

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo **54** podzim 2026
zdarma



MAGAZINE



**OLDŘICH
ŠAHAJDÁK:**

Máme historii
skvělých jídel



**RECEPTY
PLNÉ VUNĚ**

hub, dýně
a podzimu



Speciální kolekce vánočních balíčků
s vybranými delikatesami,
které potěší milovníky dobrého jídla i elegantních dárků.

Zjistěte více ve vaší oblíbené prodejně
La Formaggeria Gran Moravia.



VÁNOČNÍ BALÍČKY 2026

Krásné Vánoce plné výjimečných chutí přeje
Martina Brazzale,
8. generace rodiny Brazzale

Editorial



*Milé čtenářky, milí čtenáři,
přicházíme s novou
dávkou receptů, tipů
a zajímavostí. Doufám, že
jste během léta načerpali
dostatek energie, která
vám pomůže úspěšně čelit
příchodu chladnějších
a kratších podzimních
dnů. Na následujících
stránkách vám
představíme sýry, které
se skvěle hodí do kuchyně*

*tohoto období. Patří mezi ně Tre Corti, náš sýr, jehož název
vzdává hold místu, kde již čtvrt století vyrábíme sýry
podle italské tradice z českého mléka; provolone, ideální
do zapékaných pokrmů, které vás za chladných večerů
zahřejí a provoní celý dům; a gorgonzola, která se výborně
snoubí s podzimními plody, jako jsou hrušky a vlašské ořechy.
Sýr je také hlavním tématem cestovatelského putování tohoto
čísla, v němž se vydáme z Toskánska až na Sicílii, po stopách
různých druhů sýru pecorino.*

*Podíváme se i do našeho regionu Benátsko. Zavedeme vás
do Asiaga, kde si společně připomeneme výjimečné okamžiky
60. ročníku našeho hudebního festivalu Asiagofestival,
a do kopcovité krajiny na úpatí Alp, Tavani, kde jsme spustili
inovativní projekt pěstování odolných odrůd révy PIWI. Jeho
výsledkem je bílé víno Tavani, které vám nabízíme v našich
prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.*

*Doufám, že jsme pro vás připravili zajímavá témata ke čtení
a lahodné produkty k ochutnání.*

Srdečně

Roberto Brazzale



OBSAH:

Úvodní slovo	3
Aktuality Brazzale	4-5
Asiagofestival 2026	6
Rozhovor: Oldřich Sahajdák	7-9
Škola vaření: Tipy na rychlé recepty	10-11
Naše čerstvá výroba: Tre Corti	12-13
Tavani: víno rodiny Brazzale	14-15
Sezónní párování: podzim	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Gorgonzola	17
24 hodin u stolu: Emilia-Romagna	18-19
Šest receptů: Sušená rajčata	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Speciál: V kuchyni s Provolone	24-25
Cestujeme: Po stopách sýru pecorino	26-27
Vegetariánské recepty: S ovocem	28
Naši prodavači vaří	29
Pečeme se školou Dolce&Salato	30
Prodejna OC Letňany	31



Asiagofestival hostil
mimořádné interprety

6

Tipy pro chvíle,
kdy se nechce vařit

10-11



Tavani: místo,
kde vzniká víno
rodiny Brazzale

14-15

Když vás v kuchyni
okouzlí Provolone

24-25



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 14. 9. 2026.

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

Ilustrace dětských stránek: Martin Balcárek.

Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková,

Markéta Navrátilová. iStockphoto.

Obraz na titulní straně: Ester Grossi, Asiagofestival. Angelo musicante, 2026.

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

Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.



Meeting Brazzale



První srpnovou sobotu se na městském stadionu v italském Lonigu konal již 8. ročník mezinárodního atletického mítinku – „Meeting Brazzale“, který je součástí seriálu „World Global Tour“ a „Circuito Meeting Italiani“. Jde o mítink s mimořádnou přidanou hodnotou, který je výsledkem úspěšného spojení klubu Atletica Vicentina a skupiny Brazzale. Podobně jako v předchozích letech se ho i letos zúčastnili atleti světového formátu, například čerstvý mistr Evropy ve vrhu koulí Leonardo Fabbri a vicemistr Evropy ve stejné disciplíně Zane Weir, vicemistryně Evropy v hodu kládíkem Sara Fantini, italská rekordmanka a olympijská finalistka v hodu diskem Daisy Osakue či vicemistryně světa a olympijská finalistka v běhu na 100 m Tia Clayton. Padlo také hned několik rekordů mítinku. Přestože má tato akce za sebou teprve několik let existence, dokázala se díky inovativnímu konceptu zařadit mezi nejvýznamnější atletické mítinky v Itálii. Jeho součástí je přímé zapojení diváků, a především mladých atletů, kteří mohou své sportovní idoly sledovat a povzbuzovat z bezprostřední blízkosti, zároveň jsou do programu zařazeny i závody pro jejich věkovou kategorii. Novinkou letošního ročníku byla cena za mimořádný výkon, kterou nebylo nic jiného než celý bochník Gran Moravia, ze kterého se radoval koulař Leonardo Fabbri, jenž po mítinku zamířil na evropský šampionát. ☺

Výherci si letní dovolenou v Asiagu užili

Děkujeme výherkyni naší soutěže o letní dovolenou, paní Maryně, za její dojmy a možnost sdílet je s našimi čtenáři. Máme vždy radost, že se výhercům v oblasti Asiaga, odkud pochází rodina Brazzale, líbí. „Jsme nesmírně vděční za tento nezapomenutelný zážitek, který nám přinesl mnoho radosti a krásných vzpomínek. Hotel se nachází v překrásném, téměř pohádkovém prostředí uprostřed nádherné přírody. Každý den jsme si užívali klid, krásné výhledy a jedinečnou atmosféru tohoto místa. Rádi bychom vyzdvihli také vynikající kuchyni. Každé jídlo bylo připravené s láskou a bylo opravdovým gastronomickým zážitkem. Stejně tak nás velmi zaujala perfektní organizace výletů. Vše bylo promyšlené do posledního detailu a díky tomu jsme si mohli naplno užít krásy okolní přírody i celý pobyt.“



Pozvánka

Srdečně zveme na tradiční benefiční koncert, který sýrárna Brazzale Moravia pořádá ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým dne 6. října 2026 v nádherných prostorách slavnostního sálu Arcibiskupského paláce v Olomouci. Čeká na vás mimořádný koncert v podání špičkových hudebníků mezinárodního věhlasu, houslisty Josefa Špačka a violoncellisty Tomáše Jamníka. Výtěžek koncertu poputuje na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě. Vstupenky lze rezervovat na adrese vstupenky@brazzale.cz.

6. 10. 2026



Naše syrovátky v praktičtějším balení

Od září nabízíme všechny druhy naší syrovátky v praktičtějším půl litrovém balení, na které jste byli dosud zvyklí pouze u příchuti Růžový grep. Právě vaše zpětná vazba ohledně oblby tohoto půllitrového balení stojí za jeho aplikaci i pro všechny další druhy naší syrovátky. Jsme moc rádi za tento přímý kontakt, který s vámi jako výrobce máme a díky kterému můžeme flexibilně reagovat na vaše podněty.

Italská televize natáčela na Moravě v naší prodejně a v sýrárně

V létě jsme u nás přivítali štáb italské TV RAI, který zde natáčel dokument o Moravě a Italech úspěšně působících v zahraničí. Do České republiky italskou TV zavedl příběh rodiny Brazzale, která na Moravu přišla už před čtvrt stoletím a úspěšně zde spojila italské sýrařské know-how s vysokou kvalitou českého mléka. Díl věnovaný Moravě a rodině Brazzale byl na programu na televizním kanále RAI 1 v rámci pořadu Linea verde Europa v sobotu 12. září 2026.





Asiagofestival 2026



Mimořádný program, mimořádní hosté, mimořádné jubileum. To vše vystihuje letošní 60. ročník hudebního festivalu Asiagofestival, který rodina Brazzale pořádá již po tři generace v městečku Asiago a jeho okolí na stejnojmenné náhorní plošině.

Letošní ročník odstartoval netradičně již v polovině července koncertem k počtě Antonia Vivaldiho. V klasickém srpnovém termínu se pak v Asiagu představila velká jména současné klasické hudby. Hostující skladatel Manos Tsangaris uvedl ve světové

premiéře skladbu inspirovanou místní kimborskou legendou a navázal tak na dlouhou tradici, kdy již od roku 1998 festival zve mezinárodně uznávané skladatele, aby složili skladbu inspirovanou místní kulturou a představili ji premiérově právě na festivalu. Velký ohlas veřejnosti skládalo také tradiční setkání s hostujícím skladatelem, které nesmělo chybět ani tentokrát. Hudební hvězdou byla letos bezesporu norská houslistka Vilde Frang, která na dvou komorně laděných večerech vystoupila společně se argentinským klavíristou Josè Gallardem, japonskou violistkou Tomoko Akasaka a německým violoncellistou Juliem Bergerem. Program festivalu tradičně uzavřel varhanní koncert v Dómu San Matteo, kde se představil laureát mezinárodní varhanní



soutěže pojmenované po zakladatelce festivalu Fiorelle Benetti Brazzale, Alberto Barbeta. Speciální ročník vzdal své zakladatelce hold také speciálním programem. Během večera věnovaného ženám z náhorní plošiny Asiago zavzpomínala spisovatelka Raffaella Calgaro na rodačku z Asiaga Fiorellu Benetti Brazzale s jejím synem Robertem Brazzale. K jubilejnímu ročníku vzniklo také speciální výtvarné umělecké dílo – obraz anděla od Ester Grossi inspirovaný logem Asiagofestivalu. A právě rozhovor s malířkou o genezi obrazu byl další speciální součástí programu 60. ročníku, který jeho organizační ředitel Alberto Brazzale shrnul slovy: „Věřím, že letošní festival, který byl pro naši rodinu tak speciální, nabídl svým návštěvníkům opravdu jedinečné zážitky a hudební skvosty v podání interpretů patřících ke světové špičce. Jsem moc rád, že tu s námi při této pro nás tak významné události byla také celá řada našich českých přátel, kterým jsme tak mohli přiblížit místa, odkud naše rodina pochází a sdílet s nimi krásné emoce, které celý festival doprovázely.“



ROZHOVOR

Oldřich Sahajdák: Máme historii skvělých jídel

Potkáváme se koncem léta, v čase cestování. Na jakém nejvzdálenějším místě jste letos vařil?
Nejdál to bylo v Japonsku.

Načerpali jste tam inspiraci pro vaše restaurace?

Právě proto jsme tam letěli. Šlo o kurz na tzv. ikejime, což je speciální japonská metoda, jak rychle a šetrně pracovat s rybou, aby vydržela a maso bylo delší dobu čerstvé. Chtěli bychom tuto metodu naučit naše rybáře.

V restauracích La Degustation Bohême Bourgeoise (LDBB) i Marii B jste v roli šéfpatrona. Co to obnáší?

Ve skutečnosti už jsem „starý“ a nevydržím s mladými kluky a holkami vařit v kuchyni ☺. Ale ne, především je to tak, že obě restaurace jsou od sebe vzdálené asi 50 metrů a obě kuchyně vycházejí ze stejných principů a z knihy Marie B. Svobodové, což je naše kuchařská bible. LDBB je stoprocentně česká kuchyně založená na lokálních sezónních surovinách. Marie B je založená asi z 80 procent na českých surovinách a zbývajících 20 procent tvoří suroviny, jako jsou třeba lanýže, které v Česku nerostou. Naše kuchyně je hodně moderní a dost drzá, hodně se tu jí rukama, z baru pozorujete kuchaře. Používáme inspiraci ze světových kuchyní, takže některá jídla vypadají třeba japonsky, abyste následně zjistili, že jde

o rajskou s knedlíkem. Je to taková pocta české kuchyni, jak ji vidíme my v roce 2026.

Inspirujete se i italskou kuchyní?

Inspirujeme se všude, je to takový náš motor. Někam jedeme, jíme jídlo, které je italské, francouzské, španělské, a vždycky vidíme nějakou podobnost. Třeba Italové připravují rajčatovou polívku s nudlemi, kterou nám servírovali ve školce pořád.

Zmínil jste suroviny, jak moc se na ně hosté ptají?

Je standardem, že se hosté zajímají o suroviny a jejich původ. A my víme o každé doslova všechno, protože farmáři, pěstitelé a chovatelé jsou často naši kamarádi, známe je a osobně vidíme, jak dělají svou práci. Je to pro nás hodně důležité.

Právě Italové hodně dbají na kvalitu surovin i při vaření doma. Myslíte si, že se v tomto ohledu situace v českých domácnostech vyvíjí?

Chodíme denně nakupovat do tržnice a potkáváme tam víceméně pořád ty stejné lidi. Často kuchaře, což je dobrý signál. Bydlím v Holešovicích a vnímám, jaké se tu otevírají obchody, a že do nich lidé chodí nakupovat, takže si myslím, že z tohoto pohledu je vše na dobré cestě. Ve spolku Nová česká bychom mimo jiné právě toto chtěli dělat. Říkat lidem, že když doma vaří rajskou, měli by ji dělat z rajčat, která tu vyrostou. Málokoho napadne chystat smažený květák v lednu. Připravuje se teď, kdy je ho hodně, a to mi přijde správné, tímhle směrem bychom všichni měli koukat.



NOVÁ ČESKÁ je platforma, komunita i spolek. Klade si za cíl odlehčit, podporovat a propagovat českou kuchyni. Propojuje kuchaře, farmáře i školy a společně tvoří novou českou kuchyni, která vzdává hold minulosti a vaří pro budoucnost. Jedním z partnerů Nové české je značka Gran Moravia.





Spolek Nová česká si klade za cíl odlehčit, podporovat a propagovat českou kuchyni. Jakou českou kuchyni byste tu rád viděl za 15 let?

Bude myslím standardem, že mladí kuchaři vycházející ze škol budou vědět, jak se dělá plněná paprika s rajskou, že suroviny mají být lokální a kde je v Česku najdou. Tvoříme mapu České republiky, kde budou zahrnuty všechny farmy, které jsme navštívili, a kde svou práci podle nás dělají dobře. Jedu na dovolenou do Itálie a těším se, že si dám v Neapoli pizzu, v Římě těstoviny, v Bologni plněné mezzalune. Chtěl bych, aby Ital před návštěvou Česka věděl, že si v Třeboni dá kapra, ve Znojmě znojemskou a v Mělníku plněné knedlíky. To by se mi líbilo. Zatím všichni znají naše pivo a tím to končí. Ale my toho máme mnohem víc!

A co sladké ovocné knedlíky?

Typická ukázka, jak vypadá hezké české jídlo. Ale jde jen o sezónu červenec srpen, v zimě si je nedáte. A jestli kynuté, nebo tvarohové? Tak to už je souboj.

Děláte je i v restauraci? Nebo třeba krupicovou kaši?

Děláme a je to úžasné. Když naservírujeme sedmdesátiletým chlapům krupicovou kaši, na které si naposledy pochutnali jako malí, dají si lžiči do pusy a zase tam sedí ti malí kluci. A právě to je přesah jídla.

Když litovelskou sýrárnu navštívil tým z La Degustation Bohême Bourgeoise, všichni jeho členové byli nesmírně zvědaví. Musí být radost je věst. Jak si personál vybíráte?

Většinou si vybírám toho, kdo je mi sympatický a dobře se s ním povídá. Až poslední otázka při pohovoru je, kde vaří a co tam dělal. Musíme si lidsky sednout. Potřebuji partáka, se kterým si vydržím osm nebo deset hodin povídat i o hloupostech, protože si pak v práci budeme povídat celý den. Musí umět pracovat, ale nemusí umět vařit. Spousta kluků, které v kuchyních máme, nejsou vyučení kuchaři. To se dokážeme naučit všichni.

Máte v týmu i učně?

