



MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 47 zima 2024
zdarma



Z. PETROFOVÁ
Nejraději se
vracím do Itálie



ZIMNÍ RECEPTY
Když se řekne
tvaroh



NAŠE DEGUSTAČNÍ SETY

Řešení pro vaši oslavu



Degustační set **MONTE BIANCO**

Prekvapte hosty stylovou ochutnávkou sýrů a uzenin. Degustační sety je možné objednávat po celý rok v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia nebo v e-shopu.

www.laformaggeriaonline.com



Editorial



Milé čtenářky, milí čtenáři, srdečně vás v závěru roku zdravím jedním italským rčením, které praví: *Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi, tedy Vánoce s rodinou, Velikonoce s kým chceš. Vánoční svátky jsou v Itálii skutečně časem, který se snažíme trávit s našimi nejbližšími, a věřím, že v Česku tomu není jinak. Příjemná vánoční atmosféra, cukroví a pokrmy, na které se těšíme celý rok, to vše*

si nejmíc užijeme ve společnosti těch, co máme rádi. A abyste si toto období mohli vychutnat co nejlépe, přinášíme vám na následujících stránkách pestrou škálu tipů a receptů. S naší vlajkovou lodí, sýrem Gran Moravia, můžete připravit kompletní slavnostní menu, na sladkou notu vás naladí recepty na krémy a omáčky, které můžete servírovat nejen k tradičnímu italskému panettone, ale třeba i k české vánočce. Příjemný večer s vašimi blízkými a přáteli můžete strávit při objeovávání vašich nejoblíbenějších kombinací sýrů a vín, na jejichž párování jsme se v tomto čísle také zaměřili. A protože řada z vás se jistě vydá na hory, nechybí ani tipy na rychlou večeři po dni stráveném na lyžích.

Příjemné prožití co nejchutnějších vánočních svátků s vašimi blízkými přeje

Srdečně
váš Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel. IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177. Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 9. 12. 2024. Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz. Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal, Martin Balcárek. Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Yvona Pařízková, Markéta Navrátilová, iStockphoto. Obraz na titulní straně: Tommaso Ottieri, Venezia Salute B. Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o. Přetiskování redakčních materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

OBSAH:

- Úvodní slovo 3
- Aktuality Brazzale 4–5
- Rozhovor: Zuzana Ceralová Petrofová 6–8
- Naši prodavači vaří 9
- Škola vaření: Crêpes 10–11
- Speciál: Panettone a pandoro 12–13
- Tour d'Italia: Cesta za poznáním 14–16
- Kuchařka I–IV
- Dětské stránky A–D
- 10x zblízka: Polenta 17
- Víno a sýr: Párování pro každého 18
- Když se řekne tvaroh 19
- Šest receptů: večeře s Gran Moravia 20–21
- Pět tipů do tašky 22–23
- Zima v kuchyni: Večeře po lyžování 24–25
- Cestujeme: Kouzlo běžeckého lyžování 26–27
- Vegetariánské recepty: pizza 28
- Pozvání do prodejny Vinohradská v Praze 29
- Zákazníci doporučují zákazníkům 30
- Z čeho jsme vařili 31



Jak perfektně vyladit sváteční moučníky
12–13

Školici „Tour d'Italia“ plná inspirace
14–16



Vytvořte z vína a sýru dokonalý pár
18

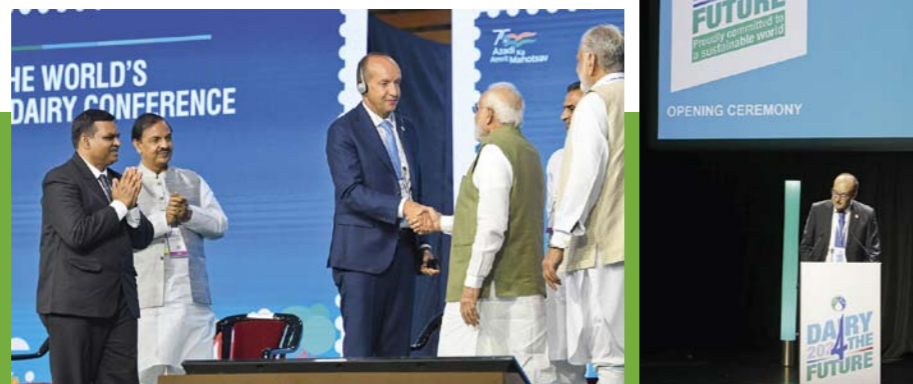
Ta nejlepší večeře po náročném lyžování
24–25





Mezinárodní mlékařská federace ocenila práci Piercristiana Brazzaleho

Potleskem ve stoje na World Dairy Summitu, největší celosvětové akci mlékařského sektoru letošního roku, se uzavřelo čtyřleté působení nejmladšího z bratrů Brazzale, Piercristiana, v roli prezidenta Mezinárodní mlékařské federace FIL-IDF. Během svého čtyřletého funkčního období se setkal s mnoha významnými osobnostmi a měl možnost vést řadu jednání na té nejvyšší úrovni. Na summitu, který v polovině října pořádala federace FIL-IDF v Paříži, sklídl při svém posledním proslovu ve funkci prezidenta ovace více než 1600 delegátů ze všech částí světa. Valná hromada mu také udělila titul čestného člena, prestižní a jen vzácně udělované uznání těm, kteří mimořádným způsobem přispěli k činnosti FIL-IDF. Posledním významným úkonem ve funkci prezidenta pak bylo podepsání Pařížské mlékařské deklarace o udržitelnosti. Tento klíčový text posiluje kolektivní odpovědnost celého sektoru v boji proti klimatické změně a v zavádění udržitelných praxí. A právě Piercristiana Brazzaleho pověřily Rada a Valná hromada FIL-IDF rolí lídra této důležité iniciativy, která federaci čeká v následujících letech v úzké spolupráci s Organizací pro výživu a zemědělství Spojených národů FAO.



Slavnostní benefiční koncert letos nabídl klavírní recitál

Tradiční benefiční koncert pořádaný sýrárnou Brazzale Moravia ve spolupráci s Arcibiskupstvím olomouckým letos rozezněl majestátní prostory slavnostního sálu Arcibiskupského paláce ve středu 20. listopadu klavírním recitálem. Program koncertu, který bravurně přednesl německý klavírista Oliver Kern, připomněl třetího olomouckého arcibiskupa Rudolfa Jana Habsburského. Jedna ze skladeb programu, konkrétně Beethovenova sonáta B dur op. 106, byla skladatelem věnována právě Rudolfu Janovi. Výtěžek koncertu putoval jako každý rok na podporu Stojanova gymnázia na Velehradě.



Naše Gelato slavilo úspěch na Mlékárenském dni

V rámci letošních Přibyslavských slavností se konal již 33. ročník Mlékárenského dne v Přibyslavi. Do odborné soutěže přihlásilo svoje výrobky 19 mlékárenských společností a rodinných farem. Náš mražený krém Gelato Fratelli Brazzale v příchuti Ciokoprotein zaujal porotu nejen svou inovativností a nutričními benefity, ale v neposlední řadě také chutí a odnesl si první cenu v kategorii Dezerty a sladké pomazánky. Udělalo nám to velikou radost, protože Mlékárenský den v Přibyslavi je tradiční a vyhlášenou akcí, kam se pravidelně sjíždějí výrobci mléčných produktů z celé země. Na tento náš úspěšný sezónní produkt se budete moci v našich prodejnách těšit opět s návratem teplých dnů.



Na Mléčné sobotě v Litovli jsme nemohli chybět

Akcí nazvanou „Mléčná sobota“ zahájilo Muzeum Litovel výstavu věnovanou mléku a výrobě sýrů v regionu. Na této pro nás prakticky domácí půdě jsme samozřejmě nemohli s našimi sýry chybět a muzeu děkujeme za tuto zajímavou iniciativu.

Prestižní Caseus Veneti pro Provolone Brazzale

Sýr Provolone piccante DOP skupiny Brazzale získal ocenění na největší přehlídce sýrů v Benátkách – Caseus Veneti. Sýry skupiny Brazzale na této přehlídce získávají ocenění pravidelně, proto nás těší, že tomu v letošním ročníku nebylo jinak.



Ocenění za spolupráci s mistry panettone pro skupinu Brazzale

V rámci soutěže o nejlepší panettone, Mastro panettone, obdržela skupina Brazzale ocenění za spolupráci s profesionálními pekaři tohoto italského vánočního moučníku par excellence. Právě pro ně jsou určeny produktové řady másel pro profesionální využití, pro jejichž vývoj je důležitá práce vědeckého Brazzale Science Centra. Ostatně panettone používající Burro Superiore Fratelli Brazzale jsou v soutěžích o nejlepší panettone nebývale úspěšná a nás tato spolupráce velmi těší. Panettone s tímto máslem letos nabízíme také v La Formaggeria Gran Moravia.



Ochutnávky sýru Asiago měly velký úspěch

Degustace benátského sýru Asiago, připravená ve spolupráci s Konsorciem pro ochranu tohoto sýru, u vás měla opět velký úspěch. Napříč našimi prodejny jste měli možnost ochutnat



s odborným výkladem a výhodně nakoupit jak mladší sýr Asiago Bisacchese, tak starší Asiago d'Alveo. Vzhledem k oblíbenosti akce věříme, že vám ji budeme moci nabídnout znovu příští rok.

Veletržní okénko: Sial Paříž

Mezinárodní potravinářský veletrh Sial 2024 přilákal v říjnu do Paříže na 7500 vystavovatelů ze 130 zemí světa. Stánek skupiny Brazzale se těšil velkému zájmu jak obchodníků, tak i dalších návštěvníků. Pořadatelé veletrhu jej dokonce zařadili do komentované prohlídky veletrhu, jejíž účastníky velmi zajímal fakt, že je skupina Brazzale již od roku 2018 uhlíkově neutrální.



Představujeme VOŠP a SPŠM Kroměříž

Získejte kvalitní potravinářské vzdělání v Kroměříži. Víš, co jíš? Nevíš? U nás se to naučíš! Nabízíme obory: Analýza potravin, Technologie potravin. Více informací najdeš na www.potravinarska-skola.cz





Zuzana Ceralová Petrofová:

Nejraději se vracím do Itálie

Paní Petrofová, v čem jsou vaše piana jedinečná?

Naše piana jsou oblíbená pro svůj romantický, měkký, něžný tón a širokou dynamiku. Na přání dokážeme udělat jakýkoli nástroj a jsme mistři v povrchové úpravě.

Jak dlouho se takové koncertní piano značky PETROF rodí a co je v průběhu jeho výroby nejdůležitější?

Náš koncertní klavír se vyrábí devět až dvanáct měsíců. Nejdůležitější je držet osvědčené technologické časy a nespěchat. Pak samozřejmě materiál, ruční práce a konečné odborné operace: regulace, intonace, ladění, což u nás dělají skuteční mistři.

Jak si vybíráte zaměstnance?

Rádi bychom si vybrali nové zaměstnance ze střední uměleckoprůmyslové školy v Hradci Králové, kde je stále obor

klavírník. Ale absolventů je velmi málo. Proto spoléháme na vlastní školu PETROF. To znamená, že vybíráme k potřebné profesi alespoň podobné řemeslné profese a zbytek je doučíme dle našich zásad a postupů. Aby byl klavírník klavírníkem, potřebuje dlouhých 10 let každodenní praxe.

Snažíte se oslovit své zákazníky třeba i tím, že jim nástroj přizpůsobíte vizuálně?

Polovina našich zákazníků jsou fyzické osoby, druhá polovina zase instituce, školy. Snažíme se, aby si u nás vybral každý. Máme klasické černé nástroje, dýhované, stylové i moderní. Není výjimkou nástroj barvy červené jako Ferrari anebo třeba mentolový. Na přání zákazníka uděláme jakoukoli barvu či dekoraci.

Kdo ze známých osobností hraje na vaše hudební nástroje?

Jsme pyšní na všechny naše členy PETROF Art Family, což jsou pianisté a umělci napříč světem a žánry sympatizující s naší značkou. Za všechny budu jmenovat hradeckého rodáka a skvělého pianistu Matyáše Nováka, který už brzy bude mít svůj tradiční vánoční koncert v naší PETROF Gallery. Ze zahraničních osobností vlastní náš nástroj například Paul Mc Cartney, Sophia Loren, Billie Eilish nebo rodina Billa Gatese.

Hodně pracovně cestujete. Poznáváte ráda cizí země a jejich kulturu?

Ano, to je to, co mě na tom nejvíce baví. Jiný kraj, jiný mrav. A to se musí respektovat i v obchodě, jinak nebudete úspěšní. Nejvíce se vždy těším na místní jídlo a pití.

Kde se vám líbí nejvíce?

Mně se líbí všude, protože žijeme na krásné planetě. Nejraději se ale vracím do Itálie.

Proto jsme si s manželem také pořídili nemovitost v Kalábrii a trávíme tam volný čas. Nádherné moře, skvělé jídlo a víno, milí lidé a také krásný jazyk.

Znáte kulturní počiny spjaté s rodinou Brazzale, například ASIAGOFESTIVAL, který se letos v Itálii konal 58. rokem?

Ano, slyšela jsem na tento festival jen samou chválu. Rodinu Brazzale známe osobně a moc si jejich členů vážíme. A to nejen proto, že dělají benefiční koncerty a festivaly, ale také proto, že jsou to všichni velmi milí lidé, vynikající muzikanti a dělají skvělé produkty.

Hraje hodně umělců v Itálii na vaše piana?

V Itálii byla značka PETROF oblíbená především za éry mého dědečka a potom za socialismu. Marcello Mastroiani, Sophia Loren, Ennio Moricone, ti všichni hráli na naše nástroje. Podívejte se na YouTube na původní skladbu Americano, která je nazpívána s italským bandem a hraje se tam na naše pianino. Naše velké koncertní křídlo léta zdobilo sál Nervi ve Vatikánu. Dnes už se do Itálie tolik nových nástrojů neprodá, trh je poměrně hodně zasycen second handy a levnými asijskými nástroji. Stále však navštěvujeme veletrh v Cremoně a máme v Itálii pořád mnoho příznivců.

Kdy jste si zahrála na piano nebo jiný hudební nástroj?

Na piano jsem hrála dnes ráno, protože jsme u nás měli na noc vnučata. Nejsem velký hráč, nemám moc čas, ale s dětmi mě to baví. Všechny děti u nás muziciují, tak jsme si zahráli společně. Sedmiletý



vnuček hraje vášnivě na bicí, čtyřletá vnučka na všechny rytmické hudební nástroje a začíná na piano a můj syn na housle. Je to s nimi radost.

Navštěvujete koncerty?

Na koncerty chodím pravidelně, ať již k nám do Gallery anebo k našim partnerům. Ve Skopje v Severní Makedonii jsem si užila nádherný koncert sourozenců, kteří hráli čtyřručně Vltavu na našem klavíru. Koncert organizoval pan velvyslanec Jaroslav Ludva k příležitosti Dne české státnosti a já jsem měla tu čest sedět vedle paní prezidentky Severní Makedonie a také paní ministryně školství. Byl to krásný večer.

