moji rodiče s nimi zpívají i cvičí na nástroje, když jsem doma, tak s nimi také cvičím. Ale vidím, že každé z nich k tomu inklinuje úplně jinak. Jedno má disciplínu, ale zase se při tom nejméně hádá. Druhé ví, že je důležité cvičit, ale musíme ho k tomu trochu dotlačit. A pak je třetí, které musím doslova nahánět, aby cvičilo, ale pak hezky poslouchá a dělá, co se mu říká. Nejlepší by bylo mít takový koktejl ze všech tří. Určitě však na děti nechci tlačit, aby měly hudební kariéru, aby z nich byli muzikanti. Myslím si ale, že kulturní, hudební vzdělání je strašně důležité, stejně jako sport, proto děti vedeme k oběma směrům. Uvidíme, jak se to vyvine. Když z nich nebudou profesionální muzikanti, možná tím lépe. I když v dnešní době, s nástupem umělé inteligence, si říkám, že ta naše branže se najednou jeví jako docela bezpečný přístav, že lidé pořád budou chtít mít společenský kontakt, budou chtít chodit na koncerty. Myslím si, že žádný robot nedokáže nahradit tu emoci.

Měl byste pro rodiče nějakou konkrétní radu?

Vyzdvihl bych ten domácí zpěv, ten je k nezaplacení. Musím ale říct, že zrovna v tom s mojí ženou neděláme úplně dobrou práci. Je to dáno tím, že moje žena je Američanka a vyrůstala na úplně jiných písničkách, lidové písně oni skoro vůbec nemají. Ale když pošlu děti na víkend k mým rodičům, tak vím, že tam se bude zpívat.

Na různých projektech úzce spolupracujete s violoncellistou Tomášem Jamníkem.

Co spolu chystáte pro letošní rok?

V březnu je to koncert v nádherné Winternitzově vile v Praze, v létě nás čeká koncert na festivalu v Heřmanově Městci a pak hlavně v srpnu Ševčíkova Akademie v Horažďovicích. Letos to bude už 8. ročník

a úroveň studentů pořád neuvěřitelně roste. Hlásí se čím dál víc lidí, takže je z čeho vybírat.

Jaké nástroje se na Akademii vyučují?

Kompletně pokrýváme smyčcové nástroje, jsou tam housle, violoncella, kontrabasy i violy. Nejvíce je ale houslistů. Máme tři kategorie studentů, těm nejmladším říkáme „malí Otakárci“ podle Otakara Ševčíka, pak jsou junioři a senioři. Už je nás hodně, rychle rosteme.

Věnujete se komorní hudbě, například v triu Zimbalist. Jaký k ní máte vztah?

Řekl bych, že komorní hudba je opravdu nejvyšší úroveň vytváření hudby. Je to neuvěřitelně intimní, jako by spolu lidé dýchali. A také repertoár co byl v historii pro trio, kvartet, kvintet, sextet vytvořen, představuje absolutní skvosty. Podle mě i požitek muzikanta je největší právě, když hraje tu komořinu. Z pohledu marketingu je to ale okrajovější záležitost. Obecnstvo vždycky naplní sál spíš na nějakou symfonii nebo na klavírní recitál. Já osobně se ale cítím nejméně v hudební rovnováze při hraní té komorní hudby. Člověk tolik neřeší stres, i prostředí, ve kterém se komorní hudba odehrává, je přátelštější, než když hrajete sólově s orchestrem, a víte, že v publiku sedí pět kritiků, orchestr vás poslouchá, jestli tam zahrajete každou notičku... V komořině toto, myslím, není, tam jdou lidé zpomalit. Jako když jdou do dobré restaurace na dobré jídlo.

Vy si také rád pochutnáte na dobrém jídle?

Ano a trochu lituju toho, že když je člověk ještě dítě, není dost vyvinutý, aby si užíval všechny ty chutě, všechny ty úžasné věci, co svět nabízí. Vidím to na svých dětech,

2026
ŠEVČÍKOVA
AKADEMIE
A FESTIVAL
9.–21. 8.
Horažďovice
ročník



jak mají zatím omezené vnímání a nejrady si dají hranolky a kuřecí nugetky. Mám ale radost z toho, že všechny tři milují sushi. Říkám si, že je to takový první krok do velkého světa gastronomie. No a úplně nejlepší pro děti je italská kuchyně: „pasta“, pesto, parmezán, nic lepšího neexistuje.

Vaříte?

Jsem spíš konzument, ale taky občas něco uvařím. Určitou výhodou našeho světa klasické hudby je, že jsme vždycky někde v centru města, v nádherném koncertním sále, u kterého jsou ty nejlepší restaurace, kam nás po koncertě pozvou na dobré jídlo. To je příjemné. Pravdou ale je, že když tolik cestuji, tak už pak ani ty restaurace tolik nebaví a člověk by byl rád doma.

Máte nějakou preferovanou kuchyni?

Pro mě je vždycky zážitek, když koncertuji v Asii, protože asijská restaurace u nás je něco úplně jiného než čínská restaurace v Číně a korejská restaurace v Koreji... Já jím ale úplně všechno, a hrozně mě baví objevovat nové chutě. Když jsem studoval v New Yorku na Juilliard School u Itzhaka Perlmana, tak



Josef Špaček

je houslista, který se řadí mezi nejvýraznější talenty své generace. Vystupuje s významnými orchestry po celém světě, vedle sólové dráhy se věnuje také komorní hudbě. S cellistou Timotheem Gavriilidis-Petrinem a pianistou George Xiaoyuan Fu tvoří mezinárodní Trio Zimbalist. Studoval na Curtisově hudebním institutu ve Filadelfii a na newyorské Juilliard School. Je laureátem světově proslulé mezinárodní soutěže královny Alžběty v Bruselu a vítězem mezinárodní houslové soutěže Michaela Hilla na Novém Zélandu. Po devět sezón působil jako nejmladší koncertní mistr České filharmonie a od roku 2016 je jejím rezidentním umělcem. Je uměleckým garantem Ševčíkovy Akademie a jedním ze zakladatelů a uměleckým šéfem Troja festivalu.

on s velkou oblibou přirovnával pasáže skladeb k jídlu, ke koření. Byl neuvěřitelný gurmán, úplně se v tom vyzíval.

Jaké hudební pasáže by mohl odpovídat sýr Gran Moravia?

To by asi záleželo, jestli máme sýr až jako dezert úplně na závěr, nebo na úvod spolu s krekry, nebo strouhaný na těstoviny.

Hrajete pro publikum v různých koutech světa. Pro které hrajete nejradyji?

Asi nejradyji hrajou před domácím publikem, kde je cítit vřelost a jistá erudovanost, ale i to, že vás dovede ocenit a vyjádřit to potleskem. Pak jsou země, jako třeba Amerika, kde je to společenská událost, kam se jdou lidé ukázat před svými přáteli a vás berou jenom jako „entertainera“, kterého si platí.

Josef Špaček se Státní filharmonií Košice pod taktovkou dirigenta Eugena Tzigana. Foto David Hanko.





Zase tam ale bývají bouřlivé ovace, všichni vyletí ze svých sedaček, a pak už honem spěchají do garáže pro auto. V Německu je publikum naopak odměřenější, tam si jen tak někdo nestoupne, ale zároveň cítíte, že Němci hudbě rozumí, že je to ta země Bacha, Brahmsa, Beethovena. Na Slovensku a hlavně v Maďarsku lidé zase vytleskávají, začnou pomalu a společně zrychlují do velkého tempa, a pak zase zpomalí. Asijské publikum tleská velmi drobně, jako když padají kapičky, a nevykřikuje, jako jsme zvyklí tady u nás. Po koncertě pak chce strašně moc lidí podpis. Všude je to vréle, ale přitom jiné, a to je na tom to krásné.

A co italské publikum?

To je super, je jediné, které správně použije bravo, bravi, brava. Italové nám vlastně předali celou tu kulturu aplausu. V Itálii to mám docela projeté, hraju tam poměrně pravidelně. Vloni jsem hrál Respighiho koncert v Bologni, jeho rodišti, to bylo moc příjemné, příští sezónu budu hrát zase na severu v Bolzanu.

Hrajete na italské housle, ostatně Itálie je proslulá svým houslařským uměním...

Nikdo nic lepšího nevyrobil. Už asi osmý rok hraju na cremonský nástroj od Giuseppa Guarneriho del Gesù, ten z nejlepších možných. „Guarnerky“ jsou opravdu jedny z těch nejcennějších houslí vůbec. Spolu se stradivárkami je to kategorie sama pro sebe. Stradivari je nejznámější jméno, které znají i ti, kteří o houslích nevědí prakticky nic. Ale mezi profesionálními houslisty je to tak, že kdo hraje na stradivářku, sní ještě o tom, že bude hrát na guarnerky. A kdo hraje

na guarnerky, tak stradivářky už ho zajímat nemusí. Stradivari měl výhodu v tom, že se dožil asi 93 let, kdežto Guarneri zemřel ve 46, žil jen půlku toho co Stradivari, a tak udělal mnohem méně nástrojů.

Máte oblíbeného italského skladatele?

Jako housliste máme samozřejmě dva nejvýznamnější italské skladatele, Vivaldiho a Paganiniho. Ty jsme hráli všichni. Přes Paganiniho se člověk dostává k vyšší technice, on udělal úplnou revoluci v tom, co všechno vynalezl, co se dá na housle zahrát. Italských skladatelů, které mám rád, je ale samozřejmě strašně moc, včetně těch operních jako Puccini nebo Verdi.

Historie naší sýrárny je spojena s Marií Martinů, příbuznou skladatele Bohuslava Martinů, a tak se nemůžeme nezeptat na váš vztah k tomuto rodákovi z Poličky.

Martinů je na každé z mých posledních tří nahrávek pro Supraphon. Na první hraje s Tomášem Jamníkem obě jeho dua pro housle a violoncello, pak vznikla nahrávka s Petrem Popelkou a se SOČRem, kde zazní zřídkakdy hraný koncert pro housle a klavír, a na zatím posledním CD jsou oba houslové koncerty spolu s kratším kusem Igora Stravinského. V lednu jsem hrál jeho druhý koncert v Londýně s London Philharmonic. Takže pro mě je Martinů výjimečný český skladatel, který má pořád velký prostor rozvoje ve světě. Napsal úžasné věci a zažívá teď renesanci, jeho koncerty hrají ti nejslavnější houslisté jako Frank Peter Zimmermann, Julia Fischer či Isabelle Faust. Rostoucí povědomí o jeho dvou houslových koncertech je výhodou i pro nás české houslisty, protože nemusíme hrát pořád jen

Dvořákův Houslový koncert a Sukovu Fantazii, ale máme další dva fantastické kusy.

Během roku opravdu hodně cestujete, zbývá čas i na odpočinek?

Jak jsem pořád někde v trapu, tak se vždycky hrozně těším, že budu spát ve své posteli. Jenže moje žena je z Ameriky, rodinu má po celém světě a většinou když přijedu domů, hned se řeší, kam pojedeme pryč. Doma spím jenom asi 50 % nocí. Když jsem byl malý, tak jsme vždycky na víkend jeli mimo Prahu. A já mojí ženě už dlouho říkám, jak by bylo fajn mít nějaké vlastní víkendové místo, abych, když už někam jedeme, jel nikoli do hotelu, ale opět do své vlastní postele. Zatím to na to ale nevypadá.

Na co byste letos pozval publikum tady doma?

Určitě bych rád pozval do Prahy na třetí ročník Troja festivalu. Je to ještě mladý festival komorní hudby, kam zařazujeme i divočejší projekty, letos třeba koncert v nově opraveném planetáriu s fantastickým repertoárem. Zazní předehra Haydnova Stvoření, skladba Luboše Fišera Galileo Galilei a jako třetí skladba Also sprach Zarathustra Richarda Strausse, známá z Kubrickovy Vesmírné Odyssey. Necháváme psát aranžmá, aby to bylo pro komorní sestavu. Koncerty budou také v čistírně odpadních vod v Bubenči, kde je fantastická akustika, v bývalém trojském pivovaru, v Trojském zámku a v Zoologické zahradě, kde slyšíte zvuky ptáků a do toho hraje muziku my. To je taky velký zážitek. Závěrečnému koncertu v Botanické zahradě říkáme Cimbálka a víno, je tam skvělá nálada a nádherný výhled na celou Prahu. Doufáme, že bude počasí prát stejně jako v předchozích letech.

Když hrajete na netradičních místech, co byste řekl na koncert ve zracím skladu sýrů?

Rád, jen bychom pak museli vymyslet nějaký dobrý program, aby se hodil k sýru ☺.