Spolupracujeme se školami v Braníku a Roudnici nad Labem, které nám učně posílají. A pak k nám kluci a holky chodí ve svém volném čase okukovat a pomáhat. Máme dvě kuchyně. V suterénu takovou přípravnou, kde probíhá to skutečné vaření, dělají se tam omáčky a peče se ve velkých pekáčích. Až pak vše nosíme nahoru do výstavní kuchyně, kde to vypadá, že už jen nalíváme. Česká kuchyně je o dlouhém vaření, vaří se hodiny a třeba i dny. A učni se učí základy právě v přípravně. Chystáme si je na to, že by k nám po skončení školy měli ideálně nastoupit.

V rámci spolku Nová česká se hodně věnujete besedám se studenty kuchařských oborů. Co při nich vnímáte nejvíc?

Že devadesát procent studentů obor dělá, protože jim jej vybrali rodiče. Jen zlomek z nich to baví. Když za nimi s Novou českou přijdeme, jsou na začátku v určité defenzivě, ale ke konci to už bývá skutečná beseda, kdy sedíme třeba další dvě hodiny a oni nám říkají své nápady. Je vidět, že chtějí a možná by je to i bavilo, ale nedostávají prostor.

Chystá s nimi spolek i nějaké společné vaření?

Když máme jakoukoli akci nebo pop-up, zveme za námi do kuchyně právě studenty ze škol, které jsme navštívili. Do některých škol se vrátíme i s pop-upem, ale těch bude jen pár. Chceme je propojovat s dobrými hospodami v regionu.

Manifest spolku podepsalo hodně osobností, včetně známých šéfkuchařů. Čekali jste takový zájem?

Když jsem se stal předsedou, myslel jsem si, že je to jen čestná funkce, že se budeme scházet v patnácti lidech. Oficiálně jsme spolek představili na dvorku vedle restaurace Marie B, kam jsme pozvali asi 80 lidí. Bylo léto, neděle, a já si říkal, nikdo nepřijde, jenže dvorek byl plný. Jsem moc rád, že to někoho zajímá, protože jsem si opravdu myslel, že půjde o komorní záležitost dvaceti třiceti kuchařů. Je nás už skoro 200, z celé republiky a členové pořád přibývají. Osobně jsem z toho až šokovaný a беру to jako obrovskou výzvu. Za rok se nám povedlo hodně věcí a máme před sebou strašně moc práce. Hodně děláme právě pop upy s restauracemi a jezdíme na besedy do škol. Dostali jsme sem skvělé kuchaře, třeba Anu Roš ze Slovinska, která má tři michelinské hvězdy. Vařila tu slovinskou kuchyni, ale z českých surovin, které si moc pochvalovala.

V jednom rozhovoru jste zmínil, že jste byl s kolegy v Neapoli. Jaká to byla zkušenost?

Pro všechny kolegy různá, já osobně jsem jezdil po Neapoli, kde se konaly slavnosti pizzy a my ochutnávali snad třicet pizz denně. Italské jídlo stavím velmi vysoko.

Máte nějaké oblíbené?

Zajímají mě regiony. Krátce jsem pracoval třeba v trattorii u Bologni, která je slavná plněnými těstovinami, což bylo skvělé. Vývar s malými tortellinami, parmezánem, taky polenta, a artyčok, který jsem tam připravoval poprvé... Itálie je fantastická. Třeba i tím, že na severu Říma se jí jinak než na jihu Říma.

Slovinská michelinská šéfkuchařka Ana Roš na akci Nové české v Praze



A vaše oblíbená italská surovina?

Olivové oleje, samotné olivy, obecně těstoviny, sýry, je toho opravdu moc a asi bych nedokázal vybrat, co mi chutná nejvíc. Možná cokoliv s lanýžem... Biftek s lanýžem je v Itálii zážitek.

Rodina Brazzale se drží motta „Tradice je evoluce“, jedno z hesel manifestu Nové české je hodně podobné: „Tradice v pohybu“. Co vyjadřuje?

Aby česká kuchyně obstála, musí se pořád vařit. Jenomže je rok 2026 a my máme neskutečné možnosti, jinou technologii. Nemůžeme v dnešní době na talíř servírovat devět knedlíků, litr omáčky a kus tučného masa. Naše dršťková bude vždycky skvělá, ale nemusí být tak hustá. Italové a Francouzi umí pokrm dokonale dotáhnout. U těstovin už není nic, co by se ještě dalo dát pryč. Je to tak minimalistické. Italskou mouku chci jedine tuto, rajčata jediné odtud, olivový olej jen tenhle. Na to parmezán a dát to do trouby. U nás máme taky historii skvělých jídel, a tu bychom měli pilovat a hrát si s ní. Takové omáčky, jaké nabízí česká kuchyně, polívky a sladká jídla, to si zaslouží péči. A když to budu poctivě dělat každý den, tak aniž bych to věděl, posunu jídlo ještě výš.

Jaké jídlo se může stát vlajkonošem české kuchyně?

Věřím, že jsou to polívky. Takovou polívkovou scénu, jako máme my, jinde jen tak nenajdete. V každé kuchaře je jim věnovaná kapitola.

Do jakého českého receptu by se podle vás hodil sýr Gran Moravia, jehož kvalita stojí vedle italského know-how právě na kvalitě českého mléka, ze kterého se vyrábí?

Je to typ sýra, který se dá dát do čehokoliv. Parmezán máme v lednici pořád.



Jako personál nejíme jen to, co máme v restauraci, vaříme si i pro nás. Těstoviny máme každý týden minimálně jednou a někdy i třikrát. A samozřejmě si dáváme záležet, jaký sýr použijeme. Takže jak v Marii B, tak v LDBB sýr Gran Moravia v lednici máme.

Jak často používáte máslo?

Naše kuchyně je postavená na másle. Do omáček ho dáváme hodně, je to naše surovina číslo jedna. Používáme i přepuštěné máslo, které si připravujeme sami.

Restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise úspěšně obhájuje michelinskou hvězdu, letos poprvé v rámci prvního českého Michelin průvodce. Jaký je váš názor na průvodce Michelin, je pro budoucnost českého gastru nutností?

Myslím, že si neuvědomujeme to privilegium, že sem Michelin přišel s možností udělat pro nás průvodce. Na světě jsou státy, kam nepřišel a nenabídl jim to. U nás je spousta hospod, které mají na to být v této knížce. Zeptejte se těch, které mají michelinskou hvězdu nebo jsou v průvodci, co to s nimi udělalo. Z vlastní zkušenosti můžu říct, že k nám začalo chodit víc lidí, museli jsme přijmout další personál, naši dodavatelé nám začali dodávat víc surovin, rozrostli se a taky museli někoho přijmout, do regionu začalo jezdit víc lidí. Má to velice pozitivní vliv. U nás pracovala spousta kuchařů, kteří dnes mají své vlastní hospody, zaměstnávají další lidi, nakupují regionálně a podporují region, jako třeba Otto Vašák v Essens v Lednici. Každému to přineslo něco pozitivního. Je to potvrzení toho, že opravdu něco umíme.

Vnímáte vaření víc jako práci, nebo jako koníček?

Baví mě a asi to jako práci ani neberu. Doma moc nevařím, spíš jen takové rychlovky.



Oldřich Sahajdák

je šéfkuchař, chef patron restaurací La Degustation Bohême Bourgeoise a Marie B a předseda spolku Nová česká. Po zkušenostech v Německu, na Novém Zélandu, v Itálii, Portugalsku i na Culinary Institute of America v USA se dlouhodobě věnuje rozvoji moderní české kuchyně, za kterou restaurace La Degustation v roce 2012 získala michelinskou hvězdu. V roce 2024 stál u založení spolku Nová česká, jehož cílem je podporovat, rozvíjet a propagovat českou gastronomii doma i v zahraničí.

Ať vařím, co vařím, děti stejně řeknou, že chtějí těstoviny ☺ Na všechny možné způsoby, ale nejraději suché, jen sýr a olej.

Na jaké suroviny se na podzim nejvíc těšíte?

Jsme národ houbařů, takže doufám, že budou nějaké houby. Mám rád brambory s obalenými hlavami hub a k tomu tatarku, máslo. Nebo třeba masák jen na másle s kmínem, to je skvělé jídlo. Ale poslední tři roky mám pocit, že houby skoro nejsou, sezóna je čím dál kratší. Právě to možná ovlivní i kuchyni do budoucna.

Jaké akce chystáte na podzim?

S Novou českou bychom sem pro příští rok chtěli zase dostat nějakého dvou nebo tříhvězdkového kuchaře. Teď v září, říjnu i listopadu nás čekají regionální pop-upy a pět návštěv ve školách. A co se týká našich restaurací, příroda určuje, co bude na menu. Budeme mít rybu podle toho, co se vytáhne z vody. Žádný stereotyp. Jestli jsme dýni vloni nějak připravovali, letos ji uděláme jinak, i přesto, že se loňský recept osvědčil. Víme, že všechny suroviny můžeme naservírovat různými způsoby. Chci, abychom se vyvíjeli, dělali nové věci, ale pořád to musí chutnat stejně dobře. Až to dám do pusy, musí to být jako s tou krupicovou kaší v sedmdesáti letech.





Od chlazeného pultu až po troubu, která udělá práci za vás: nápady a zkratky, jak dostat na stůl něco dobrého s minimem úsilí.

Tipy a recepty

pro chvíle, kdy se vám nechce vařit

Vrátíte se domů pozdě, jste unavení, nic v lednici vás neinspireje nebo se vám zkrátka vůbec nechce trávit půl hodiny u sporáku. To se stává každému. Neznamená to ale, že musíte jíst špatně nebo se spokojit s tím, co zrovna najdete ve spíži. Umět si v kuchyni poradit znamená také znát správné triky pro dny, kdy se i nakrájení cibule zdá jako nadlidský výkon. První trik spočívá ve změně pohledu: ne všechno musíte připravovat od nuly. Chlazený pult je vlastně kuchyně, která už část práce udělala za vás – nakrájela uzeniny a sýry, připravila speciality a vybrala konzervované produkty. Také hotové listové těsto, kvalitní předvařená polenta nebo již tepelně upravená zelenina vám umožní část práce jednoduše přeskočit. Pak už stačí jen několik pravidel: vybírat suroviny, které samy o sobě mají výraznou chuť, kombinovat teplé a studené, přidat něco křupavého a pamatovat na to, že často stačí tepelně upravit jedinou věc, aby se z několika obyčejných ingrediencí stala skutečná večeře.

1. Kupte část práce už hotové

Je to ta nejchytřejší zkratka. Nakrájená uzenina, hotová pečeně, zelenina v oleji nebo dobrý sýr nejsou jen ingredience – je to také úspora času.

BRESAOLA, RUKOLA A GRAN MORAVIA

Pro 4 osoby: 300 g bresaoly, rukola, 80 g hoblinek Gran Moravia, 1 citron, extra panenský olivový olej, pepř. Bresaolu rozložte na velký talíř, přidejte rukolu a bohatě posypte hoblinkami Gran Moravia. Těsně před podáváním zakápněte trochou citronové šťávy a oleje a opepřete. Ano, je to opravdu jednoduché. A právě o to jde: pět minut, žádný hrnec a kompletní jídlo, které se s dobrým chlebem snadno promění ve večeři.



2. Jedno teplé jídlo změní celý stůl

Sýrové nebo uzeninové prkénko může působit jako svačina. Totéž prkénko doplněné něčím právě vytaženým z trouby se okamžitě promění ve večeři. Není potřeba vařit všechno, stačí dobře vybrat jednu jedinou teplou součást.

PEČENÁ CACIOTTA S HROZNY, VLAŠSKÝMI OŘECHY A ROZMARÝNEM

Pro 4 osoby: kousek sýru caciotta o hmotnosti asi 300 g, 150 g bílých nebo modrých hroznů, 40 g vlašských ořechů, rozmarýn, pepř, chléb. Caciottu vložte do malé zapékací nádoby, kolem rozložte hrozny, nahrubo nalámané vlašské ořechy a několik jehliček rozmarýnu. Pečte při 190 °C asi 10–12 minut, dokud sýr uvnitř nezměkne a hrozny nezačnou pouštět šťávu. Nakonec opepřete a podávejte přímo v zapékací nádobě s křupavým chlebem.

Tip: ideální je, pokud můžete pokrm servírovat přímo v nádobě, ve které se připravoval. Znamená to méně práce a méně nádobí k mytí.

3. Dokonalý vzorec: krémové + křupavé + něco svěžího

Mnoho jídel, která vypadají promyšleně a propracovaně, je ve skutečnosti postavených na velmi jednoduchých kontrastech. Měkká složka, něco, co příjemně křupne, a svěží ingredience už samy o sobě vytvoří skvělý základ.

ROZMÁČKNUTÉ BRAMBORY S GORGONZOLOU, JABLKEM A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Pro 4 osoby: 800 g malých již uvařených brambor, 180 g sýru Gorgonzola Dolce, 1 křupavé jablko, 50 g pražených lískových oříšků, máslo, pepř. Brambory rozložte na plech a dnem sklenice je lehce rozmáčknete. Na každý položte malý kousek másla a zapečte pod grilem, dokud okraje nezezlátnou. Přidejte gorgonzolu a vraťte do trouby na jednu až dvě minuty. Po vytažení z trouby doplňte velmi tenkými plátky jablka, nahrubo nalámanými lískovými oříšky a pepřem. Když začnete s již uvařenými bramborami, stačí jen pár minut, ale díky kontrastu mezi teplým, krémovým, křupavým a svěžím pokrm působí mnohem propracovaněji.

4. Vejce jsou dokonalý nouzový plán

Dlouho vydrží, připravíte je během několika minut a hodí se téměř ke všemu. A často vám k večeři stačí jediná pánev.

VEJCE S RAJČATOVOU OMÁČKOU

Pro 4 osoby: 4 vejce, 500 g rajčatové dužiny nebo passaty, extra panenský olivový olej, bazalka, sůl, pepř, chléb. Rajčata nalijte do pánve, zakápněte trochou oleje, lehce osolte a vařte asi deset minut. Lžící vytvořte v omáčce malé důlky a do každého rozklepněte vejce. Přikryjte a vařte na mírném ohni 4–5 minut, dokud bílek neztuhne a žloutek zůstane měkký. Nakonec opepřete, přidejte bazalku a podávejte rovnou v pánvi s dostatkem chleba na vytírání rajčatové omáčky a žloutku.



5. Těstoviny si mohou omáčku vytvořit samy

Ne každá omáčka vyžaduje pánev. Ricotta, máslo a sýry se mohou proměnit v omáčku jednoduše díky teplu těstovin a troše vody z jejich vaření.

KRÉMOVÉ TĚSTOVINY S CITRONEM, RICOTTOU, GRAN MORAVIA A PISTÁCIEM

Pro 4 osoby: 350 g krátkých těstovin, 250 g ricotty, 70 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, 1 chemicky neošetřený citron, 40 g pistácií, pepř. Zatímco se vaří těstoviny, ve velké míse promíchejte ricottu, Gran Moravia, nastrouhanou kůru z poloviny citronu a pepř. Přidejte jednu naběračku vody z vaření těstovin a rozmíchejte do hladkého krému. Uvařené těstoviny přendejte přímo do mísy ke krému, promíchejte a nakonec přidejte nahrubo nasekané pistácie a ještě trochu citronové kůry.

6. Ať žijí hotové základy

Listové těsto, piadina nebo již uvařená polenta nejsou známkou rezignace, ale výborným výchozím bodem. Tajemství spočívá v tom, že k nim přidáte jen několik dobře zvolených ingrediencí.

RYCHLÝ SLANÝ KOLÁČ Z LISTOVÉHO TĚSTA S ASIAGEM A PROSCIUTTO CRUDO

Pro 4–6 osob: 1 kulatý plát listového těsta, 200 g sýru Asiago, 80 g šunky prosciutto crudo, pepř. Listové těsto i s pečícím papírem rozložte do formy nebo na plech a propíchejte vidličkou. Na povrch rozložte Asiago nakrájené na plátky a opepřete. Pečte při 180 °C asi 20 minut, dokud těsto nezezlátne a sýr se nerozpustí. Prosciutto crudo přidejte až po vytažení z trouby a ihned podávejte.