Vybavujete si nějaký zážitek, kdy hudba zbourala hranice mezi lidmi?

Vlastně to zažíváme opakovaně.

Například na největším světovém hudebním veletrhu NAMM show, konaném každoročně v Kalifornii, se muzicírování meze nekladou. Doprovodný program je nabitý hudbou. Hraje se všude, na ulici, v hotelích, před výstavištěm. Po náročném dni plném jednání je příjemné vzít si bubínky a paličky a zabubnovat si dohromady s lidmi z celého světa bez rozdílu věku, pohlaví, národnosti. Je to krásné, když potom všichni vytukávají stejné rytmy dle předlohy. A pak se to jde společně zapít a najednou se všichni znají.

Říká se, že kdo miluje hudbu, miluje i jídlo. Platí to ve vaší rodině?

Ano. To mohu potvrdit. U nás všichni rádi jíme.

Také se traduje, že hudba a jídlo sblíží a léčí. Souhlasíte?

Souhlasím. Jídlo nejen dobře chutná, ale i léčí. Proto je důležité vybírat si kvalitní potraviny. Produkty od rodiny Brazzale k nim bez pochyb patří. Jsou oblíbené nejen v naší rodině, ale i u našich přátel a také jsou to skvělé dárky, až jich vyrazíte kamkoli.

Téměř všichni členové vaší rodiny pracují ve firmě. Řešíte při rodinných akcích často práci, anebo se od toho dokážete oprostit?

Rádi bychom se od práce oprostili, když se potkáme o víkend, ale moc nám to nejde. Vždycky někdo zase začne. Je to provázané.

PETROF Gallery, foto: inColours media s.r.o.





Můžete při svém pracovním vytížení trávit čas v kuchyni?

Ano, vařím moc ráda, stejně tak i moje dcera, maminka, sestra. Vaříme a vzájemně si to ochutnáváme.

Máte ráda italskou kuchyni?

Je to moje oblíbená kuchyně a ráda ji i vařím, hlavně o prázdninách v Itálii. Dokonce naše sousedka z Neapole si vzala recept na moje špagety.

Prozradíte svůj nejoblíbenější recept?

Nejvíce máme rádi plody moře. Nevyloupané obří krevety dáme zprudka na pánev do olivového oleje, kde již před tím osmažíme stroužky česneku, červenou cibuli cipollu a chilli papričku, 1–2 lžičky soli, 2 lžičky cukru, pepř. Vše zprudka do růžova osmažíme, odstavíme z plotny a pokapeme citronem. Podáváme s nasekanou zelenou petrželkou, bagetou a bílým vínem. Skvělé pro rodinu nebo hosty, když si chcete popovídat. Loupání vám to umožní. Rozdejte každému misku s vodou nebo vlhčený ubrousek a misku na skořápky.

Chutnají vám mléčné výrobky a sýry?

Neobejdou se bez nich.

Které z nich máte nejraději?

Když jsem hodná, manžel mi koupí

burratu, tu úplně miluji. Máme rádi také mozzarellu nebo Gran Moravia.

Blíží se Vánoce, pečete?

Léta jsme s maminkou, sestrou a dcerou pekly cukroví vždy před Vánoci společně, ale pak jsme ho vždy měly tolik, že bylo ve špagzu ještě v únoru. Loni jsme si řekly, že už budeme sladké redukovat.

Rok 2024 se pomalu chýlí ke konci, jaký je pro firmu PETROF?

Velmi významný, neboť slavíme 160. výročí od založení firmy. Bylo to v roce 1864, kdy můj pra pra dědeček postavil svůj první klavír. Snažíme se ctít tradici, ale zároveň inovovat. Letos jsme pro zákazníky připravili konstrukčně úplně nové pianino naší vlajkové lodi, značky ANT. PETROF, AP126. Vyznačuje se výjimečným pocitem ze hry a hlubokým romantickým tónem. Na požadavek našich zákazníků z Jižní Ameriky, Indie a východní Evropy jsme zkonstruovali a vyrobili naopak levnější pianino řady PETROF Discovery a představili ho na mezinárodním veletrhu v Šanghaji. Zavést na trh nové modely je vždy náročné a o to víc jsme rádi, že se dobře prodávají. A řešíme zefektivnění výroby tak, abychom v náročných evropských podmínkách obstáli.

V čem tkví síla vaší firmy odolávat pandemii, krizím a složitě ekonomické situaci už víc než jedno a půl století?

Myslím, že právě proto, že historie se opakuje, snažíme se brát si příklad z minulosti. Také jsme si vědomi, že každý den prostě není posvícení. Tatínek nás vždy učil trpělivosti. Jen z tradice by však firma nepřežila. Neustálé inovace, spolupráce s pianisty, využití nových technologií, snaha porozumět potřebám našich zákazníků, ale především tvrdá každodenní práce nás všech, to je to, co nás posouvá dál.

Co letošek přinesl vám osobně?

Letošní rok je pro mě plný změn, a to jak ve firmě, tak v soukromí. Jsem vděčná mojí dceři, výkonné ředitelce firmy, že společně s celým týmem našich zaměstnanců dokáží reagovat na potřeby trhu,



Foto: inColours media s.r.o.

Zuzana Ceralová Petrofová

je představitelka páté generace rodiny Petrofů a v současné době stojí jako prezidentka a jednatelka v čele společnosti PETROF se sídlem v Hradci Králové. Je úspěšnou a váženou manažerkou nejen v rámci odvětví. Za dobu působení ve společnosti PETROF získala mnohá ocenění, především za její manažerské schopnosti. Mezi největší patří například čestný titul Manažerka roku 2014. Pravidelně se také objevuje v žebříčku nejvlivnějších žen Česka časopisu FORBES. Řadou prestižních ocenění se může pochlubit i firma PETROF a její nástroje. Zuzana Ceralová Petrofová je vdaná, má dceru a syna.

optimalizovat výrobní kapacity a zároveň podpořit marketing a obchod. Snažím se naskakovat do projektů, kde mohu nejvíce pomoci, ať už se to týká zahraničního obchodu nebo strategických rozhodnutí. Mám radost i ze svého čtrnáctiletého syna, který má jako deváták mnoho povinností, a to především dobře se připravit na přijímací zkoušky na střední školu. Je fajn, že se kromě školy věnuje už od malička svým koníčkům, jako je hra na housle, historie, fotbal a četba. Vždy ho v tom s manželem budeme podporovat.

Jak se těšíte na závěr roku?

U nás je před Vánoci vždy ta nejsilnější prodejní sezóna v roce, mnoho služebních cest, návštěv zákazníků u nás a také mnoho krásných koncertů. Takže vždy plno práce, ale jsme za to moc rádi. Těším se, až si zase dáme s managementem tradiční vánoční punč a tím pomyslně uzavřeme tento rok.

Naši prodáváci vaří

Na zimu pro vás recept připravily Radka a Kačka z La Formaggeria Gran Moravia v pražském centru Bořislavka. Zapečené plněné těstoviny připravené ze surovin odkazujících na italskou trikoloru, tedy s rajčaty, špenátem a sýrem mozzarella, určitě zahřejí tělo a potěší chuťové pohárky.

Zapečené plněné Conchiglie

250 g těstovin Conchiglie 🍴 • 200 g mozzarella filone 🍴
 • 1 šalotka • 2 stroužky česneku • 3 lžice olivového oleje 🍴
 • 3 lžice jemně nasekaných sušených rajčat (v oleji) 🍴
 • 1 konzerva krájených rajčat 🍴 • 50 ml bílého vína 🍴
 • 200 g mladého špenátu • 500 g ricotty 🍴 • 25 g másla 🍴
 • 25 g mouky • 300 ml mléka 🍴 • 50 g strouhaného Gran Moravia 🍴 • sůl 🍴 • pepř 🍴 • nastrouhaný muškátový oříšek



A jak na to?

Uvařte těstoviny Conchiglie v dostatečném množství osolené vody. Oloupejte a najemno nasekejte šalotku a česnek. Ve velké pánvi rozehejte 2 lžice oleje a poduste v ní šalotku, česnek a sušená rajčata. Přidejte rajčata z konzervy i se šťávou a bílé víno a rozmačkejte vidličkou. Vařte na středním žaru asi 10 minut, až omáčka zhoustne. Dochutěte solí a pepřem. Očistěte a omyjte špenát a krátce ho blanšírujte ve vroucí osolené vodě. Slijte přes síto, dobře vymačkejte a rozkrájejte. V míse ho smíchejte s ricottou a ochuťte muškátovým oříškem, solí a pepřem. V menším hrnku připravte sýrovou omáčku: rozpusťte máslo a do zlatova v něm za stálého míchání osmažte mouku. Za stálého míchání po troškách přidávejte mléko, pak vmíchejte nastrouhaný sýr Gran Moravia a nechte omáčku na nízkém žaru zlehka vařit asi 10 minut. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Těstoviny naplňte připravenou špenátovo-ricottovou směsí a vyskládejte je do máslem vymazané zapékací misky. Vše zalijte rajčatovou omáčkou, pak tou sýrovou a navrch pokladte plátky mozzarely. Zapékejte přibližně 20 minut, až povrch zezlátne.

Dobrou chuť přeje tým z Bořislavky!





Crêpes:

univerzální základ

Jsou ideální pro přípravu chutných jídel, výživných snídaní, originálních svačinek, slaných koláčů či neodolatelných dezertů. Podívejme se na základní recept a na několik triků, jak je připravit, ochutit a skladovat.

Francouzské palačinky neboli crêpes jsou tak trochu ekvivalentem amerického hamburgeru, anglického sendviče nebo italských panini. Pokrm pocházející z Bretaně se stal národním jídlem Francie, a tak malé stánky prodávající horké crêpes v mnoha chutných kombinacích najdete na každém rohu pařížských ulic v denní i noční dobu. Klasickou verzí je crêpe jednoduše posypaná cukrem, kterou lze vylepšit několika hoblíčkami másla. Možností, jak crêpes naplnit, je ale nespočet. Kromě klasické varianty z bílé mouky se můžete odvázat a experimentovat s různými druhy mouky – od více či méně celozrnných až po ty luštěninové. Přestože původ tohoto pokrmu je francouzský, podobné recepty najdeme v kuchyních po celé Evropě. Také v různých regionech Itálie existují velmi podobné pokrmy zvané „crespelle“, často plněné slanými ingrediencemi a vždy podávané horké. Například v provincii Catania se slané crespelle připravují z tvrdé pšenice a plní se ančovičkami nebo ricottou. Typické pro horské oblasti Valsesia na úpatí Monte Rosa jsou zase „miacce“, tradiční Walserské placky z bílé mouky, mléka a vajec, bez soli, které se konzumují buď samotné, nebo s čerstvým sýrem s feferonkou a kořením, gorgonzolou, uzeninami a dalšími přísadami. Na svátky se podávají nasladko s marmeládou a smetanou nebo s máslem a medem.

Historie

Podle legendy pocházejí první crêpes v dějinách asi z 5. století, kdy papež Gelasius nařídil svým kuchařům, aby připravili jednoduché, ale výživné jídlo, které by nasýtilo francouzské poutníky, kteří dorazili do Říma. Právě díky tomuto původu crêpes ve Francii symbolizují přátelství a jejich



servírování je považováno za dobré znamení. Nejslavnější verzí francouzské crêpe je Suzette, plněná pomerančovou salsou a likérem Grand Marnier.

Jak je ochutit

Vyloučíme-li jen příliš tekuté přísady, spočívá krása crêpes v tom, že je lze kombinovat prakticky se vším. Můžete je podávat zatočené, přeložené na čtvrtiny nebo na způsob pizzy, na kterou se ingredience jednoduše položí. Crêpes mohou tvořit také základ zapečených pokrmů, do nichž přidáte bešamel, aby byly ještě krémovější.

Sladká verze...

Cukr a citron, máslo a cukr, ricotta a cukr, sladké krémy, marmelády, crême fraiche, šlehačka s čerstvým ovocem, karamelový nebo pistáciový krém, kaštanový krém, zmrzlina, mascarpone s čokoládovými hoblíčkami, likéry, sirupy a různé druhy ořechů, včetně těch karamelizovaných.

...a slané alternativy

Čerstvé roztíratelné sýry nebo ty zralé nakrájené na plátky nebo kostičky, scamorza a šunka, ricotta, strouhané sýry, různé uzeniny, pečeně, roast beef, tuňák, dušené maso, uzený losos, salát, rajčata, vařená nebo pečená zelenina, mascarpone a houby, nakládaná nebo grilovaná zelenina, špenát a mozzarella, ragù, vajíčka, olivové nebo artyčokové krémy. Nakrájené na proužky se crêpes skvěle hodí jako doplněk k hustým polévkám nebo k masovému vývaru, jak se to dělá například v Alto Adige.

Jak je skladovat

Hotové crêpes udržujte teplé na plechu přikrytém alobalem, v troubě při teplotě 120 °C. Můžete je připravit i den předem. Po usmažení je nechte dobře vychladnout, skládejte je na sebe s proloženým pečicím papírem, zabalte do fólie a uchovávejte v lednici. Následující den je můžete ohřát na pánvi, v troubě nebo v mikrovlnce.



Základní recept

200 g hladké mouky • špetka cukru
(pro sladkou verzí) • špetka soli
• 2 vejce • 600 ml mléka 🍷
• máslo na pánev 🍷

Základní těsto, ať už na sladké nebo slané crêpes, se skládá z mléka, mouky, vajec a soli. V míse smíchejte mouku, cukr a sůl, vytvořte uprostřed důlek a přidejte vejce. Míchejte za pozvolného přilívání mléka pokojové teploty, aby těsto nakonec získalo hustší konzistenci. Nemíchejte příliš, aby nebyly crêpes gumové. Nechte těsto alespoň hodinu odležet v lednici, poté rozehřejte pánev a potřete ji máslem. Těsto znovu promíchejte, případně přidejte trochu mléka, pokud příliš zhoustlo, nalijte naběračku těsta (asi 50 ml) na pánev a rychle rozlijte po celé ploše. Pečte minutu, odlepte pomocí obraběčky okraje, otočte a pečte další minutu. Vyklopte a pokračujte s další naběračkou, dokud nepotřebujete celé těsto. Mezi jednotlivými crêpes potřete pánev vždy máslem. Vedle klasické bílé mouky můžete použít celozrnnou nebo pohankovou, které se hodí na slané variace, nebo luštěninovou mouku pro proteinovou verzí. Po ochucení je můžete servírovat tak jak jsou, nechat na nich na pánvi rozpustit další ingredience nebo je gratinovat v troubě třeba s nastrouhaným sýrem a bešamelem.

