

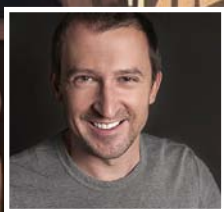


MAGAZINE

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit

číslo 48 jaro 2025 zdarma



MARTIN HOFMANN:

Jsem rád ve větším zápřahu



RECEPTY PRO VÁS:

Objevujte chutě, vařte s námi!



Soutěž o letní dovolenou

Soutěžte
S KAŽDÝM NÁKUPEM
OD **250 Kč**

6x
DOVOLENÁ
VE HŘE

Vyhraďte letní dovolenou v Benátských Alpách pro celou rodinu!



Editorial



*Milé čtenářky a čtenáři,
rok 2025 pro nás začal intenzivně účastí na mezinárodním veletrhu Sigep, který je od chvíle, kdy jsme zahájili úzkou spolupráci s italskými profesionálními cukráři a pekaři, tradiční otevřací akcí roku. Těší nás, že se každým rokem okruh profesionálů, kteří ve své práci používají naše výrobky, rozšiřuje.*

Stejně tak nám dělá během celého roku radost přímý kontakt se všemi vámi, zákazníci našich prodejen v Česku. Věříme, že ani letos tomu nebude jinak a že budeme společně sdílet radost z kvalitního a chutného jídla. Přispět bychom k tomu chtěli jako vždy také obsahem magazínu. V čísle, které se vám dostává do rukou, najdete tipy do kuchyně jak v rubrikách stálých, tak těch nových, zaměřených na sport a na děti. Sportu je věnováno také jarní cestování, kde se dozvíte, kam vyrazit v Itálii na dovolenou na kole. Do Itálie vás ale vezmeme i za uměním, a to prostřednictvím malířské umělecké ceny Eccellenti Pittori, která byla již pojeďnácté vyhlášena počátkem ledna. Na následujících stranách vás toho ale čeká mnohem víc.

Tak příjemné čtení a spoustu chutných zážitků

přeje

Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 24. 3. 2025.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal, Martin Balcárek.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, Markéta Navrátilová, Eva Hobzová, Yvona Pařízková, iStockphoto.
Obraz na titulní straně: Mauro Reggio, Parma, Piazza Duomo
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: Martin Hofmann	6-8
Naši prodavači vaří.	9
Škola vaření: Vaříme bez váhy	10-11
Speciál: Dokonalá dvojka	12-13
Cena Premio Eccellenti Pittori Brazzale	14-15
Sport & jídlo: energetické tyčinky	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: Ančovičky	17
Zaměřeno na děti: Dobrý den začíná snídani	18-19
Šest receptů: slané koláče.	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Focus: mistrovská díla zrozená z chyb.	24-25
Cestujeme: Objevujte Itálii na kole	26-27
Vegetariánské recepty: ovoce se šlehačkou	28
Prodejna v OC Campus Square Brno	29
Zákazníci doporučují zákazníkům	30
Z čeho jsme vařili	31



Hrnky a lžice: váš
snadný pomocník

10-11

Premio Eccellenti
Pittori Brazzale
zná dalšího vítěze

14-15



Snídaně: Začněte den
zdravě a chutně!

18-19

Itálie na kole?
Poznejte krásy
a dobrodružství

26-27





La Formaggeria Gran Moravia opět mezi značkami s nejlepší zákaznickou zkušeností v Česku

Žebříček 100 nejlepších značek v roce 2024 sestavila opět KPMG dle vlastní metody Nunwood, která posuzuje zkušenost zákazníků optikou šesti pilířů. V tomto roce studie KPMG posbírala téměř 53 000 zákaznických hodnocení od více než 5000 zákazníků. La Formaggeria Gran Moravia se mezi maloobchodními řetězci umístila na krásné stříbrné pozici, v pilířích Personalizace (tedy osobní přístup k zákazníkovi), Očekávání (schopnost naplnit či dokonce předčít očekávání zákazníka) a Integrita měla v rámci odvětví dokonce nejlepší skóre. V celkovém žebříčku všech odvětví společně patří s 9. místem mezi 10 nejoblíbenějších značek roku 2024. „Úspěchu v žebříčku KPMG si velmi ceníme, neboť metodika jeho sestavování je založená na hodnocení zákazníků, kteří jsou středobodem veškeré naší práce a jejich spokojenost je tou největší motivací pro nás všechny. Rád bych poděkoval všem našim kolegům, kteří se na chodu podnikových prodejen La Formaggeria Gran Moravia podílejí, za jejich profesionalitu, nasazení a nadšení, s jakým v Česku prodávají naše sýry a další tradiční italské potraviny,“ uvedl Roberto Brazzale, zakladatel řetězce prodejen. Studie s kompletními výsledky je k dispozici na webu www.nejlepsi.cz.



Řízené degustace v Plzni slavily úspěch

Po úspěšné podzimní degustaci vín a sýrů uspořádala La Formaggeria Gran Moravia v Plzni další degustační večer v březnu. Účastníci měli možnost ochutnat různá vína z našeho sortimentu se zasvěceným výkladem a vyzkoušet k nim párování jak s našimi sýry, tak s uzeninami. Děkujeme za tak velký zájem!



Chystáme se do Pardubic

V letošním roce se chystáme posílit La Formaggeria Gran Moravia ve východních Čechách. Začínáme zde s přípravou nové prodejny v Pardubicích, konkrétně v novém obchodním centru Grand. O postupu prací vás budeme informovat. ☺



Medaile pro Brazzale na veletrhu Sigep

Zlatá medaile a více než 25 akcí, které se odehrály v prostorách stánku Brazzale: takto lze vystihnout letošní účast skupiny Brazzale na mezinárodním veletrhu Sigep. Významná akce určená profesionálům z oblasti cukrářství, pekařství a food service se tradičně koná v druhé polovině ledna na výstavišti v Rimini a letos se nesla ve znamení rekordní účasti návštěvníků a vystavovatelů. Ve stánku Brazzale jsme byli během pěti dní svědky dlouhé řady setkání, diskuzí a cukrářských a kuchařských show, jejichž protagonisty byli často profesionálové mezinárodního věhlasu jako Iginio Massari, prezident Ambassadorů italského cukrářského mistrovství či Günther Koerffer, cukrář, který vytvořil svatební dort pro švédskou princeznu Viktorii. Nechyběli ani zástupci kuchařských škol a asociací, se kterými skupina Brazzale dlouhodobě spolupracuje a prostřednictvím vědeckého Brazzale Science Centra vyvíjí inovativní produkty, které vycházejí vstříc požadavkům těchto profesionálů. Během veletrhu převzal Roberto Brazzale z rukou Iginia Massariho zlatou medaili za zásluhy, konkrétně za trvalé úsilí ve výzkumu a vývoji výrobků mimořádné kvality jako máslo a speciální mléko pro výrobu zmrzliny. Důležitým tématem veletrhu byla také udržitelnost. Vzácným hostem v přednáškové hale „Sustainability District“ byl Thanawat Tiensin, zástupce ředitele Organizace OSN pro výživu a zemědělství, který společně s lídrem Paris Dairy Declaration Piercristianem Brazzale a biologkou a nutriční specialistkou Elisabettou Bernardi diskutovali nad tématem nutriční udržitelnosti mléka a faktu, že jsou mléčné výrobky základní součástí jakékoliv vyvážené stravy, mají nutriční hodnotu, které se nic nevyrovná, a jsou zásadní pro splnění cílů udržitelného rozvoje, jak je definovala OSN.



Momentky z dalších veletrhů

SIRHA Lyon, Francie,
21.–25. ledna 2025, významný mezinárodní veletrh sektoru HoReCa, který se koná každé 2 roky



Gulfood Dubaj, Spojené arabské emiráty,
17.–21. února 2025, jeden z největších potravinářských veletrhů na světě



Věrnostní program v novém kabátě

Náš dlouholetý věrnostní program se již brzy oblékne do nového hávu. Pomocí aplikace „La Formaggeria Premio“ budete moci sbírat body za nákupy ještě pohodlněji a zároveň využívat speciální akce a slevy pro členy. Svoje body z aplikace Moje body neztratíte – jednoduše je převedete. Stačí si v nové aplikaci založit účet na stejný email. A jak to bude fungovat? Žádné složité přepočty, žádná komplikovaná pravidla: za každých 35 Kč nákupu získáte jeden bod, každý jeden bod znamená slevu 1 Kč. Podrobné informace najdete na našem webu a ve všech prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.





CYRANO
Jedna z životních rolí Martina Hofmanna. Hra na prknech Divadla v Celetné má za sebou téměř 300 repríz. Na snímku se Sárou Rychlíkovou v roli Roxany.

Foto archiv: Spolek Kašpar, Divadlo v Celetné

Martin Hofmann: Jsem rád ve větším zápřahu

Kdy naposledy jste použil hlášku Dycky Most!, která po odvysílání populárního seriálu zlidověla a stala se i neoficiálním sloganem k propagaci města Most?

Já ten slogan příliš nepoužívám,áč ho v oblíbě mám. Slychávám to často. Naposledy asi před dvěma dny a nijak mě to nepohoršuje.

Při jaké příležitosti a od koho to zaznívá?

Ty situace jsou různé. Někdo třeba jen přibrzdí auto, když jdu po ulici. Naposledy to myslím bylo, když mě někdo požádal, jestli bych se s ním vyfotil. No a „dyckymost“ proběhl jako poslední věta po poděkování a rozloučení. Prostě: „... díky a mějte se moc dobře. A dycky Most!“

V některém z rozhovorů jste zmínil, že nejlepší natáčení jste zažil právě při práci na seriálu MOST! Od natáčení uběhlo šest let, pořád to platí?

Ano, to platí. Od té doby jsem zažil i další velmi dobrá natáčení, ale to, co probíhalo v létě a na podzim 2017, to je nezaměnitelné a neopakovatelné.

Vloni na jaře byla zkrácená verze miniseriálu MOST! představena v brazilských městech Sao Paulo a Rio de Janeiro, kde jste měl možnost debatovat s brazilskými diváky.

Jak na tuto návštěvu vzpomínáte?

Byla to zásluha především tehdejšího generálního konzula v Sao Paulu pana Miloše Sklenky a celého konzulátu. Bylo to lehce neuvěřitelné a velmi milé.

Rio de Janeiro je podle vás úžasné město. Čím vás okouzlo?