7. Dezert: stačí poskládat

Spousta výborných dezertů se dá koupit hotových, ale některé jednoduché zvládnete připravit během chvíle i doma.



SKLENIČKY S MASCARPONE, KÁVOU A KŘUPAVÝM CHLEBEM NA MÁSLĚ

Pro 4 osoby: 250 g mascarpone, 100 ml čerstvé smetany ke šlehání, 2 lžice cukru, 2 šálky espressa, 2 krajíce chleba, 20 g másla, holandské kakao. Chléb nakrájejte na malé kostičky a rychle je opečte na pánvi s máslem a jednou lžičkou cukru, dokud nebudou křupavé. Mascarpone promíchejte s cukrem a zlehka do něj vmíchejte vyšlehanou smetanu. Do skleniček vrstvěte krém, křupavý chléb a malé množství vychladlé kávy. Nakonec posypte kakaem.

Další možnosti: ricotta, med a vlašské ořechy; jogurt, džem a čokoláda; mascarpone, sušenky a ovoce.

ZÁCHRANNÁ VÝBAVA PRO RYCHLOU VEČEŘI

- Chléb v mrazáku.** Už nakrájený na plátky může jít rovnou do topinkovače nebo trouby.
- Jeden sýr na rozpouštění a jeden vyztužený.** První promění chléb, brambory a zeleninu, druhý dochutí těstoviny, vejce a polévky.
- Máslo.** Malý kousek často stačí k tomu, aby i ta nejjednodušší surovina chutnala skvěle.
- Vejce.** Jedna z nejrychlejších a nejuniverzálnějších nouzových večeří.
- Zelenina a sušená rajčata v oleji.** Jsou ihned připravené k použití a okamžitě dodají chuť.
- Ořechy.** Vlašské a lískové ořechy i pistácie přidají křupavost bez jakékoli další přípravy.
- Mostarda nebo džem.** Se sýry, masem a slanými koláči během okamžiku vytvoří příjemný sladko-slaný kontrast.
- Hotový základ.** Listové těsto, piadina nebo předvařená polenta se mohou s několika málo dalšími ingrediencemi snadno proměnit ve večeři.

Tre Corti

Také v tomto čísle vás vezmeme do speciálního oddělení naší sýrárny Brazzale Moravia v Litovli a podíváme se na to, jak zde exkluzivně pro prodejny La Formaggeria Gran Moravia vzniká sýr Tre Corti.

Jak se vyrábí

Sýr Tre Corti se vyrábí z pasterovaného plnotučného mléka v sýrařském kotli. Při výrobě mají zásadní roli kvalita použitého mléka a zručnost i zkušenost sýraře, neboť většina výrobního procesu probíhá ručně. Do mléka v kotli se přidá očkující zákys a syřidlo – stejně jako u většiny sýrů vyráběných v Litovli se jedná o syřidlo rostlinného původu a sýr Tre Corti je tak vhodný i pro vegetariány. Po zahřátí se mléko uvede do klidu, aby mohl začít proces koagulace a tvorby sýřeniny. Vzniklá sýřenina se ručně krájí na zrna požadované velikosti, míchá se a zahříváním dosouší. Poté se nechá usadit na dno kotle, kde se spojením sýrového zrna vytvoří sýrové těsto. Z kotle se odsaje přebytečná syrovátka a mistři sýraři následně sýrové těsto plní do kulatých plastových forem, kde z něho ještě ručně vytlačí syrovátku. Sýry ve formách odpočívají na odkapávacím stole, kde může dále odtékat přebytečná syrovátka. V pravidelných intervalech se musí sýr ve formě celkem třikrát otočit, získá tak svůj finální tvar. Po zformování se na druhý den sýry vloží do solné lázně na 4–6 dnů. Po vytažení ze soli následuje proces zrání, během kterého je nutné bochníky sýru pravidelně otáčet. Celková doba zrání je v průměru tři měsíce, může být i delší. Výsledkem jsou zhruba osmikilové bochníčky s typickým jemným žebrovaním, které je výsledkem formování v plastových formách.

Do prodejen La Formaggeria Gran Moravia míří celé bochníky opatřené sýrovou etiketou, které se pak přímo v prodejnách krájí dle přání zákazníka.



TRE CORTI

Tvrdý sýr vyrobený dle vlastní receptury z kravského plnotučného mléka. Bochníky sýru Tre Corti mají typický kulatý tvar, chuť a barva sýru závisí na stupni zrání. Čím je sýr starší, tím je jeho chuť pikantnější, barva tmavší a vůně výraznější. Při ochutnání nabízí vůně květin a trávy s výraznými tóny teplého mléka. V sýrárně v Litovli vyrábíme dvě verze tohoto sýra: vedle čisté verze Tre Corti jde také o pálivou verzi s feferonkou – Tre Corti s chilli.

Kombinujeme

- **S VÍNY:** červené či bílé vyzrálější víno. Před servírováním k vínu vyjmeme sýr v předstihu z lednice a podáváme jej při pokojové teplotě.
- **S PIVEM:** polotmavá lehčí piva, kdy se lehce karamelový tón piva dobře snoubí s plnou chutí sýru
- **SE ZELENINOU:** rajčata, olivy, zapékané zeleninové pokrmy
- **S UZENINAMI:** prosciutto crudo, speck
- **OSTATNÍ:** ovocné a zeleninové marmelády k sýrům, med

Recepty

Tre Corti ve studené kuchyni

Ve studené kuchyni můžete Tre Corti podávat nejen tradičně jako součást sýrového prkénka k vínu, ale také v kombinaci se zeleninou či luštěninami do salátů.

■ CIZRNOVÝ SALÁT SE SÝREM

Omyjte a osušte cherry rajčata a čerstvou bazalku. Slijte cizrnu z konzervy nebo si předem cizrnu uvařte. V misce smíchejte cizrnu, překrojená cherry rajčata a sýr Tre Corti nakrájený na kostičky. Ochutťte olivovým olejem a čerstvou bazalkou, dosolte, promíchejte a nechte zakryté v lednici asi půl hodiny odpočinout.

Tre Corti v teplé kuchyni

Tre Corti je skvělý do sýrových fondů, omáček, zapékaných pokrmů nebo na ozdobení polévky.

■ PEČENÉ PLNĚNÉ BRAMBORY

Dobře omyjte brambory, osušte a zlehka je na několika místech propíchněte vidličkou. Zabalte je do alobalu, dejte do zapékačské misky a pečte v troubě při 180 stupních asi 40 minut. Vyzkoušejte pomocí párátko, zda jsou brambory měkké. Poté je nechte mírně vychladnout, rozkrojte podélně na dvě poloviny, ty částečně vydlabejte a můžete začít plnit. Ricottu smíchejte s nastrouhaným sýrem Tre Corti a s bylinkami, například tymiánem, a dejte zapéct na několik minut do trouby na program gril.

Tre Corti s chilli

Verze Tre Corti s chilli je ideální jako stolní sýr k vínu či pivu pro všechny milovníky pálivých chutí. Jeho chuť však můžete využít i v různých teplých i studených přípravách všude tam, kde je špetka pikantnosti žádoucí. Nastrouhaný najde toto uplatnění třeba v zeleninovém salátu, na těstovinách ochucených jednoduše olivovým olejem a sýrem Tre Corti s chilli (bude to tedy jakási obměna pokrmu cacio e pepe), v míchaných vajíčkách nebo v italském risottu.

■ POLENTOVÉ BRUSCHETTY

Hotovou polentu, kterou najdete v nabídce La Formaggeria Gran Moravia, rozkrájejte na plátky široké asi centimetr a na grilovací pánvi je z obou stran opečte. Na tyto polentové bruschetty pak natřete krém z černých oliv, položte na ně plátky cherry rajčátek a posypte nahrubo nastrouhaným Tre Corti s chilli.



Tavani – Vzniká víno rodiny Brazzale

Příroda, tradice a inovace



Tavani je název osady tvořené několika málo domy, která leží v oblasti Bregonze, soustavě sopečných kopců mezi náhorní plošinou Asiago a Benátskou nížinou, ohraničené vodním tokem Astico.

Rodina Brazzale zde zrestaurovala starobylou stáj a usedlost, které v minulosti patřily k majetku poustevny kamaldulských benediktinů založené v roce 1600 a zrušené Napoleonem počátkem 19. století. Na pozemcích této usedlosti, obrácených k jihozápadu, na mírném svahu zvaném „Le Torne“, chtěl Roberto Brazzale spolu s několika přáteli z mládí, milovníky přírody a venkovského života, obnovit dávnou tradici pěstování vinné révy a založil zde vinici o rozloze přibližně jednoho hektaru. Vhodnost zdejšího území pro pěstování révy je známá již po staletí díky zvláštnímu charakteru půdy – směsi sopečného původu nazývané „togo“ – a také horskému vánku, který sestupuje z náhorní plošiny Asiago a vane celou noc přinášející tak teplotní rozdíly a proudění vzduchu, které příznivě ovlivňují dozrávání hroznů. Četné prameny čisté vody a samotná půda jako taková umožňují udržovat dostatečnou vlhkost i v nejsušších obdobích.

Jaké odrůdy révy byly zasázeny? Po důkladné studii provedené ve spolupráci se zahradnictvím v Rauscedu ve Friuli a s Institutem Mach v San Michele all'Adige v Trentinu byly vybrány dvě: bílá **Pinot Bianco Iskra** a modrá **Termantis**. Obě odrůdy patří mezi rezistentní odrůdy **PIWI**, tedy odrůdy vzniklé křížením

prostřednictvím opylování, které získaly odolnost vůči padlí a plísni révové – dvěma hlavním chorobám napadajícím vinnou révu v našich zeměpisných šířkách, kvůli nimž jsou nezbytná četná ošetření rostlin. Tradiční nerezistentní odrůdy se ošetřují chemickými přípravky s četností i v řádu několika desítek ošetření ročně, u bioproduktů se používají měď a síra ještě častěji. Díky přirozené odolnosti PIWI odrůd je naopak možné vinici pěstovat bez jakéhokoli ošetření proti těmto nemocem. Výsledek je fantastický. Během jara a léta vinice roste a hrozny dozrávají v naprosto přirozených podmínkách. Procházet se mezi řádky révy po zatravněných cestách, ovívaných jemným větrem, s výhledy na vrcholky náhorní plošiny Altopiano di Asiago, je působivým zážitkem, který umožňuje objevovat veškerý život doprovázející vznik a růst hroznů. Při vinobraní se výsledek okamžitě projeví přímo ve vinařství, kde jsou oba druhy hroznů určeny k výrobě různých vín, která vyzdvihují čistotu a nedotčené bohatství zdejších hroznů. Tavani tak představuje nový způsob pěstování vinné révy a výroby vína. Spojuje ty nejlepší techniky našich pěstitelů s nevhodnějšími terroiry a zároveň oživuje starobylou tradici našich předků na vicentinském venkově a kamaldulských mnichů z oblasti Bregonza di Carrè.



VÍNO TAVANI BIANCO

Bianco je plodem **svěžího vánku**, který sestupuje z údolí Astico a z náhorní plošiny Asiago, **sopečné půdy** kopců Bregonze zvané „togo“, **slunce**, které zahřívá jejich jihozápadní svahy, a **čerstvé dešťové a pramenité vody**, jež prostupuje jílovitou půdou v lokalitě Le Torne, na někdejších pozemcích **kamaldulských mnichů z Rua**, které dnes obhospodařuje rodina Brazzale. Odrůdou dávající její plody je Pinot Bianco (Rulandské bílé), réva s dlouhou tradicí v tomto kraji, konkrétně ve zvláštní PIWI variantě **Pinot Iskra**, která je výsledkem odborně vedeného křížení provedeného Univerzitou v Udine spolu s Institutem aplikované genomiky (IGA). Díky němu získala réva vynikající odolnost vůči chladu, plísni révové a padlí. Víno bylo inspirováno křišťálovou čistotou, lehkostí a svěžestí pramenitých vod, které v těchto kopcích znovu vyvěrají, a chce jim být zároveň poctou. Tyto vody sestupují z údolí Prà Grande a u lokality Fontanelle se vlévají do toku Igna. Vyznačuje se intenzivním ovocno-fermentačním, květinovým a citrusovým aroma, výraznou svěžestí a dlouhou dochutí, a elegantně ušlechtilým a diskretním charakterem. Za vznikem tohoto vína stálo dávné přátelství, které je i nadále vášnivým hybatelem jeho budoucnosti.



PIWI jsou odrůdy vzniklé specifickým křížením prostřednictvím opylování, které se vyznačují velkou odolností vůči hlavním chorobám vinné révy, jako je padlí a plíseň révová.



ODRŮDA: Pinot Iskra (100%)
VÝROBCE: Col Bregonza Società Agricola Semplice
OBLAST PRODUKCE: kopce Bregonze di Carrè
PŮDA: jílovitá, vulkanického původu – vicentinské basalty, „togo“
NADMOŘSKÁ VÝŠKA VINICE: 300 m n. m.
ORIENTACE VINICE: jihozápadní
ZPŮSOB VEDENÍ RÉVY: jednostranný obloukový Guyot
SKLIZEŇ: mechanická
VÝROBA: v nerezových tancích na spontánních kvasinkách
ZRÁNÍ: v nerezových tancích
OBSAH ALKOHOLU: 11,5 % obj.
VZHLED: slámově žlutá barva
VŮŇ: květiny a čerstvé ovoce
CHUŤ: suchá, svěží, mladistvá
DOPORUČENÉ PÁROVÁNÍ: aperitivy s hoblíky sýru Gran Moravia, slané cestoviny, lehké první chody a mnoho dalšího podle vlastní chuti – tak, aby vynikla svěžest a lehkost tohoto vína
SERVÍROVÁNÍ: podávejte při teplotě 8–9 °C

HUMANISTICKÉ KNÍŽECTVÍ TAVANI

Humanistické knížectví Tavani (Principato Umanistico dei Tavani) založil Roberto Brazzale společně se skupinou přátel, které spojuje láska k prostému životu dávných časů. Jde o vizi, jejímž cílem je oživit paměť starobylé venkovské civilizace tohoto kraje prostřednictvím zachrany a pečlivé obnovy historických venkovských staveb a dalších objektů, pěstování vinné révy, sena a olivovníků, péči o lesy a ochranou půdy před erozí, znovuobjevováním dávných technik, používáním rodného jazyka a pěstováním umění.



PRINCIPATO UMANISTICO
DEI TAVANI

PODZIM
2026

Sezónní párování



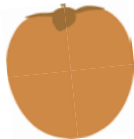
Kaki, jablka, čekanka a kaštiny se sýry v jednoduchých a neobvyklých receptech. Předkrmy, přílohy i menší samostatná jídla připravená s méně tradičními plody.

Podzim mění barvy a chutě i na našem stole. Přichází sladké a dužnaté ovoce, zelenina s nahořklými tóny, kaštiny a další suroviny, které lákají k návratu k teplým a příjemně sytým pokrmům. Je to ideální období pro experimentování se sýry, protože jejich slanost a krémovost dokážou vyvážit sladkost ovoce, zjemnit hořké tóny nebo dodat jemným surovinám výraznější strukturu.

Kaki a Gran Moravia

PROČ TO FUNGUJE

Zralé kaki je velmi sladké, měkké a šťavnaté. Hoblinky vyzrálého sýra naopak přinášejí slanost, pevnější strukturu a výraznější chuť. Kontrast je výrazný – a právě proto tato kombinace funguje.



NĚKOLIK NÁPADŮ

Vyberte zralé kaki, které je ale stále dostatečně pevné, aby se dalo krájet. Nakrájejte ho na tenké měsíčky a naaranžujte na talíř s hoblíčkami sýra Gran Moravia a nahrubo nasekanými praženými lískovými oříšky. Dochutěte pepřem a několika málo kapkami balzamikového octa. Ještě jednodušší variantou je podávat kaki přímo na prkénku se sýrem jako podzimní alternativu k tradičnějším hruškám.

CO POUŽÍT

Gran Moravia nebo jiné vyzrálé sýry s pevnou strukturou, které lze krájet na tenké hoblíčky.