TIP: nedokonalé crêpes

Někdy se crêpes nepodaří dokonale kulaté a rovnoměrné, jak bychom si přáli. Nevadí, na všechno se najde chutné řešení. Připravte základní těsto a nechte odležet v lednici. Mezitím povařte 1 kg špenátu, pak ho na oleji osmažte s česnekem a feferonkou. Česnek vyjměte a špenát rozmixujte se 150 g ricotty a 100 g nastrouhaného sýra Gran Moravia. Udělejte palačinky a na každou z nich dejte lžičku náplně, uzavřete jako váček a zajistěte párátkem, vyrovnejte do pekáče, přelijte rozpuštěným máslem, posypte nastrouhaným sýrem a dejte péct do trouby předehřáté na 200 °C asi na 8 minut. Podávejte horké.

Tři tajemství perfektních crêpes:

1. Použijte pánev na palačinky nebo nepřilnavou pánev s nepoškrábaným povrchem, mezi každou crêpe ji vždy potřete máslem.
2. Nechte těsto odpočinout v lednici aspoň půl hodiny – ideálně hodinu nebo klidně přes noc – a před smažením lehce promíchejte.
3. Správná teplota: teplota pánve by neměla být příliš vysoká a měla by zůstat co nejstálejší.



Panettone a pandoro:

10 receptů k vyladění svátečních moučníků

Jak si nejlépe vychutnat kynuté moučníky? V kombinaci s krémy, omáčkami, zmrzlinou, vínem a likéry. Tady je několik nápadů a také jeden tip navíc: panettone tiramisù.



1. Čokoládový krém

Nasypte 40 gramů cukru do kastrůlku, přidejte lžici vody a nechte karamelizovat. Přilijte další lžici horké vody a 350 ml teplého plnotučného mléka. Přidejte 60 gramů hořké čokolády nakrájené na kousky a míchejte, dokud se nerozpustí. V jiné misce vyšlehejte dva žloutky s 20 gramy cukru, postupně vmíchejte čokoládový krém a za stálého míchání vařte na mírném žáru, dokud směs nezhoustne.

2. Krém Diplomatica

Zahřejte 350 ml plnotučného mléka s podélně rozříznutým vanilkovým luskem. V misce vyšlehejte dva žloutky s dvěma lžicemi cukru do pěny; přidejte 20 gramů kukuřičného škrobu a postupně přimíchejte mléko přefiltrované přes sítko. Vařte za stálého míchání na mírném žáru, dokud krém nezhoustne, sundejte z plotny a nechte dobře vychladnout. Vyšlehejte 100 ml smetany s moučkovým cukrem, jemně ji vmíchejte do krému a dejte do lednice až do chvíle servírování.

3. Kávový krém

V kastrůlku vyšlehejte dva žloutky se třemi lžicemi cukru do pěny; přidejte 20 gramů kukuřičného škrobu, dva šálky kávy a postupně 250 ml horkého plnotučného mléka. Vařte na středním žáru za stálého míchání, dokud krém nezhoustne. Odstavte z plotny a nechte vychladnout. Vyšlehejte 100 ml smetany s moučkovým cukrem, jemně vmíchejte do krému a dejte do lednice až do chvíle servírování.

4. Mascarpone krém

Do kastrůlku nalijte 50 gramů vody a přidejte 125 gramů cukru, zlehka promíchejte a zahřejte na 121 °C (teplotu změřte kuchyňským teploměrem; pokud jej nemáte, sirup

je hotov, když se na povrchu tvoří malé bílé bublinky). Mezitím vyšlehejte 4 žloutky (pokojové teploty) do pěny.

Hotový sirup nalijte pomalu na žloutky a pokračujte ve šlehání v pomalejší rychlosti až do úplného vychladnutí. V misce rozmíchejte 500 gramů mascarpone pokojové teploty a postupně přimíchejte vychlazenou žloutkovou směs. Promíchejte do hladkého krému. Před podáváním posypte kakaem. Pokud chcete pevnější krém, nechte ho ztuhnout asi jednu hodinu v lednici.

5. Čokoládová ganache

Nakrájejte na kousky 100 gramů hořké čokolády a 100 gramů bílé čokolády, dejte do misky a nechte rozpustit ve vodní lázni. Zahřejte 200 ml smetany s 30 gramy másla nakrájeného na kousky a vlijte ji na čokoládu, míchejte do hladké lesklé hmoty. Uložte na pár hodin do lednice, dokud ganache nezhoustne a nepůjde mazat. Můžete také připravit čokoládové panettone: vložte několik plátek panettone do formy na chlebiček, zalijte ganache a nechte čtyři hodiny chladnout v lednici. Obratě, nakrájejte na kousky a podávejte.

6. Slaný karamel

Zahřejte 300 gramů smetany v kastrůlku s trochou soli a semínky z vanilkového lusku, nenechte ale dojít až do varu. Mezitím v kastrůlku se silným dnem začněte na mírném žáru karamelizovat 200 gramů cukru. Je důležité použít vyšší kastrůlek, aby cukr nestříkal ven. Jakmile cukr zhnědne, po částech přilévajte horkou smetanu a míchejte metličkou. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neopařili. Směs bude trochu pěnit. Míchejte dál na nízkém žáru, dokud nevznikne krémová a homogenní omáčka. Nechte vychladnout v misce.



7. Bombardino a limoncello

Bombardino a limoncello jsou likéry často podávané s kynutými moučníky. Nakrájejte panettone nebo pandoro na plátky, ogrilujte je a podávejte s pohárky bombardina nebo limoncella, které se skvěle hodí k tomu, abyste v nich kousky moučnicku namáčeli. U bombardina můžete vytvořit ještě lahodnější verzi: zahřejte likér, nalijte do pohárků, přidejte šlehačku a podávejte s ogrilovanými plátky. Zbylé kousky můžete nakrájet na kostky a podávat s dalšími vánočními dobrotami.

8. Krém paradiso

Nalijte 250 ml studené smetany do misky a vyšlehejte do pevná, jen pozor, abyste neušlehali máslo. Přidejte 20 gramů medu a 100 gramů chlazeného kondenzovaného mléka, promíchejte stěrkou opatrnými pohyby odspoda nahoru, aby šlehačka nespadla. Podle chuti můžete přidat vanilku, citrusovou kůru nebo skořici. Jakmile je směs homogenní, krém paradiso je připraven.

9. Zmrzlina

Zmrzlina je skvělý doplněk k panettone a pandoru, ještě lepší, pokud plátky moučnicku krátce ogrilujete. Kombinace teplého a studeného, kynutého těsta a krémové zmrzliny vytváří

Vína k párování

Která vína se nejlépe hodí k pandoru, panettone a dalším svátečním kynutým moučníkům? Nepostradatelná jsou samozřejmě šumivá vína ve všech variantách: moscato, prosecco, spumante a podobně. Bohatá italská vinařská tradice však nabízí mnoho dalších skvělých kombinací. Jedno pravidlo ale platí vždy: ve víně bychom měli najít podobné aroma jako v moučnicku, aby se chutě vzájemně nepřebíjely. Obecně jemná sladkost a nadýchané těsto těchto dezertů nevyžadují příliš těžká vína; naopak, je lepší volit něco, co ústa příjemně osvěží. Proto se nejlépe hodí sladká šumivá nebo sladká perlivá vína. Pokud jsou dezerty doplněny krémy nebo čokoládou, jejich bohatší chuť si žádá sladší dezertní víno, jako je malvasia.

Tip navíc: tiramisù z panettone

Nakrájejte panettone na plátky silné asi 1 cm a vytvořte 12 obdélníčků o rozměrech přibližně 8 x 5 cm. Lehce je opečte 5 minut v troubě při 180 °C. Položte obdélníček panettone na dezertní talíř, pokapejte ho kávou a přikryjte vrstvou mascarpone krému. Položte na něj další dva kousky, každý opět pokapejte kávou a potřete krémem. Povrch posypte prosátým kakaem. Stejným způsobem připravte další tři porce a dejte do lednice na alespoň 8 hodin odpočinout.

luxusní dezert, který může být pokaždé jiný, podle toho, jaký moučnick použijete a zda ho spojíte s klasickou smetanovou zmrzlinou nebo s bohatšími mraženými krémy.

10. Crema inglese

Zahřejte 200 ml čerstvé smetany a 200 ml mléka v kastrůlku po dobu 5 minut těsně pod bodem varu. V míse smíchejte 60 gramů žloutků, 50 gramů cukru a semínka z vanilkového lusku a vyšlehejte do homogenní směsi. Přidejte teplou smetanu s mlékem a promíchejte. Servírujte.





Tour d'Italia: cesta za poznáním

Předpokladem pro prvotřídní obsluhu a maximální informovanost, které chceme nabízet našim zákazníkům ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, je školení personálu. Kolegové z prodejen se proto vydali na školici „Tour d'Italia“, aby se seznámili s procesy výroby produktů, které vám v prodejnách nabízíme.



U nás můžete vyzkoušet:

pařené sýry provolone, scamorza, lisovaný sýr Asiago, ochucená másla Burro superiore fratelli Brazzale

Italské závody skupiny Brazzale

Úvodní den školení byl věnován závodům skupiny Brazzale v italském regionu Benátsko, kde má skupina jak své hlavní sídlo, tak také řadu specializovaných závodů, v nichž jsme se podrobně seznámili s důležitými procesy a postupy. V sýrárně v Monte di Malo se vyrábí pařené a lisované sýry, v Cogollo del Cengio, v lokalitě s ideálními klimatickými podmínkami, je plně robotizovaný sklad určený výhradně ke zrání sýru Gran Moravia. Jen o pár kilometrů dál se nachází oddělení na výrobu speciálních másel určených zejména pro profesionální kuchaře a cukráře. Na stejné adrese pak sídlí také nové laboratoře výzkumného centra Brazzale Science Centre vybavené vysoce sofistikovanými přístroji pro rozbory suroviny a hotového výrobku. V hlavním sídle skupiny v Zané je jak celé obchodní oddělení, tak zejména krájírna a balírna s mnoha specializovanými stroji, která těží z výhodné blízkosti zračího robotizovaného skladu. Dokáže tak reagovat velmi rychle na konkrétní objednávky zákazníků z více než 70 zemí světa, kteří poptávají různé druhy formátů a balení našich sýrů.



U nás můžete vyzkoušet:

ocet balsamico IGP, ocet balsamico DOP, husté condimento balsamico tmavé a bílé vyrobené dle starého rodinného receptu



Aceto balsamico: tradice z Modeny

Nahlédnutí do tajů výroby tradičních produktů regionu Emilia Romagna bylo náplní dalšího dne školení. Nejprve jsme zamířili za ikonickým produktem oblasti kolem města Modena – octem balsamico a jeho tradičním výrobcem. Rodina Bellei se věnovala výrobě vína a octa balsamico již v 19. století. Následně se rozhodla zaměřit pouze na výrobu octu balsamico a nyní nabízí na italském i mezinárodním trhu octy vyznačující se vyšší hustotou a delší dobou zrání. K jejich výrobě používá výhradně vařený hroznový mošt, který nejprve v octárně zraje v obrovských dřevěných sudcích, odkud se pak rozlévá do menších dřevěných soudků. V nich dozraje a následně stárne, aby se nakonec naplnil do lahvíček k prodeji.

Soudky se nevypouští při balení do lahvíček zcela, ale vždy v nich zůstává asi 30% octa, ke kterému se přidává nová várka moštu z velkých sudů. Všechny šarže octů Bellei si tak s sebou nesou stopy předchozích uzrálých octů a historii konkrétního soudku.

Za italskými uzeninami k Parmě

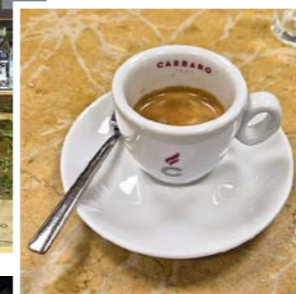
Dalším symbolem romagnolské kuchyně je parmská šunka. Rodinná firma se stoletou tradicí Cavalier Umberto Boschi vyrábí nejen ji, ale také celou řadu salámů typických pro tuto oblast. Měli jsme možnost navštívit jak závod specializovaný na výrobu salámů, kde nás zaujaly velké zračí komory plně stojanů se všemi druhy salámů z portfolia výrobce a jejich ruční vázání, tak závod s výrobou prosciutto crudo di Parma. V něm jsme prošli celou cestu šunky od přijetí suroviny až po finální kontrolu kvality před vyražením známé korunky. Rodina Boschi zachovává některé tradiční postupy, jako je například nanášení vrstvy pepře na obnaženou část kůže ve fázi zrání, což mělo odpuzovat hmyz v dobách, kdy ještě šunky zrály na otevřených místech.



U nás můžete vyzkoušet:

prosciutto crudo, prosciutto crudo di Parma, krájená coppa di Parma, salám strolghino a antipasto

Zkouška kontroly kvality pomocí speciální jehly z koňské holení kosti probíhá na pěti jasně určených místech kůže. Vůně zanechaná šunkou na jehle musí být na všech místech v pořádku.



U nás můžete vyzkoušet:

mletá káva, zrnková káva, kávové kapsle pro Nespresso

Po stopách italské kávy

Když se řekne „italská káva“, všem se asi vybaví silné, hořké ristretto. Na to, co se skrývá za oponou při výrobě tohoto dalšího italského fenoménu, jsme se byli podívat u našeho dodavatele Caffè Carraro. Kávová zrna si výrobce pečlivě vybírá ve více zemích, odkud jsou dodávána v surovém stavu. Po celou dobu zpracování (několikrát čistění, pražení, chlazení, opětovné čistění) v závodě Carraro zůstávají rozdělena podle původu až do chvíle, kdy jsou z nich vytvářeny směsi dle pečlivě připravených receptur. Ostatně v sídle společnosti najdete také Akademii Carraro, která se zabývá jak edukací v oblasti kávy, tak právě studiem a přípravou rozmanitých receptur. Carraro vyváží svou kávu do 60 zemí světa a každá země má na kávu jiné požadavky. Možnost vytvářet receptury vycházející vstříc specifickým požadavkům klientů je tak pro výrobce nezbytností.





U nás můžete vyzkoušet:

Prosecco Extra Dry, Vespaiolo spumante



Vína z Breganze

Cantina Bartolomeo Breganze sjednocuje již od roku 1952 velké množství drobných lokálních pěstitelů vinné révy, kteří jsou zároveň společníky vinařství. Všechny je spojuje chuť ukázat světu kvalitu teritoria, kde žijí a pracují, a to skrze vína nesoucí označení Breganze DOC. Vinařství disponuje velkými prostory a širokým technologickým vybavením. V podzemí jsou jak tradiční dřevěné sudy pro bariková vína, tak také obrovské betonové nádrže pocházející z dob založení vinařství v polovině minulého století. Některá

vybraná vína se v první fázi nechávají zrát právě v nich a až poté putují k finálnímu dozrání buď do tradičních dřevěných sudů, nebo do nerezových tanků nacházejících se v úrovni terénu. Vinařství je proslulé zejména vínem Vespaiolo, tradiční benátskou odrůdou oblasti Breganze, která se používá jak k výrobě vína tichého a šumivého, tak i dezertního, které nese název Torcolato.



