

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



MAGAZINE

číslo **53** léto 2026
zdarma



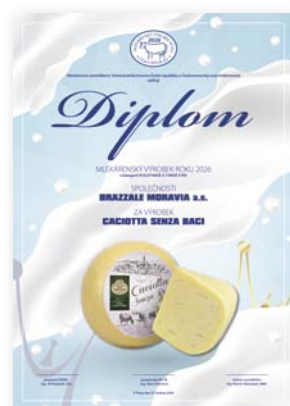
**LETNÍ
RECEPTY**
S vůní zeleniny
a bylinek



**HANA
HOLÍŘOVÁ**
Mám ráda společný
čas u stolu

Ochutnejte

MLÉKÁRENSKÝ VÝROBEK ROKU 2026



- **CACIOTTA SENZA BACI** – vítěz kategorie Polotvrdé a tvrdé sýry
- **Gran Moravia Tochetti** – finalista kategorie Polotvrdé a tvrdé sýry
- **Tre Corti s chilli** – Cena médií

Více informací na
www.laformaggeria.com

Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři,
čas rychle letí a je tu opět
letní období dovolených.
Pevně věřím, že vám toto
číslo nabízí obsah, který
vám zpříjemní nejen vaši
dovolenou, ale i letní večery
a víkendy strávené doma, kdy
budete mít možnost vyzkoušet
recepty z následujících stran.
V magazínu najdete například
tipy na přípravu finger food,
radu na využití čerstvé bazalky
nebo speciál zaměřený na pivo
jako ingredienci při vaření.

Speciální pozornost věnujeme našim sýrům Il Salat Ω
a Grilami, které k létu nerozlučně patří a obohatí každou
letní hostinu. A nezapomínáme ani na cesty do Itálie.
Tentokrát poradíme milovníkům horkého slunce, kteří
se vydají na Sicílii, co typického na tomto jihoitalském
ostrově ochutnat. Mysleli jsme ale i na ty, kdo naopak vedro
nevyhledávají a přinášíme několik itinerářů v různých
koutech Itálie, kde vás obklopí čerstvý vzduch a letní teploty
jsou mnohem snesitelnější.

Užijte si léto plnými doušky, s dobrým jídlem, v dobré
společnosti a na zajímavých místech!

Srdečně

Roberto Brazzale



OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4–5
Rozhovor: Hana Holíšová	6–8
Naši prodáváci vaří	9
Škola vaření: Finger food	10–11
Naše čerstvá výroba: Il Salat Ω	12–13
Školíme se pro vás	14–15
Sezonní kuchyně: léto	16
Kuchařka	I–IV
Dětské stránky	A–D
10× zblízka: Grilami	17
24 hodin u stolu: Sicílie	18–19
Šest receptů: Čerstvá bazalka	20–21
Pět tipů do tašky	22–23
Pivo v kuchyni	24–25
Cestujeme: Kam utéct před vedrem	26–27
Vegetariánské recepty z tvarohu	28
Prodejna Ostrava	29
Dnes vaří	30
Z čeho jsme vařili	31



Finger food:
umění jíst bez příboru
10–11

Školíme se pro vás
u profesionálů
14–15



Když pivo kraluje
letní kuchyni
24–25

Objevte krásy
skryté před sluncem
26–27



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 22. 6. 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: Mauro Reggio, San Petronio (detail).
Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.
Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.



Uspěli jsme v soutěži Mlékárenský výrobek roku

Poslední květnovou středu proběhla již tradičně v Národním zemědělském muzeu Oslava mléka. V rámci akce byly vyhlášeny výsledky již 23. ročníku soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“, které se letos zúčastnilo 20 tuzemských výrobců. Máme velkou radost, že se naše česneková Caciotta Senza Baci stala Mlékárenským výrobkem roku 2026 v kategorii Sýry polotvrdé a tvrdé. Ve stejné kategorii zabodoval ještě jako finalista sýr Gran Moravia Tochetti, sýr Tre Corti ve variantě s chilli zase oslovil porotu novinářů a byl vyhlášen finalistou Ceny médií. Všechny oceněné sýry samozřejmě najdete v La Formaggeria Gran Moravia, tak se stavte ochutnat.

Gran Moravia & Nová česká

Se značkou Gran Moravia jsme se velmi rádi stali partnerem spolku Nová česká, který si klade za cíl odlehčit, podporovat a propagovat českou kuchyni. Iniciativa, jejíž filozofie je té naší blízká, propojuje kuchaře, farmáře i školy a tvoří novou českou kuchyni, která vzdává hold minulosti a vaří pro budoucnost. Radost nám udělala také návštěva jednoho ze zakladatelů spolku, šéfkuchaře Marca Christova, který se se svým týmem z michelinské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise přijel do Litvle podívat, jak se z českého mléka vyrábí nejen sýr Gran Moravia, ale i další naše mléčné výrobky. Těšíme se na spolupráci!



Noc, kdy padaly rekordy

Máme radost, že jsme mohli být jako partner se značkou Gran Moravia opět u charitativní běžecké show „KPMG Noc rekordů“ v Praze, jejíž třetí ročník přinesl skvělé časy, dramatické souboje a úžasnou atmosféru. Mítink, který byl poprvé zařazený do World Athletics Continental Tour, přilákal na pražskou Děkanku závodníky ze 13 zemí, mezi kterými byli nejen špičkoví běžci, ale také amatérští nadšenci a přes 120 mladých sportovců.

Hlavní hvězdou letošního ročníku byla Kristiina Sasínek Mäki, která při svém vstupu do dráhové sezóny ovládla ženskou míli. Vítězům všech kategorií gratulujeme!

Alberto Brazzale opět místopředsedou ČMSM

Představitel 8. generace rodiny Brazzale a místopředseda představenstva litovelské sýrárny Brazzale Moravia byl opět zvolen valnou hromadou Českomoravského svazu mlékárenského za jeho místopředsedu. Českomoravský svaz mlékárenský sdružuje subjekty působící v mlékárenském průmyslu či s tímto sektorem bezprostředně související. Jeho členskou základnu tvoří mlékárny, obchodní organizace, dodavatelé technologií a obalů, odborné střední a vysoké školy, poradenské a servisní společnosti. Zvolení Alberta Brazzaleho je tak potvrzením významného postavení, které si sýrárna v Litvli během let v Česku vybudovala.



Ve znamení růstu: TUTTOFOOD 2026

Letošní ročník mezinárodního potravinářského veletrhu Tuttofood – jednoho z vrcholů v kalendáři potravinářského sektoru v roce 2026, přilákal v polovině května do severoitalského Milána více návštěvníků než v předchozích ročnících a přivítal je na vystavovací ploše rozšířené na rekordních 85 tisíc metrů čtverečních. Na stánku skupiny Brazzale probíhala obchodní jednání prakticky nepřetržitě, bohatý byl tradičně také doprovodný program, během něhož profesionálové z oblasti gastronomy prezentovali své zkušenosti s výrobou Brazzale, a to i praktickými ukázkami přímo na místě. Významným hostem byl například Damiano Carrara, který představil tři různé typy dezertů s využitím krému NIC – New Idea Cream, letošní novinkou vyvinutou ve spolupráci Brazzale Science Centra a profesionálních pekařů a cukrářů. Kolegové z La Formaggeria Gran Moravia se na veletrhu zaměřili na vytipování nových výrobků, které bychom mohli v budoucnu zařadit do sortimentu našich prodejen v České republice. Zákazníci se tak mají určitě na co těšit.



Naše Gelato je zpět!

Ve vybraných prodejnách nabízíme také letos v létě skvělou řemeslnou zmrzlinu z kvalitních surovin. Ochutnejte různé příchutě pro malé i velké, mezi nimi i Gelato Nilla a Fior di latte vyrobené podle italské receptury vyvinuté v Brazzale Science Centre. Stavte se pro lahodné letní osvěžení, těšíme se na vás!

Z e-shopu nově do celého Česka

Nakupujte na našem e-shopu bez obav odkudkoliv. Nově nabízíme službu přepravy speciálním chlazeným balíkem až k vám domů, ať už bydlíte v jakékoliv části České republiky. Stačí na začátku nákupu zvolit variantu „Doručit domů“, a pak už jen pohodlně vybírat z produktů, které uvidíte v nabídce e-shopu. Více na www.laformaggeriaonline.com.





Foto: Anna Fixová

Hana Holířová: Mám ráda společný čas u stolu

Kdybyste měla sebe představit někomu, kdo vás nezná – co byste o sobě řekla bez zmínky o profesi?

Dobrodruh s padákem. Baví ji život, jeho pestrost, setkávání se s novými lidmi i výzvami. Ráda se vrhne do neznáma, ale aspoň s malým padákem, potřebuje mít aspoň drobné jistoty. Nerada plánuje a spíš nechává věci plynout.

K herectví vedla přímá cesta, nebo jste měla i jiné plány?

Dlouho jsem neměla jasný cíl, čemu se profesně věnovat. Věděla jsem jen, že se chci ve škole vyhnout matice, fyzice, chemii, takže jsem šla na Střední pedagogickou školu a měla jsem etapu, kdy jsem si uměla představit, že jednou asi budu mít soukromou mateřskou školkou. Tahle představa mě ale poměrně rychle opustila. Po střední jsem zvažovala studium filozofie nebo psychologie, ale tak nějak náhodně z toho nakonec byly přijímačky na herectví na JAMU

prozkoumávání různých témat, ze kterých vzniklo naše představení. Herci, zpěváci, rappeři, tanečníci krumpu, boxeři.

Můžete to představení trochu přiblížit?

Tématem je zápas, který každý se sebou nebo s někým svádíme ve svých životech. Představení o tom, jak jsme všichni různí, každý jiný, a v tom je ta krása, když to dokážeme přijímat, respektovat. V tomto projektu jsem se setkala s obrovskou důvěrou, svobodou, respektem, učím se od každého z účastníků, snažím se naslouchat moudrosti a zkušenosti těch starších a často se inspirovat i od těch nejmladších.

Dlouhé roky působíte v muzikálu Noc na Karlštejně – čím vás tento projekt drží?

Noc na Karlštejně mě nějakým způsobem provází celou profesní kariéru. Poprvé jsem hrála Alenu v Hudebním divadle Karlín, mnoho let, poté v Městském divadle Brno královnu Elišku, kterou zároveň už deset let hrají v produkci Janise Sidovského přímo na hradě Karlštejn. To, že člověk může hrát Noc na Karlštejně přímo na hradě Karlštejn, to je samo o sobě speciální, a máme v představení dobrou partu, kterou znovu vždy ráda vidím. Hrad Karlštejn má pro mě moc příjemnou energii a ráda se tam vracím.

Recitál Marta je velmi osobní projekt – jaký vztah jste si vytvořila k Martě Kubišové?

Respekt k Martě Kubišové jako k ženě i umělkyni. Velmi mi imponuje, mimo její úžasný hlas a charisma, i tím, že po tom všem, co prožila, zůstala sama sebou a nezahořkla vůči světu. Bylo milé vnímat její podporu, když se přišla podívat

Muzikál Pretty Woman, foto: tino.cz



Foto: Jarmila Vlčková

opakovaně na naše představení o jejím životě, které hrajeme na Letní scéně Muzea Kampa. Líbí se mi, když se snoubí velká osobnost a talent a zároveň obyčejná lidskost bez nějakých masek.

Co jste si z toho projektu odnesla do vlastního života?

Když jsem v sobě při zkoušení musela hledat sílu a pochopení pro tuto roli, pro její kroky, myslím, že jsem tím posilovala i samu sebe. Kladla a kladu si stále otázky, jak bych se zachovala já, co by to asi udělalo se mnou, je to těžko představitelné. Zároveň vím, že i ona, pro nás ikona, sváděla vnitřní boje se svým sebevědomím. Určitě jsem si odnesla i silnější potřebu vnímat, co se kolem nás děje, jak křehká ta naše svoboda je a jak moc si jí musíme hledět a taky se s ní učit pracovat.

Jste dvojnásobnou držitelkou ceny Thálie, znamená to pro vás hodně?

Já jsem primárně vděčná za to, že tolik let můžu dělat tuhle práci, která mě naplňuje, i když jsou to neustálá překonávání nějakých vnitřních nástrah. Ale možná, že i to je na tom pro mě to cenné. A to, že jsem dostala ocenění od odborné poroty, to je samozřejmě třesnička na dortu a velká radost pro mě i pro projekty, kterých se to týkalo.

V roce 2023 jste byla na Thálii nominovaná spolu se svou sestrou Michaelou Horkou. Jaké to bylo sdílet takový moment právě s ní?

To byl velmi zvláštní moment a vnitřní rozpor. Nikdy mě nenapadlo, že by se něco takového mohlo stát, a přitom to není nemohuté, když se obě léta věnujeme stejnému žánru. Míša, moje sestra, má za sebou mnoho krásných a výrazných rolí, ve kterých

excelovala. Ona byla navíc tou, která mě v začátcích motivovala svým zápallem pro muzikál, i tím, jak nádherně zpívala už jako holka. Při společné nominaci jsem nevěděla, jestli si přát cenu pro „naši Martu“, nebo víc pro ségru, které moc fandím, byl to zvláštní moment. Sama už jsem doma jednu Thálii měla, tak jsem si říkala, ať ocenění putuje k někomu dalšímu, ale samozřejmě, že to byla nakonec obrovská radost.

V rozhovorech jste zmínila, že neumíte odpočívat. Pořád to platí?

Doufám, že si můžu dovolit říct, že už to neplatí. Trvalo docela dlouho, než jsem došla do této fáze, kdy jsem si dovolila to vše pojmout trochu jinak než v uplynulých mnoha letech. Asi je to přirozený vývoj. Jsem šťastná, že teď žiju tak, jak žiju, mám daleko více prostoru pro své soukromé aktivity, ale zároveň i dost práce, která mě naplňuje a s lidmi, se kterými mě to baví a dává smysl. Děkuju za to často.

Co se stane, když si opravdu „dáte pauzu“?