Riu se říká „a Cidade maravilhosa“, tedy úžasné město. A sedí to docela dobře. Žasnete nad nebývalou krásou, nad těmi deseti miliony lidí, co tam žijí, nad stylem a atmosférou, nad schopností se bavit a radovat, nad deštěm, který umí být, jako když vylijete kýbl, nad silou slunce, které vás během pár minut osuší, jako by ten déšť před chvílí ani nebyl, žasnete nad tepem toho města. Města, které má



Foto: archiv Martina Hofmanna



Řím řadí mezi jedno z nejkrásnějších měst, které viděl, foto: archiv Martina Hofmanna

nádherné pláže, a oceán, který má opravdu sílu. No a já to město mám spojené s mým letitým souputníkem Petrem Butkem, se kterým jsem se potkal na DAMU v roce 1997 a dodnes spolu hrajeme ve Švandově divadle Lordy, pokud právě není v Brazílii. A já mám Petra rád, jako kdyby to byl můj bratr. A protože on v tom městě přistál daleko dřív než já a byl mi tam prvním průvodcem, stalo se, že je pro mne výjezd do Ria výjezdem za ním. I když dnes už ne pouze a výhradně za ním. Pokud ovšem plánuji návrat do Cidade maravilhosa, chci, aby tam byl on a Pepe Sheyke, což je můj další přítel, který v Riu žije. Prostě nám připadá fajn, že se v Riu sejde jeden z Prievidze, druhý ze Žďáru nad Sázavou a třetí z Bohnic. Je to fajn koncept.

Je pravda, že Vás Brazílie lákala a že jste se o ni zajímal už o mnoho letů dříve? Kde se vzala ta přitažlivost?

Byla to nějaká iracionální touha. Začalo to možná brazilským fotbalem. A nějakými dokumenty. Velkou knihu o Brazílii jsem si koupil před víc než deseti lety. Vidíte, chvíli mi to trvalo, ale nakonec jsem se tam dostal. A kdybych měl čas a možnosti, můžu tam cestovat několik let. Je to obrovská země. Pestrá. Ale není asi úplně na místě mít jen tu romantickou představu. Některé záležitosti jsou tam hodně tvrdé a vymykají se tomu, na co jste z Evropy nebo Severní Ameriky zvyklí. Je třeba respektovat, že tam nějaké věci chodí jinak. Ještě se pořád učím, rozhodně nejsem nějaký specialista na „o país tropical“.

Učíte se portugalsky? Kdy se do Jižní Ameriky znovu chystáte?

Jedu tam za pár měsíců a učil bych se s chutí daleko víc. Nicméně v mých prioritách se to prostě nemůže posunout někam úplně nahoru. Takže to zase budu honit na poslední chvíli a ještě v letadle, už to znám. Angličtina vám tam prostě nepomůže. Možná na recepci v nějakých hotelech ano, ale na ulici fakt ne. A když vám zavolá

řidič Uberu, že stojí jinde, a ptá se, jestli ho najdete, je dobré dát alespoň něco nějak dohromady. Ideální je mít průvodce. O tom ani potom!

V moderované besedě cestovatele Rudy Švaříčka jste v Národním muzeu povídal o svých zážitcích z Ria. Sdílejte rád své cestovatelské zkušenosti?

Rudolf mě oslovil a jemu se nesnadno říká „ne“. Je to Pan Cestovatel. Já se s ním vůbec nemůžu rovnat. Ale nějaké znalosti, zážitky a fotky jsem měl, takže jsem s ním o mém prvním výletu asi 45 minut mluvil. Diváky to bavilo a často se divili.

Fotíte a zapisujete si na cestách?

Zápisky si nedělám, tak důsledný nejsem. A většinu věcí chci vnímat očima, takže ani těch fotek a videí nemám nepřehledné množství.

Kam se toužíte podívat?

Chtěl bych se vrátit do Francouzské Polynésie, chtěl bych do Kolumbie, Argentiny, Uruguaye, slyšel jsem, že Ekvádor je fascinující. Nicméně nejvíc bych teď chtěl lépe poznat právě Itálii, kde mám velké mezery, a to stejné platí o Španělsku. To jsou teď pro mne po Brazílii první dvě destinace.

Vaši cestovatelskou láskou, jak jsem viděla na sociálních sítích, je Řím. Jaké přívlastky a obrazy Vás napadají ve spojitosti s ním?

Řím je pro mne Věčné město. ROMA – AMOR. Fellini řekl: „Poslepaná operní



foto: archiv Martina Hofmanna

kulisa“. Nikomu to necpu, ale já tak úchvatné město neviděl.

Vaše videa z Říma doprovází zpěv Andrei Bocelliho. Máte rád italskou hudbu?

Ano, já italskou hudbu můžu. A italské zpěváky. Samozřejmě se to nedá úplně zobecnit, ale oni vědí, co je melodie. A nebojí se přitlačit na pilu.

Nazpíval jste s Tinou nezapomenutelnou titulní píseň k filmu Známí neznámí a třeba poslední večer loňského roku jste v divadle skvěle uzavřel písní My Way od Franka Sinatry s trubkou Jiřího Bočka. Zpíváte často veřejně?

Děkuji vám, to je od vás milé. Ne, nezpívám často veřejně, jsem si jistý, že tu máme daleko lepší zpěváky. Neodvážil bych se ani do muzikálu. Moje existence v tomto žánru by byla na hraně. Jsem schopen odbavit, co mi sedí nebo když jde o nějaký veselý večer u nás v divadle. Ale vím, kde mám limity.





Martin Hofmann jako Cyrano, foto: Tomáš Lěbr

Dostanete se občas ke hře na akordeon? Poté, co představení Něžná je noc skončilo, už asi nemusíte trénovat... Něžná se bude vracet od října 2025. Budu muset tu harmoniku najít. Já vážně nevím, kde je.

„Netrénuješ, dostaneš na držku. Tak to platí v muzice a v boxu taky.“ To jsou vaše slova... Je ještě něco ve vašem životě, co se bez tréninku neobejde? Já na trénink věřím obecně. Zručnost, lehkost, rutina a samozřejmost provedení vás bez něj začne opouštět. A věřím tomu, že se to týká i jeviště. Je to jeden z důvodů, proč nechci hrát na divadle dvakrát třikrát do měsíce. Někomu to fungovat může, jasně, ale já jsem rád v tom větším záprahu.

Udržujete se v kondici i díky tomu, že jíte zdravě?

Co se jídla týče, tak tam mám jistě rezervy. Já jídlu miluji. A je velice nefér, že uherák není tak zdravý jako třeba zelenina. Ale pomalu se lepším. Pomalu.

Na čem si nejvíc pochutnáte?

Salámy, sýry, zelenina, olivy, olivový olej, pečivo!!! Tatarák, topinky, uherák se suchým chlebem a pivo. Víno bílé.

Maso, hlavně hovězí. A dejte přede mne nestřežený rohlík. Zmizí. Víím, že se mu obecně přestává fandit, ale já na něm jako dítě vyrostl, a tak se odmítám k němu točit zády.

Zkoušíte na cestách tamní netradiční kuchyni?

Nevím, jestli netradiční. Klidně se spokojím s tou jejich tradiční. Italská kuchyně je skvělá. Balkán umí fantasticky jíst, Gruzínci také. I v Izraeli jsem jedl skvěle. Nicméně tam jsem největší zážitek měl v jedné libanonské restauraci. Bylo to neuvěřitelně vynikající.

Před třemi roky jste avizoval zvolnění s tím, že už nechcete hrát přes dvacet představení měsíčně a obden točit a že se chcete více věnovat dětem. Jedete pořád v tomto „volnějším“ režimu?

Myslím, že v úplně volnějším režimu rozhodně nejsem, ale je to teď lépe nastavené. Aby to nebyla jen práce, přičemž všechno ostatní jsem dosprintoval s jazykem na vestě. Já se svým dětem věnovat chci a budu. A jestli to znamená hrát o něco méně a natáčet o něco méně, tak je to úplně v pořádku. Beztak pracuji docela dost.

Jaké bylo natáčení filmu Vlvy z roku 2024, kde hraje Luboš Dobrovského?

Na Vlvy vzpomínám rád a mám je v oblíbenosti. Za mne je to nadprůměrný počin. Jsem šťastný, že jsem to mohl dělat. Moc si považují producentky Moniky Kristl a Jiřího Mádlu za to, jak k tomu přistoupili. K přípravě, natáčení, ale i k celkové prezentaci a propagaci tohoto filmu. Dobří jsou!

Nemrzí Vás, že Vlvy nakonec nemají nominaci na Oscara a nezabodovaly na Cenách české filmové kritiky, byť měly obrovský ohlas u diváků?

Nemrzí. Bylo to těsně. A ta širší nominace je neoddiskutovatelný úspěch. Věci jsou tak, jak jsou. Monika a Jiří pro to udělali maximum. Vlvy nominaci na Oscara nakonec nemají a jde se dál. Nikdo se nemá za co stydět.



Martin Hofmann

*31. 3. 1978 v Českých Budějovicích

Činoherní herectví vystudoval na pražské DAMU (2000) v ročníku profesora Miloše Horanského, Borise Rösnera a Evy Salzmannové. V době studií začal hostovat v pražském Rokoku, kam nastoupil do angažmá. Po odchodu na volnou nohu následovala spolupráce s Dušanem D. Pařízkem na inscenaci The Bandits, dále hostování v Divadle Bez zábradlí, v Divadle Radka Brzobohatého, ve Viole a v Divadle v Řeznické.

Nejvíce spolupracoval s pražským Spolkem Kašpar v Divadle v Celetné, kde působí dodnes. V režii Jakuba Špalka, Filipa Nuckollse a Alexandra V. Minajeva ho diváci mohli vidět jako Dykova Krysaře, Marberova Dona Juana v Soho, Horatia v Hamletovi, Stavrogina v Dostojevského Běsích nebo Stoppardova Guildensterna v inscenaci Rosencrantz a Guildenstern jsou mrtví. V současnosti jako Rostandova Cyrana, Zastavárníka v Dostojevského Něžné, v Mrzákovi Inishmaanském Martina McDonagha. Dále hraje ve Švandově divadle v komedii Lordi, pražské Viole a v Divadle Palace.

Diváci jej znají například ze seriálů Ulice, Terapie, Zdivočelá země, Kriminálka Anděl, Rédl, Trpaslík, MOSTI, Bez vědomí a Odznak Vysočina. Ztvárnil nezapomenutelné role ve filmech Masaryk, Teroristka, Havel, Známí neznámí, Prvok, Šampón, Tečka a Karel, Střídavka, Hranice lásky, Čaroděj Kajtek, Vlvy, V dobrém i zlém.

Co Vás teď nejvíc pracovně zaměstnává a na co se těšíte s blížícím se jarem?

Těším se na jaro jako takové. Já nejsem velký nadšenec zimního období. Těším se na diváky v divadle, to především. A připravujeme dva filmy, z nichž by se měl první začít natáčet právě na jaře a druhý v létě. Tak uvidíme, co pak uvidíme! Snad to bude dobré.