Afinování sýrů

Rodina Carpenedo se specializuje na afinování sýrů. Tatínek dnešních majitelů, původně pouze obchodník se sýry, si vzpomněl na vyprávění o tom, jak za první světové války venkované na podzim schovávali před vojáky sýr do vína a vinných slupek. Řekl si, proč to nevyzkoušet a neudělat z toho záměrný a kontrolovaný proces, jehož výsledek – sýr zrající ve víně, by pak mohl uvést na trh. To se podařilo a pan Carpenedo tak položil základ novodobým tzv. „opilým“ sýrům. Postupně vznikala celosvětový trh s těmito sýry, které pak mnoho výrobců začalo napodobovat. Rodina Carpenedo má však název „Ubrriaco“ (v překladu „opilý“) zapsaný jako ochrannou známku. Pro „opilé“ sýry používá jak tiché červené víno, které si zároveň sama vyrábí, tak šumivé Prosecco. Spolupracuje s vybranými sýrárnami, jejichž sýry pak afinuje i různými dalšími způsoby. Například sýr s poetickým názvem Letní vítr, Vento d'estate, zraje v seně z horských trav a bylin v uzavřených dřevěných sudech bez přístupu vzduchu. Nápad vznikl tak trochu náhodou, v létě v horách, kde pana Carpeneda ovanula vůně horského sena z vozu jedoucího před ním a vnučka mu myšlenku zkoušet toto unikátní aroma přenést do světa sýrů.

Glosář: Termínem afinování nebo také afinace se označuje technologický krok, který má za cíl prohloubit či zvýraznit chuť konečného výrobku. Jde vlastně o umění dalšího vylepšování sýrů. Afinovat lze mnoha způsoby: kromě vína i v dalších druzích alkoholu, ale také v pepři či různých bylinkách.



U nás můžete vyzkoušet:







Ubrriaco al Prosecco, Vento d'Estato, Blu 61, Briscola

KUCHAŘKA *La* FORMAGGERIA  MAGAZINE

Fenyklový nákyp
se sýrem taleggio



Suroviny (pro 6 osob):

- 7 malých fenyklů • 5 plátek toustového chleba
- mléko  • 3 vejce natvrdo • 250 g sýru taleggio  • máslo  • nastrohaný sýr Gran Moravia  • sůl  • pepř 

Příprava:

Fenykl uvařte v páře tak, aby zůstal trochu na skus, a nakrájejte ho na proužky. Vejce uvařená natvrdo oloupejte a nakrájejte na kolečka. Sýr taleggio zbavte kůrky a nakrájejte na plátky. Plátky chleba namočte v mléce a nechte okapat. Zapékací mísu vymažte máslem, na dno vyskládejte plátky chleba, na ně dejte uvařený rozkrájený fenykl a navrch rozložte kolečka vajec a plátky sýru. Přidejte několik oříšků másla a posypte bohatě nastrohaným sýrem Gran Moravia. Dejte do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečte, dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka.

Krémová polévka ze zimní zeleniny



Suroviny (pro 4 osoby):

- 400 g květákových růžiček
- 50 g mouky
- 50 g másla
- 4 lžíce ricotty
- 2 pórký
- 3/4l zeleninového vývaru
- několik lžic čerstvé smetany
- hoblinky Gran Moravia Scaglie

Příprava:

V páře uvařte 400 g květákových růžiček. Pórek nakrájený na kolečka orestujte na pánvi na másle s pár lžicemi zeleninového vývaru. Zeleninu pak rozmixujte společně s ricottou. Rozehřejte na pánvi 50 g másla spolu s 50 g mouky, poté postupně přidejte teplý zeleninový vývar a za stálého míchání 10 minut povařte. Sundejte polévku z plotny, přidejte rozmixovanou zeleninu a znovu pár minut zahřívajte na mírném ohni. Na závěr přidejte smetanu a servírujte posypané hoblinkami sýru Gran Moravia.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi 8 rozdílů



Suroviny (pro 4 osoby):

- 800 g vepřové kotlety
- 8 plátků pancetty
- 6 lístků šalvěje
- 45 g másla
- extra panenský olivový olej
- sůl
- na gorgonzolovou omáčku: 250 ml čerstvé smetany
- 60 g gorgonzoly dolce
- špetka soli

Příprava:

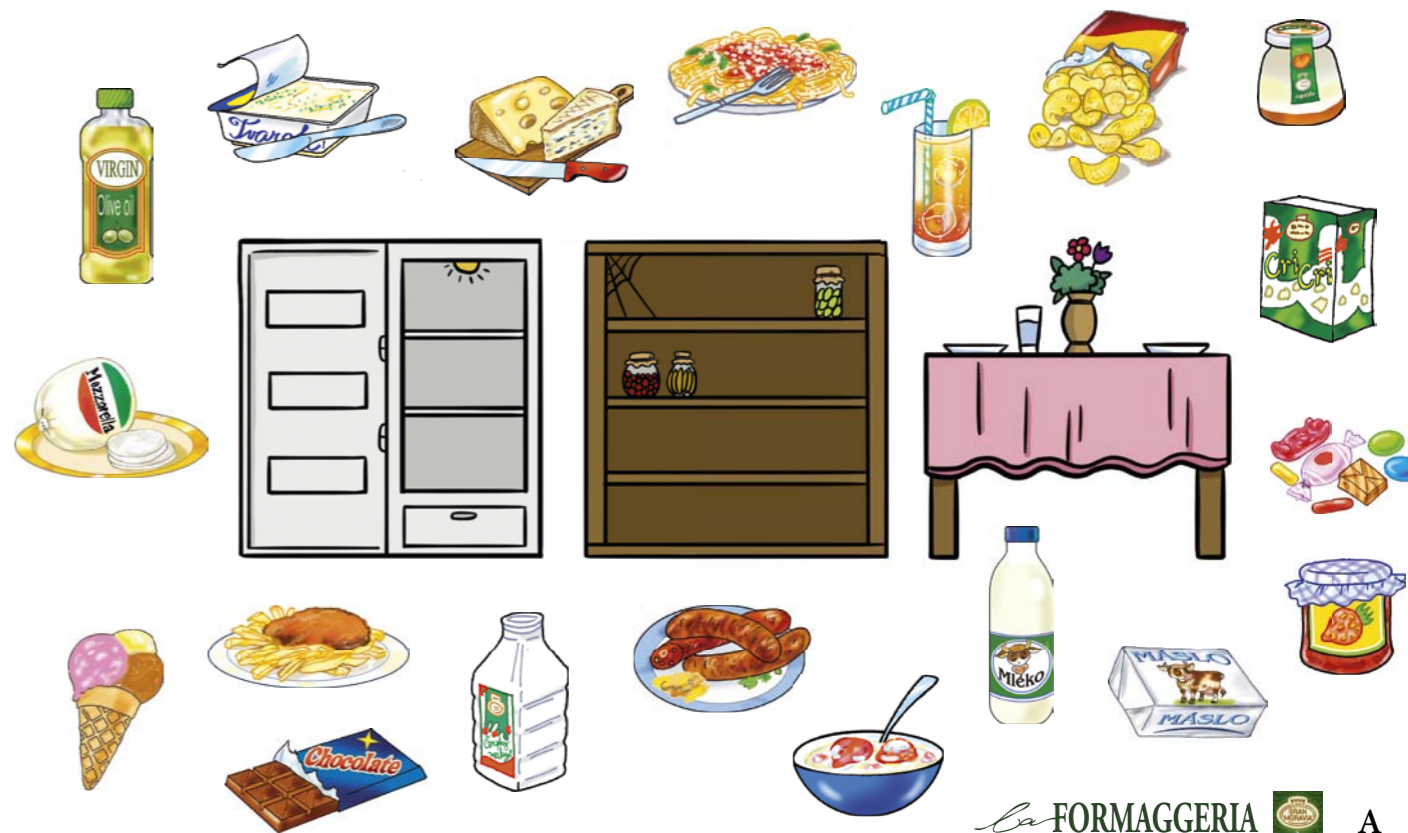
Nakrájejte kotletu na 4 plátky po zhruba 200 gramech. Zabalte je do plátku pancetty, přiložte 2 lístky šalvěje a znovu obalte dalším plátkem pancetty. Maso ovažte kuchyňským provázkem, ať při pečení lépe drží tvar. Připravte si pánev na pečení, nalejte do ní trochu oleje a na mírném žáru ho smickejte s máslem. Položte do pánve vepřové plátky a na středním žáru je pečte 4 až 6 minut z každé strany podle toho, jak je chcete mít propečené. Během pečení je otočte i na druhou stranu. Hotové medailonky dejte stranou a do stejné pánve nalijte smetanu, přidejte gorgonzolu nakrájenou na kousky a nechte ji na středním žáru rozpustit. Osolte dle chuti a občas promíchejte dřevěnou vařečkou. Jakmile omáčka zhoustne, vypněte vařič. Dochutěte medailonky troškou omáčky. Zbývající omáčku nalijte do misky a servírujte zvlášť.

Vepřová kotleta s gorgonzolou



Co kam patří

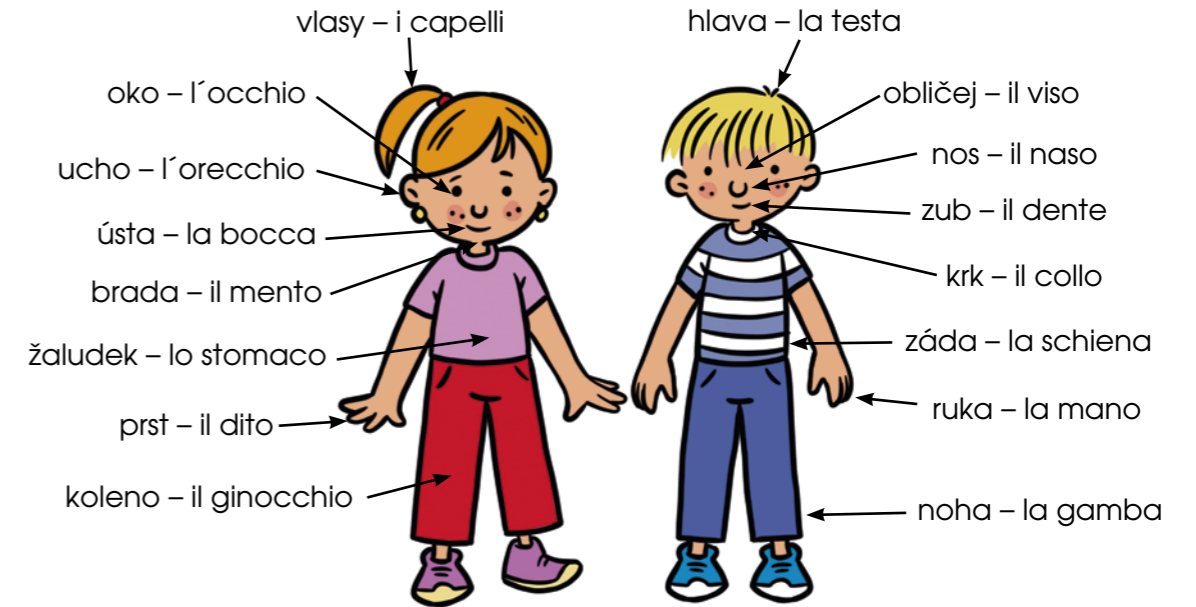
Čarou spoj různé pochutiny s místem, kam patří (chladnička, skříň ve spíži nebo jídelní stůl).



Omalovánky



ITALŠTINA: tělo – il corpo



KRIS-KROS

Jméno italského architekta, žijícího v 15. století, průkopníka renesančního stylu. Mimo jiné je tvůrce kupole na chrámu Santa Maria del Fiore ve Florencii.

2místná
KČ

SVÍCE
TCHOŘI
TRATI

3místná
PÓL
RUCH
SAD
ÚPA
~~VES~~

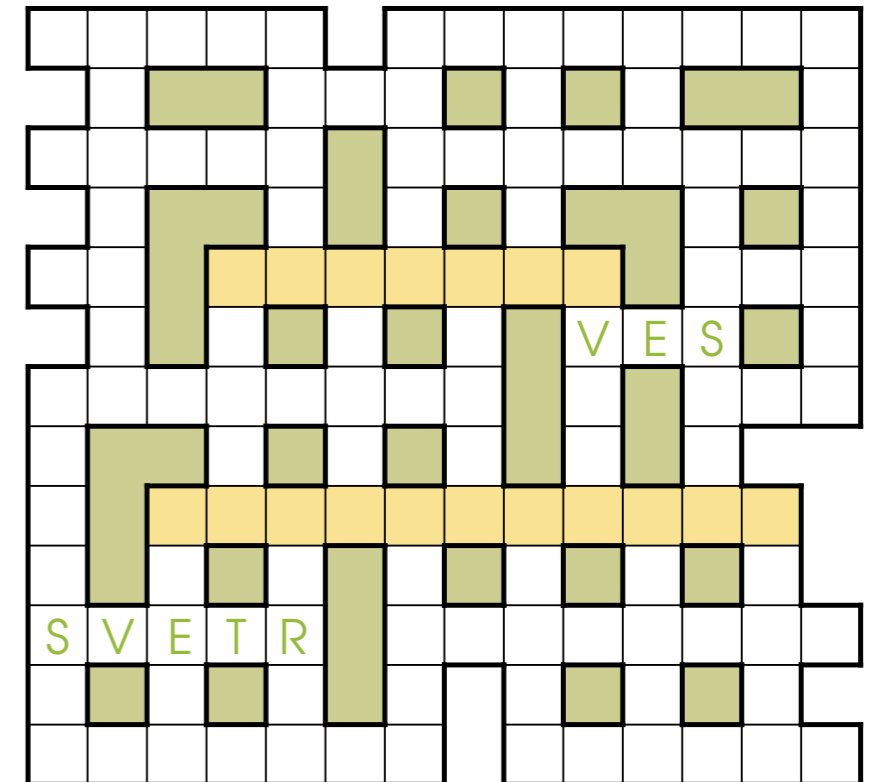
UBRUS
ÚČAST

5místná
BLECHA
BUCHTA
EVŽEN
FIAKR
IDEÁL
LEDEN
LUBOŠ
OVOCE
POCHOP
PYTEL
~~SVETR~~

6místná
ŠPEJLE

7místná
ČAU-ČAU
KLAKSON
KOKTAJL
NEÚSPĚCH
TENISÁK

8místná
OBCHODNÍK
TRPASLÍK
TURANDOT
ŽEBŘÍČEK



Správná odpověď:
FILIPPO BRUNELLESCHI

VYSTŘIHOVÁNKA

Ozdob si vánoční stromeček originální papírovou baňkou. Stačí baňku vystřihnout a slepit strany k sobě. Prostříhni prostor v oušku a navlékni na stužku.