Jablko a Verena

PROČ TO FUNGUJE

Jablko přináší svěžest, sladkost a kyselou složku, jejíž intenzita se liší podle odrůdy. V kombinaci s chuťově výraznějším sýrem vzniká jedno z nejjednodušších spojení.



NĚKOLIK NÁPADŮ

Nakrájejte jablko na ne příliš tenké měsíčky a několik minut je opékejte na pánvi s malým kouskem másla. Jablko by se mělo prohřát a lehce zežloutnout, ale stále si zachovat pevnost. Podávejte ještě teplé s plátky sýra a několika praženými vlašskými ořechy. Nebo nakrájejte jablko a sýr na malé kousky a střídavě je napichujte na párátka. Vznikne tak předkrm prakticky bez vaření, který můžete

doplnit kapkou medu nebo italské mostardy.

CO POUŽÍT

Středně vyzrálé nebo chuťově výraznější sýry, dostatečně intenzivní na to, aby vyvážily sladkost jablka, ale zároveň nepřehlušily jeho svěžest.

Čekanka a Asiago

PROČ TO FUNGUJE

Čekanka přináší nahořklý tón, který patří k typickým chutím podzimu. Sýr dodává jemnost a slanost a po zahřátí zmírňuje hořkost, aniž by ji zcela potlačil.



NĚKOLIK NÁPADŮ

Čekanku nakrájejte na klínky, rozložte ji na plech, zakápněte trochou oleje a několik minut pečte v rozpálené troubě. Jakmile začne měknout, přidejte plátky sýra Asiago a pokračujte v pečení jen tak dlouho, dokud se sýr nerozpustí. Nakonec přidejte vlašské ořechy nebo křupavý chléb a čerstvě namletý pepř. Během několika minut se tak z obyčejné přílohy stane teplý pokrm, který můžete podávat také s vejci, masem nebo krajícem dobrého chleba.

CO POUŽÍT

Asiago nebo jiné měkké či polotvrdé sýry, které se snadno rozpouštějí a mají dostatečně výraznou chuť, aby doplnily hořké tóny čekanky.

Kaštiny a ricotta

PROČ TO FUNGUJE

Sladké, moučnaté a syté kaštiny skvěle doplňuje svěží a krémová ricotta, která celé sousto odlehčí. Obě suroviny mají jemnou chuť, takže stačí jen několik drobností, aby se jejich kombinace posunula buď do sladké, nebo do slané podoby.



NĚKOLIK NÁPADŮ

Ricottu promíchejte vidličkou s pepřem a trochou najemno nasekaného rozmarýnu. Namažte ji na teplý rustikální chléb a přidejte nahrubo nalámané předvařené kaštiny. Nakonec doplňte několika hoblíčkami sýra Gran Moravia a případně také trochou italského larda, pokud chcete pokrmu dodat ještě plnější chuť. S medem nebo čokoládovými hoblíčkami se tato kombinace naopak promění v dezert.

Jak sestavit vyvážený talíř

Kombinování ovoce a zeleniny se sýry neslouží jen k vytváření zajímavých chuťových kontrastů. Ovoce a zelenina přispívají do jídelníčku vlákninou, vitaminy, minerály a řadou dalších nutričně významných látek. Mléko a mléčné výrobky zase poskytují mnoho živin a jsou důležitým zdrojem bílkovin. Klíčovým slovem je pestrost: střídání různých potravin i barev pomáhá vytvářet plnohodnotnější jídelníček.

KUCHAŘKA

La
FORMAGGERIA



MAGAZINE

Zapečené těstoviny s houbami



Suroviny (pro 5–6 osob):

350 g těstovin • 1 kg mražených nebo čerstvých hub • 600 ml bešamelu • 80 g pórků • 250 g plátků sýru scamorza • 60 g strouhaného sýru Gran Moravia • 80 ml vody • 30 ml extra panenského olivového oleje • 2 stroužky česneku • snítky petrželky • sůl

Příprava:

Očistěte pórek a nakrájejte na kolečka. Na nepřilnavé pánvi rozehejte půlku oleje se stroužky česneku, petrželkou a solí. Přidejte pórek a restujte pár minut na mírném žáru za častého míchání. Přidejte houby a půl skleničky vody a vařte, až budou houby hotové. Mezitím v dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny a slijte je o dvě minuty dříve, než je uvedená doba vaření na balení. V míse smíchejte těstoviny s dvěma třetinami hub a 30 g strouhaného sýru. Pak začněte plnit zapékací mísu. Na dno nalijte zbývajících 15 ml oleje a dvě lžice bešamelu. Následuje první vrstva směsi s těstovinami, pak plátky sýru scamorza, bohatá vrstva bešamelu a zbývající houby, které jste nechali stranou. Následuje zbytek směsi těstovin a další plátky sýru. Vše zalijte zbývajícím bešamelem a navrch nasypete 30 g strouhaného sýru. Pečte v troubě na 180 stupňů asi půl hodiny, posledních pár minut můžete zapnout gril, aby byl povrch více dozlatova.



Pórkový krém

s Gran Moravia



Suroviny:

700 g pórků • 700 g brambor
• 1 litr zeleninového vývaru • 2 lžíce
přepuštěného másla Ghí  • hoblinky sýru
Gran Moravia  • sůl  • pepř 

Příprava:

Pórek důkladně očistěte a najemno nakrájejte. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. Ohřejte vývar. V hrnci orestujte na 2 lžících přepuštěného másla pórek, přidejte naběračku vývaru a vařte, dokud se část vývaru neodpaří. Poté přidejte brambory a zbytek vývaru a vařte zakryté asi půl hodiny nebo až budou brambory uvařené. Ponorným mixérem polévku rozmixujte, osolte a opepřete a servírujte bohatě posypané hoblíčkami Gran Moravia.

la FORMAGGERIA dětem

Houbový guláš

Které houby nepatří
do houbového guláše?



Dýňové crème brûlée

s pomerančem

Suroviny (pro 4 osoby):

250 ml smetany ke šlehání  • 100 g dýňového pyré • 4 žloutky
• 50 g krupicového cukru • 1 vanilkový lusk (nebo 1 lžička vanilkového
extraktu) • ½ lžičky mleté skořice • ¼ lžičky mletého zázvoru • špetka mletého
muškátového oříšku • špetka soli  • jemně nastrouhaná kůra z ½ pomeranče
• 4–6 lžic krupicového cukru na karamelovou krustu

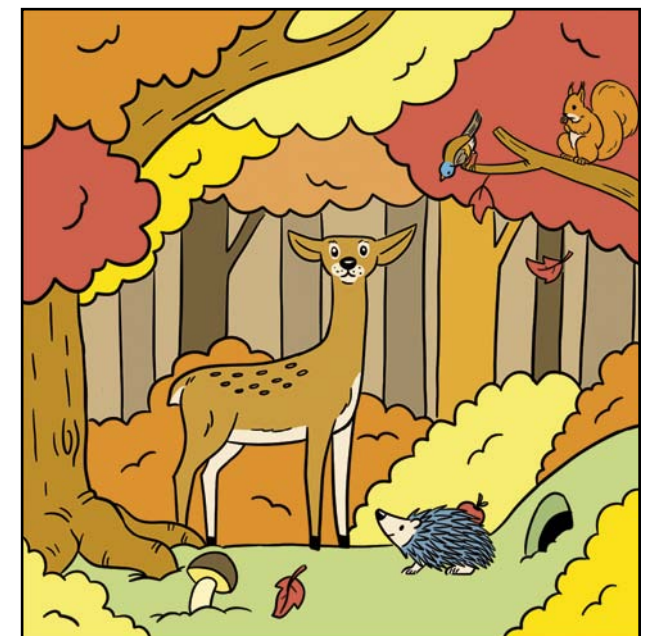
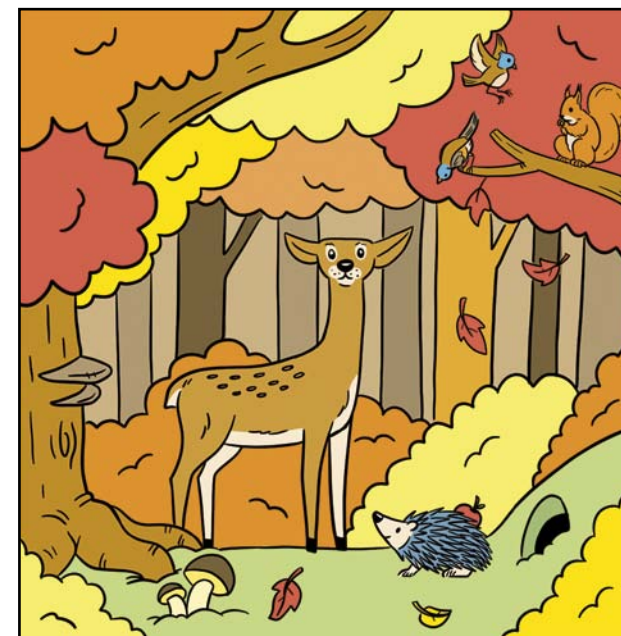
Příprava:

Připravte si pyré – nakrájejte dýni na menší kousky a upečte při 180 °C doměčka (25–35 minut). Poté ji rozmixujte dohladka a vytvořte pyré, z něj odvažte 100 g a nechte zcela vychladnout. Do menšího rendlíku nalijte smetanu, přidejte vanilku, skořici, zázvor, muškátový oříšek, sůl, pomerančovou kůru a cukr. Pomalu zahřívajte těsně pod bod varu, ale nevařte. Odstavte a nechte asi 5 minut odležet, aby se vůně uvolnily. Metličkou v míse prošlehejte žloutky s dýňovým pyré. Za stálého míchání k nim pomalu přilévajte teplou ochucenou smetanu. Směs již dál nevařte. Hotovou tekutou směs přecedte přes jemné sítko, aby byl krém dokonale hladký. Rozehřejte si troubu na 140 °C. Krém nalijte do 4 nízkých zapékacích misek. Misky postavte do hlubokého pekáče a kolem nalijte horkou vodu tak, aby sahala přibližně do poloviny jejich výšky. Pečte přibližně 35–45 minut, až jsou okraje pevné, ale střed se musí při lehkém zatřesení jemně chvět. Misky opatrně vyjměte z vodní lázně a nechte vychladnout. Poté je zakryjte a uložte alespoň na 4 hodiny do chladničky, ideálně přes noc. Před podáváním posypte povrch každé porce tenkou a rovnoměrnou vrstvou cukru. Cukr opalte flambovací pistolí do zlatova, až vznikne tenká, křupavá karamelová krusta. Nebo vložte misky do trouby, do co nejvyššího patra, zapněte funkci grill (230 °C) a pečte asi 2–3 minuty.



Najdi 5 zmizelých věcí

Ve druhém obrázku již není zakresleno 5 věcí. Najdeš je všechny?



Omalovánky

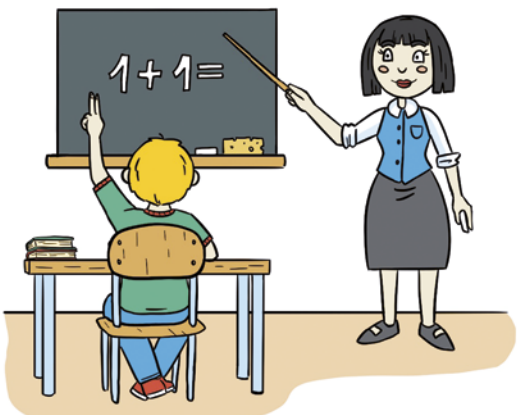
Vymaluj si pravé podzimní počasí. Nebo to bude letos jinak a sluníčko zažene všechny déšť i mraky?



ITALŠTINA: ŠKOLA – LA SCUOLA

la lezione – vyučovací hodina
l'insegnante – učitel, učitelka
la lavagna – tabule

il direttore – ředitel
la preside – ředitelka



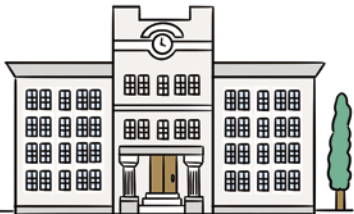
la scuola materna –
mateřská škola



la scuola elementare –
základní škola



il liceo – střední škola



l'università –
vysoká škola, univerzita

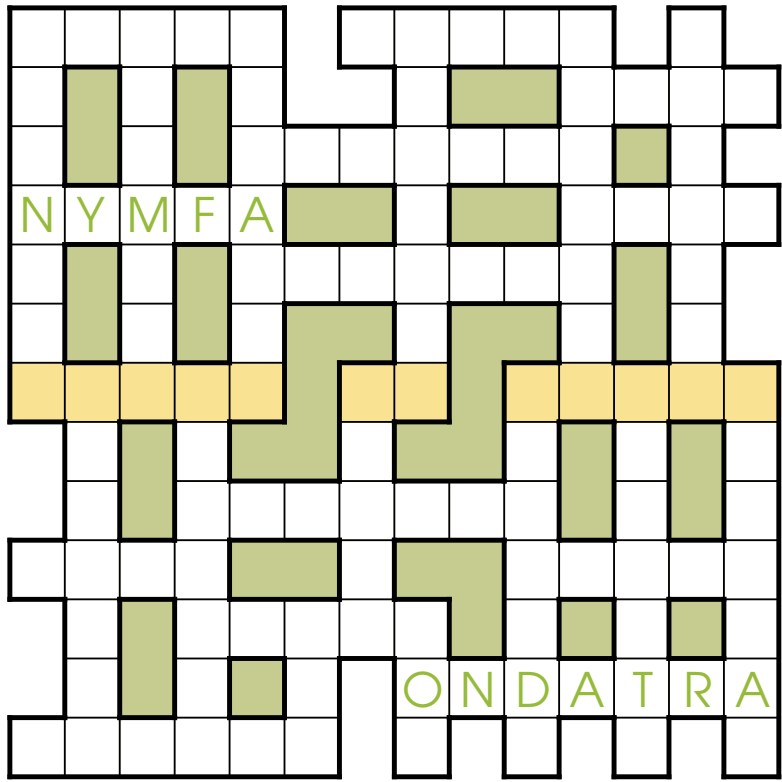
lo scolaro – žák
imparare – učit se

scrivere – psát
leggere – číst

KRIS-KROS

V tajence nalezněš jméno slavného koňského dostihu a toskánského města, kde se tento dostih dvakrát ročně odehrává přímo na hlavním náměstí. Proti sobě stojí jezdci na neosedlaných koních a reprezentují 10 částí města.