Naši prodávající vaří

Na jaře si pro vás tip na recept připravila kolegyně Lucie z La Formaggeria Gran Moravia v Liberci. Důvod byl jednoduchý. „V naší prodejně často se zákazníci řešíme, čím obložit náš skvělý korpus na pizzu. Radíme pozměnit zažitou pizzu s rajčatovým základem a zkoušet pro změnu smetanový základ. Máme vyčytaný jednoduchý recept a výhodou je, že vše nakoupíte u nás, na jednom místě, doma to už jenom poskládáte a za 15 minut máte dokonalou pizzu na stole,“ vysvětlila Lucka volbu receptu pro magazín.

Pizza „La Formaggeria“

Připravte si korpus na pizzu 🍷 a k tomu ingredience na smetanový základ:

2 lžíce crème fraîche 🍷

1 lžíce čerstvé smetany 🍷

1 lžíce koření „Preparato per pasta“ dolce nebo piccante 🍷
sůl dle chuti 🍷



A jak na to?

Ingredience smíchejte v misce, nalijte na korpus na pizzu a roztočte pomocí hřbetu lžíce od středu do krajů po celé ploše korpusu.

Nyní pizzu obložte dle své vlastní fantazie a možností z ledničky.

Nabízíme také několik tipů od nás:

- Nakládané houby „Tris di Funghi in olio“ 🍷
- Nakládané artyčoky „Carciofi arrostiti“ 🍷
- Nakládané feferonky „Pikantní papriky v oleji“ 🍷
- Sýr Scamorza bianca 250 g 🍷

Pokud máte chuť na něco od masa, můžete přidat pancettu, speck nebo prosciutto.

Troubu předehřejte na 240–250 °C a pečte 8 minut. Okraje budou krásně křupavé.

Přejeme
dobrou chuť
z Liberce!



Varíme bez váhy

Vaření ano, ale jednoduše a rychle, bez spousty špinavého nádobí a bez potřeby přesně vážit každou ingredienci: taková je filozofie vaření bez váhy, která používá stále tutéž základní měrnou jednotku a usnadňuje tak celý proces. A také se přizpůsobí právě té skleničce, kterou máte zrovna po ruce, protože poměr mezi ingrediencemi, a tedy i úspěšný výsledek přípravy, budou zachovány. Tuto metodu můžete aplikovat nejen na klasický sladký koláč, ale i na složitější recepty, jako je chléb nebo křehké těsto, které využijete jako základ mnoha dezertů, sušenek a minidezertů. Zvolili jsme zde dvě měrné jednotky, lžíci a skleničku, a vybrali několik receptů pro všechny, včetně rychlého hrníčkového koláče, který připravíte na poslední chvíli.

Při přípravě mnoha receptů si vystačíte se skleničkou nebo lžicí. Ať už jde o chleba či dezert, je možné si poradit i bez váhy.

Lžíce

U těchto receptů doporučujeme používat stále stejnou lžici pro všechny suroviny a vždy ji plnit do stejné úrovně.

■ Měkký cheesecake

na těsto: 3 vejce • 3 lžíce cukru
• 6 lžic mléka • 5 lžic změkčlého másla
• 8 lžic rýžové (nebo hladké) mouky • 1 kypřicí prášek
na ozdobu: 14 lžic smetany ke šlehání
• 15 lžic roztíratelného sýra (ricotta, mascarpone) • jahodová marmeláda dle chuti

Nejprve vyšlehejte vejce s cukrem, poté přidejte mléko, máslo, mouku a kypřicí prášek, dobře zamíchejte a vlijte do máslem vymazané dortové formy. Dejte péct při 190 stupních asi na půl hodiny, dokud nebude špejle po vytažení suchá. Nechte vychladnout asi 10 minut a pak vyklopte. Zatímco bude korpus chladnout, vyšlehejte šlehačku a jemně

vmíchejte sýr. Korpus potřete krémem a pak pomocí lžíce ozdobte vydatnou porcí jahodové marmelády (můžete zvolit čerstvé, cukrem poprášené jahody). Nechte odpočinout pár hodin v ledničce a teprve pak podávejte.

■ Křehké těsto ze lžíce

18 lžic hladké mouky • 2 lžíce bramborového škrobu • 10 lžic cukru • 2 vejce • 10 lžic másla
• 1 chemicky neošetřený citron
• špetka soli • 2 zarovnané lžičky kypřicího prášku

Rozpusťte máslo a nechte vychladnout. Smíchejte mouku s bramborovým škrobem a cukrem, kypřicím práškem, nastrouhanou citronovou kůrou a rozpuštěným máslem. Míchejte, až bude mít směs sypkou konzistenci, a pak přidejte vejce a špetku soli. Vypracujte těsto rukama do hladka. Nechte hodinu odpočinout v lednici a pak jej můžete rozválet a použít dle potřeby: na sušenky nebo jako základ dortů a mřížkových koláčů. Můžete ho také zamrazit a nechat na pozdější použití.

■ Chleba bez kvasnic na pánvi

10 lžic hladké mouky • 7 lžic vody • 3 lžíce extra panenského olivového oleje
• špetka soli • ½ lžičky jedlé sody

Smíchejte mouku se solí a s jedlou sodou. Pozvolna přidejte olej a vodu a míchejte, až vznikne hladké těsto. Rozdělte ho na 4 části a vytvořte pomocí válečku nebo vytahováním těsta čtyři disky vysoké asi 2 centimetry. Vytřete nepřilnavou pánev trochou oleje a rozpalte ji. První disk chleba pečte na pánvi 2 minuty z každé strany, otočte ve chvíli, kdy se na spodní straně budou tvořit lehce opálené bublinky. Stejně postupujte s dalšími disky. Takto usmažený chléb se skvěle hodí také k předkrmům.

Skleničky

V tomto případě je měrnou jednotkou klasická sklenička od jogurtu o objemu 125 ml, použít můžete ale jakoukoliv jinou skleničku nebo hrneček. Důležité je používat stále tu stejnou a plnit ji pokaždé do stejné úrovně.

■ Slaný skleničkový koláč

Sladký skleničkový koláč je v Itálii klasikou. Tento recept je ale jeho slanou verzí, která se skvěle hodí jako předkrm.

1 sklenička bílého jogurtu • 2 skleničky hladké mouky • 1 sklenička kukuřičného škrobu • 1 sklenička plnotučného mléka
• 1 sklenička nastrouhaného Gran Moravia • 1 sklenička másla • 1 sáček kypřicího prášku • 3 středně velká vejce • špetka soli
• pepř
na náplň: 2 skleničky kostiček sýru provolone • 1 sklenička kostiček salámu
• 1 sklenička oliv bez pecky • 3 snítky majoránky

Rozpusťte máslo a olivy nakrájejte na kolečka. Vejce vyšlehejte v míse a pomocí metliček zašlehejte jogurt. Přidejte máslo a mléko, postupně vmíchejte mouku smíchanou s kypřicím práškem a kukuřičným škrobem. Přidejte také nastrouhaný sýr Gran Moravia a nakonec osolte a opepřete. Ochutíte nasekanou majoránkou a přidejte salám, sýr provolone a olivy (část ponechte stranou na ozdobu). Všechno dobře promíchejte a nalijte do máslem vymazané dortové formy s odnímatelným dnem. Povrch ozdobte salámem, sýrem a olivami, které jste si nechali stranou, a pečte v předehřáté troubě při 180 stupních 50 minut. Po upečení nechte koláč trochu vychladnout a servírujte.

■ Skleničkový dort

2 a ½ skleničky hladké mouky • 4 vejce
• 1 sklenička mléka • 1 sklenička extra panenského olivového oleje • 2 skleničky

cukru • 1 kypřicí prášek do pečiva
• špetka soli • nastrouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
• moučkový cukr

Ve velké míse vyšlehejte vejce s cukrem po dobu asi 15 minut, až bude pěna krásně nadýchaná a světlá. Vmíchejte olej a pak mléko a stále míchejte. Přidejte také špetku soli. Mouku přesejte a postupně vešlehejte do těsta. Když je těsto hladké, vmíchejte kypřicí prášek. Dortovou formu o průměru 26 cm vytřete máslem a vysypte moukou a vlijte do ní těsto. Pečte v předehřáté troubě při 180 stupních 40–50 minut dozlatova. Propečení zkontrolujte špejlí. Nechte zcela vychladnout a až poté sundejte formu. Dort poprašte moučkovým cukrem a podávejte nakrájený na plátky.

Hrnečkový moučník

na 2 hrnečky budete potřebovat:

4 lžíce hladké mouky
4 lžíce cukru
2 vejce
2 lžíce granka
2 lžíce holandského kaka
3 lžíce mléka
1 a ½ lžíce másla
½ lžičky kypřicího prášku
moučkový cukr

Oba hrnečky vytřete máslem a v každém z nich pečlivě promíchejte polovinu ingrediencí: nejprve mouku s kypřicím práškem, poté přidejte mléko a pokojové teplotě a rozpuštěné máslo pokojové teploty. Přidejte vyšlehané vejce a zamíchejte. Nakonec vmíchejte obě kaka a s cukrem a míchejte do hladkého těsta. Hrnečkový moučník pečte v mikrovlnné troubě při 800 watech po dobu 2,5 minuty. Nakonec poprašte moučkovým cukrem a podávejte.





Bílkoviny jsou pro život zcela zásadní. A sýry nabízejí překvapivou rozmanitost opravdu vynikajících kombinací se zeleninou, polévkami minestrone a zeleninovými krémy.

Dokonalá dvojka

Bílkoviny jsou makromolekuly nezbytné pro život, složené z řetězců aminokyselin. Jsou klíčové pro růst a regeneraci tkání, produkci enzymů a hormonů a správné fungování imunitního systému. Bílkoviny se podílejí na stavbě svalů, kůže, vlasů a nehtů a jsou zapojené do transportu kyslíku v krvi prostřednictvím hemoglobinu. Živočišné bílkoviny jsou označovány jako „ušlechtilé“, protože obsahují všechny esenciální aminokyseliny ve vyváženém množství a poměru. Naopak rostlinné bílkoviny jsou označovány jako neúplné, protože postrádají jednu nebo více esenciálních aminokyselin. To nám říká věda. Každý věk a zdravotní stav má svou doporučenou dávku, ale všichni víme, jak důležité je konzumovat bílkoviny při každém jídle, od snídani až po večeři. Kombinace se zeleninou a přidání trochy sacharidů (opět v množství přizpůsobeném individuálním potřebám) vytváří z hlediska výživy dokonalé jídlo. A co chuť? Bez ohledu na to, jakou skladbu stravy dodržujeme, přidání trochy sýra, toho

správného a ve správný moment, přidá jídlu na lahodnosti. Čím jednodušší jídlo, například salát nebo zeleninový krém, tím důležitější je volba vhodného sýra a dochucení.