Naši prodávači vaří

S jarem se probouzí chuť vyrazit na piknik, a tak pro vás Anetka z pražské La Formaggeria Gran Moravia v ulici Milady Horákové připravila recept na slané rohlíčky se sýrovou náplní. Přijdou vhod nejen pro první venkovní posezení letošního roku, ale sklídí zaručený úspěch i na jakékoliv oslavě. Ostatně, přesvědčte se sami.

Slané rohlíčky se sýrovou náplní

Suroviny:

Těsto: 250 g másla 🍴 • 1 bílý jogurt (180 g) 🍴
• 300 g polohrubé mouky • špetka soli 🍴

Náplň: sugo 🍴 • 80 g salámu Ventricina piccante 🍴
• 100 g sýru Provolone Piccante 🍴 (na malé kostičky)
• 100 g sýru Taleggio 🍴 (na malé kostičky) • 100 g sýru Gorgonzola Dolce 🍴 (nastrouhat) • 80 g Ricotta Speciale 🍴
• 80 g nastrouhaného sýru Gran Moravia 🍴 • ½ lžičky rozdrčeného kampaťského pepře 🍴

Na potření a posyp: 1 vejce • hrubozrnná mořská sůl 🍴
• černý sezam nebo kmín



Postup krok za krokem:

1. Ze surovin vypracujeme těsto, rozválíme ho na plát a vykrájíme z něho trojúhelníky na rohlíčky.
2. Na náplň v misce smícháme všechny sýry, špetku soli a pepře. Na širší část trojúhelníků rozetřeme půl lžičky suga, položíme na něj kolečko salámu a cca 20 g sýrové náplně.
3. Rohlíčky pevně srolujeme ke špičce a konce lehce přimáčkeme. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí a sezamem nebo kmínem. Pečeme na 180 °C asi 30 minut pěkně do zlatova.

Buon appetito!



Kouzlo pizzy

Z Neapole do světa: příběh o tom, jak se lidové jídlo stalo uměním a univerzálním jazykem.

Pizza vznikla v Neapoli jako jednoduché, každodenní dostupné jídlo. Prosté těsto – mouka, voda, droždí, sůl – pečené v pecích na dřevo a obložené tím, co bylo zrovna k dispozici. Bylo to jídlo ulice, přístavu, úzkých uliček.

V Neapoli 16. století se slovem „pizza“ označovala jakási plochá focaccia, která se prodávala na ulici. Brzy se ve městě stala velmi populární, až se z ní stal pokrm oblíbený i u bourbonské šlechty. Existovalo několik variant: „mastunicola“ s bazalkou, sádlem, sýrem a pepřem, a pizza s „cecinielli“, tedy s drobnými rybkami. První skutečné spojení těsta a rajčat, která byla zpočátku přijímána s nedůvěrou, protože byla považována za jedovatá, nastalo v polovině 18. století.

Během 19. století s tím, jak se rajčata natrvalo usadila v italských kuchyních,

pizza získala podobu, kterou známe dnes. Margherita – s rajčaty, mozzarellou a bazalkou – se stává národním symbolem. První neapolské pizzerie se prosazují jako oblíbená místa setkání. Pizza zůstává neapolskou specialitou a jednou z gastronomických atrakcí města až do začátku 20. století, kdy se začne pomalu šířit po Itálii. Období po druhé světové válce značí začátek jejího skutečného rozšíření a dnes je přítomná prakticky v každé zemi světa. Jde o jídlo dostupné všem: teplé, sdílené, koupené na ulici nebo objednané u stolu. Právě tato její demokratická povaha z ní udělala univerzální pokrm.

Nenechte se ale oklamat její jednoduchostí. Vedle lidové pizzy se v posledních desetiletích rozvinulo skutečné umění moderní pizzerie. Studium druhů mouky, dlouhé kynutí, vyváženost ingrediencí, pozornost věnovaná kvalitě surovin: pizza se stala polem gastronomického výzkumu, aniž by ztratila svou identitu. V roce 2017 bylo umění neapolského pizzaiola uznáno jako nehmotné kulturní dědictví UNESCO, ocenění, které oslavuje znalosti založené na gestech, čase, citu a zkušenosti. A právě v tom spočívá její síla: může být každodenním domácím rituálem, ale také rafinovaným výtvozem. Pizza není jen recept; je to živé dědictví, které se neustále vyvíjí. Může být rychlá nebo promyšlená, lidová nebo vytříbená. V každém případě zůstává jedním z nejživějších projevů italské kuchyně.

Základ

Tradiční těsto zůstává jednoduché: mouka, voda, droždí, sůl. Rozdíl dělá čas a péče. Díky správnému kynutí bude těsto lehčí a lépe stravitelné. I v domácí troubě, při co nejvyšší možné teplotě, lze získat křupavý základ, stačí pracovat pečlivě a těsto vyválet bez přílišného stlačování okrajů.

INGREDIENCE NA 2 PIZZY:

500 g mouky • 325 ml vlažné vody
• 3 g sušeného droždí (nebo 10 g čerstvého)
• 10 g soli • 1 lžice extra panenského olivového oleje

Smíchejte mouku s vodou, přidejte droždí a hnětte, dokud nezískáte hladké a jednotné těsto. Přidejte sůl a nakonec olej. Nechte kynout přikryté, dokud nezdvoujnásobí objem (asi 2 hodiny). Rozdělte na dva bochánky, jemně vytvarujte bez přílišného stlačení okrajů a obložte. Pečte při co nejvyšší možné teplotě, dokud nebude pizza zlatavá.

BUĎTE KREATIVNÍ, ZAMĚŘTE SE NA OBLOŽENÍ

Pizza je jako plátno, výjimečnou ji dělá rovnováha chutí a konzistencí. Kvalitní hotový korpus na pizzu umožní věnovat se kreativnější části: samotnému obložení pizzy. Rozhodující jsou vždy zvolené suroviny: sýry, máslo, uzeniny, nakládaná a čerstvá zelenina.

Náš tip:

V La Formaggeria Gran Moravia je k dispozici právě takový korpus na pizzu a k tomu pečlivě vybraný sortiment sýrů, másel, uzenin a nakládané zeleniny, díky nimž lze jednoduše vykouzlit pizzu s autentickým charakterem.



Osm interpretací

Příprava pizzy dává možnost sebevyjádření. Může to být ten nejjednodušší způsob, jak shromáždit přátele kolem stolu, ale také příležitost experimentovat s kombinacemi, využít to, co je zrovna v lednici, vytvářet nové kombinace. Stejně jako současní pizzaiolové si i vy doma můžete hrát s texturami a kontrasty: krémové a křupavé, sladké a slané, teplé a studené.



5 OLIVOVÝ KRÉM, MOZZARELLA A HOBLINKY GRAN MORAVIA

Výrazná a středomořská, ideální ke sdílení s přáteli

Před pečením rozetřete na korpus tenkou vrstvu olivového krému. Doplňte mozzarellou a po upečení přidejte hoblinky sýra Gran Moravia a kapku olivového oleje.

6 BÍLÁ PIZZA S MÁSEM A ŠALVĚJÍ

Bílý základ bez rajčat. Po upečení ho potřete rozpuštěným máslem provoněným šalvějí a dokončete hoblinkami Gran Moravia nebo jiného zralého sýra.

7 GORGONZOLA, VLAŠSKÉ OŘECHY A MED

Výrazná, ale harmonická pizza, ideální pro milovníky kontrastů

Bílý základ s mozzarellou. Po upečení přidejte pomocí lžičky gorgonzolu a pár nasekaných vlašských ořechů. Trocha medu dolaď rovnováhu mezi slaností a sladkostí.

8 BURRATA, SUŠENÁ RAJČATA A OREGANO

Krémová, intenzivní, výrazně středomořská

Lehký „červený“ rajčatový základ, jednoduché pečení. Po upečení přidejte čerstvou burratu, dobře okapaná nakládaná rajčata a špetku oregana.



1 NAKLÁDANÝ LILEK, MOZZARELLA A ASIAGO STAGIONATO

Na korpus rozložte pár plátků dobře okapaného nakládaného lilku, přidejte mozzarellu a upečte. Po upečení dokončete tenkými hoblinkami sýru Asiago stagionato. Kvalitní nakládaná zelenina dodá hloubku a charakter a promění jednoduchou pizzu v bohatší variantu.

2 BUFALA, RAJČATOVÝ PROTLAK A ANČOVIČKY

Intenzivní, jednoduchá, velmi italská

Rozetřete na korpus tenkou vrstvu rajčatového protlaku a upečte. Po dopečení přidejte mozzarellu z buvolího mléka, filety ančoviček a zakápněte olivovým olejem.

3 SPECK, MÁSLA A JARNÍ CIBULKA

Bílý základ bez rajčat, speck lehce opečený v troubě, tenká kolečka jarní cibulky a po upečení pár hoblinek slaneho másla. Teplá pizza ho promění v krém a propojí kroužkové tóny s jemností.

4 MORTADELLA, MOZZARELLA A PISTÁCIE

Jemná, křupavá, překvapivá.

Upečte pizzu s mozzarellou. Po vytažení přidejte tenké plátky mortadelly a hrst nasekaných pistácií.

Mozzarella

Nově vám chceme otevřít dveře do speciálního výrobního oddělení naší sýrárny v Litvli, kde pro vás pod obratnými rukama mistrů sýrařů vzniká celá řada čerstvých mléčných výrobků a sýrů. Nahlédněme společně do „naší čerstvé“, jak této části výrobního podniku jednoduše říkáme. Jako první vám představíme samotné ztělesnění čerstvosti – mozzarellu. Tak tedy „Račte vstoupit“.

Jak se vyrábí

Výroba probíhá v sýrařském kotli, do něhož se napustí mléko. To se ohřeje, přidají se nejprve mlékařské kultury a poté syřidlo, a mléko se nechá vysrážet (1). Na povrchu tak vznikne sýřenina, která se musí opatrně ručně rozkrájet pomocí speciálních sýrařských nožů na malé kousky (2).

Následně se takto vzniklé sýrové těsto nechá okapat na nerezových stolech, poté se rozkrájí na středně velké kusy, které se musí průběžně obracet a nechat prokysávat. Průběžně se kontroluje pH (3).

Nakonec sýraři jednotlivé kusy postupně vkládají do pařičko stroje, kde dochází, jak už název napovídá, k paření a následnému tvarování do větších či menších kuliček, v případě mozzareilly filone do válečků (4). Výsledná mozzarella padá do vany se studenou vodou, kde dojde k jejímu ochlazení (5). Kuličky nakonec putují do kelímků s připraveným nálevem (6, 7), ve kterých už míří k vám, zákazníkům našich prodejen. Filone je do prodejen odeslán ve vakuovém balení a v prodejnách vám z něho ukrojíme kousek dle vašeho přání.



MOZZARELLA

je čerstvý sýr patřící do velké rodiny pařených sýrů, tedy sýrů vyráběných srážením, následným kysnutím sýřeniny a jejím krájením a pařením teplou vodou. V sýrárně Brazzale Moravia v Litvli mozzarellu vyrábíme z českého kravského mléka té nejvyšší kvality, které se do sýrárny denně sváží z farem patřících do certifikovaného ekoudržitelného řetězce. Čerstvá mozzarella určená k servírování na stůl má po vyjmutí z nálevu pěknou jasnou, bílou barvu. Působí dojmem čerstvosti, který se potvrdí po rozkrojení, kdy má sýr uvnitř mléčnou, při dotyku velmi elastickou strukturu. Vydává vůně typické pro čerstvé mléko, jogurt a máslo. Základní jemná chuť je dobře vyvážená mírnou kyselostí.

Kombinujeme

- **s víny:** Prosecco, bílé Soave nebo Pinot bianco, lehčí červené Barbera nebo Pinot Nero
- **s pivem:** ležák, pro zajímavý kontrast vyzkoušejte s pivy IPA
- **se zeleninou:** rajčata, salát, grilovaná zelenina, jako jsou papriky a cukety, restovaný špenát
- **s ovocem:** vodní i žlutý meloun, plátky hrušky doplněné medem a ořechy

Recepty

Klasikou v italských barvách, kterou zná asi opravdu každý, je mozzarella servírovaná s rajčátky, bazalkou a kapkou olivového oleje. Pro svou čerstvou, „šťavnatou“ chuť, snadné rozpékání a různé formáty najde mozzarella ve vaší kuchyni mnohem všestrannější využití než jen pro onu tradiční „caprese“.