Záleží, jestli vím, že po pauze mám zaručenou práci, to si pak volno velmi umím užít a velmi se umím vypnout, mívám potom i problém se zpátky nakopnout. Jiná situace je, když je člověk na volné noze, jako já, přijde větší pauza a není ohraničena žádnou vyhlídkou další práce, to pak může být stresující. Naštěstí se mi tohle stalo jen jednou, když jsem cíleně radikálněji zvolnila a vzápětí pochopila, že ani to není cesta. Je pro mě nutné hledat neustále balanc a nejit z extrému do extrému. Teď mám pocit, že je vše víc v rovnováze.

Máte nějaký svůj způsob, jak dobíjíte energii, i když to není klasický odpočinek?

Záleží, co považujete za klasický odpočinek. Já dokážu nedělat nic, ale stejně tak ráda cestuju, chalupařím, jdu do lesa, dělám něco na zahrádce, baví mě pomáhat s manuální stavební prací, když je příležitost, teď se učím i relaxovat třeba při józe, zkldňovat se a je to fajn. Energii mi nejvíc dává to, když vnímám, že se mi daří žít víc podle sebe, ne vždy jsem tohle uměla.

Žijete spíš intuitivně, nebo potřebujete řád?

Žiju hodně intuitivně. Řád nemám ráda, ale nutně ho potřebuju. Když jsem byla v angažmá, ten řád byl součástí každého dne, kromě prázdnin. Každý den nástěnka s rozpisem, od kolika do kolika je zkouška



Foto: Jarmila Vlčková

Hana Holířová
(* 1980, Brno)

je česká herečka a zpěvačka, známá především svým působením v muzikálech, činohře i televizní tvorbě. Vystudovala Janáčkovu akademii múzických umění a postupně si vybudovala výraznou pozici na české divadelní scéně. Diváci ji znají také z televizních projektů, například ze seriálů Ulice nebo Pálava. V roce 2016 zvítězila v první řadě show Tvoje tvář má známý hlas, kde zaujala svou mimořádnou pěveckou i hereckou proměnlivostí. Je dvojnásobnou držitelkou prestižní Ceny Thálie za výkony v muzikálovém a hudebně-dramatickém oboru. Výraznou kapitolou její kariéry je působení v Městském divadle Brno nebo divadelní recitál Marta věnovaný Martě Kubišové. Vedle herectví se věnuje i koncertní činnosti a spolupracuje s řadou hudebních projektů.

nového představení a v kolik nástup na představení. Pak člověk jen vyzobává ty volné chvíle, kterých není mnoho. „Volná noha“ znamená, že si ten „rozpis“ musíte dělat a hlídat sami. Mám naštěstí báječnou „pravou ruku“, manažerku a kamarádku v jedné osobě, Janiku, která mi s laskavostí, ale i s pevností pomáhá ten řád udržovat. Ví, že mám sklony věci odkládat až do chvíle, kdy to hoří. Není to se mnou v tomto směru snadné a jsem ráda za její trpělivost a především důvěru, kterou mezi sebou máme za ty roky spolupráce a přátelství.

Jak důležité je pro vás cestování?

Cestuju moc ráda, často jsem na cestách za prací, mezi městy po celé republice, většinou sama řídím a nijak mě to neobtěžuje, baví mě to. Je to pro mě čas pro sebe, poslouchám podcasty, rozhovory nebo se něco učím nebo jsem ráda v tichu a užívám si tu chvíli, kdy „jen řídím“. A cestování





Představení Marta, Letní scéna Muzea Kampa, foto: Petr Kadlec

za hranice naší krásné země, do které se vždy ráda zase vracím, je pro mě důležité. Ráda poznávám nová prostředí a nové styly života, kultury, baví mě to nasát, inspirovat se, odpoutat se od toho našeho každodenního světa. Myslím, že cestování nám dává důležitou možnost vidět, jak se žije jinde, dívat se na ten náš život z většího nadhledu a třeba si i víc vážit toho, jaké podmínky a prostředí nás obklopují. Hodně ráda jsem u moře, to je pro mě magická záležitost, která mě přitahuje celý život a vydržím u něj sedět a hledět na něj nekonečně dlouho.

Který cestovatelský zážitek vás v poslední době nejvíc zasáhl?

Poslední zážitek mám z krásné dámské jízdy s partou kamarádek. Byly jsme na ostrově Guadaloupe v Karibiku, kde jsem byla poprvé a bylo to úchvatné. Prostředím, i tím, že jsme se dokázaly naprosto odstříhnout od všeho, od všech starostí a opravdu odpočívaly, zažívaly místní kulturu, kuchyni, národu lidí, cvičily jsme pravidelně jógu, plávaly, tančily, nikdy jsem nic takového nepodnikla. Bylo to dlouho dopředu naplánováno, aby se to dalo skloubit s mými pracovními povinnostmi, a jsem tak šťastná, že jsem to mohla zažít, dopřát si to. Na to se teď snažím hodně myslet, když víc pracuju, dopřát si i ten odpočinek, nabrat sílu, energii, těšení se do dalších dnů.

Měla jste možnost poznat blíž Itálii?

Itálie patří pro mě k zatím méně prozkoumaným místům, ale italský temperament i kuchyně mě láká. Byla jsem několikrát v Římě, který mě nadchl. Párkrát v italských horách, loni v Neapoli a zrovna se chystám poprvé do Benátek, kam se moc těším. Líbí se mi, jak Italové, podobně jako jiné

jižní národy, umí žít, užívat, dobře jíst a pít, radovat se ze života, v tom bychom se od nich možná mohli ještě trochu víc inspirovat.

Ochutnáváte na cestách místní kuchyni?

Ráda ochutnávám místní kuchyni, ale zároveň nejsem velký odvážlivec, takže žádní červíci,

ani cvrčci. Ale mám moc ráda mořské plody, ryby, na Guadaloupe mě zaujal tepelně upravovaný druh banánů jako příloha. A takový záchytný bod pro mě při cestování je najít místo, kde dělají dobrou kávu.

Vaříte? Co se u vás doma objevuje nejčastěji?

Nevařím často. Hodně jím v terénu, ale snažím se volit tak, abych jedla kvalitně. Samozřejmě, stane se, že se v hektice odbydu, ale spíš si to hlídám. A když jsou rodinné sešlosti, často vaří někdo jiný a skvěle, takže se do toho až tak nehrnu. Raději pečů, ale taky to není příliš často. Mám ráda kuchyni mojí maminky, moje babičky vařily skvěle i skvěle pekly, těším se, že ještě přijde čas, kdy budu procházet jejich recepty a budu se snažit uvařit tak, jak to dělaly a dělají ony.

Které jídlo vás spolehlivě vrátí do dětství?

Rohlík nebo chleba s máslem a dobrou, libovou šunkou. To miluju dodnes. Taky mi dětství hodně připomínají nudle s mákem, ty jsem dlouho neměla. A na Valašsku jsem se vždycky těšila na hřibovou omáčku s vařeným vejcem a s brambory.

Co by o vás prozradila vaše lednice?

Asi to, že jsem docela stereotypní, ale občas si dopřeju nějakou specialitku. Vždy je tam mléko do kávy, klasické máslo, zelenina a ovoce od našeho místního zelináře, u kterého ráda nakupuji, a domácí vajíčka, na která nedám dopustit. A na mrazáku často krutí vývar pro případ nouze.

Jaký máte vztah ke kvalitnímu jídlu a sýrům?

Moji oba rodiče a vlastně celá má rodina máme rádi dobré a kvalitní jídlo.

Můj tatínek je, myslím, skromný člověk, ale taky gurmán, výběr dobrého pití a pochutin, mezi které patří i kvalitní sýry, na tom si vždy dal záležet. I maminka ráda vychystává dobré jídlo a hostí při každé možné příležitosti. A já ten vztah k jídlu asi podědila. Umím se najíst i velmi skromně, ale když je šance si dát nějakou dobrotu, jsem nadšený strávník. Ať je to teplá kuchyně, saláty nebo kvalitní sýr, Burrata s rajčaty a bazalkou, prosciutto, Mortadella, k tomu olivy, ... ale užiju si i bramborák a opékání buřtů. A mám ráda hlavně ten společný čas u stolu, povídání o životě, požívání, to může klidně trvat hodiny.

Představte si váš ideální den bez povinností... Existuje vůbec?

Existuje a umím si to naprosto užít. Je pro mě spíš zásadní, s kým ten volný den trávím, a mám moc ráda, když jej můžu trávit i sama, i to občas potřebuju, být se sebou a v klidu. Ideálně se moct dobře vyspat, dát si pohodovou snídani, a pak už to může být cokoliv, odpočinek, setkání s přáteli, rodinou, procházka, nejlépe se vyhnout větší společnosti.

Máte letos v létě v plánu spíš zpomalit, nebo naopak zůstat v tempu?

Od každého trochu. Čekají mě má už tradiční letní představení: Marta o Martě Kubišové na Letní scéně Muzea Kampa a Noc na Karlštejně na hradě Karlštejn. Taky nějaké koncerty, ať už s recitálem písní Petra Hapky na Letní scéně Studia Dva nebo s big bandem New Time Orchestra. Ale taky mě čekají tři týdny volna, na které se moc těším, i když ještě nemám úplně konkrétní plán.



Muzikál Noc na Karlštejně znovu na Karlštejně, foto: Herminapress

Naši prodavači vaří

V létě nezbývá příliš času na dlouhé stání u sporáku a většinou potřebujeme vyřešit večeři snadno a rychle. Tip na rychlý pokrm z jedné pánve si pro vás připravila Eva z La Formaggeria Gran Moravia z brněnské pobočky v Olympii.

Rajčatové orzo z jedné pánve

Suroviny: pro 4 osoby

3 polévkové lžice extra panenského olivového oleje 🍷
• 2 ks cibule • 3 stroužky česneku • 100 g sušených rajčat 🍷
(bez oleje) • 1 ks konzerva sekaných rajčat 🍷 (polpa in pezzì)
• 250 g těstovinové rýže orzo 🍷 • 1 l vývaru (kuřecí nebo zeleninový) nebo voda • 250 g provolone piccante 🍷 • sůl 🍷, čerstvý mletý pepř 🍷, hrst čerstvé nasekané bazalky

TIP: Sýr můžete obměnit například za provolone dolce, mozzarella, Gran Moravia, scamorzu nebo můžete přidat pancettu nakrájenou na kostky, kterou orestujete spolu s cibulí a česnekem.

Postup krok za krokem:

Sušená rajčata spaříme vařící vodou, abychom je zbavili přebytečné slanosti a aby trochu změkla, postup uděláme dvakrát. Poté nakrájíme na menší kousky.



1. Ve větší pánvi rozežřejeme olivový olej a přidáme cibuli nakrájenou najemno a česnek nakrájený na plátky. Promícháme a restujeme. Přidáme sušená rajčata nakrájená na menší kousky. Přisypeme orzo a chvíli orestujeme vše dohromady.

2. Přilijeme plechovku sekaných rajčat, zalijeme 0,5 l vývaru. Za občasného promíchání uvaříme orzo na al dente (na skus). Podle potřeby přiléváme vývar, aby se orzo dostatečně uvařilo.

3. Jakmile máme orzo uvařené. Vypneme a stáhneme ze sporáku. Přimícháme nastrouhaný sýr (provolone piccante) a hrst čerstvé nasekané bazalky. Podle potřeby osolíme a opepříme. Můžeme ozdobit lístkem čerstvé bazalky.



Finger food:

umění jíst bez příboru

Léto přináší více příležitostí být spolu. Večeří se venku, otevírají se zahradní branky, stoly se prostírají na terasách, pořádají se pikniky u řeky a lidé sedí v trávě ve stínu stromů. Mění se prostředí, světlo je do pozdních hodin, a tak se mění i způsob stravování.

Finger food je přirozenou odpovědí na toto období: malá, kompletní sousta, která lze držet v ruce a sdílet bez zbytečných formalit. To však neznamená, že nemohou být elegantní a efektní.

Pravidlo je jednoduché: každé sousto by mělo mít základ, hlavní ingredienci a prvek, který přidá kontrast nebo svěžest. Vše ostatní je otázkou fantazie – chléb, zelenina, ovoce, grissini nebo piadina. Mění se základ i hlavní suroviny, ale princip zůstává stejný: kvalitní ingredience, pečlivé sestavení a jednoduché provedení.

Kouzlo letního finger food spočívá právě v této variabilitě. Může být elegantní i rustikální, rychlé i kreativní. Dobře sestavený stůl střídá teploty, textury a chutě: něco křupavého vedle něčeho jemného, svěží ingredience vedle výraznějších a lehká sousta vedle sytějších.

Od posezení na terase přes piknik až po neformální večeři nebo aperitiv s přáteli – finger food je nejvolnější a nejspolečensnější forma letního stolování. Malá sousta určená k jídlu rukama dokážou proměnit i obyčejný stůl v působivou kulinařskou scénu.

■ CROSTINI SE ŠLEHANÝM BYLINKOVÝM MÁSLEM A ANČOVIČKAMI

Jedna z neklasičtějších kombinací, kterou šlehané máslo činí ještě jemnější a lehčí: stačí do vyšlehaného másla přidat nejmenno nasekané bylinky, například petrželku a pažitku, až vznikne nadýchaný a voňavý krém. Ten se štedře rozetře na opečené kousky rustikálního chleba a doplní jednou ančovičkou naloženou v oleji. Křupavý chléb dodává strukturu, máslo zjemňuje slanost ryby. Jednoduché sousto, ideální ke skleničce dobře vychlazeného nápoje při aperitivu.

■ KŘUPAVÉ KOUSKY SCAMORZY S PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT

Křupavé zvenku a táhnoucí se uvnitř – jeden z těch finger food pokrmů, které ze stolu mizí nejrychleji. Kostky sýra scamorza se lehce obalí a krátce osmaží dozlatova. Podávají se s trochou pesta ze sušených rajčat nebo s jogurtovo-bazalkovou omáčkou.

■ GRILOVANÉ BROSKVE S KRÉMEM Z GORGONZOLY

Letní ovoce funguje ve finger food výborně, zvláště když se spojí s výraznými ingrediencemi. Plátky broskví se krátce ogrilují, dokud nezačnou lehce karamelizovat. Poté se servírují s krémem připraveným z jemně vyšlehané gorgonzoly a másla. Na závěr stačí několik lístků tymiánu nebo pár zrnek růžového pepře.

■ KOŠÍČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA S ČERSTVÝM SÝREM A BYLINKAMI

Košičky z listového těsta jsou ideální na bufety a aperitivy, protože je lze připravit předem a naplnit až těsně před podáváním. Malé čtverce listového těsta se upečou ve formičkách dozlatova. Náplň se může pokaždé lišit: ricotta, šlehané máslo, čerstvý krémový sýr, dochucené bylinkami, citronovou kůrou a pepřem. Doplnit lze pečenými cherry rajčátky, grilovanou cuketou, proužky specku nebo uzeným lososem.

■ SKLENÍČKY SE SLANOU PĚNOU Z GRAN MORAVIA

Malé skleničky bez složité přípravy patří k neefektivnějším způsobům servírování finger food. Pěna z čerstvého sýra a strouhaného sýra Gran Moravia vyšlehaná do lehké konzis-

tence se podává ve skleničkách s drobenkou z opečeného chleba připravenou na olivovém oleji s bylinkami a spolu s nejmenno nakrájenou křupavou zeleninou. Snadno se připravují i skladují a výborně se hodí na letní večeře.

■ CUKETOVÉ KULIČKY S GRAN MORAVIA

Malé, zlatavé a určené k jídlu výhradně rukama. Nastrohaná cuketa se smíchá se sýrem Gran Moravia, chlebem namočeným v mléce a bazalkou, až vznikne měkká směs vhodná ke smažení nebo pečení. Výsledkem jsou sousta křupavá na povrchu a vláčná uvnitř, skvělá teplá i vlažná. Podávat je lze s jogurtovou omáčkou nebo jednoduše samotná.

■ MINI PIADINY SE STRACCHINEM A ŠUNKOU PROSCIUTTO CRUDO

Měkká piadina nakrájená na čtvrtiny se mění v dokonalé finger food. Nejklasičtější letní verze obsahuje bohatou vrstvu sýra stracchino, tenké plátky prosciutto crudo a několik lístků čerstvé rukoly. Podávána ještě lehce teplá představuje sytější sousto vhodné pro každou letní tabuli.

■ ŠPÍZY Z MELOUNU, PROVOLONE PICCANTE A BAZALKY

Kostky dobře vychlazeného žlutého melounu se napichají na špejle střídavě se sýrem provolone piccante a lístky bazalky. Podávají se ihned po vytažení z lednice, zakápnuté několika kapkami extra panenského olivového oleje a doplněné čerstvě mletým černým pepřem.

■ SYROVÁ ZELENINA SE ŠLEHANÝM MÁSLEM S CITRONEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM

Tradiční zeleninový talíř (pinzimonio) v moderní podobě. Šlehané máslo se ochutí nastrohanou citronovou kůrou a rozdrčeným růžovým pepřem. Podává se v misce uprostřed prkénka obklopené syrovou zeleninou nakrájenou na hranolky:

ŠKOLA VAŘENÍ

mrkev, řapíkatý celer, okurka, ředkvičky, fenykl, paprika, rajčata. Každý druh zeleniny přináší vlastní strukturu a chuť, zatímco máslo funguje jako krémový dip – neobvyklá alternativa ke klasické majonéze nebo hummusu.

■ JAHODY SE ŠLEHANÝM MÁSLEM A ČOKOLÁDOU

Šlehané máslo ve sladké podobě. Čokoláda se rozpustí ve vodní lázni a nechá mírně vychladnout. Poté se zašlehá do již vyšlehaného másla, až vznikne tmavý, lesklý a nadýchaný krém. Nakonec se přidá špetka soli. Krém podávejte v misce obklopené celými jahodami. Každá jahoda se namáčí do krému a sní na jedno sousto.



TIP: ŠLEHANÉ MÁSLO

Ve špičkových restauracích se používá už řadu let a v poslední době si získalo popularitu i na sociálních sítích. Tisíce videí ukazují misky plné nadýchaného bílého másla a servírovací prkénka vytvořená kolem tohoto zdánlivě jednoduchého krému. Jeho příprava je snadná. Máslo vyndejte z lednice alespoň hodinu předem. Nakrájejte ho na menší kousky a vložte do misky kuchyňského robotu nebo použijte elektrický ruční šlehač. Šlehejte střední rychlostí přibližně dvě minuty. Poté za stálého šlehání pomalu přilévejte perlivé vody. Pokračujte ve šlehání další dvě až tři minuty, dokud máslo nezíská světlejší barvu, nadýchanou konzistenci a téměř pěnovou strukturu. Studená perlivá voda pomáhá odlehčit texturu a dodává výsledku větší vzdušnost. Nakonec přidejte špetku soli a zvolené dochucení. Šlehané máslo lze uchovávat v lednici zakryté, před podáváním by však mělo mít pokojovou teplotu. Lze jej ochutit čerstvými bylinkami, citronovou kůrou, medem, růžovým pepřem, různými druhy koření a podávat s opečeným chlebem či zeleninou.



Il SalatΩ

Dalším ze sýrů, které v sýrárně Brazzale Moravia v Litovli vyrábíme ve speciálním oddělení exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia a jehož zákulisí vám chceme poodhalit, je Il SalatΩ.

Jak se vyrábí

Vyrábí se z pasterovaného plnotučného mléka, které se napustí do výrobníku a zahřeje na stanovenou teplotu. Následuje přidání mlékařských kultur, mléko se promíchá a poté se obsah výrobníku uvede na 50 minut do klidu. Přidá se syřidlo a opět se nechá odpočívat, aby se vytvořila sýřenina vhodná pro další technologickou fázi. Tou je ruční krájení sýřeniny.

Na první krájení se používá meč, s jehož pomocí se sýřenina opatrně nakrájí na větší kostky. Následuje tzv. přetahování, tedy otočení sýřeniny vzhůru nohama. Druhé krájení se provádí za pomoci ručního spina (oba druhy nožů již znáte z výroby mozzareilly) a výsledkem je sýrové zrno zhruba o velikosti většího ořechu. Takto rozkrájená sýřenina se přemísť do forem a nechá usadit. Po půl hodině se tvarující se sýr otočí, následně je potřeba otočit ještě třikrát.

Sýry se ve formách nechají prokysat a na druhý den ráno, po kontrole správného pH, se vloží na několik hodin do solné lázně. Po vyjmutí sýry putují do nádob, zalijí se solným nálevem a čekají na odeslání rovnou do našich prodejen.



IL SALATΩ

Il SalatΩ je měkký bílý sýr v solném nálevu. Vyznačuje se kompaktní strukturou, sýrovým těstem bělavé barvy a mléčnou, výrazně slanou chutí. Typově ho lze přirovnat k sýrům balkánského typu.

Kombinujeme

- **S VÍNY:** Prosecco, Verdicchio
- **S PIVEM:** světlá lehčí piva pro kontrast s výraznou chutí sýru
- **SE ZELENINOU:** rajčata, olivy, paprika, okurka, špenát
- **S BYLINKAMI:** oregano, bazalka, petrželka, máta, rukola
- **OSTATNÍ:** vlašské ořechy, pinie, pražené mandle, med

Recepty

■ SKVĚLÝ JE SAMOZŘEJMĚ, JAK JIŽ NÁZEV NAPOVÍDÁ, HLAVNĚ DO SALÁTŮ:

- klasického šopského
- s avokádem a quinoou
- s cizrnou a rajčaty
- italského rýžového salátu pro horké letní dny

■ MŮŽETE HO ROZDROBIT A VYZKOUŠET HO NA:

- těstovinové první chody nebo na risotto
- saláty na bázi kuskusu či krup
- studené krémové polévky a gazpacho

■ NEBOJTE SE HO POUŽÍT TAKÉ DO:

- slaných koláčů a quiche
- na pizzu a focacciu (přidávejte až po upečení)
- do náplní masových a zeleninových závitků
- při tvorbě špízů s čerstvou zeleninou
- do míchaných vajec či omelet
- na bruschettu spolu s plátky zralého rajčete a avokáda, dochuťte kapkou olivového oleje a čerstvým oregánem a špetkou feferonky

■ POUŽIJTE MIXÉR:

- sýr rozmixujte spolu s trochou olivového oleje, bylinek (bazalka či petrželka), černých oliv a ořechů až vznikne pesto, kterým můžete ochutit první chody či saláty
- sýr rozmixujte s mátou nebo petrželkou, olivovým olejem, nakládanými sušenými rajčaty a vzniklý krém natřete na kekry nebo topinky





Školíme se pro vás

Jak využít tradičně i netradičně sýry z naší litovelské sýrárny? Jak neapolští pizzaioli tvarují pizzu? Jakým trikem zlepšit strukturu těsta? Jak správně uvařit italské risotto?

Na všechny tyto otázky jsme dostali odpovědi během intenzivního několikadenního školení v kuchařské škole Dolce&Salato poblíž Neapole, kde jsme pod dohledem velezkoušených profesionálů připravili na desítku receptů z našich výrobků Gran Moravia, caciotty, ricotty, mozzarely, Vereny, crème fraîche, smetany, másla, Tre Corti a dalších. Postupně vám tyto recepty představíme. Tak tedy: „stay tuned“. ☺



Varíme s našimi produkty



Focus: pizza



New Idea Cream

Během školení jsme blíže poznali letošní novinku skupiny Brazzale představenou poprvé na veletrhu Sigep v italském Rimini – multifunkční technický krém pro použití v cukrářství, pekařství, do pizzy. Zlepšuje strukturu a kynutí těsta, obohacuje aroma a chuť a plní pojící funkci, čímž se stává ideálním pomocníkem při přípravě bezlepkových těst.



Recept pro vás

Z celé řady receptů, které jsme si v Dolce&Salato vyzkoušeli, jsme pro vás vybrali jednu specialitku – netradiční kombinaci sýru a kandovaného ovoce.

PRALINKY ROCHE Z CACIOTTY S KOKOSEM A VIŠŇÍ

Budete potřebovat:

- 300 g sýru caciotta fresca 🛒
- kurkuma dle potřeby 🛒
- 50 g crème fraîche 🛒
- sůl a pepř dle chuti
- kokosová moučka dle potřeby
- 30 ks kandovaných višní

Postup: Caciottu nastrouhejte, přidejte crème fraîche, kurkumu, sůl a pepř. Promíchejte a vytvořte kuličky o hmotnosti cca 12 g. Dovnitř vložte višň a obalte v kokosu. Podávejte v pralinkových košíčkách.

Spolupráce se školou Dolce&Salato

Skupina Brazzale zahájila spolupráci se zakladateli školy Dolce&Salato, šéfkuchařem Giuseppem Daddio a šéfcukrářem Aniellem Di Caprio před pěti lety. Do spolupráce se postupně zapojili také další jejich spolupracovníci, včetně mistrů pizzaiolů či zástupců italské kváskové akademie. V úzké spolupráci s těmito profesionály výzkumné centrum Brazzale Science Centre během posledních pár let představilo inovativní produkty speciálně vyvinuté pro využití v profesionální gastronomii: od provalovacích másel, přes ta ochucená až po nejnovější multifunkční krém a sýr určený do všech receptů se zapékáním.



LÉTO
2026

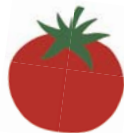
Sezónní párování



Jogurt: nejlepší dresink léta

Svěží, lehký, bohatý na bílkoviny a s ne-
spočetem využití v kuchyni. Když se použije
jako základ letních zálivek, promění obyčejný
salát v lahodné a plnohodnotné jídlo. Horké
letní dny posouvají vaření směrem ke svěžím
pokrmům a dál od sporáku: saláty, syrová
zelenina a jídla, která vyžadují minimální
nebo žádnou tepelnou úpravu. Právě tehdy
jogurt, známý především ze snídaní a svačin,
odhaluje další ze svých předností – stává se
základem dresinků. Středomořská tradice ho
tímto způsobem využívá už po staletí – stačí
si vzpomenout na řecké tzatziki, turecký cacik
nebo jogurtové omáčky Blízkého východu.
V Itálii se tento zvyk rozšířil zejména v posled-
ních letech, mimo jiné díky rostoucímu zájmu
o kvalitní a promyšlené dochucování jídel.

Rajčata, okurky a jogurtovo-mátový dresink



PROČ TO FUNGUJE

Zralá letní rajčata mají přirozenou kyselost,
kterou jogurt dokonale vyvažuje. Přidává
krémovost, aniž by překryl jejich chuť. Okurka
dodává svěžest a křupavost, zatímco máta vše
propojuje aromatickými tóny, které příjemně
povzbudí chuťové buňky.

RECEPT

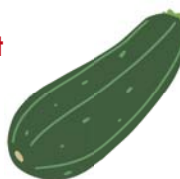
Nakrájejte rajčata na měsíčky a oloupanou
okurku na plátky. V misce smíchejte plnotučný
jogurt, nasekanou čerstvou mátu, trochu extra

panenského olivového oleje, sůl, několik kapek
citronové šťávy. Zálivkou přelijte zeleninu
a nechte asi deset minut odležet.

CO POUŽÍT

Plnotučný jogurt, který má dostatečně kré-
movou konzistenci a neřídne při kontaktu se
zeleninou. Variantně použijte čerstvou ricottu
zpracovanou těsně před podáváním.

Salát ze špaldy, grilovaných cuket a jogurtovo- citronového dresinku



PROČ TO FUNGUJE

Špalda má rustikální strukturu a lehce
oříškovou chuť, která se výborně doplňuje
s kyselostí jogurtu. Grilované cukety přinášejí
jemně kroužkový tón, zatímco citronový dresink
dodává svěžest. Výsledkem je kompletní hlavní
jídlo – lehké, ale syté.

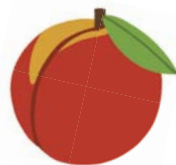
RECEPT

Uvařte špaldu a nechte vychladnout. Cukety na-
krájené na plátky ogrilujte s trochou olivového
oleje. Dresink připravte smícháním plnotučného
jogurtu, citronové kůry a šťávy, nejmenno strou-
haného česneku, extra panenského olivového
oleje, soli. Na talíř navrstvěte špaldu a cukety,
přelijte dresinkem a doplňte natrhanými listy
čerstvé bazalky a hoblínek sýra Gran Moravia.