Nápady

Zeleninové krémy

Zeleninové krémy jsou rychlým a velmi zdravým způsobem, jak připravit vynikající hlavní chod, o to víc, pokud je doplníte sýry a mléčnými výrobky. Úžasné pokrmy získáte kombinací toho správného sýra k té správné zelenině. Ve všech případech dejte na dno talíře kostičky sýra (množství je zcela individuální) a až pak je zalijte horkým zeleninovým krémem. Sýr se tak teplem hezky rozpustí. Každý sýr se rozpustí jinak, některé zůstávají dost kompaktní, jiné se rozpustí úplně, další se zase pěkně táhnou, u jiných se nerozpustí jen některé jejich části, jako je tomu u gorgonzoly. Pokud použijete

mléčné výrobky, jako je jogurt, ricotta nebo crème fraîche, přidejte jich několik lžic až do krému na talíři. Podávat můžete s opečeným chlebem anebo do krému přidat drobné těstoviny uvařené odděleně. Pokud chcete mít hodně krémovou konzistenci, přidejte 200 ml čerstvé smetany (pro 4 osoby) na konci vaření a nechte ještě pár minut povařit. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia.



ZÁKLADNÍ RECEPT

Vybranou zeleninu dejte do hrnce spolu s půlkou cibule, přelijte vodou nebo vývarem, osolte a nechte vařit asi 40 minut. Pak rozmixujte a nechte provařit ještě asi 10 minut.

Co přidat: kostičky sýru, ricotta, zákys, crème fraîche, smetana, jogurt

Vyzkoušejte:

cuketa + scamorza
cuketa + zákys
špenát + ricotta
špenát + fontina
chřest + burrata
chřest + crème fraîche
mrkev + jogurt
mrkev + gorgonzola piccante
hrášek + brie
cizrna + pecorino
pórek + Asiago mezzano

BOHATŠÍ MINESTRONE

Minestrone je hlavně zimní pokrm, který je ale velmi oblíben i v teplých obdobích, kdy se konzumuje vlažnější. Sezónní zeleninu nakrájejte na kostičky a do hodiny máte hotovo. Sýr se tradičně používá téměř vždy nastrouhaný. Chcete-li pokrm ještě vylepšit, použijte kostičky Gran Moravia, dejte je na talíř a zalijte minestrone. Během vaření můžete do minestrone přidat kousek předem oškrábané sýrové kůrky, která dodá plnější chuť. Použít můžete všechny sýry: do luštěninového minestrone se hodí pecorino nebo kozí sýry.



Jemné jarní minestrone vyladíte kontrastní chutí sýru taleggio nebo jemným sýrem Verena dolce. Zralejší Asiago se hodí do surovinově bohatých minestrone. Variantou vhodnou právě na jaro je minestrone se lžící pesta a lžící crème fraîche v každém talíři. Co přidat: kostičky Gran Moravia, kostičky zralých sýrů, crème fraîche

ZELENINA NA PÁNVI

To, co platí pro zeleninu ve formě krému, platí i pro zeleninu vařenou, kterou pak můžete orestovat na pánvi spolu se sýrem, který se rozpustí a pěkně se se zeleninou propojí. Případně můžete vařenou zeleninu rovnou přidat ke kostičkám sýru na talíři a smíchat přímo v něm.



Nezapomeňte: olej a máslo

Když se mluví o jednoduchých jídlech, tedy pokrmech jen z několika surovin a s krátkou dobou vaření, stává se klíčovou kvalitou ochucení. Ať už jde o olej či máslo použité za studena, jejich chuť bude hrát roli vždy. Máslo proto musí být jemné, aby pokrm obohatilo a dodalo mu na krémovosti. Olej, který má být vždy olivový extra panenský, musí být prvotřídní kvality, jemný, středně tělnatý a s lehkou nahořklou dochutí. Vyplatí se vybrat lahev dobré kvality a mít ji jen do speciálních pokrmů.

Co přidat: kostičky sýru, ricotta

Vyzkoušejte:

cukety + mozzarella
brambory + provolone
mrkev + stravecchio di malga
špenát + gorgonzola
cibule + Gran Moravia
brokolice + scamorza affumicata
mrkev + stracciatella
hrášek + ricotta

Opečené brambory se sýrem Gran Moravia

Jsou věci, které by člověk mohl jíst stále. Jednou z nich jsou pečené brambory. Pečlivě omyjte 500 g nových brambor. Povařte je vcelku a se slupkou asi 10 minut v osolené vodě, poté je scedte a nechte vychladnout. Podélně je rozkrojte napůl. V misce smíchejte 70 ml olivového oleje s mletou uzenou paprikou, oreganem, solí, pepřem a jedním jemně nasekaným stroužkem česneku. Pečícím papírem vystelte zapékací mísu, potřete ho připraveným okořeněným olejem (část si nechte na později), posypte 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Brambory rozložte na vrstvu sýra rozkrojenou částí dolů a potřete je zbývajícím okořeněným olejem. Posypte ještě dvěma lžicemi Gran Moravia a dejte péct do trouby na 220 stupňů na půl hodiny. Podávejte horké.



PREMIO ECCELLENTI PITTORI BRAZZALE

Umělecká cena Premio Eccellenti Pittori Brazzale vstoupila do druhé dekády své existence. V polovině ledna totiž vyhlásila vítězný obraz již 11. ročníku.



Giovanni Frangi, Du côté de chez Swan (2). 145 x 198 cm

Cena, založená novinářem Camillem Langone ve spolupráci a za podpory skupiny Brazzale, každoročně vybírá to nejhezčí malířské dílo publikované v předchozím roce na webu eccellentipittori.it. Mezi významnými italskými uměleckými cenami je jedinou, která je věnována výhradně malířské tvorbě, jedinou, jejíž porota není složena z uměleckých odborníků, ale z milovníků krásy, jedinou, která se soustředí na to základní: zviditelnit výjimečné italské malířství posledních 12 měsíců. Do klání jsou zařazeny obrazy od italských žijících autorů bez ohledu na věk, styl či curriculum, k účasti není třeba žádného zápisného.

Vítězem 11. ročníku se stal obraz Giovannioho Frangiho s názvem „Du côté de chez Swan (2)“ zachycující pohyb labutí na vodní hladině. Camillo Langone k této volbě uvedl: „Jedenáctý ročník této ceny ocenil umělce, jenž je vzácným příkladem dlouhé nevyčerpatelné kreativity. Giovanni Frangi poprvé vystavoval už na začátku 80. let, a přesto jsou jeho výstavy stále neuvěřitelně nové, současné a mezinárodní. Malíř, který se pohybuje na pomezí abstrakce a figurálního umění, je tentokrát čistě figurální, i když si zachovává svá stylistická specifika: rychlost, syntézu, svěžest. Oceněný obraz se týká jak paměti (hra se slovy v jeho názvu jasně cituje Prousta), tak pohybu, který měli tak rádi futuristé. Lze si jej ale užít bez zvláštních interpretací, jen jako čistou poezii a krásu.“

Autor vítězného díla

GIOVANNI FRANGI (*1959)

Rodák z Milána vystudoval Akademii výtvarných umění v Breše a poprvé své dílo veřejně představil v roce 1983 v Turíně. Od té doby vystavoval na celé řadě míst a má za sebou účast na mnoha výstavních projektech. Jeho díla najdeme ve státních sbírkách po celé Itálii, od Galerie moderního umění v Udine, přes Muzeum Diocesano v Miláně, Uffizi ve Florencii, až po Palác Quirinale v Římě.

XI PREMIO ECCELLENTI PITTORI ■ BRAZZALE



Letizia Fornasieri, Cecilia. 130 x 120 cm



Miriana Lallo, Cherubo del raccolto. 50 x 60 cm



Cecilia Granara, I am the tree II. 180 x 110 cm

Vítězné ceny

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

Všechny ročníky Premio Eccellenti Pittori Brazzale jsou přehledně k dispozici na eccellentipittorimostra.it



Giulia Mangoni, Un Giotto a Boville. 200 x 180 cm



Ester Grossi, Scala, Villa Malaparte. 100 x 80 cm



Daniele Galliano, Worlds in collision. 200 x 300 cm



Adriano Annino, Natura [Piero della Francesca]. 82 x 106 cm





Připravte si domácí energetické tyčinky

Jaro je už tradičně obdobím zvoucím k větší sportovní aktivitě. Po zimě mnozí z nás zatouží po intenzivnějším pohybu na čerstvém vzduchu a nemálo je také těch, kdo se chtějí dostat do formy. A tak obouváme běžecké boty, nasedáme na svá kola, přesouváme se z tělocvičen a posiloven na venkovní workoutová hřiště. Ať už jste sportovci pravidelní, či sváteční, vždy budete potřebovat doplnit energii. Nabízíme vám několik tipů na domácí energetické tyčinky v netradiční slané variantě.

Slané tyčinky s popcornem

na 12 tyčinek budete potřebovat:
150g lněných semínek • 50g sušených rajčátek
• 50g kaparů • 50g sezamových semínek • 50g slunečnicových semínek
• 50g kukuřice na popcorn • 1 šalotka • lžice fenyklových semínek

Lněná semínka zalijte teplou vodou a nechte asi půl hodiny odpočívat. Vytvoří se jakási přirozená želatina. Sušená rajčata namočte do vody s kapkou vinného octa, aby změkla, šalotku oloupejte a nakrájejte na kousky. Na pánvi nasucho na mírném ohni udělejte pod pokličkou z kukuřice popcorn. Když přestane kukuřice lupat, popcorn je hotový.

Nechte vychladnout. Kapary a sušená rajčátka řádně propláchněte pod tekoucí vodou a lehce z nich rukou vyždímejte přebytečnou vodu. Rozmixujte v mixéru ingredience tak, že budete postupně přidávat jednu po druhé v následujícím pořadí: slunečnicová a fenyklová semínka, šalotka, kapary a rajčátka, sezamová semínka. Pak postupně za občasného mixování vmíchejte lněná semínka s jejich želatinou a na závěr popcorn a oregano. Pokud je směs příliš tvrdá, naředte trochou vody. Směs ochutnejte a v případě potřeby dosolte. Nyní ji naneste do vrstvy na plech vystlaný pečicím papírem a dobře zarovnejte. Dejte péct do trouby přehřáté na 150 stupňů asi na 45 minut nebo do chvíle, kdy bude směs suchá a konzistentní. Po upečení nechte směs téměř vychladnout

a nakrájejte ji ještě vlažnou na tyčinky. Lze několik dnů uchovávat v lednici. Chcete-li si je vzít s sebou, zabalte je do pečicích papírů.