1. Mozzarella bocconcini (50g kuličky)

■ MOZZARELLA S MELOUNEM A MÁTOVOU SALSOU

Pro 4 osoby budete potřebovat: 4 kuličky mozzareilly bocconcini 🍷, 1 žlutý meloun, 16 cherry rajčátek, sůl 🧂, 20 lístků máty + na ozdobu, 20 lístků bazalky + na ozdobu, 20g loupaných mandlí, kostka ledu, ½ dl extra panenského olivového oleje 🍷

Postup: Meloun opláchněte, překrojte napůl, odstraňte semínka a pomocí lžičky vydlabejte z dužiny kuličky. Ponechte 100g dužiny stranou na později. Rajčata opláchněte, překrojte napůl, lehce osolte. Nyní připravte salsu: zbylých 100g dužiny melounu smíchejte s mandlemi a olejem a tyčovým mixérem rozmixujte. Osolte, přidejte kostku ledu a bylinky, a opět rozmixujte do salsy. V případě potřeby ještě dosolte. Na každý talíř pěkně naaranžujte 1 mozzarellu, kuličky melounu a rozkrájená rajčátka, přidejte mátovou salsu a ozdobte několika celými lístky máty a bazalky.

2. Mozzarella ciliegine

■ SMAŽENÉ MALÉ MOZZARELLINE

Chuťovka, která oživí vaši nabídku předkrmmů. **Připravte si:** 2 balení mozzarella ciliegine 🍷, mouka, vejce a strouhanka na obalování, olej na smažení.

Postup: Mozzarellky nechte pořádně okapat, aby dobře držely při smažení. Pak je obalte v mouce, vajíčku a ve strouhance, a pak ještě jednou ve vajíčku a ve strouhance. Toto dvojí obalení pomůže, aby při smažení obal nepovolil a mozzarella nevytekla ven. Obalené mozzarellky osmažte dozlatova v dostatečně rozpáleném oleji.

3. Mozzarella filone

■ ZAPÉKÁME

Postup: Mozzarella filone 🍷 najde uplatnění ve všech pečených receptech, do kterých potřebujete „plátky mozzareilly“. Filone na tyto plátky velmi snadno nakrájíte, plátky navíc při manipulaci velmi dobře drží a při pečení se krásně roztékají. Je tedy libo pizzu, zapečené těstoviny či zapečenou zeleninu?





Giovanni Gasparro, Quel che vide Nostro Signore al primo sguardo. 80 x 100 cm

PREMIO ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE

Vítězným obrazem 12. ročníku umělecké ceny Premio Eccellenti Pittori Brazzale je malba Giovanniho Gasparra s názvem „Quel che vide Nostro Signore al primo sguardo“.

Obraz, jehož název bychom do češtiny mohli přeložit jako „To první, co Náš Pán spatřil hned po narození“, je zcela mimořádný a dle Camilla Langoneho, jednoho ze zakladatelů ceny, nemá v historii křesťanského umění obdoby. „Výjev adorace pohledem právě narozeného Ježíška dokazuje, že velký umělec dokáže přinést inovaci a přitom ale zachovat věrnost tradičním tématům

a technikám. Pozorujeme obraz – jesličky s nádhernou Pannou Marií a pastýři, kteří jsou realisticky neuhlazení, a přesto jako zázrakem osvěceni v božím chlévě. Není možné nebyť tímto výjevem zasažen,“ doplňuje Langone.

Umělecká cena Premio Eccellenti Pittori Brazzale, která se věnuje současné italské malbě, byla založena v roce 2014 novinářem Camillem Langone ve spolupráci a za podpory skupiny Brazzale. Počátkem roku je vybrán nejlepší obraz publikovaný v předchozím roce na webu eccellentipittori.it. Cílem ceny je zviditelnit výjimečné italské malířství posledních dvanáct měsíců. Do hodnocení jsou tak zařazeny obrazy od žijících italských umělců bez ohledu na věk,

styl či curriculum, k účasti není třeba žádného zápisného. Mezi významnými italskými uměleckými cenami je tato jedinou, která se věnuje výhradně malířské tvorbě a jejíž porota není složena z uměleckých odborníků, ale z milovníků krásy.

Autor vítězného díla

GIOVANNI GASPARRO (* 1983)

Rodák z jihoitalského Bari, vystudoval Akademii výtvarných umění v Římě. První zahraniční samostatnou výstavou debutoval v roce 2009 v Paříži. Má za sebou celou řadu výstav ve významných galeriích jak v Itálii, tak i v celé řadě dalších zemí a jeho obrazy najdeme v soukromých i veřejných sbírkách po celém světě. Je prvním umělcem, který získal uměleckou cenu Eccellenti Pittori Brazzale již podruhé. Jeho obraz „Quum Memoranda“ zvítězil hned v prvním ročníku ceny.

XII PREMIO ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE



Mauro Reggio, Parco degli acquedotti. 120 x 180 cm



Giorgio Ortona, Il barbiere di Ponza. 56 x 64 cm

Vítězné ceny

- 2014: „Quum Memoranda“, autor Giovanni Gasparro (*1983)
- 2015: „Venezia Stabat Mater“, autor Tommaso Ottieri (*1971)
- 2016: „Noi, Vittorio Sgarbi“, autor Rocco Normanno (*1974)
- 2017: „Il Corpo squisito“, autor Nicola Samorì (*1977)
- 2018: „Judith“, autor Nicola Verlatò (*1965)
- 2019: „Made in Italy“, autor Enrico Robusti (*1957)
- 2020: „Colosseo“, autor Mauro Reggio (*1971)
- 2021: „Bevadoro“, autor Matteo Massagrande (*1959)
- 2022: „Monumento fiore“, autor Enrico Minguzzi (*1981)
- 2023: „Atopos“, autorka Angela D'Ospina (*1987)
- 2024: „Du côté de chez Swan (2)“, autor Giovanni Frangi (*1959)
- 2025: „Quel che vide Nostro Signore al primo sguardo“, autor Giovanni Gasparro (*1983)

Pozvánka: Na webu eccellentipittorimostra.it/premio lze přehledně najít finalisty a vítěze všech ročníků Premio Eccellenti Pittori Brazzale.



Mattia Barbieri, The big blume. 150 x 150 cm



Chiara Calore, Trip in nature. 175 x 180 cm



Antonio Bardino, La ora di punta. 120 x 150 cm



JARO
2026

Sezónní párování



Kombinujeme sýry s jarní zeleninou: nápady, recepty a pár rad

Sýry a sezónní zelenina jsou přirozenými spojenci. Čerstvost, křupavost a jemně hořké či sladké tóny zeleniny tvoří harmonii se sýry, které pokrmu dodají strukturu, výraz a plnost. Jde o dokonalou rovnováhu: na jedné straně vláknina a lehkost, na druhé krémovost a charakter. Sezónní zelenina nabízí různé konzistence a zářivé barvy a jejím spojením se správnými sýry vykouzlíte saláty, vylepšené přílohy nebo plnohodnotná hlavní jídla.

Čerstvý špenát a vyzrálý sýr



PROČ TO FUNGUJE

Nasládllost špenátu a jeho jemná konzistence nacházejí rovnováhu v plné chuti a pevné struktuře vyzrálého sýra. Kontrast je jemný, ale zřetelný.

RYCHLÝ NÁPAD

Špenát krátce orestujte s trochou másla a čerstvě mletým pepřem. Použití ho můžete i syrový, dobře omytý a osušený, ochucený kapkou extra panenského olivového oleje. Přidejte tenké hoblinky vyzrálého sýra a trochu opražených semínek. Pokud chcete připravit hlavní jídlo, přidejte opečený rustikální chléb.

CO POUŽÍT

Tvrdé sýry nebo sýry se střední dobou zrání, ideální ve formě tenkých hoblinek, které teplem špenátu lehce povolí.

Chřest, máslo a čerstvý sýr



PROČ TO FUNGUJE

Chřest má v másle přirozeného spojence, který zvýrazní jeho aroma a dodá pokrmu jemnější, sametovou chuť. Přidání čerstvého sýra přináší rovnováhu a svěží tón.

RECEPT

Uvařte chřest. V malé pánvi rozpustte kousek másla, dokud lehce nezezlátne, a přelijte jím ještě teplý chřest. Dokončete krémem připraveným vyšleháním čerstvého sýra s trochou pepře. Podávejte ihned s opečeným chlebem nebo teplou focacciou.

CO POUŽÍT

Máslo Fratelli Brazzale, ricottu a jemně čerstvé sýry, které můžete našlehat do nadýchané konzistence.

Ředkvičky, salát a výrazný sýr



PROČ TO FUNGUJE

Křupavost, jemně pikantní tóny a lehkost zeleniny spolu s výrazným sýrem, který dodává hloubku a strukturu, učiní ze salátu výjimečný pokrm.

JAK PŘIPRAVIT

Nakrájejte ředkvičky na velmi tenké plátky a smíchejte je s křupavým salátem a jarní cibulkou. Přidejte kostičky nebo hobliny vyzrálého a výrazného sýra. Dokončete kapkou oleje, trochou nasekaných vlašských ořechů a pár kapkami jablečného octa. Kontrast křupavého a čerstvého vás příjemně překvapí. Pokud chcete pokrmu dodat něco navíc, přidejte teplý, nahrubo nalámaný chléb.

CO POUŽÍT

Použijte sýry s výraznější chutí: středně vyzrálé sýry, ovčí sýry (pecorino), ale i plísňové sýry jako je gorgonzola.

Význam „matrice“

Dnešní výzkum se na mléčné výrobky ne dívá jen jako na součet živin, ale jako na „matrici“. Mléčná matrice popisuje jedinečnou strukturu této výjimečné potraviny a způsob, jakým její složky – bílkoviny, tuky, vitamíny a minerály – vzájemně reagují a jak ovlivňují pozitivní účinky na zdraví plynoucí z její konzumace. Ve vyvážené a pestré stravě tak mléko, máslo a sýry hrají velmi důležitou roli. V kuchyni se to vše překlápá do jednoduchého principu: rovnováhy. Kombinovat sýry a sezónní zeleninu znamená spojit různé konzistence, barvy, vlákninu a důležité živiny do jednoho harmonického pokrmu. Při adekvátních porcích a kvalitních surovinách se tak setkávají chuť a zdraví.



KUCHARKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Vepřová panenka se sýrovým fondue

Suroviny (pro 4 osoby):

- 500 g vepřové panenky • přepuštěné máslo Ghí
- sklenka bílého vína • snítka tymiánu • sůl • pepř
- 300 g sýru Asiago d'allevo • 200 g čerstvé smetany



Příprava:

Ve větší pánvi rozpustte ghí a vepřovou panenku na něm opečte z obou stran. Osolte, opepřete, přidejte tymián a přelijte vínem a nechte odpočinout v troubě rozehráté na 100 stupňů dalších 5 minut. Ve vodní lázni rozpustte sýr ve smetaně do hladkého krému. Panenku nakrájejte na plátky a servírujte je na talíři spolu se sýrovým fondue. Jako příloha se skvěle hodí grilovaná zelenina.



Ravioly



se špenátem a sýrem Taleggio

Suroviny (pro 4 osoby):

hladká mouka 200 g • 3 vejce • 135 g listového špenátu
• 70 g sýru Taleggio 🍷 • 30–40 g strouhaného sýru Gran Moravia 🍷
• 80 g másla 🍷 • muškátový oříšek • šalvěj • sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

Nejprve si připravte těsto: Smíchejte 200 g mouky s dvěma vejci a vypracujte hladké, pružné těsto. Zabalte jej do potravinářské fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat v lednici. Mezitím si připravte náplň. Špenát krátce povařte, slijte a dobře vymačkejte přebytečnou vodu. Poté ho nakrájejte nadrobno a smíchejte se 70 g nakrájeného sýru Taleggio, 30 g strouhaného sýru Gran Moravia a jedním vejcem. Dochutěte muškátovým oříškem, solí a pepřem. Odpočínuté těsto vyválejte na plát o tloušťce 1–2 mm a pomocí vykrajovátka o průměru 10 cm z něj vykrajte kolečka. Doprostřed každého kolečka dejte lžičku náplně. Okraje lehce potřete vodou, přiklopte druhým kolečkem těsta a dobře je přimáčkněte vidličkou. Takto postupujte, dokud nespoteřebujete všechnu náplň. Následně ravioli vařte v osolené vroucí vodě asi 7 minut, pak je slijte. Než se ravioli uvaří, připravte si omáčku. V kastrolku rozpusťte máslo, přidejte lístky šalvěje, zamíchejte a nechte krátce provonět. Hotové ravioli podávejte přelitě šalvějovým máslem a posypané čerstvě nastrohaným sýrem Gran Moravia.