Telecí

se sýrovou omáčkou
a kapustičkami

Suroviny (pro 4 osoby):
800 g telecího roštěnce • 1/2 kg kapustiček
• 200 ml smetany na šlehání
• 100 g sýra Tre Corti • 25 g másla
• olivový olej • sůl • pepř

Příprava:

Maso nakrájejte na plátky, které osolte a opepřete. Kapustičky očistíte a nakrájejte na čtvrtky. Orestujte je na másle do zlatova (cca 5 minut). Ohřejte smetanu na bod varu, přidejte sýr, opepřete a osolte. Omáčku míchejte, až se sýr rozpustí a odložte ji bokem. Na pánvi naleyte olivový olej a plátky masa orestujte z každé strany cca 2 minuty. Rozpalte troubu na 180 °C a maso v troubě dodělejte po dobu cca 5–6 minut. Maso naservírujte na talíř, zalejte je sýrovou omáčkou a přidejte kapustičky.



Mrkvová máslová kolečka

Suroviny:

200 g hladké mouky • 20 g mandlové mouky
• 2 středně velké mrkve • 150 g másla
• 70 g cukru krupice • 1 vanilkový lusk
• ½ lžičky kypřicího prášku • marmeláda

Příprava:

V míse smíchejte do pěny povolené máslo s cukrem a s vanilkovými semínky staženými z lusku pomocí nože. Přidejte obě mouky, kypřicí prášek a jemně nastrohané mrkve. Začněte zpracovávat nejprve vařečkou, pak těsto důkladně propracujte rukama. Těsto dejte odpočinout na několik hodin do lednice. Pak z něj vyválejte plát silný asi půl centimetru a vykrájejte kolečka. Na vrchní stranu namažte marmeládu dle vašeho výběru. Rozložte kolečka na plech vystlaný pečicím papírem a pečte asi 15 minut při 180 stupních. Po upečení poprašte moučkovým cukrem.

Bruschetta



Suroviny (pro 4 osoby):
 12 plátek chleba • 200 g prosciutto crudo 🍷 • olivový olej 🍷
 • 40 g másla 🍷 • 100 ml smetany na šlehání 🍷 • 100 g ricotty 🍷
 • nakládané artyčoky 🍷 • sůl 🍷
 • pepř 🍷

Příprava:
 Plátky chleba ugrilujte nebo osmažte do křupava. Tyčovým mixérem rozmixujte prosciutto crudo, smetanu, ricottu a máslo. Osolte a opepřete. Směs natřete na chleba a ozdobte nakládanými artyčoky.

Těstoviny

se sýrem Taleggio a kapustou



Suroviny

(pro 4 osoby):
 500 g těstoviny typu casarecce 🍷
 • 1 malá kapusta • 200 g sýra taleggio 🍷
 • 50 g másla 🍷 • sůl 🍷 • pepř 🍷

Příprava:

Těstoviny uvařte dle návodu. Kapustu nakrájejte na menší kousky a ve vyšší pánvi ji orestujte na másle. Osolte ji a opepřete. Přidejte k ní uvařené těstoviny a vše promíchejte. Nakonec zasypte sýrem nakrájeným na kostičky.

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

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



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



.....Kdo jí dobře, žije dobře

10x ZBLÍZKA

Polenta

Je to snad nejstarší pokrm v historii lidstva, který zůstává stále oblíbený a neustále se obměňuje. Hodí se prakticky ke všemu a v Itálii má každý region svůj vlastní recept.



smažená a pocukrovaná. Ogrilovaná poslouží jako chutný chléb k uzeninám a sýrům. V Benátsku se polenta smaží, solí a konzumuje jako snack.

7 JEJÍ NÁZEV POCHÁZÍ Z LATINY

Název „polenta“ pochází z latinského slova „puls“, což bylo označení pro jídlo velmi rozšířené mezi Římany a Řeky a připravované z horké vody a obilniny- vých mouk, jako je proso a špalda. „Puls“, částečně nahrazená chlebem, zůstala oblíbeným pokrmem po staletí.

8 V ITÁLII JE JÍ VĚNOVÁNA STUDNA

Pozzo della Polenta, tedy Studna polenty, se nachází v Corinaldu, malé vesničce v provincii Ancona. Pochází z 15. století a podle legendy dostala svůj název podle kuriózního příběhu. Když jeden sedlák vynesl pytel kukuřičné mouky do poloviny ze 109 schodů vedoucích do vesnice, zastavil se, aby nabral síly. Při pokládání pytle ke studni mu do ní pytel spadl a mouka se smíchala s vodou. Muž se spustil do studny, aby to napravil, ale povídal se, že nevyšel, protože chtěl sníst veškerou polentu. Někteří dokonce tvrdili, že viděli, jak hází i pár klobás do studny, která od té doby nese klobás po polentě.

9 V RODINÁCH VENKOVANŮ BYLA SPOJENÁ S RITUÁLEM SE SALSICCIU

Venkované konzumovali polentu z jednoho velkého prkénka. Každý se snažil jíst co nejrychleji, protože ten, kdo se dostal první k prostředku, získal jedinou salsicciu, která byla k dispozici.

10 CHUTNALA I DRÁKULOVÍ

V roce 1897 irský spisovatel Bram Stoker zmínil polentu ve svém románu inspirovaném valašským knížetem Vladem III., který: „K snídani jí papriku, určitý druh kukuřičné kaše nazývaný mamaliga, a lílky plněné mletým masem...“

1 VELMI STARÝ POKRM, KTERÝ LIDSTVO SYTÍ UŽ PO STALETÍ

Polenta je velice stará – vznikla zároveň s vynálezem hrnce a v době, kdy se pastevci stali i zemědělci, už byla používána starověkými Sumeri v Mezopotámii. Po desítky tisíc let představovala tato kaše základní součást každodenní lidské stravy. Dnes už to není chudé jídlo, ale delikatesa podávaná s omáčkou ragú, sýry a máslem, gulášem, dušeným masem, špízou, houbovou omáčkou, klobásami, fazolemi se slaninou, rajčaty, směsí česneku a sádla, uzeným sleděm, treskou, smaženými vejci a mnoha dalšími pochoutkami.

2 PŘIPRAVUJE SE Z VODY, MOKY A SPOUSTY TRPĚLIVOSTI

Příprava polenty není technicky náročná, ale vyžaduje spoustu času a měděný kotlík (nebo hrnc se silným dnem). Podle regionálních tradic – v Itálii jich existují desítky – se používá hrubozrnná kukuřičná mouka na severu, nebo jemná, která je pak hebká a krémovější, ve střední a jižní Itálii. Od chvíle, kdy se mouka nasype do kotlíku, je třeba ji vařit za stálého míchání (běda, jestli přestanete) až do chvíle, kdy se kaše začne oddělovat od stěn v kompaktní hmotě (alespoň 1,5 hodiny). Na trhu jsou proto k dispozici i hotové verze, jako třeba bločky hotové polenty, které lze servírovat během několika minut.

3 MŮŽE BÝT BÍLÁ, ŽLUTÁ NEBO ČERNÁ

Není to jen zrno, kterým se použité mouky liší, ale také barva a složení. Od klasické žluté kukuřičné mouky, přes bílou získanou ze specifického druhu kukuřice, až po pohankovou, nazývanou černá, která se používá samotná, častěji však smíchaná se žlutou pro hebkou konzistenci.

4 JEJÍ PŘÍBĚH SE MĚNÍ PO OBJEVĚNÍ AMERIKY

Původně se polenta připravovala z prosa a žita. Ve starověkém Řecku se používala ječná mouka a různé varianty polenty jsou přítomny i v afrických a asijských kulturách. Po objevení Ameriky v roce 1492 se zavádí kukuřice, a od té chvíle se vydatná polenta stává jedním z hlavních pokrmů obyvatel v horách a na venkově díky cenově dostupným ingrediencím. Používá se také v obdobích, kdy je nedostatek jiných obilovin, třeba pšenice.

5 JE BEZLEPKOVÁ

Polenta je vyrobena z kukuřičné mouky, která neobsahuje lepek, a je tedy přirozeně bezlepkovým jídlem. Navíc je kukuřičný škrob vysoce stravitelný a rychle se vstřebává.

6 SMAŽENÁ, SLADKÁ A JAKO CHLĚB

Polenta se v Itálii i ve světě využívá na mnoho způsobů. Může se jíst s kávou a mlékem, s marmeládou,

Vino a sýr: párování pro každého

Dlouhé zimní večery přímo volají po příjemném posezení s přáteli. Proč jich nevyužít a nezkusit kombinovat sýry a vína tak, jak to bude vyhovovat vašim chuťovým buňkám? Zde vám nabízíme několik inspirací s víny pro každého: od šumivé klasiky, přes víno z rezistentních odrůd až po víno bez alkoholu. Zkuste si také vy najít svoje oblíbené kombinace.

BÍLÉ BEZ ALKOHOLU SENSAZIONI BIANCO PRINCESS

Bílé tiché víno bez alkoholu, kde bylo 0% alkoholu dosaženo procesem dealkoholizace již hotového vína. Bylinný buket s tóny posečené trávy a medu předurčují toto víno k podávání s rybími pokrmy, bílým masem, ale také se zeleninou a s luštěninovými polévkami.

Obsah alkoholu: 0% vol., **Teplota servírování:** 5–6 °C

Párování se sýry: Provolone dolce, Caciotta fresca, Verena



ČERVENÉ PIWI ROSSO BIO TENUTA DEL GIAJ PIWI

Červené tiché víno vyrobené z rezistentních odrůd PIWI vyšlechtěných tak, aby byly přirozeně odolné vůči napadení houbami. Toto víno s vůní drobného bobulovitého ovoce a kořenitými tóny vanilky je vhodné jak k lehkým pokrmům typu gnocchi s ricottou a špenátem, tak k pečenému masu a salámům.

Obsah alkoholu: 12% vol., **Teplota servírování:** 18 °C

Párování se sýry: Caciotta pepata, Tre Corti, Provolone piccante



BÍLÉ ŠUMIVÉ PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT DUE CASTELLI

Šumivé bílé víno vyrobené z hroznů odrůdy Glera nabízí příjemné perlení v ústech, komplexní vůni přecházející od ovocných tónů po ty minerální a vyváženou chuť. Nejlépe se hodí k aperitivu, podávat ho můžete ale také s prvními chody na bázi mořských plodů.

Obsah alkoholu: 11% vol., **Teplota servírování:** 8–10 °C

Párování se sýry: Gran Moravia, Asiago, Scamorza affumicata



Když se řekne
tvaroh

Tento oblíbený mléčný výrobek s jemnou chutí a typickou konzistencí najdete téměř v každé kuchyni. Tvaroh, který vám nabízíme v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia, je vyráběn ručně v naší sýrárně Brazzale Moravia v Litovli. Tradiční řemeslný postup spočívá mimo jiné také v plnění tvarohu do látkových pytlů zvaných „tvarožníky“, v nichž z tvarohu odkapává přebytečná syrovátka. Díky tomuto postupu má výsledný tvaroh vysokou sušinu. Svoji konzistencí a příjemnou mléčnou chutí se pak takto vyrobený tvaroh uplatní v celé škále sladkých i slaných pokrmů, kterých je v české kuchyni opravdu bezpočet a všichni máme hned několik osvědčených receptů. Do zimního čísla jsme pro vás vybrali tři z nich.

Tvaroh patří k těm mléčným výrobkům, které se vyznačují vyšším obsahem bílkovin. Je proto oblíbenou součástí jídelníčku sportovců.

■ Tvarohový závin s jablky

Závin je oblíbeným moučníkem snad v každé domácnosti. Vedle listového těsta bývá oblíbené i to tvarohové. Budete na něj potřebovat 250 g hladké mouky, 250 g tvarohu a 250 g másla. Z těchto surovin vypracujte těsto a nechte ho chvíli v lednici ve fólii odpočinout. Poté jej na pomoučeném vále rozválejte do obdélníku a naplňte oloupanými a nastrouhanými jablky (cca 8 větších jablek) smíchanými s cukrem, rozinkami a skořicí. Těsto zaviňte, okraje dobře přitiskněte k sobě, závin položte na plech vystlaný pečicím papírem a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi půl hodiny dozlatova.

■ Tvarohový nákyp

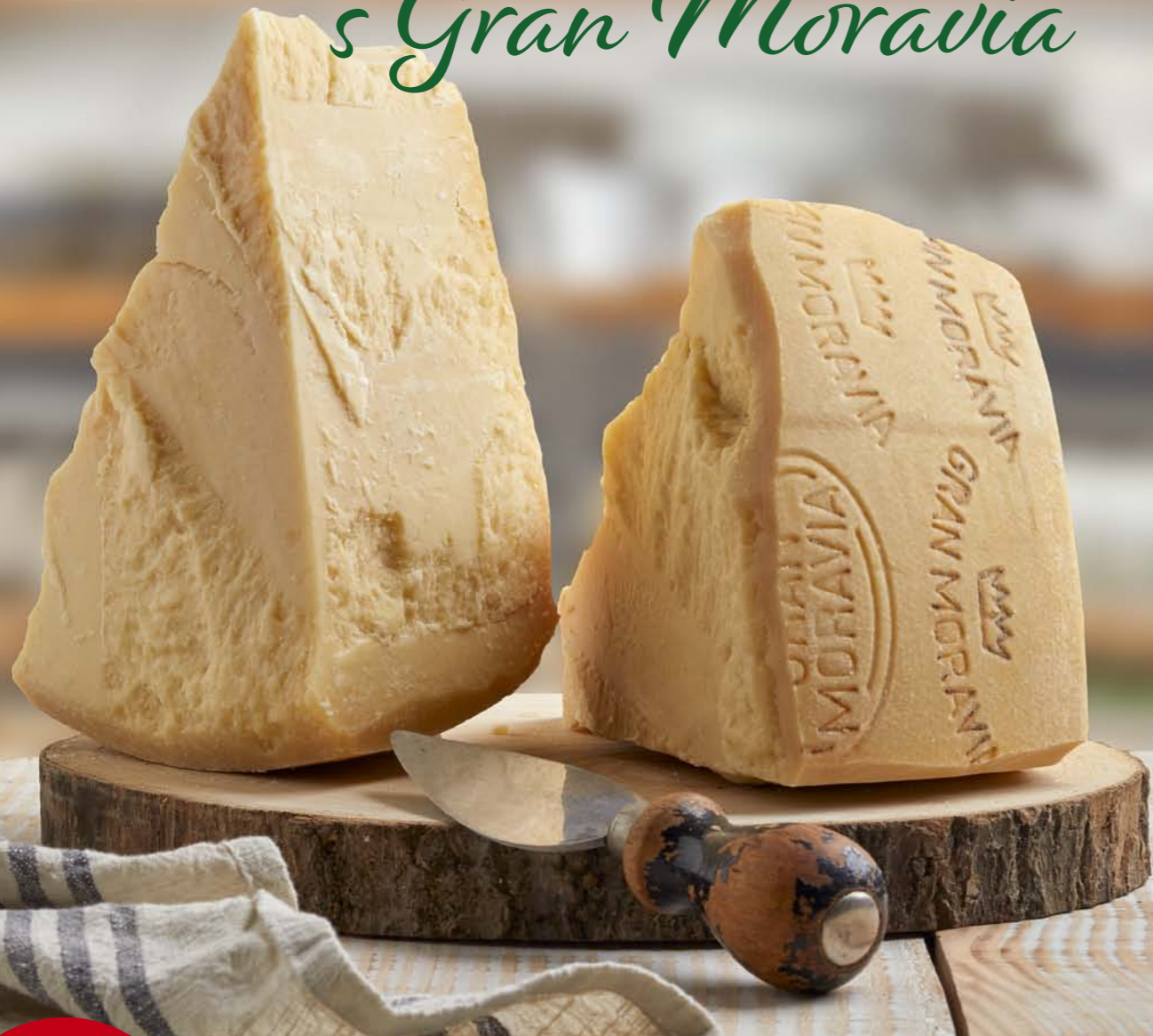
Toto je další klasika z české kuchyně, která existuje v celé řadě variací. Z ovoce můžete na podzim využít jablka či hrušky, v létě zase meruňky. Atraktivní je také kombinace se švestkami s mákem. Připravte si 500 g tvarohu, 200 ml mléka, 3 vejce, 3 lžíce polohrubé mouky, 3 lžíce cukru a 700 g jablek. Jablka omyjte, zbavte jádřinců a nakrájejte na plátky. Tvaroh v míse smíchejte s cukrem. Zapékací mísu vytřete máslem a vysypte strouhankou, pak na její dno dejte vrstvu jablek, na ni naneste polovinu tvarohu, další vrstvu jablek a na ni zbytek tvarohu. Zakryjte třetí vrstvou jablek. V míse vyšlehejte vejce spolu s mlékem a moukou a směsí přelijte jablka s tvarohem. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů dozlatova.