Kořeněné tyčinky s mandlemi

na 9 tyčinek budete potřebovat:
1 ½ šálku ovesných vloček • 150ml mléka
• 2 lžice oregana • 2 lžice lněných semínek
• 1 lžička kmínu • ½ lžičky mleté feferonky
• hrst sušených rajčátek
• hrst vypeckovaných oliv • hrst mandlí
• sůl

V míse smíchejte ovesné vločky, koření, lněné semínko a špetku soli. Přidejte mléko a nechte asi 10 minut odležet. Mezitím nashrebovejte sušená rajčátka, olivy a mandle, pak vše přidejte k ovesným vločkám a dobře promíchejte. Směs naneste na plech vystlaný pečicím papírem, vytvořte vrstvu asi 1 cm vysokou. Pečte při 180 stupních asi půl hodiny, dokud nebude celá vrstva upečená. Pokud by byla vespod ještě vlhká, pečte dalších asi 10 minut pouze spodním ohřevem. Po upečení nechte vychladnout a pak nakrájejte na tyčinky.



Skvělým spojencem při sportu je **MINI SNACK GRAN MORAVIA**, 20gramový kousek sýru Gran Moravia v praktickém balení, který se vám pohodlně vejde do kapsičky sportovního oblečení. Je nejen zdrojem energie, vitamínů, minerálů (zejména vápníku), ale také bílkovin s vysokou biologickou hodnotou.

KUCHARKA

La FORMAGGERIA
MAGAZINE

Lasagne primavera

Suroviny (pro 4 osoby):

500g těstovin na lasagne • 500ml mléka • 50g hladké mouky • 50g másla • 250g baby špenátu • 3 střední mrkve
• 3 žluté papriky • 250g sýru Gran Moravia
• sůl • pepř • muškátový oříšek



Příprava:

Nejprve si připravte bešamel: začněte tím, že uděláte jíšku – do rozpuštěného másla, za stálého míchání vařečkou přisypáváte mouku. Do jíšky postupně přidávejte mléko, až vytvoříte hustou a krémovou konzistenci omáčky. Bešamel dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Zvlášť si připravte zeleninu (mrkev, paprika), kterou umyjete, očistíte a nakrájíte na plátky. Plátky pak opečte nebo ogrilujte na pánvi. Baby špenát pouze umyjte vodou a nechte okapat. Do máslem vymazaného pekáče začněte postupně skládat: těsto, bešamel, sýr Gran Moravia, baby špenát, těsto, bešamel, sýr Gran Moravia, mrkev, těsto, bešamel, Gran Moravia, paprika a v tomto pokračujte, dokud nebude pekáč plný. Navrch dejte bešamel a nastrohaný sýr Gran Moravia. Vložte do trouby a pečte 40 minut na 170 stupňů.



Gnocchi s hráškovým krémem



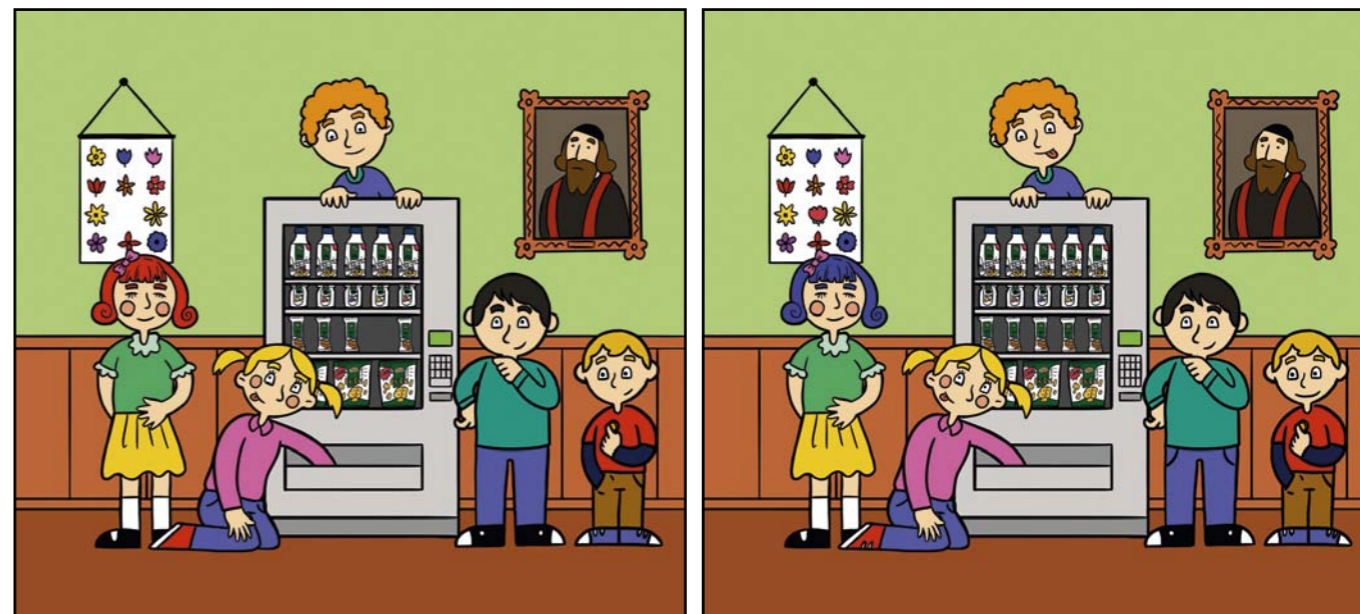
Suroviny (pro 4 osoby):
800 g gnocchi 🍴 • 450 g hrášku (čerstvý nebo mražený) • 1 cibule
• 50 g sýru pecorino 🍴 • 1 chemicky neošetřený citron 🍴 • máta • bazalka
• extra panenský olivový olej 🍴
• sůl 🍴 • pepř 🍴

Příprava:

Cibuli nakrájejte nejmenno a dejte restovat na troše oleje. Přidejte hrášek, osolte, opepřete a dál několik minut restujte. Pak zalijte dvěma šálky vody (nebo vývaru) a nechte vařit zakryté pokličkou asi 15 minut. Uvařený hrášek rozmixujte do krému, přidejte několik lístků máty a bazalky, dle potřeby dosolte a dopepřete. Uvařte gnocchi dle návodu na balení a pak je přendejte do hráškového krému. Posypte nastrohaným pecorinem a nastrohanou citronovou kůrou a vše dobře promíchejte. Podávejte ozdobené pár lístky máty.

la FORMAGGERIA dětem

Najdi 8 rozdílů



Kuře na kurkumě

Suroviny (pro 4 osoby):
8 horních kuřecích stehen
• 1 bílá cibule • 3 lžice kurkumy
• 150 g bílého jogurtu 🍴
• 2 lžice extra panenského olivového oleje 🍴 • 30 g mandlí • sůl 🍴
• pepř 🍴 • 150 g kuřecího vývaru

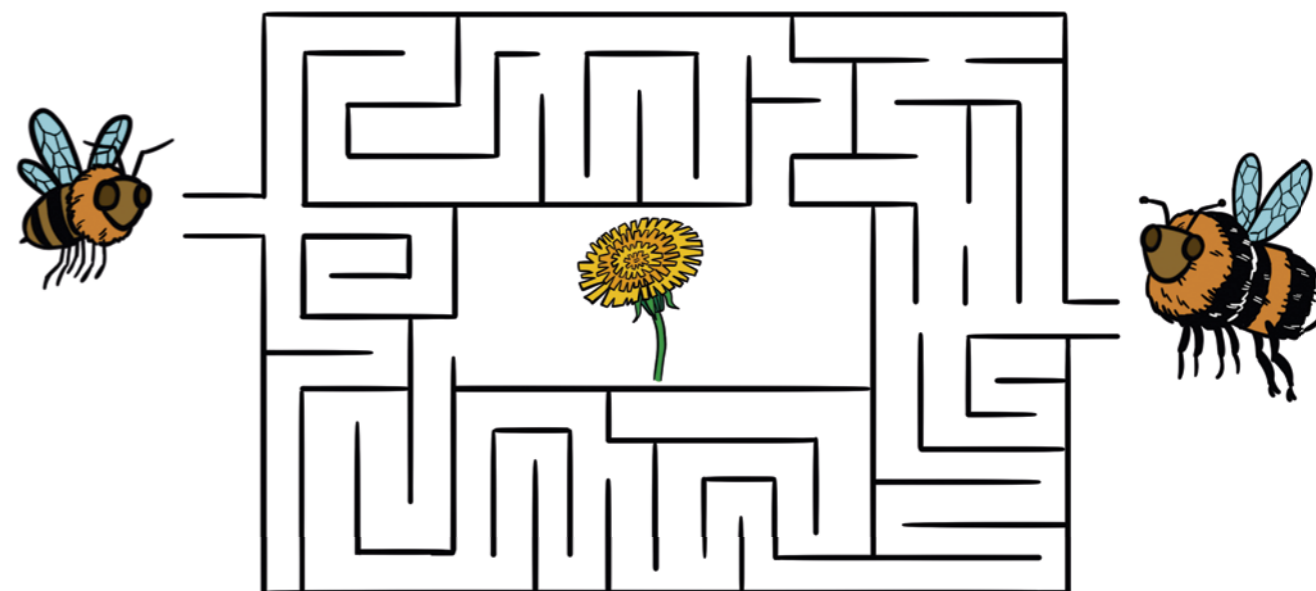
Příprava:

Horní kuřecí stehna zbavte kůže. Na pánvi na oleji a pár lžicích vody orestujte nejmenno nakrájenou cibuli. Přidejte maso a nechte opéct ze všech stran. Přidejte kurkumu a vývar a na nízkém žáru vařte pod pokličkou asi 20 minut. Když je maso hotové, přidejte jogurt. Pokud by byla omáčka příliš řídká, zahustěte lžičkou mouky. Osolte a opepřete a podávejte ozdobené nasekanými mandlemi. Vhodnou přílohou je rýže nebo zeleninový salát.