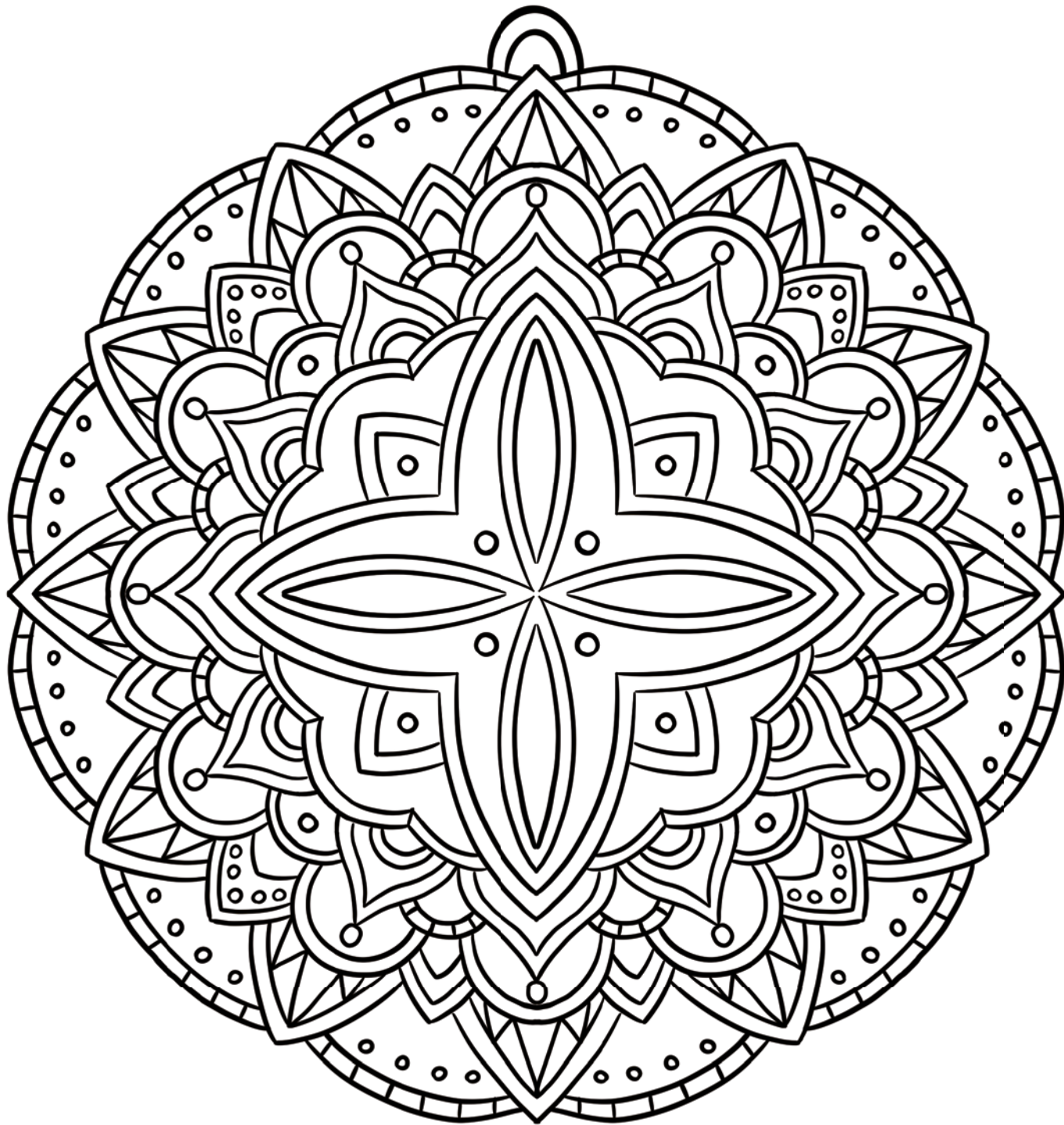
- 3 písmena**
KOS
LUK
- 4 písmena**
KINO
LABE
MOŘE
- 5 písmen**
DŘÍVÍ
NYMFA
OKRES
POPEL
UČIVO
UZLÍK
- 6 písmen**
PLÁTEK
- 7 písmen**
ADMIRÁL
AKROBAT
DIVIZNA
EXMISTR
HŘEBČÍN
INKOUST
KLASICI
KONÍČEK
LETADLO
ONDATRA
PRINCIP
PRŮMYSL
SEKUNDA
SMOLAŘI
TYKADLO



spřívna odpověď:
PALLO DI SIENA

MANDALA

Vybarvi si mandalu podle svého gusta. Můžeš ji potom podlepit tvrdým papírem, vystříhnout a pověsit si ji na zeď či do prostoru.



Plněná dýně

Suroviny (pro 4 osoby):

1,2 kg muškátové dýně Beja nebo máslové dýně (ve tvaru hrušky) • 300 g klobásky salsiccia 🍴 • 150 g cibule
• 120 g sýru Verena 🍴 • 40 g pražených lískových oříšků
• 30 ml extra panenského olivového oleje 🍴 • 250 ml vody
• sůl 🍴 • pepř 🍴 • šalvěj

Příprava:

Dýni rozkrojte podélně napůl, zbavte ji semínek a vydlabejte část dužiny, kterou pak přidáte do náplně. Dýni položte na plech vystlaný pečicím papírem, zlehka osolte a opepřete a potřete olejem. Dejte péct na 200 stupňů asi na 35 minut, dýně musí být na konci upečená, v případě potřeby proto pečte déle. Mezitím připravte náplň: Na nepřilnavé pánvi rozehřejte olej se špetkou soli, přidejte nasekanou cibuli, vydlabanou dužinu nakrájenou na malé kousky a několik lístků šalvěje. Krátce restujte, pak přidejte rozdrobenou salsicciu a pokračujte ve vaření dalších asi 10 minut. Přidejte skleničku vody a dovařte. Upečenou dýni naplňte připravenou náplní. Přidejte sýr Verena nakrájený na kostičky a doplňte praženými oříšky. Dejte znovu péct, tentokrát na 190 stupňů asi na půl hodiny. Servírujte ozdobené čerstvými lístky šalvěje.

Telecí plátky

Suroviny (pro 4 osoby):

telecí plátky 700 g • gorgonzola 200 g 🍴
• vlašské ořechy 10 g • hořké kakao (prášek) 1 lžice
• plnotučné mléko 100 ml 🍴 • hladká mouka 50 g
• extra panenský olivový olej 🍴 • sůl 🍴 a pepř 🍴

Příprava:

Nejprve telecí plátky osolte z obou stran a promněte je prsty. Osolené plátky obalte v mouce a položte na talíř. Do misky dejte nakrájenou gorgonzolu, přilijte mléko a vidličkou dobře promíchejte. Směs lehce osolte a dejte stranou. Jádra vlašských ořechů vložte do mixéru a nahrubo nasekejte. Na pánvi rozehřejte trochu olivového oleje a telecí plátky z obou stran zprudka opečte na vysokém plameni. K opečenému masu v pánvi přidejte směs gorgonzoly a mléka. Pánev přiklopte pokličkou, snižte plamen a vařte 5 minut. V polovině času maso otočte na druhou stranu. Sejměte pokličku a nechte omáčku na mírném ohni zhoustnout, poté vypněte oheň. Maso s omáčkou rozložte na talíře. Každou porci ozdobte hořkým kakaem a posypte hrstí nasekaných vlašských ořechů.

s gorgonzolou



Teplý podzimní salát



Suroviny pro 4 osoby:

- 500 g dýně (např. hokaido, máslová) • 800 g čerstvého špenátu
- 200 g červených fazolí (předvařené nebo z konzervy)
- 200 g sýru brie 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷
- sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

Zapněte a předehřejte si troubu na 200 °C. Mezitím oloupejte a nakrájejte dýni na kostičky (hokaido loupat nemusíte). Kostky pak dejte na plech s pečícím papírem, zakápněte olivovým olejem a ochuťte solí a pepřem. Vložte do trouby a pečte asi 20–25 min, dokud nebude dýně propečená a měkká. Než se dýně upeče, rozehejte na pánvi 2 lžíce olivového oleje a přidejte čerstvý špenát. Lehce osolte a restujte, dokud nebude špenát propečený, ale stále křupavý. Do servírovací mísy dejte upečenou dýni, špenát, scezené předvařené fazole. Vše smíchejte a dochuťte olivovým olejem, solí a pepřem. Navrch přidejte nakrájený sýr brie a můžete servírovat.

Slaný cop

Suroviny (pro 6 osob):

- 500 g silné hladké mouky • 270 ml mléka 🍷 • 10 g čerstvého droždí
- 1 vejce • 10 g cukru • 9 g soli • 25 g extra panenského olivového oleje 🍷 • 200 g prosciutto cotto 🍷 • 150 g italského salámku 🍷 (strolghino nebo cacciatore) • 200 g sýru scamorza 🍷

Příprava:

Do hnětací mísy dejte 230 ml vlažného mléka, droždí a mouku a míchejte několik minut. Poté přidejte vejce a cukr a pokračujte v hnětení. Nakonec přidejte olej a sůl a těsto hněte, až je hladké a celistvé. Nechte kynout až do zdvojnásobení objemu (cca 2–3 hodiny). Zatím nakrájejte na kostičky sýr, šunku a salámek. Vykynuté těsto rozválejte válečkem do obdélníku o tloušťce cca 8 mm. Rozkrojte ho podélně na tři pruhy a na ně naneste sýr se salámy. Pruhy překlopte podélně a dobře uzavřete. Z takto vytvořených plněných válečků uplete cop. Zakryjte a nechte ještě hodinu kynout. Troubu předehřejte na 180 stupňů, cop potřete vlažným mlékem a dejte péct na cca 40 minut.



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



Gorgonzola

Za jejím nezaměnitelným modrým
žilkováním se skrývají legendy, ušlechtilé
plísně, velké lásky i dlouhé cesty.
Dokonce i na Titaniku.



10x ZBLÍZKA

Její modré žilkování vypráví mnoho příběhů – o kyslíku a ušlechtilých plísňích, přesunech stád a mléce, jedinečných výrobních postupech, sýrařích i ročních obdobích. Ale také o zámořských cestách první třídou, slavných obdivovatelích, mezi nimiž vynikal Sir Winston Churchill, a o mimořádné schopnosti zůstat sama sebou i ve spojení s nejrůznějšími potravinami z celého světa, od ryb až po čokoládu. Krémová či drobivější, jemná nebo výraznější – gorgonzola je sýr se dvěma velmi odlišnými tvářemi, který si vždy najde způsob, jak si získat oblibu. Tady je deset zajímavostí, díky nimž ji poznáte lépe.

1 STARÁ VÍCE NEŽ TISÍC LET. MOŽNÁ

Podle tradice se gorgonzola zrodila kolem roku 879 ve městě Gorgonzola v provincii Milán, zatímco jiné prameny ukazují na údolí Valsassina. Nechybí ani legenda o mladém sýraři, který se kvůli milostnému poblouznění nesoustředil na práci a omylem smíchal dvě syřeníny. Později zjistil, že výsledek je překvapivě lahodný. Po více než tisíci letech je těžké oddělit historii od legendy.

2 GORGONZOLA PODSTUPUJE AKUPUNKTURU

Bez vzduchu by modré žilky nevznikly. Kultury plísní rodu *Penicillium* se přidávají během výroby, ale k jejich rozvoji je zapotřebí kyslík. Proto se bochníky propichují dlouhými kovovými jehlami, které v syrové hmotě vytvářejí drobné kanálky. Jimi dovnitř proniká vzduch a umožňuje vznik charakteristického modrého žilkování. Tyto kanálky pak zůstávají v sýru viditelné.

3 KAŽDÉMU PODLE JEHO CHUTI

Už na počátku 20. století se ročně vyváželo více než 100 000 metrů gorgonzoly. Podle historických pramenů však nebyla všechna vyvážená gorgonzola stejná. Britský trh dával přednost světlejší a jemnější gorgonzole, zatímco ve Francii a Německu byl větší zájem o sýr s výraznějším žilkováním a intenzivnější chutí.

4 JE PŘIROZENĚ BEZ LAKTÓZY

Během fermentace bakterie mléčného kvašení spotřebovávají laktózu obsaženou v mléce. Ve vyzrálé gorgonzole jí proto zůstává méně než 0,1 g/100 g sýra – tedy dostatečně málo na to, aby mohla být označována za přirozeně bezlaktózovou.

5 NE VŠECHNY MODRÉ SÝRY JSOU STEJNÉ

Gorgonzola, roquefort, stilton a další slavné plísňové sýry vděčí za své žilkování plísním, přesto se od sebe zásadně liší. Rozdílný je druh mléka – v případě gorgonzoly jde o kravské, používané kmeny plísní, způsob výroby, zrání i oblast původu. Označení „modrý sýr“ tedy zahrnuje celou velkou rodinu, nikoli jediný typ sýra.

6 NEJEN DVA STUPNĚ VYZRÁLOSTI

Gorgonzola Dolce je měkká, krémová a jemná, zatímco Piccante je pevnější, drobivější a chuťově výraznější. Rozdíl však nespočívá pouze v délce zrání. Liší se také výrobní postup, velikost bochníků a způsob zrání. Jde o dvě různé tváře gorgonzoly, nikoli pouze o mladší a starší verzi téhož sýra.

7 PLÍSNĚ VYTVÁŘEJÍ TAKÉ CHUŤ

Modré žilky jsou jen tím, co vidíme na první pohled. Během zrání plísně působí na syrovou hmotu, přeměňují tuky a bílkoviny a podílejí se na vzniku charakteristického aroma, konzistence a chuti. Bílkoviny se navíc částečně rozkládají na jednodušší molekuly, díky čemuž je sýr lépe stravitelný.

8 HODÍ SE K HRUŠKÁM A OŘECHŮM. ALE TAKÉ K MASCARPONE

Sladká a šťavnatá hruška, krémová a výrazná gorgonzola a křupavé ořechy –

kombinace, která se stala klasikou. Italská tradice však zná ještě jedno mimořádně lahodné spojení: gorgonzolu s mascarpone. Mascarpone její charakter zjemňuje a zakulacuje. Stačí oba sýry promíchat a vznikne krém ideální na chléb, topinky či polentu.

9 VLAKY PLNÉ GORGONZOLY

Winston Churchill byl velkým milovníkem gorgonzoly a podle dobových zpráv jí dokonce dával přednost před britským stiltonem. V období kolem druhé světové války pravidelně vyjížděly z Novary vlaky naložené bochníky gorgonzoly směřující do Londýna. Sýr byl velmi oblíbený také v restauraci britského parlamentu. Odtud pravděpodobně pochází legenda, podle níž měl Churchill požádat, aby oblasti, kde se gorgonzola vyráběla, byly ušetřeny bombardování.

10 NA VELKÝCH ZAOCEÁNSKÝCH PARNÍCÍCH CESTOVALA PRVNÍ TŘÍDOU

Na počátku 20. století byla gorgonzola běžnou součástí nabídky velkých lodí spojujících Evropu s Amerikou a objevovala se na jídelních lístcích pro cestující. Nechyběla ani na nejslavnějším zaoceánském parníku ze všech – v roce 1912 se gorgonzola objevila na menu Titaniku. Cesta, která se tragicky stala poslední, je zároveň pozoruhodným dokladem mezinárodního věhlasu, jehož tento sýr už tehdy dosáhl.



Od těsta na domácí těstoviny po kuchyni plnou chutí moře, od smaženého gnocca po piadinu. Cesta regionem se dvěma dušemi.

Emilia-Romagna

Jeden region názvem, ale dvě odlišné – a výrazné – duše, pokud jde o jídlo a kulinářské tradice. A mezi nimi římská cesta, jako by byla stvořená právě k jejich vyprávění: Via Emilia. Když se po ní pomyslně vydáme ze západních nížin směrem k Jaderskému moři, kilometr za kilometrem sledujeme, jak se spolu s krajinou proměňuje i kuchyně. Emiliánská kuchyně je štedrá, opulentní a hluboce spjatá s půdou: máslo a vepřové maso, uzeniny, vyzrálé sýry, vaječné těsto a plněné těstoviny. Jak postupujeme na východ, objevují se piadina, Squacquerone, byliny, drobné jadranské ryby, dlouhé pláže s bílým pískem a vůně Jadranu. Tyto dva odlišné světy spojuje mimořádná kultura ručně vyráběných těstovin, smysl pro pohostinnost a přesvědčení typické pro celý region: dobře žít znamená sejít se kolem jednoho stolu nad vínem a štědrou porcí jídla. Chceme-li region Emilia-Romagna opravdu poznat, zkusme jej projet během jediného dne.

8:30

Dobré ráno v Emilii

Den začíná v Emilii, kraji kynutého pečiva a jednoduchých trvanlivých moučníků, které se kdysi připravovaly doma a vydržely několik dní. Plátek modenského bensone, rustikálního, suššího a drobivého moučníku, který se podává s mlékem, kávou nebo vínem, už sám o sobě něco prozrazuje o zdejší kuchyni: několik málo surovin a máslo, které jim dodává vůni a strukturu. O pár hodin později přichází na řadu jeden z nejstarších emiliánských rituálů: slaná svačina. V Reggio Emilia se jí erbazzone, tenký slaný koláč plněný listovou zeleninou a sýrem, zatímco mezi Modenou, Parmou a Bolognou otevírají uzeniny, sýry a místní pečivo – například neodolatelné gnocco fritto – celý svět nejrůznějších chuťových kombinací. Vepřové tu není jen surovinou, ale celou kulturou:



prosciutto, mortadella, coppa, salámy či pancetta. Totéž platí pro nejslavnější produkt tohoto kraje – sýr Parmigiano Reggiano je přímo součástí jeho identity. Mění se města i recepty, ale přetrvává představa kuchyně, která se zrodila na venkově a postupem času se stala bohatou a honosnou. Kuchyně schopné proměnit jednoduché suroviny ve skutečné gastronomické monumenty.