Cannelloni

Suroviny (pro 4 osoby):
16 plátků lasagní 10×15 cm 🍷 • 500 g zeleného chřestu
• 500 g brambor • vývar • 300 g sýru stracchino 🍷
• 60 g nastrohaného Gran Moravia 🍷 • 40 g šalotky
• 4 lístky bazalky • extra panenský olivový olej 🍷
• máslo 🍷 • sůl 🍷, pepř 🍷

Příprava:

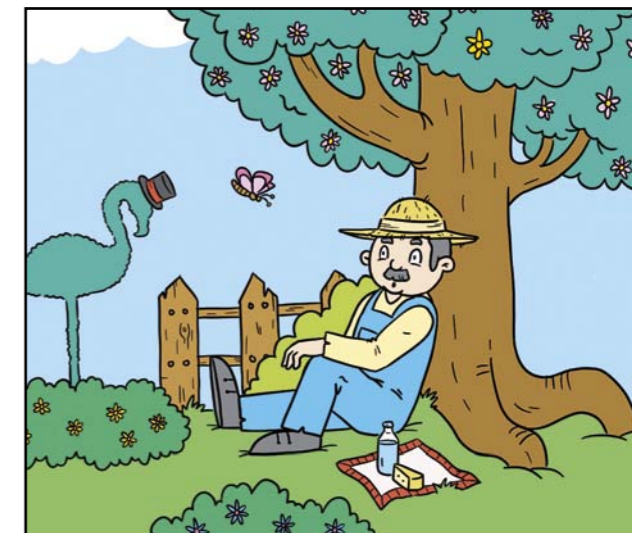
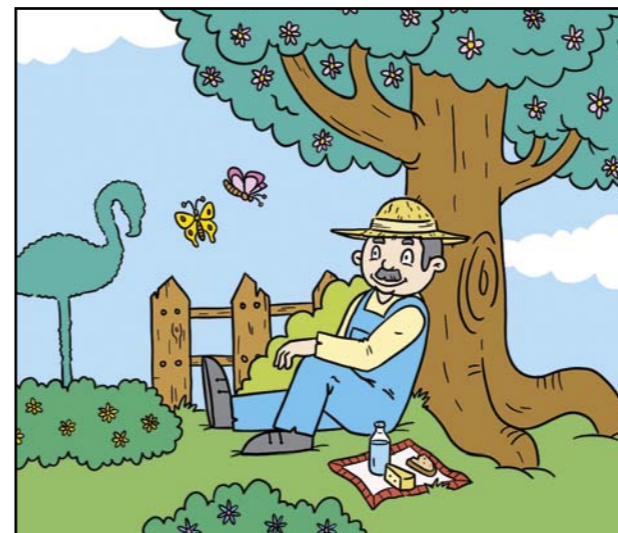
Z chřestu odkrojíte tvrdé konce, chřest pak omyjete a nakrájete na kolečka. Špičky nechte celé. Oloupejte brambory a nakrájete je na kostičky. Jemně nakrájenou šalotku orestujte na troše oleje, pak přidejte brambory, zalijte trochou vývaru a nechte vařit. Když brambory začnou měknout, přidejte kolečka chřestu, osolte, opepřete a dovařte. Na závěr přidejte natrhanou bazalku, nechte trochu vychladnout a vmíchejte nastrohaný Gran Moravia. Lasagne nechte vařit asi minutku, aby změkly a šly zarolovat. Pak je slijte, zchlaďte studenou vodou a osušte. Na každý plát dejte kousek stracchina a zeleninovou směs a zatočte do tvaru cannelloni. Jednotlivé rolky naskládejte do předem vymazané pečicí formy, potřete rozpuštěným máslem a navrch dejte ještě pár kousků stracchina. Dejte péct do trouby při 180 stupních asi na půl hodiny. Na posledních 5 minut pečení přidejte navrch špičky chřestu.



s chřestem, brambory a stracchinem

La FORMAGGERIA dětem

Najdi 7 rozdílů



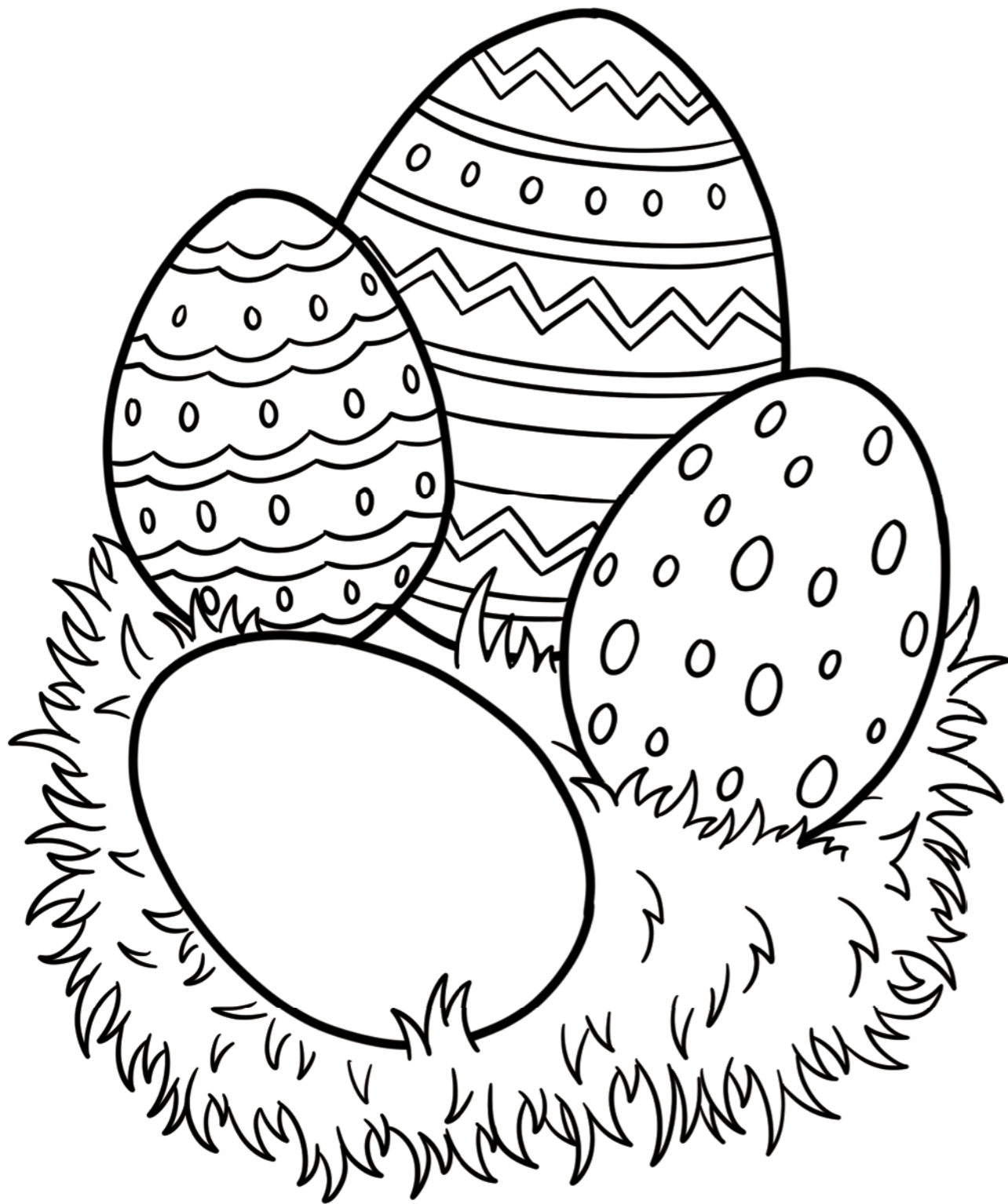
Něco je špatně...

Co nevidíš, až půjdeš na jarní procházku? (zakroužkuj nesmysly)

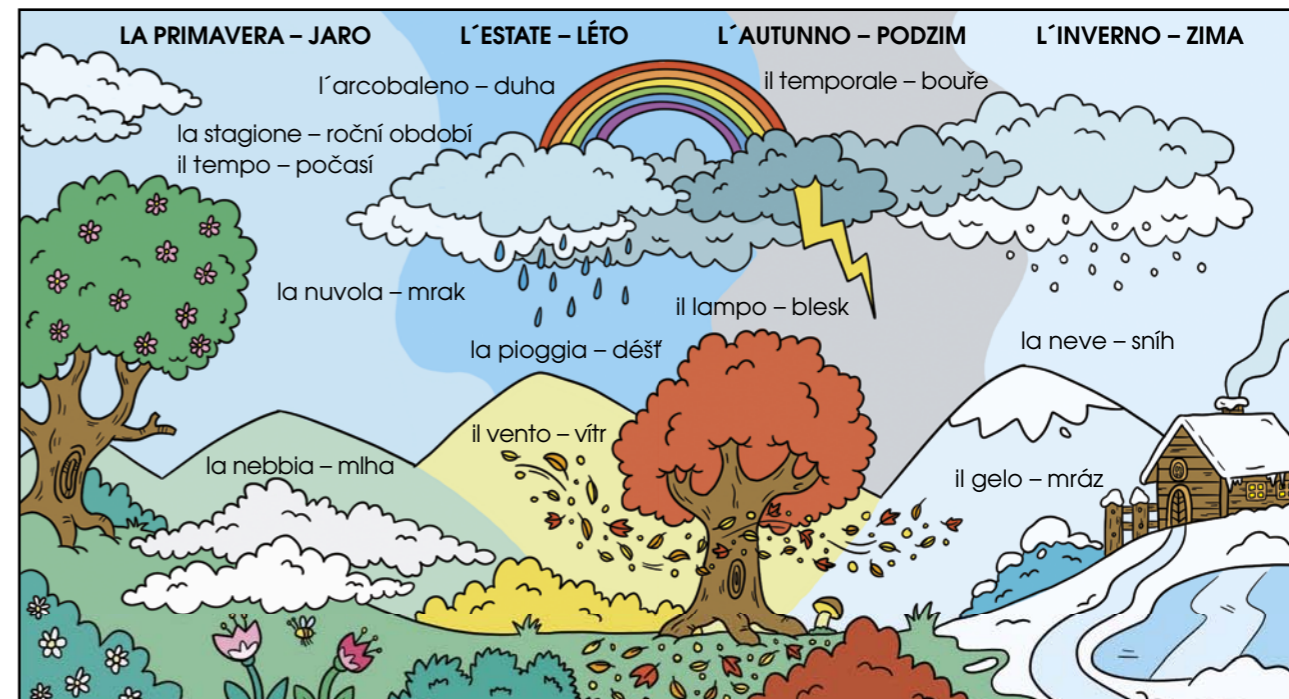


Omalovánky

a bílé vajíčko si vymaluj podle své fantazie.



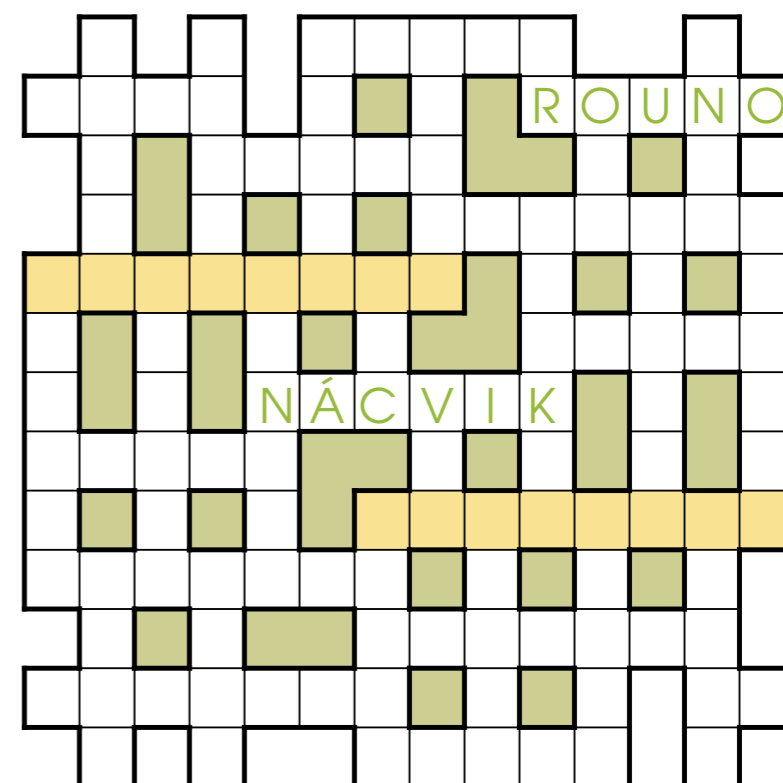
ITALŠTINA: ROČNÍ OBDOBÍ



KRIS-KROS

Toto významné kulturní středisko bylo založeno v roce 1922 a má sídlo v Praze na Malé Straně. Mimo jiné poskytuje své prostory pro zajímavé výstavy pro veřejnost a přibližuje tak italské umělce a jejich tvorbu českým a zahraničním návštěvníkům. Jedná se o ITALSKÝ.....