CO POUŽÍT

Plnotučný nebo řecký jogurt. Hoblinky sýra Gran
Moravia dodají pokrmu výraznější chuť a struk-
turu, aniž by ho zatížily.

Letní ovocný salát s vlašskými ořechy, sýrem Gran Moravia a jogurtovým dresinkem



PROČ TO FUNGUJE

Letní ovoce – broskve, meloun, fíky či meruňky
– nabízí plnou sladkost, která nachází dokonale
protipól ve slané a výrazné chuti sýra Gran Mora-
via. Jogurt propojuje oba chuťové póly svou
jemnou kyselostí a ořechy přidávají křupavost
a hloubku.

RECEPT

Nakrájejte ovoce na větší kusy. Nejlépe funguje
kombinace dvou až tří druhů. Na talíř k němu
přidejte nahrubo nasekané vlašské ořechy
a bohatou porci hoblínek sýra Gran Moravia.
Připravte dresink z plnotučného jogurtu, trochy
medu, několika kapek jablečného octa a špetky
soli. Přelijte jím salát těsně před podáváním
a servírujte s rustikálním chlebem.

CO POUŽÍT

Silnější hoblínek sýra Gran Moravia, které si
zachovávají strukturu i vedle šťavnatého ovoce.
Do dresinku nepřidávejte citron – jeho kyselost
by přebila chuť ovoce.

Jogurt a dlouhověkost: co říká výzkum

Jogurt není jen lehká a snadno
stravitelná potravina. Nejnovější
výzkumy jej popisují jako potravinu
s vysokou biologickou hodnotou,
která může příznivě působit na několik
oblastí zdraví současně.
Bílkoviny obsažené v jogurtu – pomalu
trávené kaseiny a rychle vstřebatelné
syrovátkové proteiny – mají velmi
kvalitní aminokyselinový profil
a zvýšený obsah leucinu, aminokyseliny
nezbytné pro udržení svalové hmoty.
To je důležité v každém věku, ale
zvláštní význam má s přibývajícím věkem.
Mléčné kvašení navíc vytváří bioaktivní
peptidy s potenciálními antioxidačními
a protizánětlivými účinky a podporuje
vyváženější střevní mikrobiom, což je
faktor, který výzkum stále častěji spojuje
se stárnutím ve zdraví. Nedávné studie
ukazují, že pravidelná konzumace
fermentovaných mléčných výrobků
souvisí s nižší hladinou zánětlivých
markerů a s příznivějším metabolickým
profiem.

KUCHAŘKA

La
FORMAGGERIA



MAGAZINE

Spaghetti se slávkami a cherry rajčátky

Suroviny pro 4 porce:

- 500 g čerstvých spaghetti
- 200 g loupaných slávek
- 200 g cherry rajčátek
- 1 žlutá cibule
- 50 g másla
- 2 dl bílého vína
- olivový olej
- sůl
- a pepř



Příprava:

Na rozpálené pánvi orestujte na olivovém oleji nadrobno nakrájenou cibuli.
Přidejte slávky a cherry rajčata. Zamíchejte a nechte asi 2 minuty provařit, v závěru
přilejte bílé víno. Mezitím uvařte ve větším hrnci spaghetti v osolené vodě. Ty pak
přidejte do pánve ke směsi se slávkami a rajčaty. Vše dobře promíchejte a přidejte
máslo, aby vznikla krémová omáčka. Hotovo, můžete servírovat.

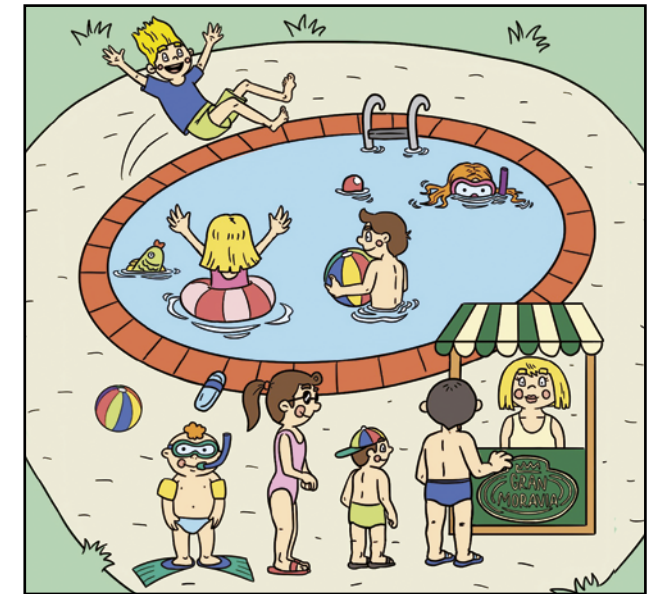
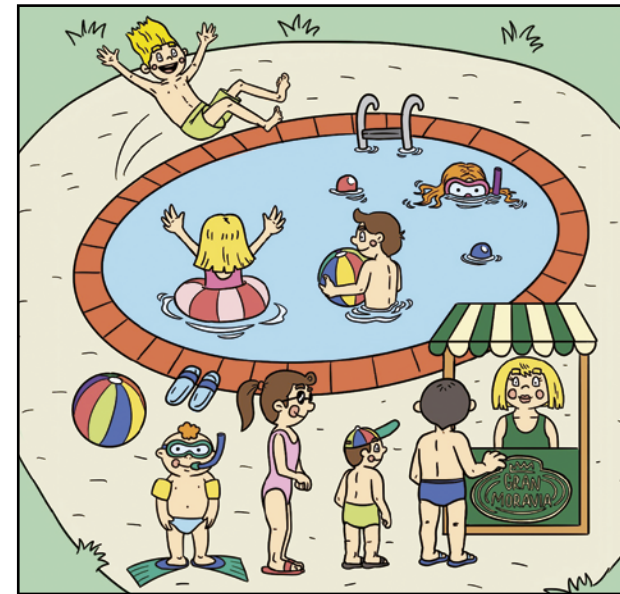


V mixéru rozemelte chleba společně s petrželkou, přidejte sýry Tre Corti a pecorino a opět promixujte. Směs dejte do mísy, přidejte vejce, ricottu, špetku soli a pepře. Míchejte, až vznikne kompaktní měkké těsto. Rukama lehce potřenýma olejem vytvořte kuličky o velikosti vlašského ořechu. Na pánvi rozehřejte olej spolu s rozmáknutým stroužkem česneku, nechte ovonět a pak přidejte rajčatovou passatu. Dle chuti osolte, přidejte bazalku a vařte asi 5 minut. Pak do omáčky jemně vložte ricottové kuličky a dál vařte 10–12 minut. Uprostřed vaření kuličky jemně otočte. Když jsou uvařené, naservírujte je na talíř a přelijte omáčkou z pánve.

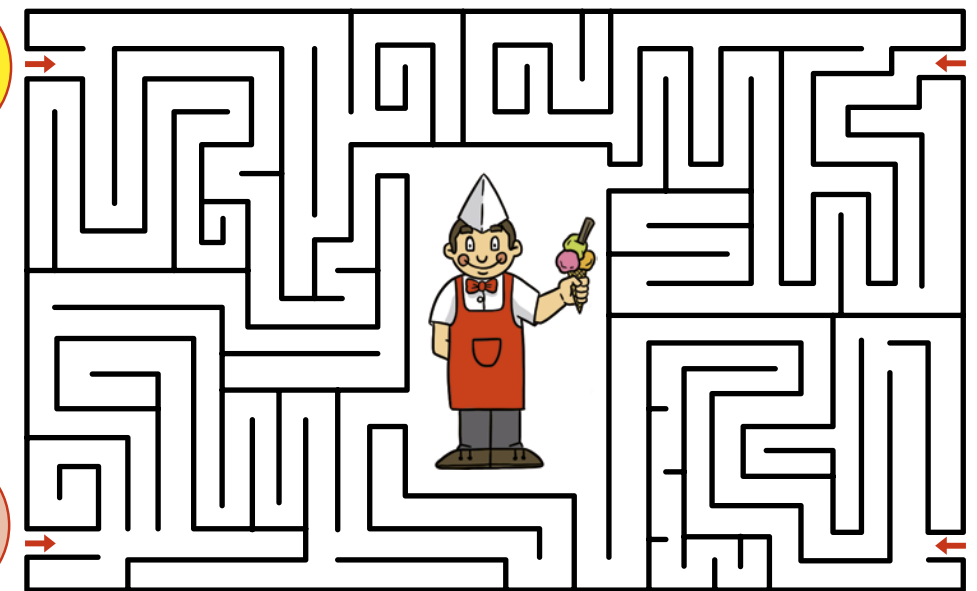
Polníček opláchněte, osušte a dejte do salátové mísy. Přidejte překrojené černé olivy, přepůlená rajčátka, sýr Il SalatΩ nakrájený na kostičky, uvařenou cizrnu (můžete použít tu z konzervy) a vše zlehka promíchejte. Ochutťe dresingem vinaigrette připraveným následujícím způsobem: smíchejte ocet s hořčicí, následně přidejte sůl a pepř a na závěr přilévejte za stálého šlehání metličkou olej.



Najdi 7 rozdílů



Pomůžeš dětem
najít cestu ke zmrzlině?



Omalovánky



ITALŠTINA: DOMÁCÍ ZVÍŘÁTKA

papoušek – il pappagallo



zobák – il becco

pero – la piuma

králík – il coniglio

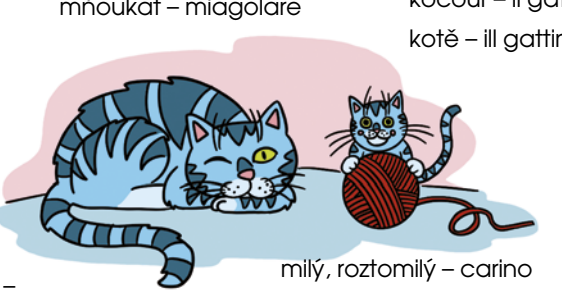


morče – il porcellino d'India

křeček – il criceto

myš – il topo

mňoukat – miagolare



kocour – il gatto

kotě – ill gattino

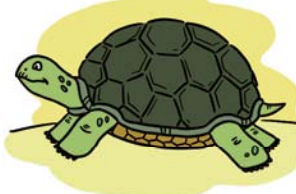
milý, roztomilý – carino

vrčet ocasem – scodinzolare

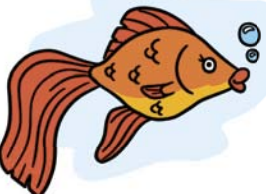


pes – il cane

želva – la tartaruga



zlatá rybka – il pesciolino d'oro



tlapa – la zampa



štěně – il cucciolo



KRIS-KROS

Jak se jmenuje město v jižní Itálii, které je známé svými jeskynními obydlími, která jsou zapsána na Seznamu světového dědictví UNESCO? Pro zajímavost: natáčel se zde i jeden z dílů série o Jamesi Bondovi, agentovi 007.