Bludiště

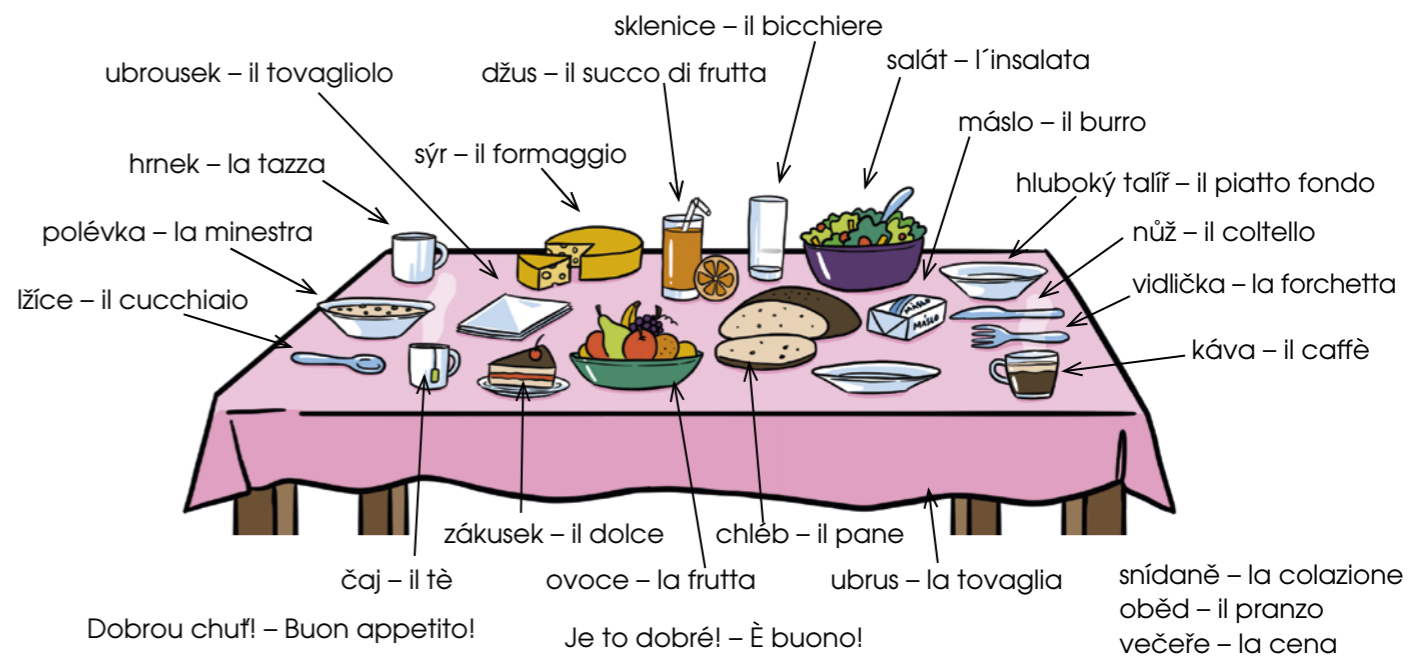
Pomoz najít včelce a čmelákovi cestu ke kvetoucí pampelišce.



Omalovánky



ITALŠTINA: Ke stolu! – A tavola!



KRIS-KROS

Kdo byl mořeplavec, kolonista, dobrodruh, který pocházel z italského Janova? V říjnu 1492 se vylodil u amerických břehů a je mu připisováno objevení Ameriky.

2místná
KS

3místná
EMU
ROD
TAU
ZDE

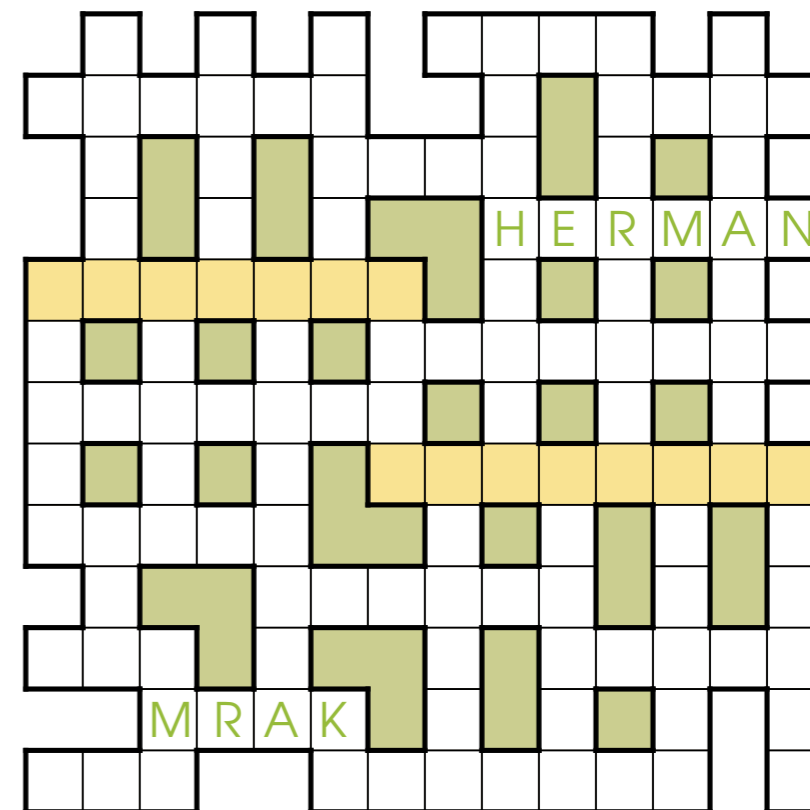
4místná
FRAK
~~MRAK~~
OKNA
OSLI
SPIS

5místná
KABÁT
KLIKA
KOMÁR
SKRÝŠ
SLOVO
TRIKA
YETTI

6místná
BAŽINA
~~HERMAN~~
KOUKOL
OPIČKA
ŘIDIČI
STRANA
UNIKÁT

7místná
BOTIČKA
SKAUTKA

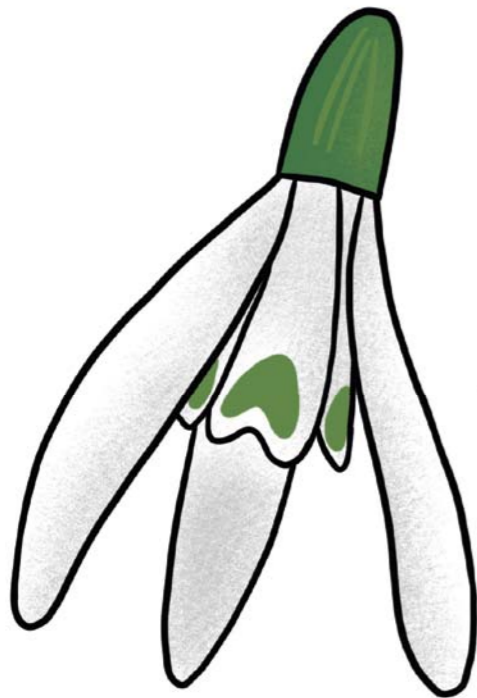
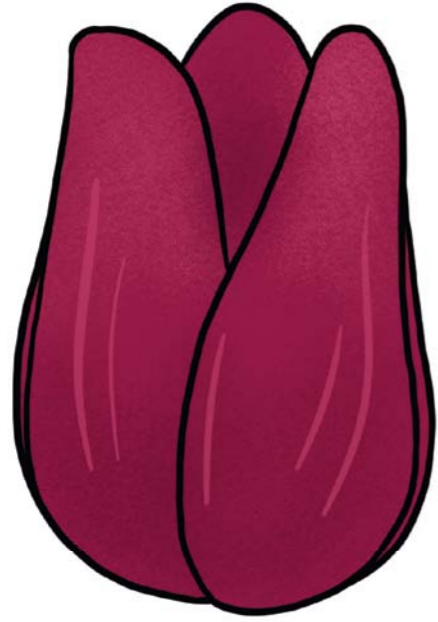
8místná
ASTRONOM
KNIHOMOL
ROMANTIK
TIRAMISU
TYČKAŘKA



Správná odpověď:
KRISTOF KOLUMBUS

VYSTŘIHOVÁNKA

Ozdob si jarními květinami okno. Jak na to? Celou stránku si podle papírem, potom si jednotlivé kytičky vystřihni. Druhou stranu si můžeš vybarvit pastelkami a lepicí páskou si květinu přilep na okno.



Brokolicová parmigiana se salsicciou

Suroviny (pro 4 osoby):
• 1 kg brokolice • 700 ml rajčatové passaty
• 350 g salsicci • 150 g mozzarely
• 100 g Gran Moravia • půl cibule • 3 lžíce extra panenského olivového oleje • 3 lžíce strouhanky • sůl • pepř

Příprava:
Na pánvi zlehka orestujte nakrájenou cibuli, pak přidejte rajčatovou passatu a nechte vařit asi 20 minut. Mezitím očistěte brokolici, odkrojte nožku a hlavičku nakrájejte na plátky silné asi půl centimetru. Brokolici uvařte v páře. Na další pánvi opečte dozlatova salsicciu nakrájenou na malé kousky. Nyní do zapékací mísy naskládejte parmigianu: nejprve vytřete dno mísy olejem a vysypte strouhankou. Na dno nalijte trochu passaty, pak položte vrstvu brokolice, na ni salsicciu, trochu nastrouhaného sýru Gran Moravia a na závěr plátky mozzarely. Takto vrstvěte až do vyčerpání surovin, na závěr zalijte zbývající rajčatovou passatou. Dejte zapéct do trouby rozehřáté na 180 stupňů asi na 30 minut.



Bábouka s mascarpone a pomerančovou kůrou

Suroviny:

• 350 g hladké mouky • 3 vejce • 120 g cukru krupice
• 250 g mascarpone • 100 ml mléka • 1 kypřicí prášek • kandovaná pomerančová kůra dle chuti

Příprava:

Do mísy rozklepněte vejce, přidejte cukr a nastrouhanou kůru z citronu. Vyšlehejte do pěny. Přidejte mléko a dále šlehejte. Následně zašlehejte do těsta také mascarpone. Přimíchejte předem prosátou mouku smíchanou s kypřicím práškem a na závěr vmíchejte kandovanou pomerančovou kůru nakrájenou na malé kousky. Krátce prošlehejte. Těsto nalijte do formy na bábovku, kterou jste předtím dobře vymazali máslem a vysypali moukou nebo strouhankou, a zarovnejte hřbetem lžice. Peče v troubě předehřáté na 170 stupňů 40–50 minut, upečení zkontrolujte špejlí. Po upečení nechte krátce vychladnout a vyklopte z formy. Podávejte poprášené moučkovým cukrem.





Hovězí tatarák

Suroviny (pro 4 osoby):
 400 g mletého hovězího masa (ořech)
 • 50 g nakrájené červené cibule • 50 g sekané petrželové natě • sůl 🍷 • pepř 🍷
 • olivový olej extra panenský 🍷
 • 200 g sýru straciatella (nebo stracchino) 🍷
 • 4 ks opečené bagety (crostini)

Příprava:
 K jemně nakrájené červené cibuli přidejte nasekané petrželové listy a jemně mleté hovězí maso. Do směsi přidejte dle chuti sůl, pepř a olivový olej. Všechny ingredience pečlivě smíchejte dohromady. Na opečenou bagetku dejte asi 100 g tataráku a navrch 50 g sýru straciatella nebo stracchino.

Tiramisù s maracujou

Suroviny (pro 4 osoby):
 100 g piškotů 🍷 • 250 g mascarpone 🍷 • 50 g žloutků z čerstvých vajec • 50 g cukru krystal • 30 g dužiny z maracuji • 10 dl malibu (alkohol) + 10 dl vody

Příprava:
 Žloutek s cukrem vyšlehejte do pěny a postupně přidávejte mascarpone a míchejte tak dlouho, dokud nedosáhnete krémové konzistence. Malibu smíchejte v misce s vodou. Zvlášť si připravte piškoty a dužinu z maracuji. Na lehce namočené piškoty ve směsi malibu a vody naneste krém, na něj znovu piškoty namočené v malibu. Na závěr přidejte maracuju. Nechte ztuhnout 2 hodiny v ledniče a můžete servírovat.