- 2 písmena**
CM
VR
- 3 písmena**
NOC
ONI
VAN
- 4 písmena**
OZON
PISA
TUKY
ZNAK
- 5 písmen**
ETAPA
HRANÍ
ILUZE
IRENA
LINKA
PINGU
POHOV
- 6 písmen**
ATLANT
KŘIVÁK
LOUPÁK
MASKOT
~~NÁCVIK~~
TABLET
UČNICE
- 7 písmen**
KOKTEJL
KONKURZ
NÁMITKA
UCHAZEČI



správná odpověď:
KULTURNÍ INSTITUT

HRADY A ZÁMKY

Dokážeš přiřadit správné názvy hradů a zámků k jejich obrázkům?



Hrady:
Pražský hrad
Karlštejn
Křivoklát
Bezděz
Loket



Zámky:
Hluboká
Lednice
Konopiště
Kroměříž
Litomyšl

Koláč s mascarpone a mandlemi

Suroviny:

150 g hladké mouky • 100 g mandlové mouky • 200 g cukru
• 250 g mascarpone 🍷 • 120 g másla 🍷 • 3 vejce • sůl 🍷
• kůra z 1 citronu 🍷 • 50 g mandlí • 50 g piniových
semínek 🍷

Příprava:

Připravte těsto – obě mouky a máslo nakrájené na malé kousky rukama rychle zpracujte do sypké konzistence. Pak přidejte 180 g cukru, dvě vejce, špetku soli a citronovou kůru a zpracujte do hladkého těsta. Zabalte do potravinové fólie a nechte půl hodiny v ledničce. Mascarpone v míse vyšlehejte se zbylým cukrem a jedním vejcem do krému. Těsto vyválejte na plát vysoký cca 1 cm a rozložte ho do formy na koláč vystlané pečicím papírem tak, aby zakrývalo i stěny. Těsto propíchejte vidličkou, položte na něj pečicí papír a vysypte fazolemi. Pečte 15 minut při teplotě 170 stupňů. Poté odeberte fazole a pečicí papír a na těsto naneste krém z mascarpone. Povrch posypte nasekanými mandlemi a piniovými semínky a dejte znovu péct, tentokrát asi na půl hodiny, až bude těsto pěkně dozlatova. Koláč nechte vychladnout, můžete lehce poprášit moučkovým cukrem.



Slaný koláč

se zeleninou a sýrem

Suroviny (pro 6 osob)

250 g křehkého těsta • 200 g mléka 🍷
• 150 g sýru scamorza 🍷 • 2 vejce • 1 pórek
• 1 mrkev • 1 malá cuketa • extra panenský
olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • muškátový oříšek
• máslo 🍷 a mouka na vymazání pečicí formy

Příprava:

Očistěte pórek a nakrájejte ho na kolečka. Oškrabejte mrkev, očistěte cuketu a obě nakrájejte na proužky. Pórek orestujte na 3 lžicích oleje, přidejte mrkev a cuketu a nechte restovat asi 2 minuty. Nakonec osolte. Těstem vystelte máslem vymazanou a moukou vysypanou formu. Sýr nakrájejte na kostičky, smíchejte se zeleninou a rozprostřete na těsto ve formě. Vejce vyšlehejte s mlékem, špetkou soli a muškátového oříšku a nalijte na zeleninu. Dejte péct při 190 stupních asi na 45 minut.



Ratatouille

se sýrem Tomino

Suroviny (pro 4 osoby):

1 velká žlutá cibule • 1 cuketa • 1 lilek • 2 červené papriky • 2 žluté papriky • 4 sýry Tomino 🍷
• sušený tymián, olivový olej 🍷 • sůl 🍷 a pepř 🍷

Příprava:

Všechnu zeleninu omyjte, očistěte a nakrájejte na malé kousky. Na větší pánvi rozehřejte trochu olivového oleje a postupně restujte jednotlivé druhy zeleniny, které lehce dochuťte solí. Všechnu orestovanou zeleninu smíchejte dohromady a přidejte dle chuti sušený tymián, sůl a pepř. Sýry Tomino ogrilujte z obou stran. Na talíř dejte zeleninu a grilovaný sýr a můžete podávat.



Meruňkový tarte tatin

Suroviny pro 4 porce:

1 kg meruňek, 100 g cukru, 1 listové těsto

Příprava:

Nejdříve umyjte, vypeckujte a nakrájejte meruňky na poloviny. Na pánvi o průměru přibližně 20 cm, kterou lze použít i v troubě, začněte připravovat karamel. Do pánve vsypte cukr s malým množstvím vody a za stálého míchání ohřívejte, dokud nevznikne karamel s lehkou zlatavou barvou. Dejte pozor, aby příliš neztmavnul a nezískal hořkou chuť. Do pánve s karamellem naskládejte meruňky tak, abyste pokryli dno.

Listové těsto rozválejte podle velikosti pánve a několikrát ho propíchněte vidličkou. Poté těstem přikryjte meruňky a přečuhující okraje zasuňte dovnitř pánve. Pánev vložte do trouby, předehřáté na 200 stupňů, a pečte, dokud nezačne těsto zlátnout. Po upečení koláč vyjměte z trouby a nechte ho chvíli odpočinout. Potom vezměte větší talíř a přiklopte jím pánev a opatrně obraťte, tak aby se vám koláč na talíř vyklopil. Můžete servírovat, dobrou chuť!



Pokrmu 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



Giuncata

Bílá, kompaktní, základní. Giuncata patří k sýrům, které se neprosazují výraznou vůní ani dlouhým zráním. Se svým hladkým povrchem a mléčně bílou barvou je to jednoduchá dobrota. A přesto se za touto zdánlivou nenápadností skrývá starobylá historie a přesná technika, které hodně vypovídají o italské sýrařské kultuře.

1 JE TO STAROBYLÝ SÝR

Giuncata patří do velké rodiny čerstvých sýrů a její výroba je doložena na venkově ve střední a jižní Itálii už ve středověku.

2 ZRODILA SE NA VENKOVĚ

Byl to nejrychlejší způsob, jak proměnit čerstvé nadojené mléko v pokrm, který se dal hned sníst nebo uchovat na několik dní. Nevyžadovala dlouhé zrání ani speciální prostory, proto byla rozšířena v malých rodinných výrobcích.

3 JEJÍ NÁZEV POCHÁZÍ Z ROSTLINY

Tradičně se nechávala okapat v malých košičích spletených z rákosy, v italské giuncata, který je velmi pružný. Jemné rýhy, které jsou někdy vidět na povrchu, připomínají právě toto řemeslné pletení.

4 JE Z PLNOTUČNĚHO MLÉKA

Giuncata vzniká z plnotučného mléka, a díky tomu je bohatá, konzistentní a kompaktní. Od mléka po její servírování na stůl může uplynout jen několik hodin. Po sražení se sýřenina jemně sbírá a nechá se přirozeně okapat.

5 PŘIDÁVALO SE FÍKOVÉ MLÉKO

Původně se používalo přírodní syřidlo z rostliny; při výrobě giuncaty se totiž do teplého mléka přidávalo fíkové mléko.

6 NIKDY NEZRAJE

Giuncata není určena k dozrávání, ale má se jíst čerstvá, kdy si zachováva přirozenou sladkost mléka a měkkost, která je dána její lehkou vnitřní vlhkostí. Na chuť je jemná, ale ne nevýrazná. Má přirozenou sladkost, tóny čerstvého mléka a pevnou konzistenci, která ji odlišuje od jiných čerstvých krémovějších sýrů.

7 MÁ SPECIFICKOU KONZISTENCI

Není pružná jako mozzarella ani nadýchaná jako ricotta. Je kompaktní, při krájení lehce zrnitá, ale na patře hladká. Právě tato struktura ji činí ideální k nakrájení a servírování v silnějších plátcích.

8 MILUJE JEDNODUCHOST

Kapka extra panenského olivového oleje, špetka čerstvé mletého černého pepře, pár lístků bazalky nebo čerstvého tymiánu: giuncata díky své jemnosti nejlépe vynikne s jednoduchým dochucením a sezónními surovinami.

9 MŮŽE BÝT SLADKÁ I SLANÁ

Na vesnicích se tradičně podávala i s medem, ovocem nebo marmeládou jako lehký dezert na závěr. S čerstvými cherry rajčátky a teplým chlebem se z ní naopak stává rychlý a poctivý předkrm.

10 BYLA SNÍDANÍ PASTEVCŮ

V Apulii se giuncata vyráběla přímo na statcích. Dodnes je energetickým jídlem pastevců, kteří ji často ještě za úsvitu konzumují teplou spolu s chlebem a olivovým olejem.



Benátsko

Od snídaně po večeři: typická jídla, tradice, aperitiv se spritzem. Vždy ve znamení společně prožitých chvil.

Bar, který se zaplní už za úsvitu, barový pult obspaný lidmi v šest večer, rozsvícená kuchyně, zatímco venku je už tma. Kdybychom měli vybrat jediné slovo, které vystihuje vztah obyvatel Benátska ke stolu, bylo by to: společně. Tato potřeba sdílení prostupuje celý den, od první ranní kávy až do večera, a odolává změnám doby i zvyků. Vydejte se s námi na první zastávku na čtyřiašedesátihodinové cestě, kterou se pokaždé vydáme do jiného italského regionu. Nejedná se o průvodce, ale o prožitý den od snídaně až po večeři.



od 6:30

Ráno: bar jako náměstí

V Benátsku funguje bar stále jako náměstí. Lidé se tu scházejí brzy ráno, ještě před prací, a prohodí pár slov se sousedem, přítelem či kolegou. Vždycky najdou čas na pozdrav, vtip, poznámku o počasí. Ať už jde o starý zvyk nebo o moderní volbu, výsledek je stejný: ranní bar v sousedství je malým divadlem společenského života. Káva, cappuccino, brióska a pár minut hovoru předtím, než začne pracovní den. Snídaně mimo domov je rituál sice krátký, ale plný významu. Stejně jako vzpomínky na snídaně babiček, zejména na venkově, které charakterizuje káva s mlékem a chléb namáčený v hrnku, kuchyně vyhřátá už časně ráno, sušenky upečené předchozího večera. Ve vicentinské tradici najdeme například *bussolà*, křehké máslovo-vaječné věnečky, nebo *zaleti* z kukuřičné mouky a rozinek: recepty, které si rodiny předávají

z generace na generaci, ručně psané do sešitů opotřebovaných používáním, se skvrnami, opravami a pár slovy v dialektu. Jednoduše štědrý stůl, zrozený z nutnosti, vytříbený péčí a udržovaný při životě pamětí.



Bussolà vicentino, foto: monicabellin.it

ve 12:00

Poledne: na oběd společně

Dnešní oběd už se ne vždy podobá tomu dřívějšímu, kdy se ti, kteří pracovali na poli, vraceli domů a usedali ke stolu s rodinou.

Časy se změnilly a s nimi i zvyky: dnes se často obědvá v kanceláři s kolegy. Jídlo si ale lidé nosí z domova, a i když jedí rychle, jedí společně. Když je více času, stává se z oběda jiný příběh. Vesnická hospůdka, prostřený stůl, menu měnící se podle ročního období: v zimě červená čekanka z Trevisa, na jaře bílý chřest z Bassana – tak vzácný, že má i vlastní slavnost „sagru“, na podzim horské houby, v květnu čerstvý hrášek do slavného risi e bisì, velmi starého pokrmu, který Benátčané podávali dříve 25. dubna.

Prvním chodem je risotto, a to benátské má svou přesnou

identitu: je tekutější než to milánské, takzvaně „all'onda“ – když ho číšník servíruje, musí se na talíři pohupovat jako vlna. Vedle risotta, nebo místo něj, je tu polenta – v Benátsku často bílá, z bílé kukuřice, zejména v oblasti Benátek a pobřeží – která doprovází velkou klasiku vicentinské kuchyně: *baccalà alla vicentina*, sušenou tresku pomalu vařenou v mléce s cibulí, ančovičkami a kapkou oleje. Jídlo zrozené z chudé kuchyně těch, kdo dokázali z mála vytvořit mnoho.

od 17:00

Hodina „bon goto“: ombra a cicchetti

Mezi pátou a sedmou večer se děje něco jedinečného. V barech Benátek, Padovy, Trevisa, Vicenzy i Verony pulty ožívají, hlasy se překrývají a začíná „giro dell'ombra“. Ombra je malá sklenka bílého vína; podle tradice pochází název od prodejců na náměstí svatého Marka, kteří posouvali svůj stánek podle stínu (italsky ombra) zvonice, aby víno zůstalo studené.