■ Tvarohová pomazánka

Kdo by neznal slavný krajíc chleba s tvarohem, po kterém se může tlouct i princezna. A pokud z tvarohu připravíte některou z klasických pomazánek, půjde jimi namazané pečivo doslova na dračku. Vždyť tvarohové pomazánky jsou velkým hitem všech oslav a snad každý má ten svůj „nej“ recept. Znáte třeba tento s vejci a křenem? Stačí utřít 50 g másla do pěny, vmíchat 150 g tvarohu a 1 nahrubo nastrouhané vejce uvařené natvrdo. Konzistenci pomazánky upravíte přidáním bílého jogurtu. Nakonec přidejte nastrouhaný křen v množství dle vašich preferencí a dochutte solí a pepřem.



Slavnostní večeře s Gran Moravia



6
receptů

Od slaného cappuccina po zmrzlinu: barevné a efektní pokrm k sestavení kompletního menu pro slavnostní příležitosti.

Gran Moravia v různých formátech pro menu, které se skvěle hodí na svátky. Šest receptů, od aperitivu podávaného s vychlazenými bublinkami až po zmrzlinu s pekanovými ořechy servírovanou se sladkým vínem. Rafinované a v některých případech překvapivé pokrm vás potěší a ohromí zároveň.

Aperitiv Slané cappuccino s křupavou šunkou

200 g nastrohaného Gran Moravia • 400 ml mléka • 200 ml smetany • 8 plátků prosciutto crudo • černý pepř

Na přípravu cappuccina z Gran Moravia nalijte mléko do hrnce a přiveďte k varu. Jakmile začne vřít, sundejte hrnec z plotny, přidejte sýr a míchejte metličkou. Zakryjte pokličkou a nechte odpočívat asi 8 minut. Mezitím vyšlehejte smetanu. Jakmile směs vychladne, přecedte ji, abyste odstranili případné nečistoty, a přidejte šlehačku jemným mícháním odspoda nahoru, aby nespadla. Cappuccino z Gran Moravia nechte chladit 30 minut v lednici. Zatím vložte plátky šunky do silikonových formiček na muffiny, aby přesahovaly ven, při pečení se smrští. Formičky dejte pod gril na cca 30 sekund a pak nechte vychladnout. Cappuccino vyndejte z lednice, nalijte do šálků a ozdobte křupavou šunkou nakrájenou na kousky. Nakonec přidejte špetku čerstvé mletého pepře a podávejte.

První chod Krémové lasagnette s pestem

400 g lasagni • 100 ml smetany • 4 plátky sýru Gran Moravia • 1 lžice strouhaného Gran Moravia • 2 sklenice mléka • oříšek másla • extra panenský olivový olej • 200 g pesta

Dejte vařit vodu na lasagne a mezitím si v pánvi připravte smetanu s mlékem. Připravte krém: ohřívejte mléko se smetanou a máslem několik minut, po vypnutí přidejte plátky Gran Moravia natrhané na kousky a lžici strouhaného sýra. Dobře promíchejte. Jakmile voda začne vřít, přidejte dvě lžice oleje, aby se těstoviny při vaření neslepily, a lasagne uvařte. Dvě lžice vody z vaření přidejte do pesta, poté lasagne sceďte a přepulte. První část rozložte na talíř, potřete pestem a lžicí sýrového krému. Udělejte další dvě vrstvy a servírujte ozdobené navrchu ještě trochou pesta.

Přiloha Dvojbarevné bramborové pusinky s paprikou

500 g brambor • 1 vejce • 1 žloutek • 150 g strouhaného Gran Moravia • 5 půlek pečené červené papriky • sladká paprika • 50 g másla

Papriky rozmixujte do krému. Brambory uvařte doměkka, oloupejte a ještě horké je protlačte přes bramborový lis do mísy. Přidejte máslo, celé vejce, žloutek, Gran Moravia, sůl a pepř. Směs rozdělte na dvě části; do jedné přimíchejte paprikový krém a dvě lžičky sladké papriky. Směsi dejte do dvou cukrářských sáčků s hvězdicovou špičkou. Na plech vyložený pečicím papírem tvarujte z paprikové směsi malé věnečky o průměru cca 5 cm s mezerami mezi nimi. Uvnitř každého věnečku vytvořte pusinku z čisté bramborové směsi. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C po dobu 12–15 minut, dokud nezezlátnou. Podávejte vlažné.

Předkrm Miniquiche s pórkem a hruškami

1 balení listového těsta • 250 g sýru Gran Moravia tocchetti • 2 pórký • 1 hruška • 3 vejce • suché bílé víno • 250 ml smetany • muškátový oříšek • extra panenský olivový olej

Pórek očistěte a nakrájejte na tenká kolečka; hrušku nakrájejte na kostičky a obojí poduste na pánvi s trochou oleje, třemi lžicemi bílého vína a špetkou soli. Zakryjte pokličkou a vařte na mírném ohni asi 10 minut, postupně přidávejte víno, pokud se směs vysuší, a občas zamíchejte, dokud pórek a hruška nezměknou. Osolte podle chuti a nechte vychladnout. Rozválejte těsto a vyložte jím šest formiček na koláčky o průměru asi 10 cm, předem vymazaných máslem a vysypaných moukou. Dno propíchejte vidličkou a rozdělte do formiček směs pórků, hrušek a kostičky Gran Moravia. Vejce vyšlehejte se smetanou, špetkou soli, pepřem a muškátovým oříškem a nalijte směs na koláčky. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut.

6
receptů

Druhý chod Roláda ze specku s ořechy a fíky

plátky italského specku • 500 g kuřecích prsou na tenké plátky • brandy • 12 sušených fíků • 100 g vlašských ořechů • 1 vejce • 4 lžice mléka • 100 g strouhaného Gran Moravia • muškátový oříšek • několik lístků šalvěje • olivový olej • glazé z balsamika

Nechte sušené fíky změkknout ve vlažné vodě po dobu 20 minut, sceďte a osušte je; hrubě je nasekejte s vlašskými ořechy. Na pánvi opečte kuřecí maso s dvěma lžicemi oleje, šalvějí, solí, pepřem a muškátovým oříškem po dobu 4 až 5 minut na středním ohni, často míchejte. Podlijte čtyřmi lžicemi brandy, nechte odpařit, poté vypněte a nechte vychladnout; šalvěj vyjměte. Maso s výpekem vložte do mixéru, přidejte vejce, sýr a mléko, a mixujte, dokud nevznikne hladká směs. Osolte a opepřete dle chuti. Na alobal položte plátky specku, mírně přes sebe. Na speck rozetřete kuřecí směs, posypte fíky a ořechy, poté stočte za pomoci alobalu do rolády, lehce přitlačte a konce utěsněte. Roládu položte na plech a pečte v předehřáté troubě na 180 °C po dobu 20 minut. Nechte vychladnout a pak odstraňte alobal. Konce rolády zarovnejte, nakrájejte na kousky o délce cca 10 cm a každý překrojte diagonálně. Podávejte dochucené kapkami glazé z balsamika.

Dezert Zmrzlina s karamelizovanými pekanovými ořechy

500 ml smetany • 120 g třtinového cukru • 120 g strouhaného Gran Moravia • 50 g karamelizovaných pekanových ořechů

Zahřejte smetanu s třtinovým cukrem a přiveďte k varu, často míchejte. Sundejte z plotny, přidejte strouhaný sýr a míchejte, dokud se úplně nerozpustí. Směs nechte zcela vychladnout. Nalijte ji do zmrzlinovače a mrazte, dokud zmrzlina nezíská správnou konzistenci. Pokud zmrzlinovač nemáte, šlehejte směs metličkou asi 10 minut, pak vložte do mrazáku na 30 minut. Poté směs opět 10 minut šlehejte a vraťte do mrazáku. Proces opakujte čtyřikrát, zmrzlina bude poté hotová. Pro snadnější přípravu můžete použít kuchyňský robot. Zmrzlinu Gran Moravia servírujte v mističkách s hrubě nasekanými karamelizovanými pekanovými ořechy, kdo má rád, může dozdobit kapkou octa balsamico.



5 tipů do tašky

Tradiční i netradiční tipy
na váš zimní stůl



1 Salám Golfetta

Z oblasti Emilia Romagna proslulé tradiční výrobou šunky prosciutto crudo vám nyní nabízíme jiný, neméně atraktivní produkt, v němž se dokonale propojuje chuť s lehkostí. Golfetta je salám vyrobený z italské vepřové kýty, do jejíhož tvaru je i formován, a plněný do bavlněného potravinářského plátna, v němž zraje. Nejenom že skvěle chutná, ale má i nižší obsah tuku a sodíku, a tak je velmi vyhledáván moderními spotřebiteli. Pravidelně se dokonce stává nejoblíbenějším salámem Italů. Vyzkoušejte ho i vy, zimní svátky jsou jako stvořené pro specialitu, která svou chutí nadchne všechny hosty, ale zároveň odlehčí obložené mísy.

2 Čokoláda Scorza Majani

Historie výrobce čokolád Majani sahá do 18. století. Důležitým milníkem je pak rok 1832, kdy vzniká čokoláda připomínající tvarem kůru stromu (odtud také název scorza, tedy kůra), která je první čokoládou v pevném stavu na území dnešní Itálie. Od těch dob se tajemství tohoto speciálního zpracování, jemuž čokoláda vyrobená ze směsi 4 druhů kakaových bobů, které po usušení na slunci míří z několika oblastí rovnou do jejího závodu. V něm jsou dále zpracovávány, pražením bobů počínaje a tvarováním finální čokolády ve formičkách konče. Výsledkem je unikátní aroma a harmonický buket čokolád Majani.

Z NAŠÍ NABÍDKY: Kromě „čokoládové kůry“ u nás najdete nugátky s limoncellem, čokoládky ve tvaru slavných autíček Fiat, horkou čokoládu nebo adventní kalendář s různými typy čokolád Majani včetně čtyřvrstvých nugátků „cremino“, jejichž příběh se začal psát už v roce 1911 a které se staly ikonou této značky.

3 Asiago Fresco DOP

Kravný sýr s očky pojmenovaný po oblasti, kde vzniká, tedy Asiago, je chuťově i technologií výroby blízký sýru Verena. Jedná se o sýr s lisovaným těstem, který se vyrábí v italské sýrárně skupiny Brazzale v Monte di Malo. Asiago fresco DOP má jemnou mléčnou chuť se sladšími podtóny. K jeho výrobě se v Monte di Malo používá lokální italské mléko, díky tomu může sýr nést značku chráněného označení původu, tedy DOP. Využijete ho jak ve studené kuchyni, tak i v té teplé. Bude vítanou součástí sýrových prkének podávaných k aperitivu či sýrovo-zeleninových špízů, stejně dobře se ale díky své rozpustnosti uplatní i jako ingredience do slaných nákyptů, k plnění italských placek piadin či jako hlavní sýr na pizzu či na plátek masa. Vhodný je také k naložení do oleje spolu s bylinkami. Fantazii se u tohoto sýru meze zkrátka nekladou.

Z NAŠÍ NABÍDKY: kromě 300 g porcí nabízíme ve vybraných prodejnách také Asiago fresco Bisachese krájené přímo v pultu.

4 Dealkoholizované italské víno

Společnost Princess je v Itálii průkopníkem v produkci inovativních nealkoholických nápojů a představuje špičku v nabídce odalkoholizovaných vín. Díky pokročilé technologii uvádí na trh jedinečné alternativy pro všechny ty, kdo nechtějí či nemohou konzumovat alkohol. Aplikovaná metoda dealkoholizace, která extrahuje alkohol z běžně vyrobeného vína, nepoužívá žádné chemické látky a nedochází tak ke změnám organoleptických vlastností vína. Nás těší, že se o tom, jak chutná víno po odstranění alkoholu, můžete nově přesvědčit v našich prodejnách, kde jej nabízíme bílé i červené.

TIP: Produkt může být například překvapivým dárkem pro těhotné ženy či aktivní sportovce nebo jím můžete potěšit hosty – řidiče na vaší oslavě.

5 Bylinky ze srdce Sicílie

V nedotčené přírodě národního parku Madonie v samém srdci Sicílie jsou jedinečné klimatické podmínky pro pěstování typických tamních bylin, jako je oregano, bobkový list a další. A právě zde, v horském prostředí nadmořské výšky 1000 metrů, rodina Filippone provozuje svou farmu ekologického zemědělství, v níž navrácí slávu těmto tradičním sicilským bylinkám. Celý pěstební a výrobní proces probíhá dle tradičních metod a bylinky tak pokrmům dodají své výrazné a nezaměnitelné aroma. Ne nadarmo jsou základem proslulé středomořské kuchyně. U nás můžete vyzkoušet sicilské oregano, bobkový list a feferonky.

ZAJÍMAVOST O OREGANU: už samotná etymologie názvu tuto bylinku spojuje s horskou nadmořskou výškou. Latinské *origanum* pochází ze spojení „oros“ (= hora) a „ganào“ (= jsem potěšen). Nejčastější výklady tak spojují původ názvu s „horskou lahůdkou“ nebo také „krásou, jasem, ozdobou, radostí hory“.

Rychlé a výživné recepty, které oceníte po dni stráveném na svahu. Jsou totiž jednoduché, chutné a perfektně se hodí na večeři s přáteli.