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

Ančovičky

Ančovičky najdeme naložené v soli, marinované či naložené v oleji, existují ale také ve formě pasty v tubě. V jejich historii figuruje antické Řecko, pašování a mnoho dalšího.



10x ZBLIZKA

1 JMÉNO SKRÝVÁ MALOU RYBU

Italské slovo „Acciuga“ pochází z latinského apiuva a řeckého apyhē, což označuje malou rybu. Další název, pod kterým jsou v Itálii známé, „Alici“, se v některých regionech používá pro slané ančovičky. Ve vnitrozemí bylo jejich přepravování obtížné, a tak musely cestovat nasolené a bez hlavy, aby déle vydržely.

2 CHLĚB MOŘE

Tato ryba se hojně vyskytuje v italských mořích, zejména v určitých oblastech a obdobích roku. V Ligurii se proto nazývala „pan do mǎ“ (chléb moře).

3 RECEPT ZE STAROVĚKÉHO ŘECKA

Řecký gramatik Athénaeus ze 2. století n. l., který žil za vlády Marca Aurelia a Septima Severa, ve svém díle Deipnosophistarum sive coena sapientum zmiňuje ančovičky jako jedno z nejrozšířenějších jídel ve starověkém Řecku: „Jedí se s hrachem a mořskou kopřivou... A také si dávali záležet na servírování.“

4 POUŽÍVALY SE K PAŠOVÁNÍ

V pozdním středověku se solené ančovičky běžně prodávaly na trzích, zejména v oblasti Asti. Od 17. století až do konce 19. století se jejich historie úzce pojí s historií soli. Ančovičky se lovily v Ligurii a sousední Provence a přepravovaly se k prodeji do Lombardie a Dolního Piemontu. Také obchod se solí byl velmi důležitý, ale na rozdíl od ančoviček zatížený vysokými daněmi. Začal tak zvláštní způsob pašování: obchodníci používali rybky, aby s nimi zakryli sůl na dně sudů, a tím unikali kontrole celníků.

5 DO HOR SE DOSTALY PO SOLNÝCH STEZKÁCH

Jich rozšíření do tradic a kuchyní i v oblastech daleko od moře, včetně hor, by mohlo překvapit. Souvisí ale právě s pašováním, kdy se dostávaly po tzv. Solných stezkách do vnitrozemí, do kopců a hor, po cestách a stezkách používaných venkovany, obchodníky a pašeráky.

6 MODRÉ VOZÍKY PRODAVAČŮ ANČOVIČEK

Postupem času se obchod se stále více ceněnými ančovičkami stal důležitějším než samotné pašování soli. Koncem 19. století vzniklo povolání acciugai – obchodník s ančovičkami, který vozil dřevěné bedny, sudy nebo plechové nádoby s 10 a více kily ančoviček na typických modře natřených dřevěných vozících. Často to byli mladíci, kteří se po skončení letních zemědělských prací na poli živili tímto obchodem a putovali pěšky mnoho kilometrů z Piemontu až do Lombardie, Emílie a dokonce až do Benátska.

7 ANČOVIČKOVÁ PASTA V TUBĚ

Ančovičky se v tradiční středomořské kuchyni zpracovávají různými způsoby. Jednou z nejstarších forem je ančovičková pasta – omáčka z ančoviček zbavených soli a rozetřených v hmoždíři. Myšlenku plnit ji do tuby a zahájit tak masovou výrobu dostal v roce 1850 toskánský gastronom Cesare Balena. Pasta se používá na namazání na chleba, do náplní, omáček na těstoviny, na jednohubky, sýr, spolu s máslem, mozzarellou nebo k dochucení syrové i vařené zeleniny.

8 LOVÍ SE PŘI SVĚTLE LAMP

Ančovičky se vyskytují v celém Středomoří. Rybářské lodě vyplouvají v podvečer a v noci loví pomocí lampare – světel, která přitahují ryby. V Cetaře v Kampánii se každoročně koná Notte delle Lampare (Noc lamp), která připomíná tento tradiční několikasetletý způsob rybolovu.

9 ODMĚNA PO SKLIZNI HROZNŮ

Propojení ančoviček, soli a pašování dalo v Piemontu vzniknout dvěma tradičním pokrmům: ančovičkám v zelené omáčce a bagna càuda. Tyto silně aromatické pokrmy se připravovaly na podzim jako odměna pro sběrače po sklizni hroznů.

10 LIBOVÁ A PROTEINOVÁ RYBA

Ančovička patří mezi „modré ryby“ (ryby s vyšším obsahem omega-3). Je bohatá na živiny, jako je železo a vápník, a je vynikajícím zdrojem omega-3 mastných kyselin. Zároveň má nízký obsah tuku a vysoký podíl bílkovin.





Dobrý den začíná snídani

První jídlo dne je pro děti a dospívající nepostradatelným momentem. Pomáhá zlepšit výkon ve škole a dodává energii k objevování světa.

Vždycky nám říkali, že snídanež je nejdůležitější jídlo dne. A když jde o děti a dospívající, je to skutečně klíčové jídlo, které zlepšuje výkony ve škole i při sportovních aktivitách. Víme ale také, že ráno bývá hektické – děti i celá rodina spěchají. Škola, hry a celý svět

čeká na objevení! Proto přinášíme pár nápadů a receptů, jak skloubit zdraví a chuť s tak typickým ranním shonem, a to pro všechny věkové kategorie. Jde o první jídlo dne, tak by mělo být i radostí.

Proč je snídanež důležitá

Malé děti by měly spát ideálně 10 až 12 hodin. Po tak dlouhém nočním půstu je důležité, aby jim snídanež poskytla potřebnou energii na celé dopoledne. Studie ukazují, že děti a dospívající, kteří pravidelně snídají bohaté a vyvážené jídlo, jsou ve škole pozornější a dosahují lepších výsledků. Pokud má vaše dítě se snídání problém, začněte s jeho oblíbenými potravinami, aby si postupně navyklo na tento zdravý zvyk, který nejen že zlepší den, ale pomáhá i v boji s nadváhou.

Obecné zásady

Snídanež by měla pokrýt asi 20–25 % denní potřeby jídla. Měla by obsahovat ovoce, cukr, med, marmeládu, které jsou rychlým zdrojem energie. Dále jsou důležité pečivo, suchary, cereálie, sušenky, které dětem dodávají energii postupně až do svačiny. Chybět by neměly také mléko, jogurt a sýry, tedy důležité zdroje bílkovin a vápníku. Samozřejmě lze potraviny kombinovat, například připravit smoothie ze sezónního ovoce s mlékem nebo přidat nakrájené nebo rozmixované ovoce do jogurtu.



Recepty

Pro nejmenší

U malých dětí volte jednoduché chutě a potraviny. Zvolte 150 ml mléka nebo jogurtu či 100 ml plnotučného mléka. K tomu třeba ovocný džus a suchary s máslem a marmeládou nebo domácí sušenky či muffiny. Také slaná varianta, jako jsou houstičky plněné šunkou nebo sýrem, případně omeletou připravenou večer, je vhodná pro ty nejmenší. Zkusit můžete také domácí pudink se dvěma plátky chleba s marmeládou a sezónním ovocem.



MLÉČNÉ SUŠENKY

Ingredience: • 360 g hladké mouky
• 140 g cukru • 100 ml plnotučného mléka pokojové teploty 🍴 • 50 g změkklého másla 🍴 • 1 vejce • 1 vanilkový lusk • špetka soli 🍴 • 5 g prášku do pečiva

Do velké mísy dejte změkklé máslo nakrájené na kousky a cukr, přidejte špetku soli a krátce promíchejte. Nemíchejte dlouho, aby se máslo příliš nezahřálo. Přidejte vejce a šlehejte, dokud nezískáte hladké těsto. Přidejte semínka z vanilkového lusu a pomalu přilévejte mléko za stálého míchání. Do směsi prosejte mouku a prášek do pečiva. Promíchejte šlehačem, dokud se mouka nespojí s těstem. Těsto vyklopte na lehce pomoučenou pracovní plochu a krátce propracujte rukama, aby vznikl hladký bochánek. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte 30 minut odpočívat v lednici. Poté těsto položte na pečicí papír, přikryjte dalším papírem a rozválejte na plát o tloušťce cca 0,5 cm. Nakrájejte na 2 cm široké pruhy a z nich vytvořte obdélníky o délce 7 cm. Měli byste získat asi 40 sušenek, které pak v uzavřené nádobě vydrží asi týden. Propíchejte je dřevěnou špejlí a přesuňte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete povrch sušenek mlékem a pečte v předehřáté troubě na 180 °C po dobu 15–18 minut.

Od 6 do 10 let

Ani v tomto věku se základní zásady nemění: jedna část bílkovin – například 150 ml mléka (lze přidat i lžičku hořkého kakaa) nebo 125 g bílého jogurtu – a jedna část sacharidů, jako jsou sušenky nebo kousek koláče. Pro slanou verzi můžete připravit plátek chleba s trochou extra panenského olivového oleje a šunkou nebo sýrem.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

Ingredience: korpus: 215 g hladké mouky
• 150 g másla 🍴 • 50 g cukru • 3–4 lžice studené vody. Náplň: • 120 g másla 🍴 • 50 g cukru, • 3 chemicky neošetřené citróny 🍴 • 20 g škrobu • 120 ml mléka 🍴

Do mísy dejte mouku, cukr a studené máslo nakrájené na kousky. Prsty začněte zpracovávat těsto za postupného přidávání vody. Přendejte na vál a pokračujte, až vznikne pevné a homogenní těsto. Vyválejte ho a dejte do obdélníkové pečicí formy. Dno propíchejte vidličkou, přikryjte alobalem a nasypete na něj suché fazole. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 20 minut. Odstraňte fazole i alobal a pečte dalších 15–20 minut. Nechte vychladnout a přesuňte upečený korpus na servírovací talíř. Nyní připravte náplň: rozpustěte máslo, přidejte cukr a 80 ml scezené citronové šťávy. Míchejte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Přidejte škrob a 2 lžičky nastrohané citronové kůry, míchejte, aby se nevytvořily hrudky. Přilijte mléko, zvýšte teplotu a energicky míchejte, dokud směs nezhoustne. Krém nalijte do vychladlého korpusu a nechte vychladnout.