- 2 písmena**

 - KČ
 - ÚL
- 4 písmena**

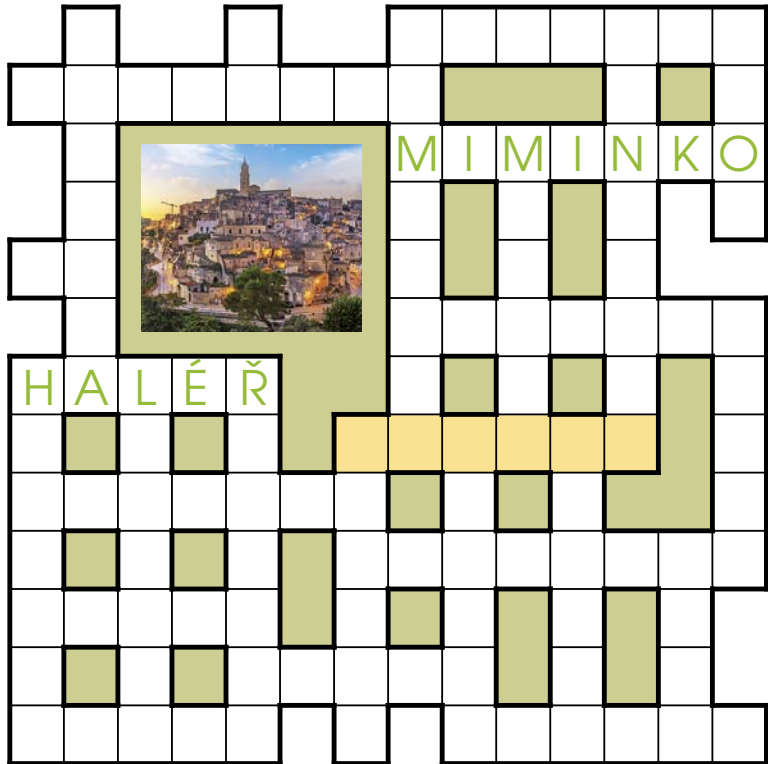
 - DRAK
 - SLOH
- 5 písmen**

 - ~~HALĚŘ~~
 - INDKA
 - KÁNON
 - KECKY
 - ZÁVIN
- 6 písmen**

 - MALINA
 - MANDLE
 - OKLIKA
 - RANDÁL
 - TEMENO
- 7 písmen**

 - HROUZEK
 - INDIÁNI
 - KOČIČKA
 - KONIPAS
 - LIJAVEC
 - ~~MIMINKO~~
 - OBJÍMKA
 - ŘEMÍNKY
- 8 písmen**

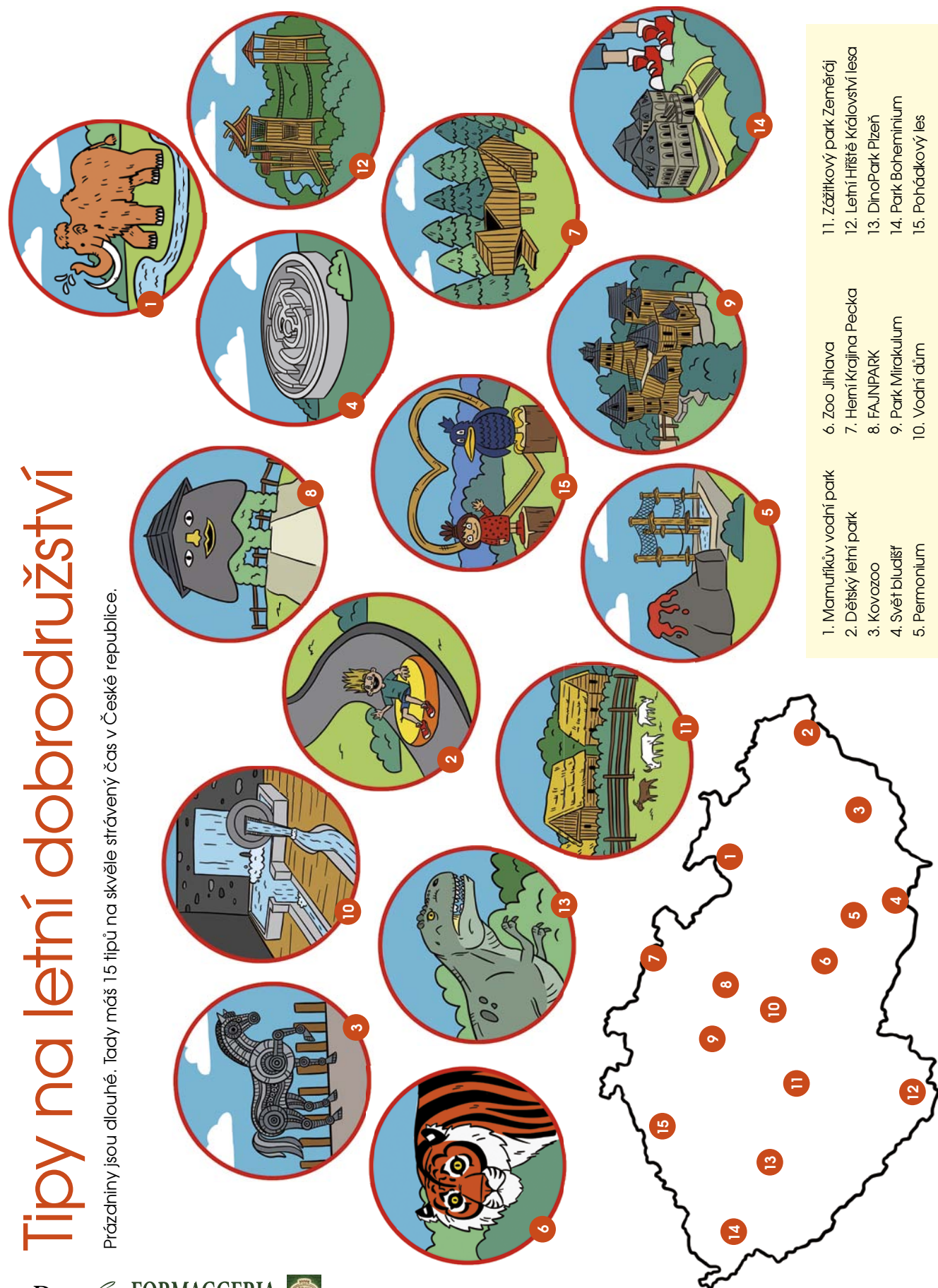
 - KAMENINA
 - LIMONÁDA
 - MODELÍNA
 - PANÍMÁMA



spřávná odpověď:
MATERA

Tipy na letní dobrodružství

Prázdniny jsou dlouhé. Tady máte 15 tipů na skvěle strávený čas v České republice.



1. Mamutíkův vodní park
2. Dětský letní park
3. Kovozoo
4. Svět bludišť
5. Permonium

6. Zoo Jihlava
7. Hradní krajina Pecka
8. FAJNPARK
9. Park Mirakulium
10. Vodní dům

11. Zážitek park Zeměráj
12. Letní Hřiště Království lesa
13. DinoPark Píseň
14. Park Boheminiium
15. Pohádkový les

Risotto



se zeleninou a sýrem caciotta

Suroviny (4 porce):

- 320 g rýže na risotto 🍴 • 150 g sýru caciotta s pepřem 🍴
- 1 l zeleninového vývaru • ½ sklenky bílého vína 🍴 • oříšek másla 🍴
- majoránka • plátky mandlí • extra panenský olivový olej 🍴
- 100 g lilku • 400 g grilovaných paprik

Příprava:

Papriky dejte do mixéru spolu s majoránkou a rozmixujte do hladka. Osolte a opepřete dle chuti. Plátky mandlí opražte. Kolečka lilku ogrilujte nebo opečte na pánvi. V hluboké pánvi lehce opražte rýži, pak přelijte bílým vínem a dál vařte klasicky jako risotto za postupného přilévání horkého vývaru. Na konci vaření vmíchejte paprikový krém, většinu sýru nakrájeného na kostičky a oříšek másla. Na talíři risotto ozdobte kousky grilovaného lilku, plátky mandlí a několika kostičkami sýra.

Limetkový cheesecake

Suroviny (na 5 porcí):

- 80 g sušenek 🍴 • 40 g másla 🍴 • 300 g ricotty 🍴
- 12 g želatiny, 50 g cukru • kůra z 1 limetky • 20 ml limetkové šťávy
- 70 ml smetany 🍴 • lesní ovoce na dozdobení

Příprava:

Nejprve si vytvořte krém. Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. V rendlíku zahřejte smetanu a přidejte do ní želatinu. V míse rozmixujte ricottu, cukr, limetkovou šťávu a kůru. Postupně přilévejte smetanu se želatinou a vše dobře promíchejte. Ve druhé míse rozmixujte sušenky s máslem, aby vznikl sušenkový základ. Ten dejte do dortové formy a potřete vrstvou připraveného krému. Cheesecake nechte ztuhnout 2 hodiny v lednici. Před podáváním ozdobte lesním ovocem.

s lesním ovocem



Mojito mousse

Suroviny (4 porce):

- 200 ml čerstvé smetany 🍴 • 100 g mascarpone 🍴
- 40 g cukru • 40 ml bílého rumu • 2 limetky
- 1 svazek máty

Příprava:

Smíchejte mascarpone s cukrem, potom přidejte šťávu z 1 limetky a rum. Opět dobře promíchejte. Nasekejte 4 lístky máty a přidejte je ke směsi. Vyšlejte smetanu a jemně ji vmíchejte k mascarpone. Vzniklou pěnu dejte do zdobícího sáčku a naplňte do pohárků. Ozdobte několika lístky máty a plátkem limetky.





Těstoviny

s gorgonzolou, cuketou a mátou

Suroviny (4 porce):

320 g krátkých těstovin 🍝 • 200 g sýru Gorgonzola dolce 🍷 • 2 malé cukety • čerstvá máta • stroužek česneku • hrst vlašských ořechů • extra panenský olivový olej 🍷 • sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

Dejte vařit těstoviny. Mezitím na velké pánvi rozehřejte olej se stroužkem česneku, přidejte cukety nakrájené na kolečka a restujte asi 8 minut. Dle chuti osolte a opepřete. Uvařené těstoviny sceďte a přidejte na pánev k cuketě, přidejte gorgonzolu, čerstvou mátu a nahrubo nadrcené vlašské ořechy. Promíchejte a ihned podávejte.

Salát

s fenyklem, pomerančem, olivami a sýrem

Suroviny (pro 4 osoby):

2 fenykly • 2 pomeranče • 100 g oliv 🍷 • 200 g sýru Il Salat 🍷
Na dressing: poměr 1 díl medu • 2 díly octa balsamico 🍷
• 3 díly olivového oleje 🍷 • sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

Vše nakrájejte – fenykl na proužky, oloupané pomeranče a sýr na menší kousky. V malé misce připravte dressing smícháním medu, balzamikového octa, olivového oleje, soli a pepře. V míse smíchejte dohromady fenykl, pomeranče, sýr a olivy. Salát přelijte připraveným dresinkem, lehce promíchejte a podávejte.



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



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



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



Grilami

Grilovaný, na povrchu křupavý, uvnitř měkký, dobře držící tvar. Grilami je pro léto jako stvořený.



10x ZBLÍZKA

Jeho příprava je jednoduchá a využitelná mnoha způsoby, třeba coby hlavní protagonista hamburgeru. Vzniká specifickým výrobním procesem, díky němuž odolává vysoké teplotě a nerozpouští se, což je vlastnost typická pro sýry východního Středomoří, které jsou po staletí součástí pouličních kuchyní a hostin pod širým nebem. Dnes se stále více prosazuje také v našich kuchyních, ať už jako součást grilování, náplň do hamburgerů či k aperitivům. Podívejme se na něj zblízka.

1 SÝR POCHÁZÍ Z VÝCHODNÍHO STŘEDOMOŘÍ

Grilami patří do rodiny sýrů typických pro východní Středomoří, rozšířených v Řecku, Turecku, na Kypru a v arabských zemích. Jde o sýr promyšlený tak, aby odolával vysokým teplotám. Vznikl v oblastech, kde se mléko muselo rychle zpracovat a kde nebyly příliš příznivé podmínky ke skladování.

2 MÁ STAROBYLÝ PŮVOD

Tato typologie sýrů má kořeny v dávných pasteveckých kulturách Středomoří. Podle některých studií byly podobné výrobky známy již v antické době a pravděpodobně se rozšířily podél obchodních a pasteveckých stezek východního světa.

3 NA ROZDÍL OD OSTATNÍCH SÝRŮ SE NEROZTÉKÁ

Při tepelné úpravě se Grilami neroztéká, naopak vytváří zlatavý, křupavý povrch a uvnitř zachovává kompaktní, pružnou konzistenci.

4 KONZUMUJE SE NEJLÉPE TEPELNĚ UPRAVENÝ

Grilami ze sebe vydá to nejlepší po ogrilování, ať už na grilu, roštu, pánvi nebo také smažený. Stačí pár minut. Vychladlý ho můžete nakrájet na kostičky a přidat do salátů.

5 BÝVÁ OZNAČOVÁN JAKO „BIFTEK VEGETARIÁNŮ“

Pěkný plátek sýru Grilami se zeleninou a opečeným chlebem může představovat plnohodnotný hlavní chod a protagonistu celého oběda. Ne náhodou ho mnozí nazývají „biftekem vegetariánů“: je chutný, výživný, dokonalý do letních hamburgerů a panin místo masa.

6 V MNOHA ZEMÍCH SE JÍ K SNÍDANI

Ve východním Středomoří jsou tyto sýry často součástí slané snídaně. Podávají se teplé, čerstvě ogrilované, spolu s vejci, olivami, chlebem, rajčaty, dokonce i s čerstvým melounem jako jeden z nejoblíbenějších letních kontrastů.

7 ZA JEHO KONZISTENCÍ HLEDEJTE ZVLÁŠTNÍ VÝROBNÍ PROCES

Během výroby je sýr ponořen do teplé syrovátky a následně do solné lázně, což jsou kroky, které přispívají k jeho kompaktní struktuře a specifickému chování během grilování.

8 MILUJE MÁTU, CITRUSY A VODNÍ MELOUN

Grilami se skvěle páruje se svěžími, aromatickými ingrediencemi: mátou, citronem, medem, rajčaty, okurkou, žlutým melounem, a zejména s vodním melounem, se kterým vytváří překvapivý kontrast sladkého se slaným v osvěžující a velmi středomořské kombinaci.

9 MŮŽE BÝT I DEZERTEM

Zajímavá příprava? Nakrájený na proužky, lehce obalený a usmažený, podávaný s medem nebo aromatickými sirupy. Kontrast křupavého sytého sýra a sladkosti medu je ve středomořské kuchyni jedním z těch nejchutnějších.

10 DOKONALE SE HODÍ DO VENKOVNÍ KUCHYNĚ

Grilami je jako dělaný pro letní období. Je rychle opečený, nevyžaduje žádnou složitou přípravu a skvěle funguje při vaření pod širým nebem. Ideálně doplňuje špízy, grilovanou zeleninu, maso, dobře vychlazené pivo, zkrátka patří do každé venkovní hostiny.

Od ranní granity po večerní cannolo: den strávený v nejstarší, nejpřekvapivější a kulturně nejrozmanitější kuchyni Itálie. Tam, kde je jídlo výživou, vzpomínkou i součástí identity.

Sicílie

Na Sicílii je jídlo především vůní. Brzy ráno, když jsou ulice ještě téměř prázdné, je cítit všude: káva, karamelizovaný cukr, citronová kůra a teplá pára stoupající z polootevřených barů. Ostrov se probouzí vlastním tempem, odlišným od pevninské Itálie – starobylým rytmem utvářeným sluncem, horkem a potřebou dělat věci pomalu, protože tak jsou lepší (a také proto, že je horko). Sicilská kuchyně je možná nejkomplexnější v celé Itálii díky vrstvám historických vlivů. Řekové, Arabové, Normané i Španělé zde zanechali svou stopu. Šafrán, skořice, piniová semínka, rozinky ve slaných pokrmech, lilék přivezený Araby, který se stal jednou z hlavních ingrediencí. Je to kuchyně, která dokáže být zároveň skromná i velkolepá a která spojuje dary země i moře, aniž by se čímkoli plýtvalo.

7:30

Ráno: granita a brioška jako rituál

Snídaně se tu nejlépe ve spěchu vestoje u barového pultu, protože Sicilané berou tento okamžik dne velmi vážně. V jejím středu stojí granita, která je nedílnou součástí snídaně. V Catanii ji připravují s mandlemi, kávou nebo černou moruší. V Messině s citronem. V Palermu s kávou a šlehačkou. Každé město má svou verzi a každý bar svůj recept, strážení stejně pečlivě jako rodinné tajemství. Jí se s měkkou, máslovou brioškou, kterou si odtrhávají po kouscích a namáčejí do granity. Venku už je světlo oslnivě bílé. Židle v barech se začínají zaplňovat. Den začíná – bez spěchu.