Ke skleničce neodmyslitelně patří *cicchetti*: malé jednohubky na plátku chleba s krémovou treskou, sardinkami in saor, masovými kuličkami, vejcem s ančovičkou či sýry. Ve vicentinské tradici se tomu říká „bon goto“: dobrá sklenka, vypitá se správnými lidmi, na správném místě, beze spěchu.

A pak je tu spritz, který z Benátska dobyl celý svět a na který jsou místní právem hrdí. Jeho historie je zajímavá: na počátku 19. století, kdy bylo Benátsko pod habsburskou nadvládou, připadala rakouským vojákům místní vína příliš silná, a tak žádali hostinské, aby do sklenky „spritzen“ – tedy přistříkli trochu vody. Z této prosté žádosti se postupně stal recept a poté ikona. Roku 1919 vytvořili bratři Barbieri v Padově Aperol; roku 1920 vynalezli bratři Pilla v Benátkách Select, hořký likér z třiceti bylin. Každé město si střeží svou verzi: v Benátkách se Selectem a zelenou olivou, v Trevisu zásadně s Proseccem z místních kopců, v Padově s místním perlivým bílým vínem.

od 20:00

Večer: stůl, babičky, paměť

Rodina se vrací domů, schází se a stůl v kuchyni se stává místem setkání. V Benátsku se nevečeří brzy ani ve spěchu. Zde přicházejí na řadu propracovanější pokrmy jako od babiček: *bigoli in salsa*, těstoviny z tvrdé pšenice tažené na bronzu, s dlouho dušenou omáčkou z ančoviček a sladké cibule, které jsou tradičním benátským postním jídlem; podzimní *tortelloni* plněné dýní; *gargati col consiéro*, řemeslné těstoviny ze Schia vyrobené pomocí dřevěného nástroje zvaného *bigolaro*, který se nacházel téměř v každé domácnosti v okolí, podávané s bílým ragú z hovězího, telecího a kuřecího masa, se šalvějí, rozmarýnem, bobkovým listem a špetkou skořice.

Na stole nechybějí ani vína regionu: Soave, minerální a květinně bílé z veronských kopců; lehká a ovocná Valpolicella; Amaro, vyráběné ze stejných hroznů sušených po celé měsíce, silné a majestátní; a Prosecco, které si podmanilo každý kout světa. Na závěr večera přichází dezert. Benátsko se může pochlubit jedním z nejslavnějších dezertů světa: tiramisù, který téměř jistě vznikl v Trevisu v šedesátých letech v jedné cukrárně historického centra města. Dezert, kterého se člověk nikdy nepřejí, potřebuje jen pár ingrediencí: mascarpone, savoiardi, kávu a kakao.



Cucina povera italiana: poklady italské chudé kuchyně



6
receptů

Starý chléb, luštěniny, divoké byliny a sýry: umění, které se rodí z vynalézavosti a úcty ke každé surovině, šest ikonických jídel, která vyprávějí o Itálii venkova a společného stolování.

Italská „chudá kuchyně“ nikdy nebyla jen o odříkání, spíše šlo o cvičení inteligence a praktičnosti.

Na venkově a v malých městečkách se vařilo z toho, co bylo po ruce: z chleba z předchozích dní, ze zeleniny ze zahrady, ze sušených luštěnin uchovávaných na zimu, z vajec od slepic, které pobíhaly po dvoře, z kousku vyzrálého sýra, který byl pečlivě skladován. Nic se nevyhazovalo, vše se proměňovalo v nová jídla. Chléb se například pekl jen jednou týdně a když ztvrdl, stal se cennou přísadou do polévek i dezertů. Polévky se vařily ve velkém množství a další den se znovu ohřívaly, protože „ribollire“, tedy „znovu provařit“, znamenalo také zkoncentrovat ještě více chuť. Máslo, pokud bylo, představovalo malý luxus, který dokázal obohatit i ta nejjednodušší jídla. Strouhaný sýr byl zase cenným zdrojem živin. Recepty „chudé kuchyně“ vznikaly v kultuře úcty ke každé surovině. Dnes je znovu objevujeme pro jejich autenticitu a schopnost vyzdvihnout každou ingredienci a proměnit ji v jídla, na která se nezapomíná.

Ribollita (Toskánsko)

300 g starého chleba • 250 g vařených bílých fazolí • 1 svazek černé kapusty • 1 mrkev • 1 řapík celeru • 1 cibule • 2 brambory • extra panenský olivový olej 🍷 • 80 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍷 • sůl 🍷, pepř 🍷

Cibuli, mrkev a celer nejemno nasekejte a pomalu orestujte na olivovém oleji, dokud nezměknou a nezačnou vonět. Přidejte černou kapustu zbavenou tvrdých stonků a nakrájenou na tenké proužky, brambory na kostičky a uvařené fazole i s částí vody z vaření. Přikryjte a nechte zvolna probublávat alespoň 45 minut, občas promíchejte. Přidejte chléb nakrájený na silnější plátky a pokračujte ve vaření, dokud polévka nezhoustne a chléb se úplně nespojí se zbytkem, čímž vznikne hustá a krémová konzistence. Když ji druhý den ohřejete na pánvi s trochou oleje, vytvoří lehkou kůrčičku a bude ještě výraznější. Podávejte horké s vydatnou dávkou sýra Gran Moravia, který se lehce rozpustí a pokrm chuťově obohatí.

Těstovinová frittata (Kampánie)

300 g zbylých uvařených těstovin 🍷 • 3 vejce • 80 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍷 • 100 g sýra Asiago na kostičky 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • pepř 🍷

Ve velké míse smíchejte uvařené těstoviny s rozšlehanými vejci, strouhaným sýrem Gran Moravia a kostičkami sýra Asiago. Dobře promíchejte, aby se sýr rovnoměrně rozložil. Na pánvi se silnějším dnem rozehřejte trochu oleje a směs vlijte dovnitř, povrch uhladte lžící. Pečte na středním ohni, dokud se nevytvoří zlatavá pevná kůrka. Omeletu otočte pomocí plochého talíře a dopečte z druhé strany. Výsledkem má být frittata křupavá na povrchu a měkká uvnitř, s táhnoucím se sýrem.

Cizrnová polévka s rozmarýnem (Umbrie)

300 g vařené cizrny • 1 stroužek česneku • 1 snítky rozmarýnu • extra panenský olivový olej 🍷 • starý chléb • 60 g hoblinek sýra Gran Moravia 🍷 • sůl 🍷, pepř 🍷

Česnek a rozmarýn jemně orestujte na olivovém oleji, dejte pozor, aby se nespálily. Přidejte uvařenou cizrnu s částí tekutiny z vaření a nechte mírně probublávat asi 20 minut. Malou část cizrny rozmixujte (nebo rozmačkejte vidličkou), aby byla polévka jemnější a krémovější. Podávejte s opečeným chlebem a hoblíčkami sýra Gran Moravia, které teplem povolí a dodají chuti na výrazu.

Strangolapreti (Trentino)

300 g čerstvého špenátu • 150 g starého chleba • 1 vejce • 80 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍷 • 2 lžičky mouky • 60 g másla 🍷 • mléko 🍷 • sůl 🍷, muškátový oříšek

Špenát uvařte v malém množství vody, důkladně vymačkejte, aby v něm nezůstala přebytečná voda, a nasekejte nejemno. Chléb namočte do trochu mléka a pak velmi dobře vymačkejte: musí být měkký, ale pevný. Smíchejte špenát, chléb, vejce, strouhaný sýr Gran Moravia a mouku. Dochuťte nastrouhaným muškátovým oříškem a osolte. Lehce pomoučenými rukama vytvarujte podlouhlé válečky a vařte je v osolené vodě. Jakmile vyplavou na povrch, nechte je ještě pár vteřin a poté opatrně vyjměte. Na pánvi rozpusťte máslo, až lehce zhnědne, pak jím noky přelijte a dokončete další dávkou strouhaného sýra, aby se chuť krémově propojily.

6
receptů

Vejce v očistech (Kampánie)

4 vejce • 400 g rajčatové passaty 🍷 • 1 stroužek česneku • extra panenský olivový olej 🍷 • 60 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍷 • feferonka (volitelně) • sůl 🍷

Na pánvi rozehřejte olej s česnekem. Přidejte rajčatovou passatu a nechte ji na mírném ohni redukovat do zhoustnutí. Pak v ní udělejte čtyři malé důlky a opatrně do nich rozklepněte vejce. Přikryjte a vařte, dokud bílek neztuhne, ale žloutek zůstane tekutý. Ještě horké posypte strouhaným sýrem Gran Moravia, aby se lehce rozpustil v omáčce. Ihned podávejte spolu s opečeným chlebem, kterým vytřete omáčku.

Chlebový koláč (Lombardie)

300 g starého chleba • 500 ml mléka 🍷 • 2 vejce • 100 g cukru • 50 g rozinek • citronová kůra • máslo na vymazání formy 🍷

Chléb namočte do vlažného mléka, dokud zcela nenasákne. Poté ho dobře vymačkejte a nadrobte nejemno do mísy. Přidejte vejce, cukr, předem namočené rozinky a nastrouhanou citronovou kůru. Promíchejte, dokud nevznikne jednotná směs. Nalijte do máslem vymazané formy a povrch uhladte. Pečte při 180 °C asi 40–45 minut, dokud povrch nebude zlatavý a pevný. Před podáváním nechte vychladnout: odpočinek zvýrazní vůni tohoto dezertu.



5 tipů do tašky

Jarní inspirace pro milovníky výrazných chutí



1 *Bulgarini Fior di Lago*

Ve vnitrozemí kolem jezera Garda, na tamních morénových kopcích, roste vinná réva pro vína Bulgarini. Elegantní Fior di Lago se vyrábí z pečlivě sestavené kombinace bílých vinných odrůd, jejichž hrozny jsou během září sklizeny ručně. Vzniká pak víno slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky, které má jemnou vůni a ovocný buket meruněk, bílé broskve a citrusů s lehkými květinovými tóny jasmínu. Chuť je svěží a vyvážená. Výborně se snoubí s italským risottem, rybou, bílým masem či saláty. Skvělé je jak k italskému aperitivu, tak ke kompletnímu menu.

2 *Caciotta Senza Baci*

Zimní novinka z naší litovelské sýrárny přírodní sýr caciotta s česnekem v sobě spojuje jemnou mléčnou chuť italského sýru s českou oblibou ve výrazné chuti česneku. Naši mistři sýraři tak chtěli udělat radost všem milovníkům této osobité zeleniny a našli vhodnou vyváženost chutí, díky níž se sýr těší od samého počátku velké oblibě u zákazníků. Jako všechny ostatní výrobky produktové řady „Přímo z naší sýrárny“, také caciotta s česnekem vzniká pod rukama mistrů sýrařů v Litovli ve specializovaném oddělení sýrárny Brazzale Moravia z vysoce kvalitního českého mléka a vy si ji můžete vychutnat ideálně jen tak s vínem, vhodná je ale i do salátů či zapékaných pokrmů.

ZAJÍMAVOST: Název sýru „Senza Baci“ znamená v doslovném překladu „Bez polibků“, zároveň jej ale lze v nadsázce interpretovat jako „senzační polibky“. Se špetkou humoru tak už sám název odkazuje na hlavní aromatickou charakteristiku tohoto sýru.

3 *Cuor di Tomino*

Cuor di Tomino je čerstvý sýr ve tvaru srdíček s krémovou texturou a jemnou mléčnou chutí. Sýrová srdíčka vznikají v sýrárně Caseificio Longo v piemontském Rivaloro Canavese, která patří mezi přední italské výrobce čerstvých i zrajících sýrů a již od roku 1950 zpracovává mléko od místních farmářů spojující tradiční receptury předávané z otce na syna s moderní výrobou. Cuor di Tomino si skvěle vychutnáte jen tak s pečivem, poslouží ale také jako stylový doplněk k vínu a aperitivu.

TIP: Cuor di Tomino využijete v jarních měsících nejen jako dárek pro všechny maminky ke dni matek, ale také na prvního máje jako milou drobnost pro všechny zamilované.

4 *Cremino Fiat Classico*

Nugátky Fiat Classico od firmy Majani můžeme označit za italskou čokoládovou legendu. Jejich historie se začala psát již v roce 1911, když automobilka Fiat uváděla na trh svůj model Tipo 4 a jako dárek každému, kdo nový vůz koupí, chtěla dát speciální čokoládu. Požádala o ni firmu Majani, a protože šlo o vůz Tipo 4, vznikly nugátky se čtyřmi vrstvami. Tajná receptura, která předpokládá použití 43 % italských oříšků a mandlí, zůstala dodnes nezměněná. A protože se čokoládový dárek při uvádění nového vozu na trh osvědčil, Fiat v tomto prvním příkladu marketingové strategie v Itálii pokračuje i nadále a s firmou Majani udržuje tuto džentlmenkou dohodu.