13:00

Bologna: triumf vaječného těsta

Na oběd přijíždíme do Bologni, do samotného srdce Emilie. Vaječné těsto je jedním z hlavních pojítek kuchyně celého regionu, ale právě zde snad dosahuje svého vrcholu.

Tortellini, tagliatelle, lasagne, plněné těstoviny: mouka a vejce se stávají základem bohatých pokrmů, které často doprovází maso, vývar a pořádná dávka strouhaného Parmigiano Reggiano. Je to kuchyně postavená na úkonech opakovaných po generace: těsto vyválené do tenkých plátů, přesně rozdělená náplň, tortellini zavírané jeden po druhém. Na počátku téměř vždy stojí domácí postup předávaný z generace na generaci, trpělivost a mimořádná schopnost ničím neplýtvat. Jediný talíř tortellini ve vývaru stačí k vystižení celé této filozofie. Drobné, chuťově koncentrované a vzácné těstoviny se podávají v silném vývaru, jehož příprava vyžaduje čas a péči. Potom možná přijde několik plátků vařeného masa, omáčka nebo kousek vyzrálého sýra. V Emilii jako by oběd nikdy neměl důvod spěchat. A když ho zakončíme zabaione se sušenkami, nastává čas pokračovat dál na východ. Kuchyně se totiž začíná měnit.



15:00

Odpoledne překračujeme hranici

Pokračujeme-li po Via Emilia, dostaneme se do Romagny, kde se postupně proměňuje krajina i gastronomický slovník. Emiliánská opulentnost ustupuje kuchyni, která si zachovává výraznou venkovskou duši, ale zároveň se začíná obracet k moři. Mění se některé suroviny, mění se způsob přípravy a mění se dokonce i každodenní chléb. Jeho místo zaujímá tenká placka pečená na rozpálené plotně: piadina. Náplní může být bezpočet, ale jen málokterá kombinace vystihuje Romagnu tak dokonale jako Squacquerone s rukolou: mimořádně čerstvý a krémový sýr stracchino, zelené, lehce nahořklé tóny rukoly a ještě teplá piadina, která se přeloží a jí jednoduše rukama.

20:00

Passatelli a Jadran na talíři

Passatelli jsou možná tím nejlepším způsobem, jak pochopit Romagnu. Vyprávějí totiž zároveň příběh chudé kuchyně i její schopnosti proměnit se v něco mimořádně lahodného. Strouhanka, vejce, vyzrálý sýr a muškátový oříšek – jednoduché suroviny, které se protlačením přes charakteristický nástroj promění v silnější nepravidelné nudličky. Nejtradičnější způsob podávání je v horkém vývaru. Dnes se však passatelli často připravují také nasucho, se zeleninou, houbami nebo omáčkami z ryb, zejména čím více se blížíme k pobřeží. A právě na pobřeží se nyní nacházíme. Den, který začal mezi máslem, uzeninami a plněnými těstovinami, tak může skončit vůní grilu a moře. Sardinky a další



drobné jadranské ryby, sépie či korýši se objevují na grilu, v prvních chodech i polévkách. Piadina je všudypřítomná a podává se dokonce i k rybám, zatímco zelenina a bylinky přinášejí svěží rostlinný tón typický pro druhou tvář romagnolské kuchyně. Na závěr přijde zuppa inglese, dezert na lžičku, připravovaný z cukrářského krému a piškotového korpusu.

Dvě duše u jednoho stolu

EMILIA

Máslo, salámy a vepřové maso; Parmigiano Reggiano a velké vyzrálé sýry; vaječné těsto; tortellini, anolini, tagliatelle a lasagne; vývary, vařené maso a dlouhé, pomalé přípravy. Bohatá, tradiční kuchyně pevně spjatá s půdou.

ROMAGNA

Piadina a Squacquerone; passatelli a čerstvé těstoviny; zelenina a byliny; venkovská kuchyně vnitrozemí a ryby z Jadranu na pobřeží. Bezprostřednější, rustikálnější kuchyně na pomezí venkova a moře.

CO MAJÍ SPOLEČNÉHO

Ručně vyráběné těstoviny, strouhaný sýr, vepřové maso, vývary, umění zužitkovat zbytky a především mimořádně silná kultura pohostinnosti. Protože skutečnou specialitou celého regionu, od Piacenzy až po Rimini, možná nakonec zůstává jediná věc: jíst společně.

Sušená rajčata: léto na vašem stole i na podzim

6
receptů

Výrazná, chuťná a všestranná: ať už si je připravíte doma z rajčat ze zahrady, nebo koupíte sušená či naložená v oleji, jsou skvělou surovinou do těstovin, slaných koláčů, krémů i hlavních jídel.

Někdo je na konci léta připravuje z rajčat ze zahrady a suší je, aby si jejich vůni a chuť mohl dlouho uchovat ve sklenicích. Jiný si je raději koupí už hotová. V obou případech jsou sušená rajčata jedním z nejjednodušších způsobů, jak si i v chladnějších měsících dopřát koncentrovanou chuť léta.

V našich prodejnách je najdete jak sušená, tak naložená v oleji. Sušená rajčata lze podle jejich konzistence před použitím na několik minut namočit do vlažné vody, aby změkla. Ta v oleji stačí nechat dobře okapat. Tady je šest receptů, ve kterých je využijete od předkrmu až po večeři.

Linguine s cibulí na šafránu, sušenými rajčaty a uzenou scamorzou

350 g linguine 🍷, 3 bílé cibule, 120 g sušených rajčat 🍷, 100 g uzené scamorzy 🍷, 40 g mandlí, 30 g másla 🍷, 1 sáček šafránu nebo pár šafránových pestíků 🍷, extra panenský olivový olej 🍷, pepř 🍷

Pokud je to potřeba, namočte sušená rajčata do vlažné vody, poté je scedte a osušte. Šafrán dejte do malého množství teplé vody. Cibuli nakrájejte na tenké plátky a pomalu ji opékejte na pánvi s máslem a trochou oleje, dokud nebude měkká a lehce zlatavá. Přidejte sušená rajčata nakrájená na proužky a šafránovou vodu. Linguine uvařte al dente a přendejte je přímo do pánve. Přidejte trochu vody z vaření a vše promíchejte, aby se chuť propojily. Nakonec přidejte opražené, nahrubo nasekané mandle a tenké hoblínky uzené scamorzy, které se teplem těstovin lehce rozpustí.

Křupavá polenta se stracchinem a sušenými rajčaty

500 g hotové polenty 🍷, 200 g sýru stracchino 🍷, 140 g sušených rajčat naložených v oleji 🍷, extra panenský olivový olej 🍷, tymián nebo oregano, pepř 🍷

Studenou polentu nakrájejte na obdélníky nebo čtverce silné asi jeden centimetr. Rozložte je na plech, potřete trochou oleje a opečte pod grilem nebo ve velmi horké troubě, dokud nezezlátnou a okraje nebudou křupavé. Navrch rozdělte malé kousky stracchina a vraťte do trouby na jednu až dvě minuty, jen aby sýr změkkl. Po vytažení z trouby přidejte větší množství dobře okapaných sušených rajčat nakrájených na proužky, čerstvě namletý pepř a trochu tymiánu. Ihned podávejte jako předkrm, chuťovku k aperitivu nebo se salátem jako rychlou večeří.

6
receptů

Cizrnový krém s tuňákem a sušenými rajčaty

500 g uvařené cizrny 🍷, 150 g tuňáka v oleji (okapaného) 🍷, 120 g sušených rajčat naložených v oleji 🍷, asi 500 ml zeleninového vývaru, 30 g másla 🍷, 1 snítky rozmarýnu, ½ citronu, pepř 🍷

Cizrnu zahřívejte s vývarem a rozmarýnem asi deset minut. Rozmarýn vyjměte, přidejte máslo a vše rozmixujte dohladka. V případě potřeby upravte hustotu dalším vývarem. Krém rozdělte do misek a navrch přidejte okapaného, nahrubo rozdeleného tuňáka a dobře okapaná sušená rajčata nakrájená na proužky. Dochutte pepřem, několika kapkami citronové šťávy a podle chuti také trochou oleje ze sušených rajčat. S opečeným chlebem se z něj snadno stane plnohodnotné hlavní jídlo.

Risotto se sušenými rajčaty a Gran Moravia

320 g rýže na risotto 🍷, 100 g sušených rajčat naložených v oleji 🍷, 1 malá cibule, asi 800 ml zeleninového vývaru, 50 g nastrouhaného sýra Gran Moravia 🍷, 30 g másla 🍷, ½ sklenky bílého vína 🍷, bazalka, pepř 🍷

Cibuli nasekejte najemno a nechte ji zesklivatět na polovině másla. Přidejte rýži, asi minutu ji opékejte a poté zalijte bílým vínem, které nechte odpařit. Přidejte polovinu najemno nasekaných sušených rajčat a rýži postupně vařte s přiléváním horkého vývaru. Po odstavení z ohně vmíchejte zbývající máslo a Gran Moravia. Nakonec přidejte zbylá sušená rajčata nakrájená na proužky, několik lístků bazalky a pepř. Použití rajčat ve dvou fázích přináší dva různé efekty: rajčata vařená spolu s risottem prostoupí jeho chuť, zatímco ta přidaná až nakonec zůstanou výraznější a lépe rozpoznatelná.

Zapečená dýně s caciottou, sušenými rajčaty a lískovými oříšky

800 g očištěné dýně, 150 g sušených rajčat 🍷, 180 g sýru caciotta 🍷, 50 g lískových oříšků, 50 g strouhanky, 40 g nastrouhaného sýra Gran Moravia 🍷, extra panenský olivový olej 🍷, tymián nebo rozmarýn, pepř 🍷

Dýni nakrájejte na ne příliš silné měsíčky a rozložte je na plech. Zakápněte trochou oleje a pečte při 190 °C asi 15 minut. Sušená rajčata a lískové oříšky nahrubo nasekejte a smíchejte se strouhankou, sýrem Gran Moravia a několika lístky tymiánu. Na dýni rozložte plátky caciotty a směs se sušenými rajčaty. Vraťte do trouby na dalších 10 minut a případně nakonec několik minut zapékejte pod grilem. Sladkost dýně vyvažuje intenzivní chuť sušených rajčat, zatímco sýr a lískové oříšky přidávají jemnost a křupavost.

Roláda z omelety se sušenými rajčaty, sýrovým krémem a bylinkami

6 vajec, 150 g sušených rajčat 🍷, 60 g nastrouhaného sýra Gran Moravia 🍷, 180 g čerstvého krémového sýra 🍷, pažitka nebo petrželka, pepř 🍷, máslo na vymazání plechu 🍷

Přibližně dvě třetiny sušených rajčat nasekejte velmi najemno. Vejce rozšlehejte se sýrem Gran Moravia, pepřem a nasekanými rajčaty. Směs nalijte na lehce máslem vymazaný obdélníkový plech tak, aby vznikla tenká vrstva, a pečte při 180 °C asi 10–12 minut. Nechte mírně vychladnout, vyklopte na pečicí papír a poté celý povrch potřete čerstvým sýrem smíchaným s bylinkami a rozložte na něj zbývající sušená rajčata nakrájená na tenké proužky. Pomocí pečicího papíru opatrně zarolujte a nechte několik minut odpočinout. Roládu nakrájejte na silnější kousky nebo na malé šneky, které můžete podávat jako chuťovku k aperitivu.

5 tipů do tašky

Inspirujte se nabídkou stejně pestrou jako barvy podzimu.



1 *Sýr Verena dolce*

Verena je měkký a jemný sýr, jehož název je poctou náhorní plošině Altopiano di Asiago v regionu Benátsko, odkud pochází rodina Brazzale. Právě Monte Verena je hora, která patří k nejhezčím v této oblasti. Sýr se vyrábí v litovelské sýrárně Brazzale Moravia z plnotučného kravského mléka, vyznačuje se lisovaným sýrovým těstem světlé až slámově žluté barvy s harmonickými očky a jemnou, kulatou chutí. Krájet jej můžete na kostičky (ideální k aperitivu), ale také na plátky či trojúhelníčky do zapékaných pokrmů. Dokonalé servírování sýru Verena je na prkénku či servírovacím talíři, buď jako samotný nebo s dalšími druhy měkkých sýrů se střední dobou zrání, ve spojení s ovocem, vinným želé či marmeládkami. Před podáváním ho vyjměte z ledničky alespoň půl hodiny předem, aby se rozvinula škála chutí a jemných vůní. Párujte zejména se suchými bílými víny jako je Pinot grigio, ale také s italskými bublinkami, s nimiž tvoří skvělý italský aperitiv.

2 *Ochucené těstoviny Pasta Jesce*

Řemeslná těstárna se sídlem v Altamura v provincii Bari vznikla z lásky rodiny De Leonardis ke svému rodnému kraji. Těstoviny jsou vyráběny z místní semoliny s kontrolovaným dodavatelským řetězcem za použití klasické metody pomalého sušení a tažení přes bronzové formy. To jim dodává typickou strukturu, díky níž k těstovinám dobře přilnou omáčky. Nově je nabízíme hned v několika příchutích, k nimž volte jen lehká dochucení, která nebudou soupeřit s chutí a aroma těstovin, ale naopak je příjemně doplní. Zde jsou tipy na některé z nich: lanýžové těstoviny se šalvějovým máslem nebo nastrohaným sýrem Gran Moravia či pecorinem; pomerančové těstoviny zase lahodně vyniknou v kombinaci s rybami, mořskými plody či slávkami. K těm s feferonkou doporučujeme jednoduše extra panenský olivový olej a česnek pro klasický recept Aglio, olio, peperoncino. Zkuste a uvidíte, které se stanou vašim favoritem.

3 *Primitivo Don Filippo IGP*

Plné červené víno z jihoitalského regionu Apulie vás zaujme bohatou ovocnou chutí a příjemnou hebkostí. Odrůda Primitivo zde naplno ukazuje svůj temperament v podobě zralého ovoce, jemného koření a harmonického závěru, který si vychutnáte při slavnostní večeři i pohodovém posezení. Víno pochází z krasových vinic oblasti Murgia barese, kde je pěstováno tradičním místním způsobem zv. „alberello pugliese“, kdy vinné keře připomínají malé stromky, které drží tvar samy o sobě bez opory drátů. Představuje tak autentický charakter apulské vinařské tradice. Zaujme nejen intenzivní rubínově červenou barvou, ale zejména vůní po zralých švestkách, třešních a borůvkách a sametovou harmonickou chutí s ovocnými tóny, jemnou tříslovinou a dlouhým závěrem. Nejlépe si toto Primitivo vychutnáte s pečeným či grilovaným masem a zralými sýry, jako je Gran Moravia. Doporučujeme servírovat při teplotě 16–18 °C.

4 *Pistáciový krém Palumbo*

Lahodný pistáciový krém s bohatou chutí, který se snadno natírá a je tak nejen dokonalým pomocníkem při přípravě dezertů, ale také skvělým protagonistou sladké snídaň pro malé i velké. Vyrábí jej mladá a moderní sicilská firma, která vznikla z touhy přetavit kreativitu a vášně v jedinečný chuťový zážitek. Ve své produkci se tak zaměřuje i na krémy, kterými chce překvapit i ty nejzvědavější mlsné jazýčky. V La Formaggeria Gran Moravia můžete vedle klasického pistáciového krému vyzkoušet i krém Brunella s čokoládou, oříšky a granelou z pražených mandlí nebo Speculoos se známými sušenkami spekulkami.