10:00

Pozdní ráno: snídaně pracujících

Kolem desáté hodiny se v ulicích tržnic, u staveb, přístavů a velkoobchodních trhů odehrává něco, co by se jinde nazývalo obědem. Na Sicílii je to stále snídaně – snídaně pracujících, kteří vstávali za úsvitu a potřebují něco vydatného. Arancina nebo arancino (podle města) je smažená rýžová koule plněná ragú nebo máslem a šunkou. Má zlatavou křupavou kůru, která při zakousnutí povolí a vypustí oblak horké páry i lahodnou náplň. Je to pouliční jídlo v tom nejušlechtilším smyslu slova: syté a schopné dodat energii na celé hodiny. V Palermu vedle aranciny najdete také pane ca meusa – sezamovou housku plněnou slezinou a plícemi telecího masa, vařenými a následně opečenými na sádle, s nastrohaným sýrem caciocavallo nebo bez něj. Existuje i „ženatá“ verze (maritata), do níž se přidává ovčí ricotta. Toto jídlo vypráví příběh města, jeho skromnou historii i schopnost proměnit zdánlivě bezcenné části surovin v něco mimořádného. A pak je tu palermské sfincione – vysoká a měkká pizza s rajčaty, cibulí, ančovičkami a sýrem caciocavallo, prodávaná ještě teplá přímo z plechů. K tomu nesmí chybět dobře vychlazené pivo, které je na ostrově oblíbeným společníkem v každou denní dobu.



ve
12:00

Poledne: domácí kuchyně

Polední oběd je na Sicílii stále často rodinnou záležitostí. Lidé se vrací domů, vůně z kuchyně se šíří po celém schodišti a rodina usedá ke stolu.

Středobodem jsou těstoviny. Pasta con le sarde je možná nejtýpičtější sicilský pokrm vůbec: čerstvé sardinky, divoký fenýkl, piniová semínka, rozinky, šafrán a navrch opečená strouhanka místo sýra. Duší je arabská, provedením středomořská. Pasta alla Norma s rajčaty, smaženým lilékem a slanou ricottou je naopak jídlem, které z Catanie dobylo svět – a přesto se ho nikomu nedaří přesně napodobit.

Domácí sicilská kuchyně je ale především kuchyní zeleniny a ovčích výrobků. Caponata z lilku, celeru, kaparů, oliv, octa a cukru vytváří sladkokyselou harmonii, která se liší rodinou od rodiny. Podává se vlažná nebo studená, jako příloha i samostatné jídlo. Stigghiole, grilovaná jehněčí střevo stočená do spirál, vypovídají o dávném a úplném vztahu Sicilčanů k chovu ovcí: nic se nevyhazuje, vše se promění v pokrm. Ovčí vývar voní v polévkách, maso se používá do ragú a mléko se mění v čerstvou ricottu (zabina), konzumovanou ještě teplou, s trochou medu nebo jen s chlebem. A pak jsou tu sýry: sicilské pecorino, zrající nebo polozrající, s pevnou strukturou a výraznou chutí nesoucí vůni suchých trav a mořské soli.



od
18:00

Odpoledne a večer: ulice

Když slunce začne klesat a vzduch se stane alespoň trochu snesitelnějším, sicilské ulice znovu ožívají.

Nejde o severoitalský aperitiv s přeplněnými bary, ale o něco neformálnějšího, pohyblivějšího a hlučnějšího. Pouliční jídlo na Sicílii představuje starobylý stravovací systém existující vedle domácí kuchyně, se svými pravidly i hlavními aktéry. V Palermu jsou trhy Ballarò a Vucciria zároveň jídelnami pod širým nebem: improvizované smažírny a stánky s pannelle (placičkami z cizrnové mouky, křupavými na povrchu a měkkými uvnitř) a bramborovými kroketami, podávanými v housce nebo samotné, určenými k jídlu za chůze.

Pannelle se smaží ve vroucím oleji a jedí se okamžitě, ještě masné, pokapané několika kapkami citronu. V Catanii je hlavní hvězdou něco jiného: smažené ryby podávané v papírových kornoutech, ochucené olivy nebo pražená dýňová semínka. Každé město má svůj vlastní pouliční slovník, vůni horkého oleje a koření, svůj rytmus i své hlasy.



od
21:00

Stůl, sladkosti a vzpomínky

Večerní stolování na Sicílii začíná pozdě – často až po deváté hodině. Je pomalé, bohaté a založené na rozhovoru. Začíná předkrmy, jako je grilovaná zelenina, sýry, uzeniny či olivy, a bez spěchu pokračuje k prvním a hlavním chodům, zatímco venku teplota klesne o pár stupňů a vzduch se stává příjemnějším.

Den uzavírá dezert. Sicilské cukrářství patří k nejbohatším v Itálii a je dalším dědictvím arabské nadvlády, která na ostrov přinesla mandle, pistácie, citrusy, datle a sušené ovoce. Cannolo, křupavé na povrchu a jemné uvnitř, plněné oslazenou ovčí ricottou, kandovaným ovocem a pistáciemi z Bronte, je patrně nejznámějším italským dezertem na světě. Cassata se svou zelenou marcipánovou vrstvou a barokními kandovanými ozdobami připomíná spíše architektonické dílo než dort. K tomu se přidávají mandlové cukrovinky a pistáciové pečivo. Večer končí pozdě, se sklenkou marsaly nebo sladkého vína Passito di Pantelleria. Venku je noc teplá a provoněná a ostrov se připravuje ke spánku se svou dávnou, nezaměnitelnou elegancí.



Čerstvá bazalka: jak využít bylinku z balkonu

6
receptů

Voňavá, delikátní, nezaměnitelná – to je bazalka, nejoblíbenější bylinka italské kuchyně. Následujících šest receptů vám ukáže, že její využití nekončí jen u pestu, ale je mnohem všestrannější.

Bazalka je asi nejpěstovanější bylinkou, kterou má alespoň v květináči na okenním parapetu snad každý. Když je příhodné počasí, vydrží tam svěží až do konce léta. A přesto se často používá jen několika málo způsoby: pár lístečků na rajčatech, v salátu nebo jako ozdoba těstovin s rajčaty a bazalkou. V italské kuchyni je ale regulérní ingrediencí, která recept ovoní, obohatí a promění. Zde je šest způsobů, jak použít čerstvou bazalku z vlastního balkónu. Pozor jen na to, že teplem hořkne a ve styku s nožem oxiduje. Lepší je trhat ji na malé kousky ručně nebo krájet keramickým nožem, a přidat do přípravy pokrmu na poslední chvíli nebo ji používat výhradně syrovou.

Těstoviny s máslem, bazalkou a opraženou střídou

400 g špaget nebo linguine 🍝, svazek čerstvé bazalky, 80 g másla 🍷, 100 g starého chleba, 60 g strouhaného Gran Moravia 🍷, 1 stroužek česneku, sůl 🧂, pepř 🧂

Za studena rozmixujte polovinu lístků bazalky se změkklým máslem do krémové konzistence. Starý chléb rozdrobte a opražte na pánvi na troše oleje spolu se stroužkem česneku. Poté česnek vyjměte a opečenou chlebovou střídu dejte stranou. Uvařte těstoviny v dostatečném množství slané vody al dente, slijte je, trochu vody z vaření si nechte stranou a mimo sporák vmíchejte bazalkové máslo. Vmíchejte postupně trochu vody z vaření těstovin, aby se vytvořila krémová salsa. Zbývající lístky bazalky natrhejte ručně a přidejte je na pokrm těsně před servírováním spolu s opraženou chlebovou střídou.

Ztracená vejce na bazalkovém krému

4 čerstvá vejce, svazek čerstvé bazalky, 200 g uvařených brambor, 40 g strouhaného Gran Moravia 🍷, 30 g másla 🍷, extra panenský olivový olej 🍷, bílý ocet, sůl 🧂, pepř 🧂

Bazalku rozmixujte s vařenými, ještě teplými brambory, se sýrem Gran Moravia, trochou oleje, solí a pepřem, až vznikne hladký krém. Pokud je to nutné, naředte trochou teplé vody. V hrnci přiveďte k varu vodu s kapkou bílého octa. Snižte plamen, pomoci vařečky vytvořte ve vodě vír a rozklepněte po jednom vejce nejprve do mističky, a až z ní ho nechte sklouznout do vodního víru. Vařte tři minuty, dokud bílek neztuhne, žloutek by měl být ještě měkký. Bazalkový krém rozdělte na talíře, položte na něj ztracené vejce, ozdobte pár hoblíčky Gran Moravia a trochou rozpuštěného másla. Ihned podávejte.

6
receptů

Studený rajčatový krém s bazalkou

800 g zralých rajčat, svazek čerstvé bazalky, 1 stroužek česneku, chléb, extra panenský olivový olej 🍷, 40 g hoblínek Gran Moravia 🍷, sůl 🧂, pepř 🧂

Rajčata rozkrájejte a rozmixujte je spolu s česnekem, polovinou bazalky, trochou oleje, solí a pepřem. Přepasírujte přes síto, abyste odstranili semínka a slupky. Nechte alespoň dvě hodiny v lednici. Chléb opečte v troubě nebo na pánvi. Krém podávejte vychlazený v talíři spolu s chlebem, ozdobte hoblíčky Gran Moravia a zbylou bazalkou, nakonec zakápněte trochou olivového oleje.

Gnocchi na másle s bazalkou a citronem

400 g gnocchi 🍝, 100 g másla 🍷, 60 g strouhaného sýra Gran Moravia 🍷, 1 chemicky neošetřený citron 🍷, svazek čerstvé bazalky, sůl 🧂

Gnocchi uvařte ve slané vodě a vyjměte je hned, jak vyplavou na povrch. Na pánvi rozpustte na mírném žáru máslo spolu s citronovou kůrou. Uvařené gnocchi na pánvi krátce osmažte, přidejte Gran Moravia a nakonec přidejte ručně natrhané lístky bazalky. Citron a bazalka se nečekaně dobře vyvažují a vytvářejí jednoduchou a přitom velmi voňavou kombinaci.

Pesto alla genovese s těstovinami trofie

50 g čerstvé bazalky, 30 g piniových semínek 🍷, 1 stroužek česneku, 50 g strouhaného Gran Moravia 🍷, 20 g strouhaného pecorina 🍷, 80 ml extra panenského olivového oleje 🍷, 400 g těstovin trofie 🍝, hrubá sůl 🧂

V hmoždíři rozdrťte česnek se špetkou hrubé soli do pasty. Přidejte piniová semínka a dál pracujte. Pak postupně přidejte bazalku a pomalým krouživým pohybem ji rozmělnějte. Pak vmíchejte strouhané sýry a nakonec olej, až vznikne voňavý ucelený krém. Pokud použijete mixér, pracujte s vychlazenými ingrediencemi i nádobou, aby bazalka neoxidovala. Těstoviny uvařte v osolené vodě, slijte je al dente a ponechte si trochu vody z vaření. Smíchejte s pestem, pomozte si trochou vody, pokud to bude potřeba. Ihned podávejte poprášené strouhaným Gran Moravia.

Chlebové kuličky s bazalkou

300 g starého chleba, 200 ml mléka 🍷, 2 vejce, 80 g strouhaného Gran Moravia 🍷, svazek čerstvé bazalky, 30 g másla 🍷, sůl 🧂, pepř, muškátový oříšek, extra panenský olej na smažení 🍷

Chléb namočte do vlažného mléka. Když je celý nasáklý, pečlivě ho vymačkejte a zlehka obalte moukou. Pak ho rozdrobte do misky, přidejte vejce, sýr Gran Moravia, bazalku ručně natrhanou na kousky, sůl, pepř a špetku nastrouhaného muškátového oříšku. Promíchejte, až vznikne kompaktní těsto. Lehce namočenými rukama vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu. Na pánvi rozehejte olej s trochou másla a na středním žáru osmažte ze všech stran dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a podávejte ještě teplé s několika lístečky bazalky. Jsou vynikající i vychladlé spolu s omáčkami a krémy.

5 tipů do tašky

Inspirujte se specialitami jako stvořenými pro letní období



1 *Zákys čokoláda*

Nabídka zákysů z naší litovelské sýrárny se na přání zákazníků rozšířila o novou příchut: čokoládu. Zejména děti si tuto novinku hned od jejího uvedení velmi oblíbily, což vítají také rodiče, neboť zákys představuje svačinku, která nejenže dodá malým strávníkům potřebnou energii, ale zároveň je přirozeným zdrojem bílkovin a vápníku, které jsou pro vyvíjející se organismus velmi důležité. Tento lahodný, hustý a svěží kysaný mléčný nápoj patří do rodiny fermentovaných mléčných výrobků bývá díky procesu fermentace pro mnoho lidí lépe stravitelný než běžné mléko. Obsahuje živé kultury, které jsou prospěšné pro střevní mikroflóru, a může se tak stát nedílnou součástí pestré a vyvážené stravy malých i velkých.

2 *Taralli Fiore di Puglia*

Rodina Fiore z jihoitalského regionu Apulie vyrábí tradiční taralli již více než 80 let a jejich autentickou chuť se snaží rozšířit do celého světa. Pro apulskou tradici je typické ochucování klasických tarallek dalšími ingrediencemi. V La Formaggeria Gran Moravia vám proto nabízíme také verze ochucené olivami, olivami s cibulkou, feferonkou či rajčaty s oregánem. Taralli oceníte jak samotné, tak také namáčené v krémech, salsách, medu, měkkých sýrech a omáčkách. Mají i celou řadu dalších využití: jako náhrada chleba, jako krutony do krémů a polévek, k doplnění mísy se sýry a uzeninami, ke svačině spolu s olivami, rajčátky a nakládanou zeleninou, rozdrobené dodají křupavost prvním chodům a strouhankám na obalení masa či ryb... fantazii se zkrátka meze nekladou.