5 *Salamini Piccanti Madeo*

Pikantní tenké salámky z jihoitalské Kalábrie oživí každou formu pohoštění a stanou se oblíbenou součástí obložených prkének. Při jejich výrobě se do vepřového masa přimíchává krém z pikantních kalabrijských feferonek, které si výrobce sám pěstuje a má tak absolutní kontrolu nad používanými surovinami. Díky sympatickému balení můžete pikantní salámky zakomponovat také do dárkového koše.



Brunch po italsku

Sdílená radost u stolu spojující snídani a oběd, kde se vše odehrává v poklidu, v rozmezí pozdního dopoledne a časného odpoledne. Jak se připravuje, co se podává a kdy se koná...

Existuje okamžik dne zavěšený mezi vůní ranní kávy a klidem časného odpoledne, kdy se život zpomalí a stůl se znovu stane středem dění. Anglosasové mu říkají brunch – spojení slov breakfast a lunch – ale společné setkání u stolu bez spěchu, s kombinováním sladkého a slaného, je něco, co odjakživa patří i k italské kultuře nedělí a svátků. Brunch po italsku není kopii cizích modelů, ale typickým způsobem, jak přemýšlet o společném stolování: kvalita a rozmanitost, pečlivě vybrané suroviny, uvolněná atmosféra a stůl, který zve k tomu, abychom poseděli déle.

Stůl: jak prostříť

Prostříť na brunch znamená vytvořit přívětivou a uspořádanou atmosféru usnadňující obsluhu i společné sdílení pokrmů. Lněný nebo bavlněný ubrus ve světlých tónech, sladěné, ale ne příliš formální nádoby, dřevěná prkénka na uzeniny a sýry, etažery na marmelády a zavařeniny, to vše vytváří pohyb i harmonii. Pokrmy by měly být rozloženy do středu stolu a mezi jednotlivými

talíři by měl zůstat prostor: hojnost se nesmí proměnit v chaos. Prkénka nepřepřelujeme, ale připravujeme je s péčí. Co se týče nápojů, je vhodné připravit sklenici na vodu a druhou na případné perlivé či lehké víno. Káva přichází až na závěr jako přirozené zakončení. Sýry a máslo je dobré vyjmout z lednice předem. Máslo Burro Fratelli Brazzale, které je přirozeně měkké, lze podávat v malých porcích, například vytvarované do velkorysých hoblinek, připravené k namazání na ještě teplý chléb.

Etiketa brunchu: rovnováha a načasování

Brunch se ideálně podává mezi 11. a 15. hodinou. Je to jedno hlavní jídlo, nikoli součet svačin: lepší je zvolit několik dobře

připravených pokrmů než stůl příliš zaplnit. Teplé chody – například vejce nebo frittaty – se přinášejí na stůl na poslední chvíli. Pečené pokrmy mohou chvíli odpočívat a podávají se vlažné nebo při pokojové teplotě. Na sýrovém prkénku je vždy vhodné začít jemnějšími chutěmi a postupně přecházet k výraznějším, aby vynikly jejich rozdíly a chutě se nepřekrývaly.



Tři hotová menu

■ NEDĚLNÍ BRUNCH (8–10 OSOB): VYVÁŽENÝ A ŠTĚDRÝ, VHODNÝ PRO ŠIRŠÍ RODINU

- Prkénko s prosciutto crudo, salámem, coppou a bresaolou
- Sýr Gran Moravia, čerstvý kozí sýr, mozzarella
- Olivy a sušená rajčata
- Bylinková frittata, předem nakrájená
- Plnotučný jogurt s medem a ovocem
- Venkovský chléb, grissini, taralli
- Marmelády
- Čerstvá šťáva, lehké prosecco
- Káva a máslové sušenky

■ ELEGANTNÍ BRUNCH (4–6 OSOB): ZÁKLADNÍ, S NĚKOLIKA VYBRANÝMI LAHŮDKAMI

- Prosciutto di Parma a Gran Moravia s medem a ořechy
- Burrata na teplých topinkách
- Krémová míchaná vejce
- Ricotta a stracchino s marmeládami
- Teplé focacciny s rozmarýnem, grissini
- Lehké perlivé víno nebo grepová šťáva
- Káva a máslový plum cake

■ NEFORMÁLNÍ BRUNCH: IDEÁLNÍ MEZI PŘÁTELI

- Malá individuální prkénka s uzeninami a sýry
- Topinky s burratou nebo s máslem a ančovičkami
- Zapečené brambory s provolone a salámem
- Vejce natvrdo s pažitkovou majonézou
- Grissini a taralli
- Chlazené bílé víno
- Káva, koláč a čerstvé ovoce

Hlavní protagonisté stolu

Brunch po italsku stojí na několika pevných pilířích:

- Pečlivě nakrájené uzeniny, jako prosciutto crudo, salám, bresaola, mortadella – úhledně rozložené, vzdušné, připravené ke sdílení.
- Sýry různého stupně zrání od čerstvých až po Gran Moravia a ještě výraznější druhy. Několik ořechů, med nebo hořčičné omáčky mohou doplnit chuť, aniž by ji přebily.
- Chléb, grissini a další pečivo: různé druhy chleba nakrájené na silnější, lehce opečené plátky, grissini a taralli pro variaci konzistencí.
- Nakládaná zelenina a marmelády: olivy, sušená rajčata, cibule ve sladkokyselém nálevu, marmelády či med propojující sladké se slaným.
- Jedno teplé jídlo: vejce a pečená frittata dodají brunchi strukturu a patří spolu s palačinkami a slanými koláči mezi klasiku.
- Jednoduchý dezert, například nadýchaný koláč, jogurt nebo ricotta vyšlehané s medem a sušenými plody či předem nakrájená crostata.

Tři recepty

■ PEČENÁ FRITTATA S GRAN MORAVIA A BYLINKAMI

Suroviny (8 porcí): 8 vajec, 100 g strouhaného sýra Gran Moravia, 200 ml čerstvé smetany, nasekaná pažitka a petržel, sůl, pepř, extra panenský olivový olej



Vejce rozšlehejte se smetanou, přidejte nasekané bylinky, sůl a pepř. Vmíchejte polovinu sýra. Směs nalijte do pekáče vyloženého pečicím papírem a lehce vymazaného olejem. Na povrch rozprostřete zbytek sýra a pečte při 170 °C přibližně 25 minut, dokud není povrch zlatavý a střed právě zpevněný. Nechte chvíli odpočinout, poté nakrájejte na čtverce nebo klínky. Podává se vlažná nebo při pokojové teplotě.

■ KRÉMOVÁ MÍCHANÁ VEJCE

Suroviny (4 osoby): 6 vajec, 30 g Burro Fratelli Brazzale, 50 g strouhaného sýra Gran Moravia, sůl a pepř

Máslo rozpustíte na pánvi na velmi mírném ohni. Vejce lehce rozšlehejte se špetkou soli a vlijte je na pánev. Neustále míchejte, aniž byste zvyšovali teplotu: vejce musí zůstat jemná a krémová. Když jsou ještě lehce mokrá, stáhněte z ohně a vmíchejte strouhaný sýr Gran Moravia. Ihned podávejte s teplým opečeným chlebem.

■ MÁSLOVÝ PLUMCAKE S CITRONOVOU KŮROU

Suroviny (forma 24 cm): 180 g změkklého másla, 160 g cukru, 3 vejce, 220 g hladké mouky, 80 ml mléka, 1 sáček prášku do pečiva, nastrouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu, špetka soli

Změkklé máslo vyšlehejte s cukrem do světlé a nadýchané pěny. Postupně přidávejte vejce, jedno po druhém. Přimíchejte citronovou kůru a sůl. Prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva zapracujte střídavě s mlékem. Těsto vlijte do vymazané a moukou vysypané formy a pečte při 170 °C 40–45 minut. Před krájením nechte vychladnout. Nejlepší je připravený den předem.



Objevujeme Itálii na motorce

Existuje způsob cestování po Itálii, který promění každý okamžik ve velké dobrodružství: dvě kola, silnice, která stoupá nebo se odvíjí před vámi, čas odměřovaný zatáčkami. Na motorce nebo i na skútru se krajina nepozoruje – prožívá se. Mění se vzduch i vůně, mění se světlo, mění se barvy. V krajině, kterou projíždíme a jejíž se stáváme součástí, plyne život. Jsou tu vesničky čekající na své objevení, káva v místních barech, prosté a poctivé hospůdky, kde se lze zastavit, tradiční sýry a uzeniny k ochutnání, vína a vinice, zemědělské tradice, malá muzea. Každá tato zastávka se stává součástí cesty. Je to způsob zvědavého cestování vlastním tempem. Nabízíme inspiraci na čtyři trasy, které se liší podnebím, rytmem i charakterem. Všechny jsou sjízdné na motorce střední kubatury nebo v některých případech i na skútru s objemem motoru do 125 ccm. Pro tato dobrodružství není důležitý výkon, ale spíše chuť objevovat, ochota zpomalit a nechat se překvapit.

VENETO

COLLI EUGANEI: MALEBNÉ KOPCE

Jižně od Padovy se z roviny jako zelené souostroví zvedá skupina vulkanických kopců. Silnice jsou klikaté, ale nikoli náročné, ideální i pro méně zkušené motorkáře. Projíždí se zde vinicemi, olivovými háji a malými kamennými vesnicemi. Každé místo stojí za zastavení, ochutnání, poznání příběhu. Je to trasa, kde se nespěchá, ideální pro jaro, kdy je vzduch čistý a kopce mají svěží, jasné zelenou barvu.

Ideální období: březen–červen, září–říjen

Obtížnost: lehká

Doporučený stroj: i skútr 125 ccm

Kde se zastavit: Nejlepším zážitkem je vybrat si agroturistiku, jednoduchou trattorii nebo místní vinotéku, ochutnat sklenku vína z Colli a pár plátků vyzrálého sýra s rustikálním chlebem. Cestu lze zvládnout i během jednoho dne, přesto ve vás zanechá pocit, že jste byli velmi daleko.

Villa Duodo v Monselice v oblasti Colli Euganei, foto: iStockphoto



Přístav Sestri Levante v Ligurii, foto: iStockphoto

LIGURIE

RIVIERA DI LEVANTE A LIGURSKÉ VNITROZEMÍ: MOŘE A OLIVY

Není to ona rušná pobřežní silnice, ale jiná, ta, která stoupá o něco výše mezi terasovitými poli a tichými vesnicemi. Vine se ze Sestri Levante do vnitrozemí, směrem k Val di Vara nebo Lunigianě, po trase za hledáním autentičtějších míst. Moře se mezi zatáčkami objevuje a zase mizí, vzduch voní středomořskou vegetací. Silnice jsou dobře vyasfaltované, ale kvůli své klikatosti vyžadují pozornost.

Ideální období: duben–červen, září

Obtížnost: lehčí střední

Doporučený stroj: jakákoli motorka; skútr spíše na kratší úseky

Kde se zastavit: Hledejte teplou focacciu, kousek místního sýra, pár oliv. Není třeba přesná adresa – stačí následovat vůni z pekárny.

TOSKÁNSKO

VAL D'ORCIA A CRETE SENESI: ROZJÍMÁNÍ

Okresní silnice vinoucí se mezi měkkými kopci, osamělými cypřiši a zachovalými vesnicemi, které jako by vypadly z pohlednice.

Toskánsko, oblast Crete Senesi, foto: iStockphoto



PRAKTICKÉ RADY

ZAPŮJČENÍ SKÚTRU: NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD

Není nutné přijet s vlastní motorkou. V Itálii je půjčování skútrů a motocyklů ve velkých městech i turistických oblastech běžné. Snadno tam najdete agentury nabízející dvoukolé stroje na hodiny, dny i týdny. Ceny se liší podle typu motorky a sezóny. V hlavní sezóně je lepší rezervovat předem. V Itálii se jezdí vpravo, přílba je ze zákona povinná a do zón s omezeným provozem (ZTL) v historických centrech – které jsou dobře označené – je vjezd bez povolení zakázán: než se vydáte do srdce historických měst, je proto lepší si vše ověřit.

JAKÝ STROJ ZVOLIT

Pro městské trasy a pobřežní silnice

(například na Amalfitánském pobřeží nebo v oblasti Cinque Terre) je skútr o objemu 125 ccm více než dostačující a má tu výhodu, že se snadno řídí i bez speciálního řídicího oprávnění.

Pro alpské průsmyky, jako jsou Dolomity nebo slavný průsmyk Stelvio, se doporučuje motocykl s vyšší kubaturou (od 400 ccm výše), který zajistí větší výkon při stoupání a lepší stabilitu v zatáčkách.