Zima v kuchyni: večeře po lyžování

Při lyžování je důležité pít dostatek vody a vyhýbat se těžkým jídlům, která by mohla znepříjemnit zážitek ze sjíždění svahů s krásnými výhledy. Vynahradit si to pak lze při večeři, hlavním jídlé zimních dnů na horách, kdy jsou dobrá společnost a výživná jídla, samozřejmě spolu s dobrým vínem, základním předpokladem k zažehnání únavy. Volíme teplé a syté první chody doplněné bílkovinami nebo pohodlná hlavní jídla, která lze připravit předem. Výborné jsou také chutné a bohatě naplněné sendviče. Prostor dostane samozřejmě i dezert – nepostradatelná bílá čokoláda s kávou, a na závěr horké bombardino. Následující den tak budete opět připraveni k výkonu na sjezdovkách.

Recepty

Syté a ideální pro večeři s přáteli: těstoviny

■ HORALOVY MACCHERONI

Nakrájejte dvě cibule na tenké kroužky, poprašte moukou a dobře promíchejte. V pánvi rozehejte dvě lžíce oleje a jednu lžici másla, cibuli smažte na středním plameni asi 10 minut, dokud nebude křupavá. Vyjměte ji a nechte okapat na papírové utěrce. Mezitím nakrájejte 250 gramů brambor na kostičky a vařte je v osolené vodě 5 minut. Přidejte 350 gramů těstovin maccheroni a uvařte je al dente. Slijte a vše přendejte do pánve, přidejte 200 gramů kostiček sýru fontina a 200 ml smetany a na vypnuté plotně nechte přikryté stát pár minut, dokud se sýr nerozpustí. Ochuťte pepřem a posypte křupavou cibulí.

■ GNOCCHI S PANCETTOU A SÝREM GRAN MORAVIA

Najemno nasekejte trochu rozmarýnu, nakrájejte jednu cibuli na tenké plátky a 100 gramů uzené pancetty na proužky. Mezitím uvařte bramborové gnocchi podle návodu a slijte. Cibuli s pancettou osmažte na troše oleje na středním plameni. Přidejte gnocchi a orestujte je s ostatními ingrediencemi. Přidejte nasekaný rozmarýn a 80 gramů sýru Gran Moravia scaglie. Dobře promíchejte, přidejte 200 ml smetany, osolte a opepřete.



Hlavní jídla

■ SLANÝ KOLÁČ S PÓRKEM A CRÈME FRAÎCHE

Nakrájejte 500 gramů očištěného pórků na tenké plátky a orestujte je na dobře rozpálené pánvi s trochou oleje. Osolte, opepřete a přidejte trochu vody, pokud by se pórek příliš vysušil. Mezitím smíchejte 250 gramů crême fraîche se dvěma vejci a 60 gramy strouhaného sýra Tre Corti, dochuťte solí a pepřem. Přidejte scezený uvařený pórek a zamíchejte. Do formy na koláč dejte na pečicí papír listové těsto, propíchejte vidličkou, posypte trochou strouhanky, přidejte pórkovou směs a pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 minut.

■ POLENTOVÉ PLÁTKY S RAGÚ Z GORGONZOLY

Nakrájejte dva bločky hotové polenty na silné plátky a dejte je do trouby, aby se prohřály a opekly. Mezitím ohřejte dvě balení omáčky s gorgonzolou na nízkém žáru, přidejte oříšek másla. Na kostičky nakrájejte 200 gramů gorgonzoly piccante a rozdělte je na talíře. Jakmile je vše horké, přidejte polentu na talíře a servírujte spolu s několika velkými lžicemi omáčky.

lhned k zakousnutí

■ RUSTIKÁLNÍ SENDVIČ

Najemno nakrouhejte 500 gramů červeného zelí. V pánvi zahřejte trochu másla, přidejte prolisovaný stroužek česneku a nechte změkhnout. Přidejte dvě lžíce meruňkové marmelády a nechte rozpustit, pak přidejte zelí, poduste a dochuťte solí a pepřem. Přimíchejte lžici balzamického octa a dejte stranou. Rozšlehejte čtyři vejce, osolte a opepřete je. Nakrájejte dvě cibule na plátky a orestujte je na troše másla, dokud nezezlátnou. Předehřejte troubu na 250 °C. Připravte na plech 12 plátků tmavého chleba, dejte je do trouby společně s 12 plátků pancetty a pečte asi 4 minuty.

Mezitím připravte na pánvi s kouskem másla míchaná vejce, dochuťte solí a pepřem. Nyní je čas sendvič sestavit. Na jeden plátek chleba dejte trochu červeného zelí a dva plátky sýru Gran Moravia. Na další plátek chleba dejte trochu míchaných vajec a cibuli. Prohřejte je v troubě na 2–3 minuty a poté je dejte na sebe a navrch položte ještě jeden plátek chleba.

Dezert

■ BÍLÁ ČOKOLÁDA S KÁVOU

Žádný den na sněhu se neobejde bez horké čokolády se šlehačkou. Na tu bílou s kávou zahříváte 700 ml mléka s jednou lžící kávových zrn na velmi nízkém plameni asi 15 minut, aniž by se mléko vařilo. Mezitím rozlámejte 170 gramů bílé čokolády. Přes jemné sítko přecedte mléko a nalijte zpět do hrnce. Přidejte čokoládu a nechte ji rozpustit v horkém mléce. Ušlehejte 150 ml smetany do pevné šlehačky a dejte ji do cukrářského sáčku s hvězdicovou špičkou. Zahřejte mléko s čokoládou těsně pod bod varu, odstavte



Zimní sporty: blahodárné účinky na imunitní systém

Sportování v zimě, zejména venku, má podle odborníků příznivé účinky na tělo, mysl i náš imunitní systém. Důvodů je hned několik: zejména možnost užívat si sluneční světlo v měsících, kdy se mu můžeme vystavovat jen zřídka, má velmi pozitivní vliv. Chlad pak stimuluje náš metabolismus a pomáhá nám udržet se v kondici nebo rychleji zhubnout. Fyzická aktivita v zimě však vyžaduje také vhodnou stravu: je důležité zvýšit příjem vitamínů, bílkovin a minerálů, které jsou nezbytné pro podporu struktury a funkce svalů.

hrnec z plotny a nalijte čokoládu do šálků. Ozdobte šlehačkou a podávejte.

K pití?

■ SVAŘENÉ VÍNO A BOMBARDINO

Pro přípravu svařáku nasype do hrnce 100 gramů cukru, přidejte jednu hvězdičku badyánu, osm hřebíčků a pět kuliček jalovce. Přidejte dvě skořice, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a kůru z jednoho pomeranče. Přidejte také kůru z jednoho citronu, poté nalijte litr dobře strukturovaného červeného vína a dobře promíchejte. Hrnec postavte na plotnu a přiveďte k varu, nechte mírně vařit asi 5–10 minut. Můžete nechat vařit i 30 minut, získáte tak nealko variantu s výraznějšími tóny koření. Po uplynutí této doby nápoj přecedte a vychutnejte si svařené víno pěkně horké. Na závěr večere podávejte posilující horké bombardino, které nechybí v žádné horské chatě a často je doplněno šlehačkou.

Kouzlo běžeckého lyžování

Pět italských lokalit, kde prožít kouzelné tiché dobrodružství v bílé stopě, od náhorní plošiny Asiago po Valcanale ve Friuli, v náručí zasněžených lesů, majestátních vrcholů a pohádkových scenérií.

Běžeké lyžování je dobrodružství s tichým kouzlem, daleko od davů zimních turistů a hluku a rušnosti lanovek. Lyžaři v tlumeném tichu lehce kloužou po sněhu v dokonalém spojení s tratěmi a zanechávají za sebou jen jedinou stopu. Trasy vedou divokými lesy, po mýtinách, náhorních planinách a přes skrytá údolíčka. Na nedotčeném bílém povrchu, který za slunečných dnů září jako záplava diamantů, dochází v bílé stopě k dokonalému spojení člověka a přírody. Běžeké lyžování, které vzniklo na kopcích Norska a Švédska a k dlouhým přesunům po sněhu se využívalo také na nekonečných sibiřských stepích, si v posledních letech získalo mnoho příznivců přitahovaných svobodou, otevřeným prostorem, tichem a krásou zimní krajiny. V Itálii má běžeké lyžování velkou tradici s téměř 2 500 kilometry tratí a přibližně 300 lyžařskými středisky.

1. Benátsko

V HLAVNÍM MĚSTĚ BĚŽECKÉHO LYŽOVÁNÍ: NÁHORNÍ PLOŠINA ASIAGO
Sedm běžekých středisek (Campolongo Rotzo, Gallio, Asiago Golf Arena, Enego, Monte Corno Lusiana, Cesuna, Fontanella Lusiana) s 50 různorodými tratěmi všech délek, z nichž většina je navzájem propojena, se rozprostírá na více než 500 pečlivě udržovaných kilometrech. Tato ohromující a komplexní síť bílých tras a okruhů mezi lesy a vysokohorskými pastvinami se zázemím s horskými chatami, lyžařskými školami, půjčovnami a dalšími službami, i pro začátečníky a nejmenší, tvoří nejrozsáhlejší a nejrozmanitější síť severského lyžování na světě. Tratě jsou rozmístěny po celém teritoriu. Každé místo má svou jedinečnost, ale co na každé části tohoto ráje okouzlí, je úžasná příroda, kde můžete prožít velké dobrodružství ve světě bohatém na historii a okouzující výhledy. Nedivte se, pokud v těchto tichých lesích potkáte magické bytosti jako Siben, maskota náhorní plošiny, skřítky a víly, kteří se mohou objevit zcela nečekaně.

INFO
Celková délka: přes 500 km
Počet běžekých tras: 50
Počet středisek: 7
Další informace: visitaltopianoasiago.com



2. Piemont

MEZI JEZERY A VODOPÁDY: PIANA DI RIALE VE VAL FORMAZZA

Jedna z nejvýše položených tratí běžekého lyžování v Piemontu v Piana di Riale, ve výšce přes 1 700 metrů, nabízí tři okruhy různé náročnosti o celkové délce 12 km na nedotčeném sněhu, v rozlehlé kotlině obklopené impozantními vrcholy, jako je Corno Bruni. Trasa vede podél jezera Morasco, jehož vody tvoří úchvatný vodopád Toce, nejvyšší v Evropě (143 m). Tradice běžekého lyžování zde sahá do začátku 20. století, kdy podle legendy dorazila do vesnice skupina švýcarských běžkařů z průsmyku San Giacomo. Po počátečním údivu se vesničané rychle naučili využívat tyto nezvyklé pomůcky pro přesun během dlouhých a těžkých zim. Val Formazza nabízí běžeké lyžování i v části San Michele na trati vedoucí podél řeky Toce o délce 12 km. Pro ty, kteří dávají přednost běžkování ve vyšších nadmořských výškách, je zde trať v Riale ve výšce 1 740 m n. m., ze které je nebyvale krásný panoramatický výhled.

INFO
Celková délka: 24 km
Počet běžekých tras: 3
Počet středisek: 2
Další informace: <https://valformazza.it/sci-fondo>

3. Valle d'Aosta

NA ÚPATÍ MONT BLANCU: VAL FERRET

Velkolepé Val Ferret je jedním ze dvou údolí, spolu s Val Vény, která se rozprostírají na úpatí masivu Mont Blanc, mezi ledovci a zasněženými lesy, v obklopení majestátních vrcholů, jako jsou Dente del Gigante, Grandes Jorasses, Aiguille de Triolet a Mont Dolent. Zdejší běžeké tratě jsou vždy upravované a udržované a nabízejí mnoho odboček, které umožňují upravovat itinerář. Okruhy tu mají různou délku a vedou od Planpincieux (1580 m), výchozího bodu tratí, až po lokalitu Lavachey, v celkové délce asi 20 km. Obecně vzato, Valle d'Aosta nabízí milovníkům běžekého lyžování široké možnosti díky 22 lyžařským střediskům rozděleným do pěti oblastí.

INFO
Celková délka: 20 km
Počet běžekých tras: 3
Počet středisek: 1
Další informace: www.scinordicovalledaosta.it

4. Trentino-Alto Adige

VAL DI SOLE: BĚŽECKÉ LYŽOVÁNÍ V NÁRODNÍM PARKU STELVIO

Val di Sole leží v Národním parku Stelvio v Trentinu, jedné z největších přírodních rezervací v Evropě s širokou škálou živočišných a rostlinných druhů. V místě obklopeném některými z nejslavnějších pohoří alpského oblouku, jako jsou Ortles, Cevedale, Presanella, Adamello a Dolomity Brenta, má běžeké lyžování silnou a hluboce zakořeněnou tradici. Passo Tonale, Vermiglio, Cogolo, Ossana, Mezzana, Commezzadura a Rabbi: v těchto lokalitách najdou nadšenci připravené okruhy o délce přibližně 45 km. V údolí pak narazíte na hrady, kostely a staré osady, kde jako by se zastavil čas.

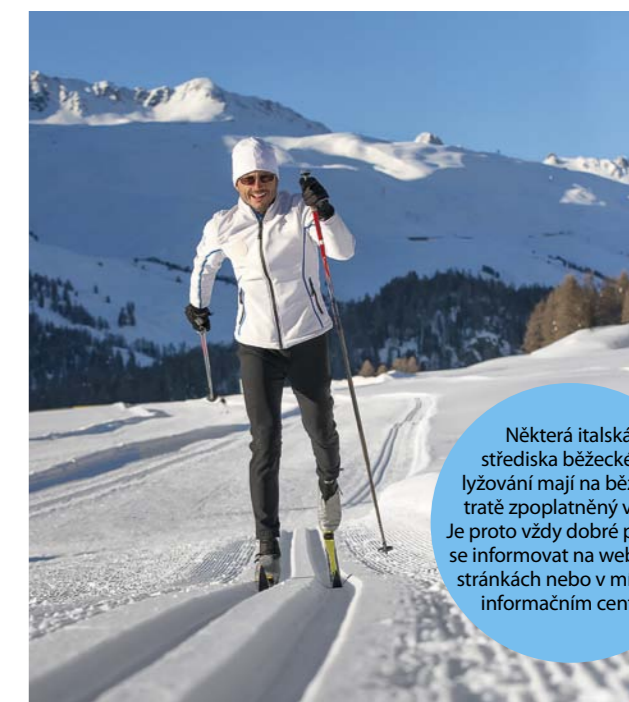
INFO
Celková délka: 45 km
Počet běžekých tras: 5
Počet středisek: 2
Další informace: www.visitvaldisole.it/it/sci-fondo

5. Friuli-Venezia Giulia

V DIVOKÝCH LESÍCH POHRANIČÍ: VALCANALE

Přes 60 kilometrů tras tu protíná nedotčená údolí na úpatí jednoho z nejúchvatnějších horských masivů celého alpského oblouku. Valcanale je místem, které si milovníci běžekého lyžování nemohou nechat ujít, a Val Saisera, malý kout klidu a krásy, je jeho nepopiratelnou královnou. Nejznámější jsou trasa na pláni Valbruna a dvě trasy ve Val Saisera, z nichž jedna je vybavena umělým zasněžováním. Poslední kousek italské půdy na hranicích s Rakouskem a Slovinskem, Valcanale, je směsicí divokých lesů, majestátních hor a alpských pastvin s typickou pohostinností zdejších hor.