3 *Vino Tavani PIWI*

V letních měsících představíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia víno Tavani z PIWI odrůdy Pinot Iskra, plod nového projektu rodiny Brazzale. PIWI je označení pro rezistentní vinné odrůdy, které byly vyšlechtěny tak, aby byly přirozeně odolné vůči houbovým chorobám. Odrůda Pinot Iskra vznikla křížením mateřské odrůdy Pinot Blanc na půdě Univerzity v Udine, je rezistentní, což v praxi znamená, že nevyžaduje téměř žádné chemické ošetření a lépe odolává mrazu. Rodina Brazzale založila tento inovativní vinařský projekt před několika lety na svazích malebných kopců oblasti Tavani v provincii Vicenza. Právě v těchto místech vzniká díky vánku z náhorní plošiny Asiago, vulkanickému podloží kopečků Bregonze, slunci dopadajícímu na jižní a západní svahy a přírodním vodním zdrojům specifické mikroklima dávající hrozny, z nichž vzniká svěží suché víno, jako stvořené pro aperitivy v letních měsících. Po loňském panenském ročníku 2024 je víno ročníku 2025, které vám přinášíme, teprve druhým ročníkem z těchto vinic a my jsme rádi, že vám jej můžeme nabídnout.

4 *Torcetti Brusa*

Tradiční cukrářský výrobek severoitalského regionu Piemont, to jsou sušenky torcetti. Jejich název je odvozen od slovesa „torcere“, které znamená kroutit, a odkazuje na typický tvar těchto piemontských sušenek. Výrobce, firma Brusa je rodinný podnik specializující se na piemontské cukrářské pečivo již více jak 50 let. Torcetti jsou křehké máslové sušenky s cukrovou krustou a vy si můžete vybrat z verze klasické a kombinované s čokoládou. V Piemontu je lidé konzumují k snídani namáčené v mléce, čaji či kávě, oceníte je ale také jako drobnou sladkou tečku na závěr oběda či večere k šálku espressa či jako sladkou křupavou svačinku během dne.

5 *Prosciutto di San Daniele DOP*

Prosciutto di San Daniele DOP je jedna z nejocetovanějších italských sušených šunek. Vyrábí se výhradně v obci San Daniele del Friuli, v regionu Friuli-Venezia Giulia, z kýt italských vepřů a pouze za použití mořské soli. Třetí důležitou „ingrediencí“ je jedinečné mikroklima oblasti San Daniele del Friuli, kde se studený suchý vítr vanoucí z Alp mísí s teplým a vlhkým vzduchem přicházejícím od Jaderského moře. Právě to vytváří ideální podmínky pro přirozené pomalé zrání šunky, které trvá nejméně 13 měsíců. Výsledná šunka má jemnou nasládlou chuť s výraznější dochutí na patře a intenzivní vůni a dokonale se snoubí s tichými bílými víny nebo s víny šumivými (vyzkoušejte například Prosecco DOC San Martino).

TIP: Servírujte ji omotanou kolem italských tyčinek grissini nebo v kombinaci se žlutým melounem, což je typická italská letní pochoutka.

Pivo v kuchyni

Nejen k pití

Překvapivá ingredience pro grilování, dušená jídla, marinády, smažené pokrmy i dezerty. Tady je několik tipů, jak ho používat, a pár receptů na léto.

Pivo končí v marinádách, dlouze tažených pokrmech, křupavých těstíčkách, rustikálních chlebech, a dokonce i v dezertech. V létě, kdy se vaří venku a vůně grilu zaplavuje zahrady a terasy, se pivo stává jednou z nejzajímavějších ingrediencí spolu s masem, zeleninou, máslem a sýry. V kuchyni má pivo několik vlastností.

V marinádách změkčuje maso, dodává hloubku dušeným a pečeným jídlům a smaženým těstíčkům propůjčuje lehkost a křupavost. Hodí se do rustikálních chlebů, aromatických sýrových pomazánek na topinky a překvapivě i do dezertů: čokoládových dortů, karamelových redukcí, vařených hrušek, řemeslných zmrzlin nebo tiramisu. Jednoduchá omáčka z tmavého piva a třtinového cukru dokáže proměnit vanilkovou zmrzlinu nebo kus dortu v něco nečekaného. Základní princip je jednoduchý: při vaření pivo ztratí alkohol, ale zachová si aroma. Hořké tóny se koncentrují, sladové zjemní a ovocné či kořeněné vystoupí výrazněji. Proto není radno výběr piva podcenit.

Nápady na recepty

■ ŽEBÍRKA MARINOVANÁ V POLOTMAVÉM PIVU

Marinujte alespoň šest hodin v polotmavém pivu, česneku, rozmarýnu, hořčici a medu. Při grilování potřete marinádou: na povrchu zkaramelizuje a vytvoří tmavou voňavou glazuru.

■ CHLÉB Z TMAVÉHO PIVA

Nahradte část vody při přípravě chleba pivem stout. Výsledkem bude tmavší, lehce nasládlá střídká s intenzivní sladovou vůní. Perfektní k vyztáhlým sýrům a uzeninám.

■ PIVNÍ VINAIGRETTE NA LETNÍ SALÁTY

Promíchejte pšeničné pivo s extra panenským olivovým olejem, hořčicí, medem a jablečným octem. Neobvyklá, lehce ovocitá zálivka ideální k salátům s ovocem, ořechy a tvrdými sýry.

Jaké pivo použít: stručný průvodce

Ležák plzeňského typu

■ SVĚTLÁ A LEHKÁ PIVA, NEJUNIVERZÁLNĚJŠÍ

Hodí se k podlévání bílého masa, kuřete a ryb, do těstíček na smažení i lehkých marinád. Nepřebijí jemné chutě a dodají svěžít, lehce hořký tón. Ideální volba pro ty, kteří s pivem v kuchyni začínají.

Polotmavá piva a Ale

■ VÝRAZNĚJŠÍ, SE SILNÝMI SLADOVÝMI TÓNY

Perfektní k červenému masu, pečeným pokrmům a základům omáček. Jejich kulatá chuť dobře vyvažuje tučnost grilovaného masa. Výborná jsou také k aromatickým sýrům a do některých dezertů.

Tmavá piva — Stout a Porter

■ INTENZIVNÍ, S TÓNY KÁVY, ČOKOLÁDY A KARAMELU

Nejlépe se hodí k výrazným jídlům a čokoládovým dezertům. Stout dodává pokrmům komplexnost, kterou víno jen těžko napodobí.

Pšeničná piva — Weizen a Blanche

■ LEHKÁ A KOŘENĚNÁ, S NÁDECHEM BANÁNU A HŘEBÍČKU

Neobvyklá, ale zajímavá volba pro marinády na ryby, saláty s pivní vinaigrette nebo dezerty. Méně vhodná pro dlouhé vaření.

Jak pivo používat: praktické rady

■ PODLÉVEJTE VE SPRÁVNÝ OKAMŽIK

Pivo přidávejte až tehdy, když maso vytvoří kůrčičku. Pokud ho nalijete příliš brzy, maso se spíše uvaří, než opečte. Po přidání nechte několik minut na silném ohni odpařit alkohol a teprve potom ztlumte plamen.

■ POUŽÍVEJTE HO S MÍROU

Během vaření se aroma piva koncentruje, včetně hořkosti. Lepší je začít s menším množstvím a případně přidat. Na dušené jídlo pro čtyři osoby stačí 300–400 ml, při grilování postupně několik lžic.

■ PERFEKTNÍ DO MARINÁD

Pivo je skvělé na marinování: kyselost změkčuje svalová vlákna a alkohol přenáší aroma koření. Čtyři až šest hodin v lednici s pivem, česnekem, bylinkami a extra panenským olivovým olejem promění i méně kvalitní kusy masa. Pro letní grilování je to jednoduchá technika s výborným výsledkem.

■ NA TĚSTÍČKO MUSÍ BÝT STUDENÉ

Při smažení se používá ledově vychlazené pivo, protože chlad a bublinky vytvářejí lehké a křupavé těstíčko, které takové zůstane déle. Ideální je dobře vychlazený ležák.

Tři recepty

■ AROMATICKÝ GORGONZOLOVÝ KRÉM NA TOPINKY

Suroviny (4 porce): 20 g gorgonzoly piccante 🍷, 120 g ricotty 🍷, lžice nasekané pažitky, třetina malého polotmavého piva, topinky z tmavého chleba

Odstraňte kůrku z gorgonzoly, nakrájejte sýr na kousky a rozmixujte. Přendejte do mísy, přidejte ricottu a polotmavé pivo a dobře promíchejte vidličkou, až vznikne jemný krém. Vmíchejte pažitku a nechte přes noc odpočívat na chladném místě – ne v lednici. Podávejte namazané na topinkách z tmavého chleba. Odpočinek je zásadní: aroma gorgonzoly, piva a pažitky se pomalu propojí a druhý den je směs úplně jiná – kulatější a voňavější.



■ PIVNÍ TĚSTÍČKO NA SMAŽENOU ZELENINU

Suroviny (4 porce): 200 g hladké mouky, 300 ml ledově vychlazeného ležáku, 1 lžička soli, sezónní zelenina: cukety, květy cuket, lilek, papriky, rostlinný olej na smažení

Smíchejte mouku se solí a postupně za rychlého míchání přilévajte ledové pivo. Těstíčko nechte v lednici až do použití. Zeleninu nakrájejte na plátky nebo hranolky a dobře osušte. Rozpalte dostatek oleje na 175 °C. Zeleninu obalte v těstíčku, nechte okapat přebytek a smažte po menších dávkách dozlatova. Nechte okapat na papírové utěrce a ihned podávejte.

■ NADÝCHANÝ KRÉM Z BÍLÉ ČOKOLÁDY A POLOTMAVÉHO PIVA

Suroviny (4 porce): 150 g bílé čokolády, 120 g smetany ke šlehání 🍷, 1 bílek, 50 ml polotmavého piva, několik zrnek jemné soli, sušenky k podávání 🍷

Nalijte pivo do malého kastrálku a zahřívejte na mírném ohni, aniž by se začalo vařit. Přidejte nasekanou bílou čokoládu a míchejte, dokud se úplně nerozpustí. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Vyšlehejte smetanu do pevné konzistence. Bílek vyšlehejte s trochou soli do tuhého sněhu. Elektrickým šlehačem promixujte vychladlou směs čokolády a piva, potom do ní opatrně ručně vmíchejte nejprve šlehačku a pak sněh pohyby zdola nahoru, aby směs nespadla. Nalijte do pohárků a nechte alespoň dvě hodiny ztuhnout v lednici. Podávejte se sušenkami. Krém lze použít i jako náplň do piškotového dortu: polotmavé pivo dodá sladové tóny, které překvapivě vyvažují sladkost bílé čokolády.





Sedm míst, kam utéct před vedrem

Když se horko stává dusivým, Itálie umí překvapit: skrytými údolími, tichými jezery, hustými lesy a horskými vesničkami. Místa, kde lze znovu najít svěží vzduch, aniž by člověk musel slevit z krásy.

Stará píseň říká, že Itálie je zemí slunce. V létě to ale často znamená i spalující vedra, zejména ve městech nebo na plážích. Ne všude je tomu ale tak. Existuje i jiná Itálie, kde má léto odlišné světlo – šikmé, filtrované bukovými lesy nebo odrážející se od jezer, která se nikdy úplně neprohřejí. Jsou to často méně známá místa, kam ještě nepronikl masový turismus a kde člověk najde to, co v horku hledá: stín, ticho a lehký vánek vonící po pryskyřici a mokré trávě. Tady je výběr sedmi destinací, které jsou sice velmi rozdílné krajinou, charakterem i nadmořskou výškou, ale spojuje je jedna vzácná vlastnost: i v létě zůstávají příjemně chladné a krásné.

1. JEZERO PIEDILUCO (UMBRIE)

Mimo Umbrii ho zná jen málokdo, přesto jde o jedno z nejkrásnějších jezer střední Itálie a po Trasimenském jezeře také o druhé největší přírodní jezero v Umbrii. Je nádherné a připomíná alpské jezero – v létě má smaragdově zelenou barvu, v zimě odráží sněhové odstíny blízké hory Monte Terminillo. Obklopují ho zalesněné kopce a voda, vhodná ke koupání, zůstává příjemně chladná po celé léto. Vesnička Piediluco se zrcadlí na jeho hladině a domy sestupují až ke břehu. Jen pár kilometrů odsud leží Marmorské vodopády, jedny z nejvyšších v Evropě – další místo, kde je vzduch osvěžující i během nejteplejších dnů.

Nadmořská výška: 368 m
Provincie: Terni

2. FORESTA UMBRA (APULIE)

Možná to zní neuvěřitelně, ale i v Apulii lze v létě najít chládek. V srdci Národního parku Gargano se rozprostírá přírodní les buků, dubů a habrů o rozloze téměř 15 000 hektarů – největší les jižní Itálie. Zatímco pobřeží Gargana bývá v létě rozpálené, Foresta Umbra zůstává chladná a tichá, s teplotami až o deset stupňů nižšími. Tento poklad ležící v nadmořské výšce kolem 800 metrů je známý svými prastarymi bukovými lesy zapsanými na seznamu

UNESCO. Nabízí turistické stezky, malebné krasové jezíčko i oblasti s volně žijící zvěří. Je to neobvyklý cíl pro ty, kteří znají Apulii jen jako kraj slunce a olivovníků – a právě tento kontrast z něj činí ještě výjimečnější místo.

Nadmořská výška: 700–800 m
Provincie: Foggia

3. VAL PESARINA (FRIULI): ÚDOLÍ ČASU

Jen několik kilometrů severně od Tolmezza, v oblasti Carnia, leží Val Pesarina – jedno z nejklidnějších údolí ve Friuli. Jeho přezdívka „údolí času“ není jen poetická: v části obce Prato Carnico sídlí jedna z nejstarších italských hodinářských manufaktur Solari. Ve starobylé vesnici Pesariis, která funguje jako muzeum pod širým nebem, lze obdivovat trasu s více než patnácti monumentálními hodinami a navštívit Muzeum hodinářství. Nejvíce ale zaujme krajina: husté lesy, horské pastviny, potok protékající celým údolím a téměř nehybné kamenné vesnice. I v létě zde zůstávají teploty příjemné i během poledne a pocit odloučení od světa je skutečný. Je tak ideálním místem pro milovníky klidu.