5 *Speck del Cadore*

Uzený speck z Cadore, ušlechtilá historická značka, znovu ožívá díky rodině Bonazza, původem z Benátek, která na trhu působí již přes 60 let. Výroba se důsledně řídí tradičními postupy bez jakéhokoli mechanického zpracování. Solení „nasucho“ ručním pomalým masírováním a následné odležení umožňují postupné pronikání směsi do masa, které díky tomu získává svou nezaměnitelnou chuť – na povrchu lehce slanou a kořeněnou. Závěrečnou fází je studené uzení bukovým dřevem a jalovcovými bobulemi. Kvalita a množství použitého koření vycházejí z historické receptury, která byla zdokonalována díky dlouholetým znalostem a zkušenostem. Výsledkem je výrobek s dokonale vyváženou chutí mezi slanými a kořeněnými tóny, která je pro tento speck charakteristická. Vychutnejte si speck z Cadore jako součást uzeninového prkénka nebo natočený na křehké tyčinky grissini.

V kuchyni s provolone

Rozpouští se, krásně se táhne a dodává pokrmům charakter: recepty a několik triků, jak objevit jeden z nejlahodnějších sýrů italské kuchyně.

Jako první vás možná napadne pořádný plátek sýra zapečený v troubě, který se jí ještě horký, krásně táhlý, nejlépe s chlebem. Provolone toho ale nabízí mnohem víc. V kuchyni patří k sýrům, které zcela mění svůj charakter podle toho, jak je nakrájíte, zahřejete a s čím je zkombinujete. V náplni může být měkký a krásně se táhnout, na povrchu vytvořit zlatavou kůrčičku, rozpustit se do krémové omáčky k těstovinám nebo do risotta. Výraznější provolone zase stačí použít jen v malém množství, téměř jako koření. Tady je několik způsobů, jak ho servírovat – od předkrmu až po hlavní jídlo.

Receptář

1. Na grilu či pánvi: stačí málo a úplně se promění

■ PROVOLONE S PEČENÝMI HROZNY A TYMIÁNEM

Ingredience pro 4 osoby: 4 silné plátky provolone 🍷, 300 g bílých nebo modrých hroznů, 1 lžice medu, čerstvý tymián, extra panenský olivový olej 🍷, pepř 🍷, křupavý chléb

Hrozny vložte do menší zapékací nádoby, zakápněte trochou oleje a medem a přidejte několik snítek tymiánu. Pečte při 200 °C asi 10 minut, dokud hrozny nezačnou měknout a pouštět šťávu. Dobře rozežehjte nepřilnavou pánev nebo grilovací plotýnku a položte na ni plátky provolone. Krátce je opečte z obou stran, aby získaly zlatavý povrch, ale uvnitř zůstaly měkké. Ihned podávejte s teplými hrozny, pepřem a křupavým chlebem.

Trik: Na opékání se nejlépe hodí silný, dobře vychlazený plátek sýra. Na pánev ho položte až ve chvíli, kdy je její povrch opravdu rozpálený.

2. Nastrouhaný poslouží jako výrazné dochucení

■ DÝŇOVÉ RISOTTO S PROVOLONE A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Ingredience pro 4 osoby: 320 g rýže na risotto 🍷, 400 g očištěné dýně, 1 malá cibule, 50 g másla 🍷, 80 g výrazného provolone 🍷, asi 1 litr zeleninového vývaru, 50 g pražených lískových oříšků, sůl 🍷, pepř 🍷

Dýni nakrájejte na malé kostičky. Nakrájenou cibuli nechte zesklovatět na polovině másla, přidejte dýni a několik minut ji opečte. Přisypte rýži, krátce ji orestujte a postupně přilévejte horký vývar, dokud nebude uvařená. Část dýně se během vaření přirozeně rozpadne a vytvoří krémovou konzistenci. Risotto sundejte z plotny a vmíchejte zbývající máslo a nastrouhaný sýr Provolone. Nakonec posypte nasekanými lískovými oříšky a opepřete.

Trik: Ke sladším surovinám, jako jsou dýně, cibule nebo brambory, se skvěle hodí výraznější provolone. Vytvoří potřebný kontrast, aniž by bylo nutné přidávat mnoho dalších chutí.

3. V náplních se stává vládným srdcem pokrmu

■ CIBULE PLNĚNÁ SALÁMEM A PROVOLONE

Ingredience pro 4 osoby: 4 velké cibule, 150 g salámu nakrájeného na malé kostičky 🍷, 150 g provolone 🍷, 80 g staršího pečiva, 100 ml mléka 🍷, 40 g Gran Moravia, 1 vejce, petrželka, pepř



Cibule oloupejte a celé je vařte asi 10 minut. Měly by změkknout, ale nerozpadat se. Nechte je mírně vychladnout, rozkrojte napůl a opatrně vydlabejte, přičemž část dužiny uschovejte. Pečivo namočte do mléka a vymačkejte. Dužinu cibule nasekejte a smíchejte se salámem nakrájeným na malé kostičky, vymačkaným pečivem, sýrem Gran Moravia, vejcem a trochou petrželky. Cibule naplňte směsí, kterou prokládáte malými kostičkami provolone. Vložte je do zapékací nádoby, zakápněte trochou oleje a pečte při 190 °C asi 25 minut. Provolone zůstane ukrytý uvnitř náplně až do prvního zakrojení – měkký a krásně vláčný.

4. Na povrchu vytvoří lahodnou křupavou krustu

■ ŽAMPIONY ZAPEČENÉ S PROVOLONE A BYLINKOVOU STROUHANKOU

Ingredience pro 4 osoby: 600 g žampionů nebo hnědých žampionů, 160 g provolone 🍷, 60 g strouhanky, 40 g nastrouhaného sýra Gran Moravia 🍷, 30 g másla 🍷, petrželka nebo tymián, 1 stroužek česneku, pepř 🍷, extra panenský olivový olej 🍷

Houby očištěte a podle velikosti je nakrájejte na poloviny nebo silnější plátky. Rozložte je do lehce vymazané zapékací nádoby, přidejte stroužek česneku, opepřete a pečte při 190 °C asi 10 minut, dokud nezačnou měknout a pouštět vodu. Mezitím smíchejte strouhanku s Gran Moravia a nasekanými bylinkami. Zapékací nádobu vyjměte z trouby, slijte případnou tekutinu, kterou houby pustily, a odstraňte česnek. Na houby rozložte tenké plátky provolone. Posypte ochucenou strouhankou a navrch přidejte několik malých kousků másla. Vraťte do trouby na dalších 8–10 minut a nakonec krátce zapečte pod

grilem, dokud nebude povrch zlatavý a křupavý a sýr Provolone dokonale rozpuštěný.

Trik: První krátke předpečení hub slouží k tomu, aby pustily část vody. Díky tomu zůstane zapečená vrstva suchá a křupavá.

5. Po rozpuštění se promění v omáčku

■ TĚSTOVINY S PÓRKOVÝM KRÉMEM, PROVOLONE A VLAŠSKÝMI OŘECHY

Ingredience pro 4 osoby: 350 g krátkých těstovin 🍷, 3 pórký, 50 g másla 🍷, 160 g provolone 🍷, 150 ml mléka 🍷, 50 g vlašských ořechů, pepř 🍷, sůl 🍷

Pórký nakrájejte na tenká kolečka a pomalu je duste na másle se špetkou soli. V případě potřeby přidejte trochu vody. Měly by být velmi měkké, ale neměly by příliš zhnědnout. Několik lžic pórků odložte stranou a zbytek rozmixujte s teplým mlékem. Stáhněte z ohně, přidejte nejmenno nakrájený sýr Provolone a míchejte, dokud se nerozpustí. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody z vaření těstovin. Těstoviny uvařte al dente, slijte a promíchejte s krémovou omáčkou. Nakonec přidejte odložený pórek, nahrubo nasekané vlašské ořechy a pepř.

Trik: Při přípravě sýrových omáček pracujte s mírným žářem. Příliš vysoká teplota může způsobit oddělení tuku a omáčka ztratí svou krémovou konzistenci.

6. Obohatí nejrozumnější základy, i ty méně obvyklé

■ BÍLKOVÁ PIZZA S PROVOLONE, SPECKEM A SUŠENÝMI RAJČATY

Ingredience pro 4 osoby: 4 vejce, 100 g provolone 🍷, 50 g italského specku 🍷, 5–6 sušených rajčat naložených v oleji 🍷, sůl 🍷, pepř 🍷

Oddělte bílky od žloutků a dejte pozor, aby žloutky zůstaly celé. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do pevného sněhu. Dortovou formu o průměru asi 22 cm vyložte pečicím papírem a sníž z bílků do ní rovnoměrně rozetřete. Pečte při 200 °C asi 5 minut. Vyjměte z trouby a na povrch rozložte provolone nakrájený na plátky, speck nakrájený na proužky a dobře okapaná sušená rajčata nakrájená na kousky. Opatrně přidejte čtyři žloutky a vraťte do trouby vyhřáté na 180 °C na dalších 5 minut, případně dokud se sýr nerozpustí a žloutky zůstanou ještě měkké. Ihned podávejte. Bílkový základ zůstává lehký a nadýchaný, zatímco provolone, speck

a sušená rajčata tvoří výraznou a chuťově bohatou oblohu.

Pět způsobů krájení, pět způsobů použití

■ SILNÝ PLÁTEK

Na gril, pánev i do trouby: povrch se opeče dozlatova, zatímco uvnitř zůstane sýr měkký.

■ TENKÝ PLÁTEK

Do závitků, sendvičů, focacie a k zapékané zelenině.

■ KOSTIČKY

Ideální do náplní, slaných koláčů a nejrozumnějších směsí.

■ NASTROUHANÝ

Do risotta, těstovin a zapékaných pokrmů nebo k dochucení – i malé množství dodá jídlu výraznější chuť.

■ ROZPUŠTĚNÝ

S mlékem nebo smetanou se promění v krémovou omáčku k těstovinám, gnocchům, polentě, zelenině i masu.

Jemný, nebo výraznější?

Ke každému receptu se hodí jiný typ provolone. Vyberte podle toho, jakého výsledku chcete dosáhnout.

■ JEMNĚJŠÍ A MĚKČÍ

Ideální tam, kde se má sýr rozpustit a doplnit ostatní suroviny: do focacie, teplých sendvičů, k vejším a zelenině, do náplní nebo k opékání na pánvi či grilu.

■ VÝRAZNĚJŠÍ A PIKANTNĚJŠÍ

Stačí ho použít i v menším množství, nastrouhaný nebo rozpuštěný. Obzvláště zajímavě se kombinuje s dýní, brambory, polentou, cibulí, houbami a pokrmy s přirozeně nasládlou chutí.



Od Val d'Orcia po Barbaglii, od pohoří Monti della Laga až po Sicílii: šest destinací s velmi odlišnou krajinou, tradicemi a příběhy, kde můžete objevovat italský ovčí sýr.

Nejlepší destinace: po stopách sýru pecorino

Neexistuje jen jedno pecorino: jsou ho desítky druhů a každý z nich dokáže vyprávět jiný příběh, jinou krajinu, místo. Odráží se v něm pastviny, podnebí, plemena ovcí, umění syrařů i staletí pastevecké historie. Stačí projet Itálií a zjistíte, jak výrazně se může tento sýr měnit ve vůni i charakteru: může být čerstvý nebo vyzrálý, jemný či pikantní, uzený, vyráběný ze syrového mléka, a dokonce i zpracovaný technikou pařeného těsta. Na naší cestě se typický produkt stává zároveň kompasem, mapou pro nevědní cestu krajinou, která mu dala vzniknout.

Údolí Val d'Orcia, foto: iStockphoto



1. Pienza a Val d'Orcia MĚSTEČKO, KDE JE PECORINO MONUMENTEM

Pokud existuje „hlavní město“ pecorina, pak je jím Pienza. V tomto malém renesančním městečku v údolí Val d'Orcia jsou obchůdky se sýry nedílnou součástí městské scenerie. Stojí za to ochutnat hned několik variant: čerstvé, středně vyzrálé i zralé, s různými druhy ošetření kůrky a zrání, v kombinaci s místním medem. Ještě lepší je vyrazit za hranice městečka a navštívit některou z místních farem: právě mezi kopci Val d'Orcia, pastvinami a cestami lemovanými cypřiši je spojení krajiny a sýra nejzřetelnější. Historické centrum Pienzy, které bylo v 15. století na přání papeže Pia II. přebudováno jako ideální renesanční město, je zapsáno na seznamu UNESCO. Na náměstí Piazza Pio II. stojí katedrála a Palazzo Piccolomini. Odtud lze pokračovat do Monticchiella, San Quirico d'Orcia, Bagno Vignoni nebo Montalcina a strávit několik dní v historických městech, lázních, na vinicích a zvlněných kopcích.

Co si nenechat ujit: Piazza Pio II a Palazzo Piccolomini, procházku s výhledem na Val d'Orcia, srovnávací degustaci různě vyzrálých druhů pecorina a výlet po venkovských silničkách směrem k San Quirico nebo Monticchiellu.

2. Grosseto a Maremma JINÉ TOSKÁNSKO PECORINA

Maremma nás zavede do úplně jiného Toskánska. Krajina se tu otevírá: rozlehlý venkov, pastviny, středomořské křoviny a o něco dál Tyrhénské moře. Grosseto je ideálním výchozím bodem pro poznávání oblasti, kde je tradice chovu ovcí stále silně znát. A čeká tu i jedno překvapení: provincie Grosseto patří spolu s Laziem a Sardinii do oblasti produkce sýra Pecorino Romano. Název sýra se tedy nemusí vždy shodovat s hranicemi, které bychom podle něj očekávali. Grosseto si zaslouží mnohem víc než jen gastronomickou zastávku. Historické centrum stále obepínají medicejské hradby, po nichž se dá procházet, a kolem náměstí Piazza Dante najdete katedrálu i historické městské paláce. Jen několik kilometrů od města leží archeologický areál Roselle a směrem k moři přírodní park Maremma: krajina lesů, piniových hájů, řek, dun a středomořské vegetace, kterou lze objevovat pěšky, na kole, na koni, nebo dokonce na kánoi.

Co si nenechat ujit: procházku po hradbách Grosseta, Piazza Dante a katedrálu; Roselle nebo celý den v parku Maremma; a samozřejmě návštěvu sýrárny, kde poznáte místní podoby ovčího sýra.

3. Amatrice a Monti della Laga PECORINO Z APENIN

Stoupáme do Apenin a všechno se znovu mění. Město Amatrice leží na území Národního parku Gran Sasso e Monti della Laga a obklopují ho lesy, pastviny a hory přesahující dva tisíce metrů. Je to krajina, v níž okamžitě pochopíte, jak významnou roli hrálo pastevectví v životě zdejších komunit. Právě tady se vyrábí Pecorino Amatriciano, tradiční sýr po generace spojený s pasteveckým hospodařením oblasti. A samozřejmě tu čeká ještě jedno nevyhnutelné

setkání: s těstovinami all'amatriciana. Místní pecorino spolu s guanciale patří k historii omáčky, která proslavila jméno Amatrice daleko za hranicemi Apenin.

Co si nenechat ujit: Amatrice a jeho kuchyni, ochutnávku Pecorina Amatriciano a výlet za hranice města do krajiny Monti della Laga s horskými potoky, vysokohorskými loukami a stezkami.

4. Farindola a východní Gran Sasso PECORINO, KTERÉ JSTE NEČEKALI

O něco dále na východ, na abruzzské straně masivu Gran Sasso, nás cesta zavede do malé obce obklopené horami. Farindola má dávno historii a dodnes si uchovává komorní atmosféru apeninského městečka, s přírodou Národního parku Gran Sasso e Monti della Laga hned za jeho branami. Pecorino di Farindola se vyrábí ve velmi omezeném množství na malém území východního úbočí Gran Sassa a vyznačuje se mimořádně vzácnou zvláštností: ke srážení ovčího mléka se používá vepřové syřidlo. Tradičně je výroba navíc svěřena ženám, které si její postup předávají z generace na generaci. Bochníky zrají na dřevě a jejich kůrka se pravidelně ošetřuje extra panenským olivovým olejem a octem.

Co si nenechat ujit: městečko Farindola, procházku na úpatí Gran Sassa a samozřejmě ochutnávku místního pecorina, ideálně s porovnáním mladšího a vyzrálějšího sýra.