JAKÉ DOKLADY JSOU POTŘEBA

Pro pronájem skútru s objemem motoru do 125 ccm stačí **řídicí průkaz skupiny B** (na osobní automobil) a platný doklad totožnosti. Pro motocykly s vyšším objemem je vyžadován **řídicí průkaz skupiny A nebo A2**.

provozem, méně autobusy, větším klidem. Nejpůsobivější je výjezd ze strany Valsugany, s ostrými zatáčkami vyžadujícími pozornost, které uspokojí zejména zkušené jezdce.

Ideální období: červen–září







Obtížnost: střední (pozor na vlhký povrch vozovky v zastíněných úsecích)

Doporučený stroj: motorka s objemem od 400 ccm výše; zkušení jezdci zvládnou i na 125 ccm

Kde se zastavit: Zde není cílem nějaká slavná restaurace. Doporučujeme vybrat si horskou salaš, louku, koupit si předem sendvič s horským sýrem a tmavým chlebem a vychutnat si ho pod širým nebem. Zjistíte, že ve vyšší nadmořské výšce chutnají věci jinak: výrazněji, podstatněji.

Vegetariánské recepty











400 g bílého jogurtu ,
320 g rýže na risotto , 60 g sýru
Gran Moravia , 40 g másla , 1 šalotka,
suché bílé víno , zeleninový vývar, máta, extra
panenský olivový olej 

Nakrájejte nejmenší šalotku a nechte ji zesklivatět v pánvi na troše oleje. Přidejte rýži a krátce ji asi 2 minuty pražte, zalijte trochou bílého vína a pak nechte za postupného přilévání horkého zeleninového vývaru vařit. Když je rýže ještě al dente, vypněte plotnu, vmíchejte jogurt a hrst čerstvých mátových lístků natrhaných na menší kousky a nechte pár minut odpočinout. Nakonec vmíchejte máslo a nastrouhaný sýr Gran Moravia a ihned podávejte. Každou porci ozdobte ještě lžičkou jogurtu a několika celými lístky máty.

Jogurtové risotto s mátou



Hráškové risotto s mozzarellou

320 g rýže na risotto ,
250 g hrášku, 150 g mozzarely nakrájené
na kostičky , 1 šalotka, zeleninový vývar, dva
oříšky másla , extra panenský olivový olej ,
1 lžička citronové kůry , 100 ml bílého vína , čerstvá
bazalka, sůl , pepř 

Nakrájejte nejmenší šalotku a poduste ji na troše oleje a jednom oříšku másla. Až zesklovatí, přidejte hrášek a povařte ho s pár lžicemi zeleninového vývaru doměkka. Přidejte citronovou kůru. Třetinu hrášku dejte stranou na ozdobu, zbytek rozmixujte do krému. Osolte a opepřete. Na pánvi krátce opražte rýži, přelijte vínem a nechte odpařit. Pak vařte za postupného přidávání zeleninového vývaru. Krátce před koncem vaření přidejte do rýže postupně hráškový krém a dovařte. Vypněte plotnu, vmíchejte do risotta oříšek másla a kostičky mozzarely. Nechte zakryté několik minut odpočinout, pak dejte na talíře a ozdobte hráškem, který jste si dali stranou. Nakonec opepřete a ihned podávejte.



– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia BRNO-KRÁLOVO POLE

V brněnském obchodním centru Královo Pole se po rozsáhlé rekonstrukci vloni znovu otevřela prodejna, která už více než deset let patří k brněnským stálicím. Stačí projít kolem a ucítíte tu změnu – svěží světlo, vzdušnost a vůni, která vás nenápadně přitáhne dovnitř. Prostor působí moderně a zároveň mile domácky, a o to víc vynikne srdečnost týmu, jenž tu zákazník vítá s lehkostí, úsměvem a opravdovým zájmem. Do tohoto nového, příjemně prosvětleného prostředí se symbolicky vrátil i Filip Hugo, který tu před lety začínal jako brigádník – dnes místo vede a má k němu osobní, hluboce zakořeněný vztah.

Vylepšené zázemí, vyšší pult i více prostoru prodávacům výrazně ulehčily práci a zákazníci si změn všimli okamžitě. „Pořád k nám chodí lidé a říkají: je, tady je to krásné, vy se pořád měníte,“ usmívá se Filip Hugo. Prodejna tak k radosti věrných zákazníků nabírá na ještě větší síle. Velkým lákadlem je poloha přímo naproti pokladnám Tesca. Lidé, kteří míří domů z nákupního centra, se sem rádi zastaví pro kvalitní suroviny nebo inspiraci na večeři. „Máme spoustu věcí, které v supermarketu běžně nenajdete. Zákazníci to vědí a často přijdou právě za námi,“ říká Filip. A tak tu nenakupují jen drobnosti – mnozí si projdou novinky, sezónní speciality i měsíční nabídku vín. Tým tvoří osm stálých zaměstnanců, dva brigádníci a vedoucí a právě jejich společná energie dělá z prodejny místo s duší. Mladší elán se tu přirozeně setkává se zkušeností, výsledkem čehož je sehraná parta, která má chuť potěšit každého zákazníka.

„Jsem strašně pyšný na to, jak mě přijali a jak jsme spolu vloni zvládli závěrečnou, nejtěžší část roku,“ říká Filip Hugo. Sám tráví rád čas v přední línii – prodává, sleduje tým při práci a pomáhá tam, kde je třeba: „Jen tak vidíte, jak soustrojí funguje a kde je prostor pro vylepšení.“ Zákazníci oceňují nejen přístup, ale i široký sortiment a čerstvost, která je pro La Formaggerii typická. Obrovským hitem je tu těsto na pizzu – rychlé, spolehlivé a ideální pro domácí přípravu. Stačí doplnit kvalitními surovinami z pultu a skvělá večeře je na světě. Trvale oblíbené jsou také čerstvé litovelské výrobky: máslo, ricotta, tvaroh či mozzarely s jemnou chutí a krásnou texturou.

POZVÁNKA

◀ V prodejně Královo Pole se na vás těší (zleva) Dominika, Dominik, Filip, Alena, Michaela a ostatní členové prodejního týmu.

A pravidelně láká i akční nabídka vín, která každý měsíc přináší nový kousek Itálie. Vedoucí prodejny má na letošní rok odvážné a radostné plány: ještě více si pohrát s estetikou a připravovat kreativní, nápadité prezentace, které zákazník potěší a inspirují. „Máme tolik možností a prostoru. Chceme experimentovat, tvořit nové kompozice, dělat prodejnu ještě krásnější,“ říká.

A proč se sem vydat? Protože je to místo, kde se kvalita setkává s upřímným úsměvem, kde ochutnávka otevírá dveře k novým zážitkům a kde vás tým přivítá tak, že se sem budete rádi vracet. Prodejna v Králově Poli je zkrátka místem, které má svůj rytmus, energii i kouzlo – a stojí za to jej poznat.

Očima našich zákazníků

„Na prodejně v Králově Poli nejvíce oceňuji ochotu. Vždy, když jsem něco potřebovala, tak mi pomohli a vyšli vstříc.“
paní Alena, Brno

„Mám zde svoji oblíbenou prodavačku. Můžu se totiž spolehnout, že ať už mám sebehorší den, ona mi vždycky zvedne náladu.“
pan Aleš, Šlapanice





Jenda je velký fanda do vaření a svou vášeň rád sdílí prostřednictvím instagramového profilu #snidanovykluk. Využili jsme příležitosti a trochu ho vyzpovídali.

Dnes vaří... Snídaňový kluk

Hrášková pomazánka se sýrem Gran Moravia

200 g ricotty 🍷 • 300 g mraženého hrášku • 60 g strouhaného sýru Gran Moravia 🍷 • šťáva z ½ citronu • sůl 🍷, pepř 🍷

Hrášek propláchneme vlažnou vodou, necháme ho povolit a okapat. Následně ho rozmixujeme se všemi ostatními ingrediencemi, dochutíme solí, pepřem a citronovou kůrou. Na pečivu pomazánku dozdobíme pomačkaným hráškem a trochou sýra.

Tvarohová pomazánka se sušenými rajčaty

200 g tvarohu 🍷 • 180 g crème fraîche 🍷 • 100 g nakládaných sušených rajčat 🍷 • hrst čerstvé bazalky • sůl 🍷, pepř 🍷

Tvaroh, crème fraîche a sušená rajčata rozmixujeme ponorným mixérem. Přidáme nasekanou bazalku, dochutíme solí, pepřem a lžící oleje ze sušených rajčat. Na pečivu dozdobíme čerstvou bazalkou a kousky sušených rajčat.



Oblíbené italské jídlo:

Italskou kuchyni miluji jako celek, ale pokud bych si měl vybrat, dokázal bych bez problémů fungovat jen na rozmanitých antipastách. Jednoduchých, poctivých a vždy dokonale chuťově vyvážených.



Oblíbené místo v Itálii:

Mým nejoblíbenějším regionem je Piemont. Fascinuje mě kombinací jedinečných vinic a kuchyně zaměřené na sýry, lanýže, rýži a sezónní zeleninu.



Oblíbený sýr:

Nechci pochlebovat, ale je to Gran Moravia. Sýr, který mám téměř vždy v lednici a který dokáže zachránit dobrou večeři a někdy možná i manželství. Skvěle funguje při vaření, dochucování i jen tak ke skleničce dobrého vína. Oproti jiným sýrům podobného typu nezahltí chuťové buňky, ale naopak podpoří chuť si dát ještě jeden kousek.



Oblíbený trik v kuchyni:

Velmi nerad vyhazuji jídlo, a proto často využívám i kůrky z Gran Moravia. Stačí je nakrájet na menší kousky a přidat do omáčky nebo husté zeleninové polévky. Při vaření krásně změknou a dodají jídlu výraznou, ale přirozenou syrovou chuť. Doporučuji vyzkoušet například v minestrone nebo hráškovém krému.



Nejpoužívanější výrobky Brazzale v mojí kuchyni:

Nejčastěji u nás doma saháme po sýru Gran Moravia, másle a ricottě. Velmi oblíbené jsou také ochucené jogurty. Z dalších sýrů pak pravidelně nakupujeme caciottu, mozzarellu, Tre Corti s chilli a Verenu Dolce. Jsou to stálice, kterými si děláme radost nejen sobě, ale i našim přátelům při různých návštěvách.



La Formaggeria Gran Moravia, kde nakupuji:

Nejčastěji nakupuji v La Formaggeria Gran Moravia v ulici Milady Horákové v Praze 7. Personál je zde vždy milý a ochotný, takže se nákup často protáhne i o příjemné povídání.

Z čeho jsme vařili

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

Přímo z naší sýrárny

<input type="checkbox"/> Gran Moravia	9, 11, 16, 21, 25, 28, 30, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> crème fraîche	30
<input type="checkbox"/> jogurt	9, 25, 28
<input type="checkbox"/> mozzarella	11, 13, 25, 28
<input type="checkbox"/> ricotta	9, 16, 25, 30
<input type="checkbox"/> smetana	25, Kuchařka I

Italské uzeniny

<input type="checkbox"/> italský pikantní salám	9, 25
<input type="checkbox"/> italský speck	11
<input type="checkbox"/> mortadella	11
<input type="checkbox"/> prosciutto crudo	25

Italské sýry

<input type="checkbox"/> Asiago	11, 21, Kuchařka I
<input type="checkbox"/> burrata	11, 25
<input type="checkbox"/> gorgonzola	9, 11, 16
<input type="checkbox"/> mascarpone	Kuchařka III
<input type="checkbox"/> pecorino	16
<input type="checkbox"/> provolone	9, 25
<input type="checkbox"/> scamorza	Kuchařka III
<input type="checkbox"/> stracchino	25, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> Taleggio	9, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> Tomino	Kuchařka IV

Italské speciality

<input type="checkbox"/> ančovičky	11
<input type="checkbox"/> nakládaná sušená rajčata	1, 25
<input type="checkbox"/> olivy	25
<input type="checkbox"/> korpus na pizzu	11

A co mít vždy ve spížce v zásobě

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





Užijte si jaro...

... a všechny chutě a barvy,
kterými se toto roční období
rozzáří. Prim hraje jarní
zelenina a čerstvé mléčné
výrobky, které pomohou
s návratem do formy.
Vybírejte z nabídky
La Formaggeria Gran
Moravia, těšíme se na vás.

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, Zámecká 181/11, tel.: 773 778 420

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.



e-shop:
www.laformaggeriaonline.com

Jsmo také na sociálních sítích:

 La Formaggeria
Gran Moravia

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

www.laformaggeria.com