INFO
Celková délka: 60 km
Počet běžekých tras: 5
Počet středisek: 1
Další informace: visitvalcanale.it/sport-natura/sci-nordico



Některá italská střediska běžekého lyžování mají na běžeké tratě zpoplatněný vstup. Je proto vždy dobré předem se informovat na webových stránkách nebo v místním informačním centru.



Vegetariánské recepty



Pikantní s grilovaným lilkem

Korpus na pizzu 🍷,
lilek, rajčatová passata 🍷,
hoblínky Gran Moravia 🍷,
nakládané chilli papričky 🍷

Lilek nakrájejte na plátky a ogrilujte je z obou stran. Korpus potřete rajčatovou passatou, rozložte na něj ogrilovaný lilek a pár kousků chilli papriček dle libosti, zlehka osolte a bohatě posypte hoblínkami Gran Moravia. Upečte dle návodu na obalu.



Pestrá s nakládanou zeleninou

Korpus na pizzu 🍷,
nakládaná pečená cherry rajčátka 🍷, nakládané artyčoky 🍷,
nakládané pečené papriky 🍷,
nakládané olivy bez pecky 🍷, kapary 🍷,
mozzarella filone 🍷

Kapary propláchněte vodou, abyste je zbavili soli, a nechte okapat. Mezitím korpus zlehka potřete extra panenským olivovým olejem a pak na něj rozložte nakládanou zeleninu předem rozkrojenou na menší kousky. Přidejte kapary a na závěr plátky mozzareilly filone. Upečte dle návodu na obalu korpusu.

🍷 - k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia PRAHA, VINOHRADSKÁ

Velmi přátelská atmosféra, příjemné povídání, humor a doslova rodinná pohoda vládne v prodejně, která už více než deset let vítá své návštěvníky v pražské Vinohradské ulici. Kouzlo prodejny a vřelost, do které vstoupíte, vás obklopí ještě o chvilku dříve než vůně a pestrost lákavých specialit.

Atmosféra v prodejně je stejně jedinečná jako její poloha. „Jsme blízko centra, navíc na křižovatce, takže ze všech stran krásně vidět. Praktické pro zákazníky je, že se přímo před obchodem nachází tramvajová zastávka a jen kousek odtud stanice metra Flora, dostupnost mají ideální. Okolo prodejny jsou restaurace a kavárny a lidé mohou vše spojit – procházet se, posedět si u kávy a zároveň mají ideální možnost nás neminout a udělat tu příjemný nákup,“ popisuje polohu prodejny její vedoucí Marija Melnyková a přibližuje každodenní ruch: „Plno je tu hned ráno, kdy lidé chodí do práce a zastavují se tu pro něco rychlého k snídani nebo svačině. Často si berou zákys a pečivo, které je u nás oblíbené. Chleba odebíráme z vyhlášené pekárny a kavárny KRO Vinohrady a od dalšího lokálního dodavatele tu máme ciabatty a ochucené pagnotiny. Dopoledne k nám chodí hodně maminek s kočárky a dětmi a největší frmol nám začíná odpoledne a v podvečer, kdy se lidé vrací z práce. Přicházejí si koupit něco k rychlé večeři anebo si udělat domů větší nákup.“ K večeři si zákazníci často vybírají hotové těsto na pizzu nebo chlazené těstoviny a k nim omáčku. S pár dalšími ingrediencemi mají večeři za 15 minut hotovou.

„Je to jednoduché a nemusejí vařením strávit půl večera,“ usmívá se vedoucí. Z osmdesáti procent se do prodejny vrací stálí zákazníci, ale přibývají i noví. „Většinu zákazníků známe celé roky. Kolegyně, které tu pracují déle než já, vidí spoustu příběhů, kdy do prodejny chodily svobodné páry, pak se vzaly a teď už sem chodí s dětmi. Někdy je na prodejně až rodinná atmosféra, protože se s příchozími dobře známe. Povídky si, jak bylo na dovolené, co děti, co škola... bývá to moc příjemné,“ popisuje Marija Melnyková. Právě to je podle ní jedním ze dvou hlavních důvodů, proč se lidé rádi a často vrací. „Na prvním místě je určitě kvalita nabízeného zboží. Bez ní by se nevrátili, i kdybychom se s kolegyněmi stavěly na hlavu. Ale zásadní je i kvalita obsluhy a chování personálu, zákazníci si k nám jdou pro komplexní zážitek, nejen pro nákup. Jdou se projít, popovídat si s námi, dozvědět se něco nového o produktech a vybrat si...“ Sehraný prodejní tým je ryze ženským kolektivem. „Mám tu pětičlenný tým, přičemž mé kolegyně pracují v síti prodejen pět až osm let. Tým umí komunikovat, zná výborně produkty a umí poradit i těm, kteří se nemohou rozhodnout. Mohu spokojeně

POZVÁNKA

V prodejně Praha, Vinohradská se na vás těší (zleva) Valentina Mikheeva, Adéla Šolcová, Marija Melnyková, Silvia Vitteková a Monika Procházková.

říct, že spolupráce nám dlouhodobě funguje, že jsme sešrané a zkušené,“ říká vedoucí, která v síti prodejen pracuje přes tři roky. Názory, tipy, zkušenosti a občas i recepty nebo hotový pokrm zákazníci s personálem sdílí. „Hodně nakupujícím radíme, často jsou to konkrétní tipy na rychlá jídla pro všední dny. Třeba teď jsou v oblíbené těstoviny carbonara a všichni se zajímají, jestli do nich dát guanciale anebo pancettu. Také je stále oblíbenější polenta, kterou nabízíme hotovou, a zákazníci se ptají na její složení i využití. Povidáme si a vyměňujeme zkušenosti. Nedávno nám paní přinesla ochutnat koláč z naší ricotty a napsala nám i recept.“ Největší zájem je o čerstvou výrobu z litovelské sýrárny, v oblíbené jsou zákysy, mléko, ricotta, tvaroh, Gran Moravia, ale na odbyt jdou také italské sýry a speciality. A co chutná samotnému prodejnímu týmu? „Hodně jsme si oblíbily sicilské olivy v sáčcích, lepší jsme snad ještě nejdly. Shodneme se, že by milovníkům dobré kuchyně v zimním jídelníčku nemělo chybět naše dobré červené víno, a z čerstvé výroby bychom doporučily sýr Tre Corti s chilli, který prohřeje a je tedy ideální pro zimní večery,“ radí vedoucí a přidává svůj tip. „Já miluji risotto, do kterého doma používáme zdejší lanýžový olej, anebo lanýžové plátky či lanýžové máslo. Aby bylo risotto skutečně krémové, přidáváme mascarpone, a samozřejmě naše výborné máslo a nastrouhaný Gran Moravia,“ prozrazuje svůj tip na skvělou pochoutku a vzečtenáře k nákupu ve Vinohradské ulici.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z prodejny ve Vinohradské ulici v Praze.

Miroslav Louma,
Praha



- **Co jste si dnes v prodejně vybral?**
Nakoupil jsem **červené víno Primitivo**, které máme rádi a které je právě v akci, a ještě zákys.
- **Chodíte sem často?**
V průměru jednou týdně.
- **Co nejčastěji bývá ve vašem nákupním košíku?**
Čerstvý sýr s rukolou, zákys, mléko, Gran Moravia, sušenky a prosecco. Ještě máme rádi gorgonzolu, mascarpone a sýr Verena dolce.
- **Máte nějaký dobrý recept ze zdejších surovin?**
Například šlehačku přidáváme do dýňové omáčky a děláme i dýňovou polévku. Kupuji tu **Penne** a kupuji tu na ně také rajčatovou passatu, olivový olej a Gran Moravia. Tohle míváme k večeri a velmi nám to chutná.
- **Připravujete ze zdejších výrobků doma i sladké jídlo?**
To ne. Ale kupuji si tu **plněné trubičky cannoli**.
- **Co říkáte na přístup zdejšího personálu?**
Je výborný, paní prodavačky poradí, pomohou, jsou vždy ochotné.

Marie McDonald,
Praha



- **Jak často chodíte do prodejny na Vinohradské?**
Asi tak jednou za 14 dní.
- **Co jste si dnes koupila?**
Nakoupila jsem tu chleba a ještě své oblíbené sýry, což je gorgonzola míchaná s mascarpone a francouzský ementál.
- **Chodíte ještě do jiných obchodů sítě La Formaggeria Gran Moravia?**
Když mám čas, zajdu do prodejny v ulici Milady Horákové na Letné.
- **Které produkty vám nejvíc chutnají?**
Zdejší chleba a pečivo, různé druhy sýrů, někdy si беру smetanu, těstoviny, rajský protlak. Záleží, na co mám chuť.
- **Jak sýry v kuchyni zpracujete?**
Často je strouhám na těstoviny a na zapékané pokrmy. A **gorgonzolu s mascarpone** si většinou jen namažu na zdejší tmavý chleba, tak mi to nejvíc chutná.
- **Něco sladkého si připravujete?**
Koupila jsem si tu několikrát trubičky cannoli a ty si dávám třeba s jogurtem a ovocem. Občas jako náplň použiji i tvaroh anebo **crème fraîche**.
- **Co říkáte na zdejší personál?**
Já je miluji! ☺ Právě proto sem taky chodím. Jsou tu moc milé dámy a já se s nimi vždycky nasměji.

Alice Slavičková,
Praha



- **Jaké speciality jste si tu dnes vybrala?**
Vepřovou šunku Cotto, mortadellu, hotové **těsto na pizzu**, které už mám vyzkoušené. Nemusí se připravovat, jen se něčím obloží, strčí do trouby a je strašně moc dobré. Ještě jsem vzala rajčatové sugo právě na tu pizzu.
- **Co obvykle dáváte na pizzu?**
Olivový olej, **sugo**, mozzarellu, olivy, šunku, někdy cibuli, tuňáka, občas i plíšňový sýr a ještě třeba žampiony.
- **Chodíte do zdejší prodejny často?**
Dostanu se sem jen občas. Ale když už přijdu, nakupuji toho většinou víc, protože jsem se zdejšími výrobky byla vždycky spokojená. Stejně tak s personálem.
- **Máte nějaký recept z italské kuchyně, který doma připravujete?**
Naposledy jsem dělala špagety carbonara. Je to italské a zároveň hodně easy.
- **Děláte nějaké pomazánky z tvarohu či ricotty?**
Spíše je používám při vaření. Z **ricotty** připravuji cheesecake nebo ji dávám do těstovin. Naposledy jsem je dělala s uzeným pstruhem, přidala čerstvý špenát a ricottu a bylo to moc dobré.

Šárka Jansová,
Praha



- **Jaké speciality jste si nakoupila?**
Dnes jsem si koupila pouze kváskový tmavý chléb, protože pospíchám do práce a nemám čas si vybrat další věci. Já se totiž v tomto obchodě vždycky zdržím, protože dámy jsou tu velmi příjemné a všechny potraviny, které tady nakoupím, vždycky celé rodině chutnají.
- **Jak často prodejnu navštěvujete?**
Řekla bych, že určitě dvakrát týdně.
- **Co si odtud nejčastěji odnášíte?**
Hodně často máslo, pečivo, sýry, nejvíc asi mozzarellu a Gran Moravia. A také tu chodím naší staré, stoleté babičce pro **zákys**, který miluje a který jí dělá moc dobře na trávení.
- **Máte nějaký jednoduchý dobrý recept ze zdejších surovin?**
Nakupujeme tu **tvaroh** a z něj a z tvarůžků děláme pomazánku, která je úžasná. Je v ní čerstvý česnek, anebo může být medvědí, trochu jarní cibulky, anebo se dá použít i pažitka, tvaroh, olomoucké syrečky a může se přidat trošku mascarpone anebo ricotty, která je zdravější, pokud má být pomazánka méně tučná a plná bílkovin. To vše se rozmixuje, a pak jen natřít na ten výborný kváskový chléb, který tu kupujeme.

Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia, které využijete v receptech z tohoto čísla magazínu. Nechte se inspirovat také seznamem potravin, které je dobré mít doma vždy po ruce.

Přimo z naší sírárny

<input type="checkbox"/> Gran Moravia	9, 11, 21, 24, 25, 28, Kuchařka I, II
<input type="checkbox"/> Tre Corti	25, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> ricotta	9, 11, Kuchařka II, III
<input type="checkbox"/> smetana	11, 12, 13, 21, 24, 25, Kuchařka II, III
<input type="checkbox"/> crème fraîche	11, 25
<input type="checkbox"/> mozzarella	11
<input type="checkbox"/> mozzarella filone	9, 28
<input type="checkbox"/> tvaroh	19

Italské uzeniny

<input type="checkbox"/> pancetta	24, 25, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> prosciutto crudo	21, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> italský speck	21

Italské sýry

<input type="checkbox"/> gorgonzola	Kuchařka II
<input type="checkbox"/> scamorza	11
<input type="checkbox"/> taleggio	Kuchařka I, IV
<input type="checkbox"/> Fontina	24
<input type="checkbox"/> mascarpone	11, 13

A co mít vždy ve spížce v zásobě

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





Ten nejlepší sváteční čas...

... prožijete s těmi, co máte rádi,
a ve společnosti dobrého jídla
a pití. Nechte si poradit v jakékoliv
La Formaggeria Gran Moravia
a připravte hostinu s pestrou
paletou sýrů, uzenin a celé řady
italských specialit.

Naše prodejny

BRNO, Zelný trh 19, tel.: 542 214 836

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

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

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

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

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

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

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

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

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

PLZEŇ, Rooseveltova 77/2, tel.: 773 753 637

PRAHA 1, Florentinum, Na Poříčí 1048/30, tel.: 230 234 436

PRAHA 1, OC Quadrio, Spálená 2121/22, tel.: 222 261 498

PRAHA 2, Na Hrobci 432/3, tel.: 725 997 185

PRAHA 3, Vinohradská 1418/135, tel.: 222 232 679

PRAHA 6, Bořislavka Centrum, Evropská 866/65, tel.: 773 753 639

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

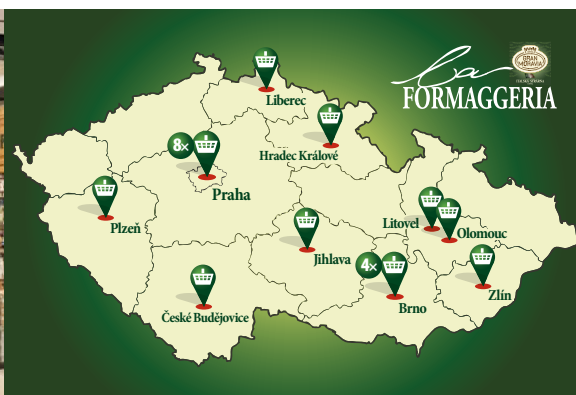
PRAHA 9, OC Letňany, Veselská 663, tel.: 234 002 618

PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 773 753 635

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



Aktuální otvírací dobu prodejen najdete na našich webových stránkách www.laformaggeria.cz.



e-shop:

www.laformaggeriaonline.com

Jsmo také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com