Nadmořská výška: 900–1 200 m
Provincie: Udine



Městečko Triora, foto: iStockphoto

4. FORESTE CASENTINESI (TOSKÁNSKO/EMILIA-ROMAGNA)

Na pomezí Toskánska a Emilia-Romagna, v tamních Apeninách, se rozkládá jeden z největších a nejlépe zachovaných bukových lesů v Itálii: Národní park Foreste Casentinesi s více než 36 000 hektary prastarých lesů, kde mají některé stromy více než tři sta let. Camaldoli se svým klášterem založeným roku 1012 tvoří duchovní i geografické srdce parku: kamaldulští mniši tento les po tisíc let chránili a opečovávali. Stezky jsou dobře značené, nadmořská výška dosahuje až 1 600 metrů a pod korunou buků teplota v létě náhle klesá. Za návštěvu stojí také nádherné středověké městečko Poppi u vstupu do parku v Toskánsku.

Nadmořská výška: 800–1 600 m
Provincie: Arezzo, Forlì-Cesena

5. VALLE ARGENTINA (LIGURIE)

Z ligurského vnitrozemí, jen pár kilometrů od moře, se člověk rychle dostane do úplně jiného světa – do nejdivočejší části Ligurie s kaštanovými lesy, horskými bystrinami rychle proudícími po skalním podloží, olivovými háji a horami. Valle Argentina ve vnitrozemí Sanrema je alpské údolí, které působí, jako by se v něm zastavil čas. Hlavní obec Triora, známá jako „město čarodějnic“ kvůli čarodějnickým procesům v 16. století, je nádherným místem v nadmořské výšce 780 metrů – v létě chladné a téměř vždy tiché. Od moře sem autem dojedete za dvacet minut, takže lze snadno spojit dopoledne na pláži s odpolednem v chladu hor.

Nadmořská výška: 780 m
Provincie: Imperia

6. MONTI SIBILLINI (MARCHE/UMBRIE)

Sibillini patří mezi nejkrásnější apeninská pohoří v Itálii, přesto jsou mimo region stále málo známá. Hřebeny přesahují 2 400 metrů, údolí jsou široká a tichá a středověké vesnice šplhají po skalních ostrozích. V létě zde ve vyšších polohách zůstává příjemný chlad, stezky jsou dobře schůdné a výhledy sahají stovky kilometrů daleko. Nejikoničtějším místem je Castelluccio di Norcia ve výšce 1 452 metrů – malá izolovaná vesnice na náhorní plošině



Castelluccio di Norcia, foto: iStockphoto

obklopené horami, známá barevným rozkvětem čočkových polí v červnu a červenci. Sibillini však skrývají mnoho dalších koutů: Montemonaco, Montefortino nebo jezero Pilato, jediné ledovcové jezero v Apeninách. **Nadmořská výška:** 1 000–2 476 m
Provincie: Macerata, Ascoli Piceno, Perugia

7. ORTA SAN GIULIO A JEZERO ORTA (PIEMONTE)

Jezero Maggiore každé léto přitahuje davy turistů. Nedaleké jezero Orta však zůstává klidné – menší, komornější, s téměř tlumenou a trochu nostalgickou atmosférou. Orta San Giulio patří mezi nejkrásnější italské vesnice s domy obrácenými k vodě a ostrůvkem San Giulio uprostřed jezera, kam se lze dostat lodí. Kopce kolem jsou pokryté lesy sestupujícími až k vodní hladině. Jezero se v létě nikdy nepřehřívá a večery bývají svěží i během největšího dusna. Nedaleko leží také malé jezero Mergozzo, kdysi část jezera Maggiore oddělená záplavami řeky Toce, dnes už zcela samostatné, s průzračnou vodou díky úplnému zákazu motorových plavidel.

Nadmořská výška: 290 m
Provincie: Novara



jezero Orta, foto: iStockphoto

Tipy před odjezdem

Do všech sedmi míst se dá dojet autem. Pro Val Pesarina a Monti Sibillini budete potřebovat vlastní vůz, protože v místě je hromadná doprava velmi omezená. Ve Foreste Casentinesi si zvolte jako základnu městečka Poppi nebo Bibbiena a vyražte na výlety z nich. Výlet do Foresta Umbra můžete pohodlně spojit s pobytem na pobřeží Gargana. Orta San Giulio je skvělá meta, chcete-li se ponořit do piemontských jezer obklopených horami, kterým dominuje nedaleká Monte Rosa.



Vegetariánské recepty

Trhanec z tvarohu

2 žloutky,
50 g cukru, 30 g másla, 500 g tvarohu, špetka soli, citronová kůra, 3–5 lžíc mléka, 60 g mouky, sníh ze 2 bílků, vanilka

Žloutky utřete s máslem a cukrem do pěny, přidejte citronovou kůru, vanilku, tvaroh rozmíchaný s mlékem do řídké konzistence a na závěr sníh a mouku. Těsto by mělo mít konzistenci kaše. Na pánvi nechte rozehtát olej a vlijte do ní těsto asi na prst silně. Pečte při dobrém ohni. Zespod upečený moučník rozkrájejte, obraťte a dopečte po druhé straně. Servírujte s čerstvým ovocem.



Tvarohový koláč

Sypká směs: 300 g polohrubé mouky, 200 g cukru krupice, 1 kypřicí prášek, Náplň: 500 g tvarohu, 200 g cukru moučka, 200 ml mléka, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový pudíng – nevařit, 2 vejce, rozinky, na dokončení: 200 g másla na nastrohání

Suroviny sypké směsi dobře promíchejte a rozdělte na dvě poloviny. Na pekáč s pečicím papírem nasypete ½ směsi. Rozmíchanou tvarohovou náplň nalijte na sypkou směs a zasypte ji druhou polovinou sypké směsi. Nahoru nastrohujte hrubě máslo (které nechte před nastroháním na chvíli v mrazáku). Pečte při 180 °C asi 45 min.

– k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia OSTRAVA

V centru Ostravy je znovu cítit vůně italských specialit a čerstvé litovelské výroby. La Formaggeria Gran Moravia se sem po dvouleté pauze vrátila loni v prosinci a otevřela svou novou prodejnu na frekventované Zámecké ulici. Nejmladší pobočka celé sítě sází na velký světlý prostor, každodenní ochutnávky a přátelskou atmosféru, díky které se tu z běžného nákupu často stává milé zastavení během dne.

Nová ostravská prodejna působí už na první pohled otevřeně a vzdušně. Velké výlohy ukazují kolemjdoucím čerstvé výrobky z Litovle, oblíbené grissini, pizzu i dárkové balíčky, které tu připravují také na přání zákazníků. „Lidé jsou rádi, že jsme zpátky v centru Ostravy. Mnozí chodili do ostravské prodejny už dřív a teď si nás znovu našli,“ říká vedoucí Tomáš Klíma. Přibývá ale i nových zákazníků, kteří prodejnu objevili při cestě městem nebo díky Instagramu a spolupráci s místní restaurací. Během dne se v prodejně střídá pestré spektrum zákazníků – dopoledne se zastavují hlavně senioři, přes poledne přicházejí lidé z kanceláří a odpoledne tu dělají klasický nákup ti, kteří se vrací z práce domů. Největší ruch bývá od oběda do pozdního odpoledne. U pultu se pořád něco ochutnává a často se tu rozproudí debata o tom, co se nejlépe hodí na domácí pizzu nebo k večerní sklenice vína. Právě pizza je v ostravské prodejně velkým tématem. Mezi nejprodávanější produkty totiž kromě másla patří právě korpus na pizzu, mortadella, prosciutto cotto nebo mozzarella. „Lidé se často ptají, co bychom na pizzu doporučili. Řešíme spolu, jaké zvolit sugo, sýry i uzeniny, aby nebyla

nudná a opravdu si na ní pochutnali,“ usmívá se vedoucí. Silnou stránkou prodejny je sehraný tým. Vedle vedoucího tu pracují dva stálí zaměstnanci a brigádník. Důležitou postavou je kolegyně Alice, která je součástí La Formaggeria Gran Moravia už dvanáct let. „Spousta zákazníků ji zná a vrací se právě za ní. Umí skvěle poradit a je takovou tváří ostravské prodejny,“ říká šéf kolektivu. Její dlouholeté zkušenosti se tu přirozeně propojují s novými nápady a energií mladších kolegů a dohromady tvoří sehraný tým. Personál si zakládá nejen na příjemné obsluze, ale i na perfektní znalosti sortimentu. Každou novinku společně ochutnávají a čerpají k ní informace, aby ji zákazníkům dokázali co nejlépe představit a poradit správné kombinace. „Nejdůležitější je správně se nacistit na zákazníka a doporučit mu přesně to, co hledá,“ vysvětluje Tomáš Klíma. A co si tu koupit na léto?

POZVÁNKA

◀ V ostravské prodejně se na vás těší (zleva) Alice Martiníková, Tomáš Klíma a Renáta Honcová Mikulová.

„Určitě pizza korpus s rajčatovo-bazalkovým sugem, mozzarellou a mortadellou. Skvěle se k tomu hodí italská vína nebo naše italské limonády, například chinotto,“ říká vedoucí prodejny, který si z nabízeného sortimentu nejvíce pochutná na vanilkovém zákusku, čerstvém másle a sýru Verena Dolce ze sýrárny v Litovli. Ostravská La Formaggeria Gran Moravia působí živě, uvolněně a přirozeně. Někdo si sem přijde pro oblíbený sýr, jiný pro suroviny na večeři nebo jen pro malou inspiraci. A často odchází s něčím navíc – novým tipem, chutí nebo krátkým příjemným rozhovorem u pultu.

Očima našich zákazníků

„Jsem opravdu nadšená z toho, že se prodejna La Formaggeria Gran Moravia vrátila do Ostravy. Pravidelně v ní nakupuji a vodím do ní i své přátele. Chodím sem moc ráda hlavně proto, že tu prodávají báječní prodáváci a prodavačky, kteří mají detailní informace o výrobcích. Díky nim jsem objevila řadu italských delikates, které jsou už teď pravidelnou součástí našeho jídelníčku. Děkuji zdejšímu personálu, jsem spokojená s jejich přístupem a každý týden se na ně těším!“

paní Renáta, Ostrava





Dnes vaří... Milena Ch.

Zapečené cuketové rolky se sýrem Il SalatΩ

Na 2 porce budeme potřebovat: 2–3 spíše menší cukety • 200 g sýru Il SalatΩ • 100 g ricotty • citronová kůra z 1/2 citronu • hrst čerstvého oregana a máty • 1 žloutek • olivový olej • sůl, pepř, špetka muškátového oříšku • 2 polévkové lžíce piniových oříšků

Cukety nakrájíme buď ostrým nožem, nebo na mandolině na podélné plátky o tloušťce cca 3 mm. Plátky cukety rozložíme na táč, případně plech, lehce posolíme a necháme tzv. vypotit. Mezitím si předehřejeme troubu na 200 °C. Do vhodné misky rozdrobíme sýr Il SalatΩ (můžeme i nastrouhat nahrubo), přidáme ricottu, žloutek a promícháme. Směs opepříme dle chuti, přidáme špetku muškátového oříšku, citronovou kůru nastrouhanou najemno, nasekané bylinky, ochutnáme, pokud je potřeba přisolíme, ale dle mě to nebude potřeba, sýr Il SalatΩ je dostatečně slaný. Vypocenou cuketu osušíme papírovou utěrkou. Každý plátek cukety potřeme zhruba dvěma lžičkami sýrové směsi a plátek cukety srolujeme do závitku. Hotové rolky můžeme zpevnit párátkem, případně převázat potravinářským provázkem a rolky skládáme na výšku do zapékací nádoby lehce vymazané olejem.



Milena Ch. je příznivkyní zdravé kuchyně a moderních foody trendů a nám dělá radost, že si pro své vaření vybírá naše výrobky. O slané i sladké recepty se vždy ráda podělí se sledujícími svého instagramového profilu #milena.ch



Oblíbené italské jídlo:
Cacio e Pepe



Oblíbené místo v Itálii:
region Toskánsko – San Gimignano, Montepulciano



Oblíbený sýr:
Gran Moravia, mozzarella fresca, Morbier Ermitage



Oblíbený trik v kuchyni:
kvalitní suroviny, pak není potřeba moc triků



Nejpoužívanější výrobky Brazzale v naší kuchyni:
Gran Moravia, čerstvé máslo, tvaroh z Litvle



La Formaggeria Gran Moravia, kde nakupuji:
Brno, Zelný trh

Zapékáme ve vyhřáté troubě na 200 °C asi 15 minut, poté posypeme piniovými oříšky a dopékáme ještě 10–15 minut do zlatavé barvy. Na posledních pár minut přepneme troubu na gril, ale pečlivě hlídáme, oříšky se rády pálí. Servírujeme teplé, případně vlažné ať už jako lehkou večeři, třeba s listovým salátem nebo jen tak jako chuťovku.

Z čeho jsme vařili

Přinášíme seznam základních ingrediencí použitých v receptech tohoto čísla, které najdete v sortimentu La Formaggeria Gran Moravia. Stačí vyhledat tu, kterou chcete použít, a pak už se jen nechat inspirovat.

Přimo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	11, 16, 21, Kuchařka I
☐ caciotta	15, Kuchařka III
☐ crème fraîche	15
☐ Grilami	17
☐ Il SalatΩ	13, 30, Kuchařka II, IV
☐ jogurt	16
☐ ricotta	10, 25, 30, Kuchařka II
☐ smetana	25, Kuchařka III
☐ Tre Corti	Kuchařka II
☐ tvaroh	28

Italské uzeniny

☐ italský speck	10
☐ prosciutto crudo	11, 23

Italské speciality

☐ ančovičky	10
☐ nakládaná sušená rajčata	9

Italské sýry

☐ gorgonzola	10, 25, Kuchařka IV
☐ mascarpone	Kuchařka III
☐ pecorino	21, Kuchařka II
☐ provolone	9, 11
☐ scamorza	10
☐ stracchino	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





Léto plným dorušky...

... s výrobky z našich
prodejen La Formaggeria
Gran Moravia. Máme
pro vás opět připravené
čerstvé mléčné výrobky
pro osvěžení, sýry a italské
uzeniny pro letní aperitivy
a mnoho dalšího pro
dokonalé letní pohoštění.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836

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

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

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

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

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

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

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

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

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

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

Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com