5. Gavoi a Barbagia V SRDCI PASTEVECKÉ SARDINIE

Chcete-li skutečně pochopit italskou kulturu ovčího mléka, dříve či později musíte zamířit na Sardinii. Gavoi v srdci Barbagie je jedním z nejlepších míst, kde začít: městečko

kamenných domů na svahu zalesněné kotliny, na hony vzdálené představě Sardinie jako ostrova pláží a křišťálového moře. Pecorino je zde nedílnou součástí kultury. Gavoi ale stojí za cestu, i když se hned nevydáte do sýrárny. V historickém centru můžete navštívit pozdně gotický kostel San Gavino s rozetovým oknem z trachytu, kostel Sant'Antioco a Palazzo Satta. Kousek za městem leží jezero Gusana; odtud pak vedou silnice dál do vnitrozemí, do krajiny lesů, žuly a pasteveckých tradic.

Co si nenechat ujit: historické centrum Gavoi, kostel San Gavino a Palazzo Satta, jezero Gusana a alespoň krátkou výpravu do Barbagie.

6. Valle del Belice SICÍLIE, KDE SE I OVČÍ MLÉKO MĚNÍ V PAŘENÝ SÝR

Cesta končí na jihozápadě Sicílie, v údolí rozprostírajícím se mezi provinciemi Trapani, Agrigento a Palermo. Pastviny, vinice, olivové háje a městečka zde vyprávějí příběh hluboce zemědělského kraje, který poznamenalo zemětřesení v roce 1968 a historie následné obnovy. Setkáme se tu se sýrem Pecorino Siciliano ve všech jeho podobách. Místní syrařská kultura ale skrývá ještě jedno překvapení: Vastedda della Valle del Belice, vzácný ovčí sýr s pařeným těstem. Cesta po této oblasti by snadno vydala na několik dní. V údolí se nachází Selinunte, jeden z největších archeologických parků v Evropě, a nedaleké lomy Cave di Cusa, odkud se těžily kamenné bloky určené ke stavbě chrámů. Směrem k Menfi se dostanete k moři, do Porto Palo a přírodní rezervace při ústí řeky Belice. V Gibellině zase zemětřesení zanechalo jedno z nejpůsobivějších míst italského současného umění: Grande Cretto Alberta Burriho, monumentální dílo na troskách původního města. V roce 2026 je navíc Gibellina italským hlavním městem současného umění.

Co si nenechat ujit: návštěvu některé ze sýráren v údolí a co nejčerstvější Vasteddu, ale také Selinunte a lomy Cave di Cusa; případně Gibellinu a Grande Cretto.



Selinunte, foto: iStockphoto

Vegetariánské recepty

Jablečné lívance s jogurtem

1 jablko, 1 vejce, 2 lžice cukru
krupice, malý šálek rostlinného
oleje, 130 g jogurtu, 140 g hladké
mouky, ½ sáčku kypřicího prášku, špetka
skořice, moučkový cukr na posypání

Jablko oloupejte, zbavte jádřince a nastrouhejte
nahrubo. V míse smíchejte vejce, cukr, olej
a jogurt. Přidejte mouku, kypřicí prášek a skořici
a míchejte, až bude těstíčko bez hrudek. Nakonec
vmíchejte nastrouhané jablko. Nepřílnavou
pánev potřete papírovou utěrkou navlhčenou
v oleji a rozežhřejte ji na nízký žár. Nalijte asi
půl naběračky těstíčka na jeden lívanc
a smažte z obou stran dozlatova.



Dort s ricottou a hruškami

4 vejce,
140 g oloupaných mandlí,
60 g hladké mouky, 200 g cukru krupice
+ několik lžic, 60 g másla, 300 g hrušek,
250 g ricotty, 250 ml čerstvé smetany,
½ citronu, vanilka, moučkový cukr na posypání

Hrušky oloupejte, zbavte jádřinců a nakrájejte na malé kousky.
Povařte je asi 10 minut na pánvi s 30 g másla, lžicí cukru a šťávou
z citronu. Pak nechte vychladnout. Mezitím připravte korpus. Velmi
nejemno rozmixujte mandle téměř do moučky. V míse vyšlehejte
3 žloutky a jedno celé vejce spolu se 100 g cukru. Do vyšlehané pěny pak
jemně vmíchejte mouku, mandlovou moučku a 30 g předem rozpuštěného
a vlažného másla. V další míse vyšlehejte 3 bílky se lžicí cukru do sněhu
a opatrně ho pohybem zdola nahoru vmíchejte do těsta. Dortovou formu
o průměru 24 cm vystelte pečicím papírem a nalijte do ní polovinu těsta.
Pečte při 200 stupních 10 minut. Pak stejným způsobem upečte druhou
polovinu těsta. Výsledkem jsou dva piškotové disky. Na náplň smíchejte
ricottu se 100 g cukru, přidejte vychladlé hrušky, vanilku a šlehačku
vyšlehanou z čerstvé smetany. Dobře promíchejte a krém dejte
vychladit do ledničky. Pak ho naneste na jeden piškotový
disk, dobře uhladte a přiklopte druhý disk, dobře
přitiskněte a dejte alespoň na 12 hodin do ledničky.
Před podáváním dejte krátce zachladit
do mrazničky, servírujte poprášené
moučkovým cukrem.



k dostání v La Formaggeria Gran Moravia

Naši prodávající vaří

Recept s opravdu podzimní atmosférou pro vás
připravil Radovan z naší prodejny La Formaggeria
Gran Moravia v pardubickém OC Grand. Propojil
v něm typickou italskou trojkombinaci gorgonzola –
hruška – ořech s jemnou krémovostí mascarpone
a akcentující chutí uzeného lososa.

Crostata s Gorgonzolou Mascarpone, karamelizovanou hruškou, vlašskými ořechy a uzeným lososem

Forma: průměr 24 cm, počet porcí: 6–8
příprava: cca 40 minut, pečení: cca 40 minut

Suroviny:

Křehké těsto: 300 g hladké mouky • 135 g studeného másla
• 1 špetka soli a pepře • 4 lžice studené vody podle potřeby
Náplň: 70 g Gorgonzoly Mascarpone • 2 vejce • 150 ml
smetany ke šlehání • 100 ml mléka • 1 šalotka • 2 hrušky
• 30 g másla • 30 g vlašských ořechů • 1 lžice třtinového cukru
• sůl • čerstvě mletý černý pepř • Ghí
Na dokončení: 100–150 g kvalitního uzeného lososa, případně
několik tenkých plátků karamelizované hrušky na ozdobu

Postup krok za krokem

1. Křehké těsto: Mouku nasypeme na pracovní plochu nebo
do mísy. Přidáme studené máslo nakrájené na menší kousky
a špetku soli a pepře. Rychle zpracujeme v hladké křehké těsto.
Pokud je těsto příliš suché, přidáme podle potřeby jednu až dvě
lžice studené vody.



2. Korpus: Troubu předehřejeme na 200 °C. Těsto rozválíme
a vyložíme jím koláčovou formu o průměru přibližně 24 cm. Vytvoříme
dostatečně vysoký okraj. Dno propícháme vidličkou. Překryjeme
pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami nebo keramickými
kuličkami na pečení. Pečeme přibližně 15 minut. Poté odstraníme papír
se zátěží a korpus ještě asi 5 minut dopečeme.

3. Šalotka a hruška: Šalotku nakrájíme na tenké proužky. Na pánvi
rozpustíme máslo a šalotku na mírném ohni pomalu necháme
zesklovatět. Neměla by zhnědnout. Hrušky oloupeme, zbavíme
jádrinců a nakrájíme na menší kousky. Na druhé pánvi rozežhřejeme
ghí, přidáme hrušku a třtinový cukr. Na mírném až středním ohni ji
necháme několik minut karamelizovat. Hruška by měla změkknout, ale
zároveň si zachovat svůj tvar.

4. Náplň: V misce lehce prošleháme vejce, smetanu a mléko.
Dochutíme jen mírně solí a čerstvě mletým pepřem – Gorgonzola
Mascarpone je sama o sobě výrazná a slaná. Na předpečený korpus
rovnoměrně rozdělíme kousky Gorgonzoly Mascarpone. Přidáme
zesklovatělou šalotku, zkaramelizovanou hrušku a nahrubo nasekané
vlašské ořechy. Vše opatrně zalijeme vaječno-smetanovou směsí.

5. Pečení: Koláč vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme při-
bližně 20–25 minut, dokud náplň neztuhne a povrch lehce nezezlátne.
Koláč necháme po vytažení z trouby alespoň 10–15 minut odpočinout.

6. Dokončení: Uzeného lososa nakrájíme na menší
plátky nebo proužky a rozložíme jej na již mírně
zchladlý koláč. Podle chuti můžeme přidat
několik kousků vlašských ořechů nebo klíček
ředkvičky. Lososa už dále nezapekáme – díky
tomu zůstane jemný, šťavnatý a zachová si svou
typickou kouřovou chuť.

Buon
appetito!

Pečeme se školou Dolce&Salato

Jemný ricottový nákyp s lesními plody a bílým jogurtem

INGREDIENCE NA CCA 10 MINIPORCÍ

na těsto: 280 g másla 🍳 • 280 g ricotty 🍳 • 180 g hladké mouky 00 • 200 g cukru krupice • 150 g celých vajec
 • 12 g prášku do pečiva • kůra z 1 ks chemicky neošetřeného citronu • špetka soli
 na salsu: 180 g mražených lesních plodů • 20 g másla 🍳 • 20 g cukru • 1 vanilkový lusk
 na dokončení: 180 g bílého jogurtu 🍳



DEZERT: V robotu s plochým hnětačem zpracujte změkklé máslo (pro šlehání je ideální mít máslo o teplotě 22 stupňů, máslo je pak pěkně nadýchané), čerstvou ricottu, cukr a postupně přidávejte vejce.



Nakonec přidejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a citronovou kůru, vše dobře promíchejte. Správnou konzistenci poznáte podle toho, že těsto po nabrání pěkně drží na špachtli.



Směs pomocí sáčku rovnoměrně rozdělíte do malých formiček. Pro dosažení stejné velikosti jednotlivých porcí si můžete pomoci kuchyňskou váhou.

Poté vše dejte do mrazáku na -18 °C. Pečte ze zmrazeného stavu v předehřáté troubě na 175 °C přibližně 16–18 minut.



SALSA: Na pánvi rozpustíte máslo, přidejte vanilku a cukr. Přidejte lesní plody a vařte asi 5 minut. Salsu pak ozdobně naneste na servírovací talířky



DOKONČENÍ: Dezerty vyklopte z formiček a servírujte na talířku se salsou a našlehaným jogurtem, lehce poprášené moučkovým cukrem.



Na vaši návštěvu se těší (zleva) Gabriela, Silvie a Nadiia.

La Formaggeria Gran Moravia LETŇANY

Malá prodejna, velké nápady a tým, který umí „čarovat“ pro zákazníky. La Formaggeria Gran Moravia v pražských Letňanech sází na útulné prostředí, osobní přístup a ochutnávky, které lákají k zastavení. A protože podzim je tu, přibývají i nové těstoviny, pesta a první dobroty, které se budou krásně vyjímat ve vánočních balíčcích.

La Formaggeria Gran Moravia je v OC Letňany už od roku 2012. Původně však sídlila na jiném místě – dnes ji zákazníci najdou hned vedle Tesky, v blízkosti velkého parkoviště a kousek od autobusové zastávky. „Máme dobrou dostupnost a zákazníci to oceňují. Prodejna je sice spíše menší, ale útulná, příjemná a prakticky vyřešená,“ říká vedoucí Silvie Pecková. Právě útulnost je jednou z věcí, která k letňanské prodejně patří. Zákazníci se sem vrací i mnozí už dobře znají zdejší prodejní tým, který se poměrně nedávno výrazně proměnil. „Jsme zde všichni nováčci. Vždy ale obsluhujeme s úsměvem a snažíme se naslouchat přání každého zákazníka,“ říká vedoucí.

A naslouchat se tu opravdu vyplácí. Zákazníci totiž často přicházejí s velmi konkrétními představami. Chtějí dárek pro babičku, kolegyni nebo pana doktora, degustační set na večírek, nebo třeba mísu dobrot pro návštěvu. „Co zákazníkovi vidíme na očích, to mu rádi splníme,“ říká Silvie. Balíčky proto vznikají nejen podle připravených variant, kterých je velký výběr, ale velmi často také přímo na přání a na počkání. Tým je průběžně obměňuje a vymýšlí nové kombinace, aby bylo stále z čeho vybírat. Základem nabídky zůstávají čerstvé výrobky z Litvle. Tradičně velký zájem je o tvaroh a máslo, samozřejmě také o sýry a uzeniny. Od září navíc prodejna nabízí pečivo od Kro Kitchen a čerstvé těstoviny prodávané na váhu. A kdo rád objevuje nové chutě, má důvod zastavit se právě teď. Na podzim dorazily například těstoviny Pasta Jesce s lanýžem, pomerančem, citronem, chilli nebo sépiovým inkoustem, které doplňují nová pesta. Velkou součástí života prodejny jsou ochutnávky. Každý den se krájí některé ze specialit a tým často připravuje ještě větší ochutnávku z vlastního kuchyňského tvoření. „Vyrobit nějakou pomazánku, ozdobíme ji, přidáme recept a dáváme dobroty více do vstupu, aby ochutnali i kolemjdoucí,“ popisuje Silvie.



POZVÁNKA

Ochutnávka tak někdy není jen malým zpestřením nákupu, ale doslova pozvánkou dovnitř. K dobrému nákupu podle vedoucí patří nejen chuť, ale také dobrá rada: „Nejdůležitější je schopnost poradit, s úsměvem a nadhledem.“ Rádi si se zákazníky o produktech povídáme a těší nás, když se s námi podělí také o jejich zkušenosti.“ Silvie Pecková přišla do Letňan letos v březnu, zkušeností s obchodem má ale na rozdávání – jako vedoucí prodejny působí už dvacet let. Za tu dobu dobře ví, že někdy stačí i drobná změna, aby obchod fungoval ještě lépe. Po svém nástupu proto nechala jinak uspořádat sortiment v nechlazené části i v prodejním pultu. „Na novém místě to rozhodně salámům sluší a zákazníci si jich všimají mnohem více,“ říká s úsměvem. Na práci ji nejvíce baví rozmanitost, a především vymýšlení balíčků, při kterých hledá to pravé pro konkrétního člověka. Podzim je navíc ideální čas přijít si pro inspiraci. Kromě nových těstovin a pest čeká zákazníky také řada novinek, které se hodí právě do prvních vánočních balíčků. A pokud hledáte inspiraci do vlastní kuchyně, Silvie má jasno. „Když se řekne podzim, tak si vždy představím svoji výbornou, krémovou dýňovou polévku. Takže stačí říct heslo polévka a ráda zákazníkovi recept prozradím,“ směje se. A rovnou přidává i malý nákupní tip: „Pokud si u nás koupíte smetanu, piniové oříšky a balzamikový ocet, určitě se mu zadaří stejně dobře jako mně.“ Letňanská La Formaggeria Gran Moravia tak nabízí mnohem víc než jen nákup. Je to místo, kde se ochutnává, povídá, radí a kde se občas opravdu trochu „čaruje“, aby si každý odnesl přesně to, co hledal – a třeba i něco navíc.

Očima našich zákazníků

Jsem tu poprvé. Do prodejny jsem zašel díky výloze, kde mě upoutaly hotové balíčky, a nakonec jsem si tu nechal připravit narozeninový dáreček. Jsem moc spokojený, rád se sem vrátím a taky prodejnu určitě doporučím svým známým.

Pan Jiří z Prahy



Podzim ve znamení dobrého jídla...

... se sýry a specialitami z našich
prodejen La Formaggeria
Gran Moravia, které vás stůl
rozzáří barvami v dokonalé
harmonii s podzimní paletou.
Ochutnávky a tipy na párování
jsou u nás samozřejmostí,
nebojte se zeptat.

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