Dospívající

Přesvědčit dospívající, aby se nasnídali, může být někdy obtížné. Proto přinášíme pár originálních nápadů na ranní start: chléb se slanou ricottou a sklenicí čerstvé pomerančové šťávy; káva z ječmene, ovocný džus a slaný muffin; káva a bruschetta s čerstvým sýrem a sušenými rajčátky; káva z ječmene s mlékem a kouskem koláče; káva s pomerančovou šťávou a plněným toastem.

TOAST SE SÝREM, SPECKEM A JABLKY

(pro 4 porce): • 8 plátků toastového chleba (bílý nebo celozrnný) • 50 g másla 🍴 • 2 červená jablka • 150 g specku 🍴 • 150 g sýru fontina 🍴 • 2 lžice hořčice • 1 lžice medu • černý pepř 🍴 • extra panenský olivový olej 🍴

Omyjte jablka, osušte je a nakrájejte na tenké plátky, neloupejte je. Na nepřilnavé pánvi opečte plátky specku dokřupava a poté je odložte na talíř. V malé misce smíchejte hořčici, med, pepř a trochu olivového oleje. Dobře

Tip na neděli: Čokoládový toast

(pro 3 porce): • 6 plátků chleba z brioškového těsta nebo toustového chleba • 1 vejce • 90 ml mléka 🍴 • 6 lžic Nocciolaty 🍴 • špetka soli 🍴 • ½ lžičky vanilkového extraktu • 30 g másla 🍴 • lesní ovoce podle chuti

V hluboké misce vyšlehejte vejce s mlékem, solí a vanilkovým extraktem. Na každý plátek chleba natřete lžici Nocciolaty a přiklopte druhým plátkem. Toasty ponořte do vaječné směsi z obou stran – dejte pozor, aby se chleba příliš nerozmočil. Na nepřilnavé pánvi rozehejte máslo a opečte toasty z každé strany pár minut dozlatova. Překrojte je napůl a podávejte s lesním ovocem.

vidličkou promíchejte. Každý plátek chleba namažte z jedné strany máslem a začněte skládat sandwich: na nenamazanou stranu natřete hořčičnou omáčku, přidejte plátek fontiny, křupavý speck, plátky jablek a znovu trochu hořčičné omáčky. Přiklopte druhým plátkem máslem namazaného chleba. Toasty opečte na nepřilnavé pánvi z každé strany a podávejte horké.



Slané koláče:

rychlé řešení
pro chutné obědy



Jsou výborné i druhý den, dají se tak připravit jednoduše předem a podávat po návratu ze školy nebo z práce.

Všichni milují slané koláče: jsou lahodné a chutné, často uzavřené v křupavém obalu z listového těsta a jejich příprava je obvykle snadná. Skvěle využijí sezónní suroviny, ale také pomohou vyprázdnit ledničku a zpracovat zbytky. Právě v tom spočívá kouzlo slaných koláčů – pokaždé jsou trochu jiné, vždy krásně vypadají na stole, mohou být podávány i jako hlavní chod a nikdy nezklamou. Jsou perfektní čerstvě upečené, ale i druhý den, takže si je můžete připravit večer předem, nechat péct třeba při sledování filmu a mít je hotové pro rychlý a lahodný oběd.

Jemný Cuketový koláč se stracchinem

1 balení křehkého těsta • 3 malé cukety • 100 g sýru stracchino
• 1 červená cibule • 1 vejce • 1 žloutek • 2 lžičce čerstvé smetany 🍷
• extra panenský olivový olej 🍷 • sůl a pepř 🍷

Předpečte těsto bez náplně v dortové formě při 190 °C po dobu 10 minut. Na troše oleje osmahněte nadrobno nakrájenou cibuli s plátky cukety, osolte a opepřete, duste jen pár minut. V míse smíchejte vejce, smetanu a sýr stracchino do hladkého krému. Na předpečené těsto rozložte zeleninu, přelijte směsí a pečte dalších 40 minut v troubě.

Sezónní Jarní bylinkový koláč

500 g mangoldu nebo špenátu • majoránka, šalvěj, máta, petržel (nasekané) • 200 g ricotty 🍷 • 2 bílky ušlehané do sněhu
• 50 g změkklého másla 🍷 • 250 g listového těsta • 1 lžičce cukru
• sůl a pepř 🍷

Mangold nebo špenát spařte dvě minuty ve vroucí vodě, nasekejte a smíchejte s nasekanými bylinkami. Přidejte ricottu rozmačkanou vidličkou, ušlehané bílky a změkklé máslo. Ochutťte solí, pepřem a přidejte lžičku cukru. Listové těsto rozválejte a vyložte jím formu o průměru cca 24 cm, vystlanou pečicím papírem.

Naplňte směsí a povrch uhladte. Pečte v troubě na 180 °C po dobu 40 minut.



Lahodný Cibulové calzone

2 balení listového těsta • 5 velkých cibulí • 5 ančoviček v oleji 🍷
• 1 vejce • 3 lžičce nastrouhaného pecorina 🍷 • bazalka dle chuti
• extra panenský olivový olej 🍷

Cibule nakrájejte na kolečka a pomalu duste na mírném ohni s olejem, trochou vody, ančovičkami a lístkem bazalky, dokud nebudou úplně měkké. Během vaření přikryjte pokličkou a po dokončení nechte vychladnout (můžete připravit i den předem). K cibulím přidejte vejce a pecorino a dobře prošlehejte. Jeden plát těsta rozložte do formy, propíchejte vidličkou, přidejte náplň a přikryjte druhým plátem těsta, který je také třeba propíchat. Pečte v troubě 40 minut při 200 °C.

Klasický Pórkový nákyp

12 malých pórků • 500 g bešamelu • 6 vajec • 100 g sýru Gran Moravia 🍷 • sůl a pepř 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷

Pórek nakrájejte na kolečka, krátce osmahněte na troše oleje (asi 6 minut) a nasekejte nadrobno. Smíchejte s bešamelem, vejci a nastrouhaným sýrem Gran Moravia, dochutíte solí a pepřem. Směs přelijte do formy vyložené pečicím papírem a pečte v troubě na 180 °C po dobu 40 minut. Podávejte teplé, nakrájené na plátky a posypané dalším strouhaným Gran Moravia.

Neušední Nadíchaný bramborový koláč

4 velké brambory • 1 cibule • 2 vejce • 40 g změkklého másla 🍷
• sůl a pepř 🍷 • 1 lžička prášku do pečiva

Oloupejte brambory a nastrouhejte je nahrubo. Cibuli nakrájejte nadrobno a nechte společně s bramborami okapat v cedníku. Mezi tím v míse dobře prošlehejte vejce, přidejte máslo, sůl, pepř, prášek do pečiva a scezené brambory s cibulí. Směs důkladně promíchejte, vlijte do dobře vymazané zapékací formy a pečte při 200 °C alespoň hodinu, dokud nebude povrch krásně zlatavý. U netradiční varianty lze tento koláč podávat lehce poprášený cukrem.

Velmi snadný Koláč se šunkou a scamorzou

1 balení listového těsta • 200 g šunky prosciutto cotto nakrájené na kostičky 🍷 • 200 g sýru scamorza 🍷 • 3 vejce • 100 ml mléka 🍷 • 2 lžičce strouhaného sýra Gran Moravia 🍷

V míse prošlehejte vejce, mléko a strouhaný sýr do hladké směsi. Přidejte na kostičky nakrájenou scamorzu a šunku. Listové těsto rozložte do dortové formy (cca 26 cm) vystlané pečicím papírem, vlijte náplň a uhladte povrch. Okraje těsta přehněte směrem dovnitř a pečte v předehřáté troubě na 170 °C asi 40 minut. Po upečení nechte mírně vychladnout a podávejte nakrájené na plátky.



5 tipů do tašky

Tradiční i netradiční tipy
na váš jarní stůl



1 Babà al rum

Historie tohoto moučniku prochází hned několika zeměmi. Počátky najdeme v Polsku, odkud se v královských kruzích dostává do Francie a z ní pak díky francouzským kuchařům na Apeninský poloostrov do oblasti Neapole. Tam se stává skutečně velmi populární a ani dnes si mnoho neapolských rodin nedokáže představit nedělní oběd bez této nadýchané sladké tečky na závěr. Malé bábovičky z kynutého těsta, tvarem připomínající kornoutek se zmrzlinou, jsou namáčený v sirupu s rumovou příchutí, který do sebe krásně vstřebají. Vynikající jsou servírované se šlehačkou, žloutkovým krémem nebo Nocciolatu.

2 Lanýžové chipsy

Pro milovníky lanýžů jsme v La Formaggeria Gran Moravia rozšířili portfolio výrobků s touto specialitou o lanýžové chipsy. Spoluprací dvou značek, Amica Chips a Urbano tartuflí, vznikla křupavá delikatesa s letním lanýžem, kterou si vychutnáte například jako součást aperitivu v italském stylu nebo při večerním posezení s přáteli. Bramborové chipsy s lanýžem jsou samozřejmě přirozeně bezlepkové, a tak jsou vhodné skutečně pro všechny příznivce lanýžových produktů. Tento relativně netradiční produkt má navíc atraktivní obal, proto ho můžete využít i jako drobný dárek nebo jako součást většího dárkového koše.

3 Sugo provola a sugo gorgonzola

V srdci nádherné piemontské oblasti Langhe, na území starobylé historické usedlosti San Cassiano, sídlí rodinný podnik zabývající se zemědělskou i potravinářskou výrobou. Z vlastních rajčat vyrábí celou řadu omáček, z nichž některé můžete ochutnat také u nás. Omáčka se sýrem Gorgonzola je vynikající do risotta a na těstoviny, lze ji také kombinovat s masem. Pro výrobu omáčky Sugo provola fumé výrobce používá uzený sýr provola od firmy Brazzale. Také tuto omáčku využijete do všech druhů těstovin, včetně lasagní, vyzkoušet ji ale můžete také na křupavý chléb nebo k dušenému masu. Hodí se také k zapékané zelenině.

4 Jogurt La Formaggeria

Stálíci naší produktové řady „Přimo z naší sýrárny“ jsou bílé a ovocné jogurty La Formaggeria, které se vyrábí podle původní receptury ve specializovaném oddělení naší sýrárny Brazzale Moravia v Litovli a plní se do stylových skleniček, ve kterých dozrávají ve zrcí komoře. V nabídce prodejen La Formaggeria Gran Moravia najdete celoročně přírodní jogurt bílý a dále jogurty borůvka a malina, v průběhu roku pak dle aktuální sezóny nabízíme ještě limitované edice. Po vánočním jogurtu s příchutí perníčku se i na jaře můžete na několik „limitek“ těšit, proto průběžně naši nabídku sledujte, ať vám neuniknou. ☺

TIP: V naší nabídce nechybí ani bílý jogurt bez laktózy, který vyrábíme stejně jako všechny další jogurty v litovelské sýrárně.

5 Sýr Ubrriaco al Prosecco DOP

Rodina Carpenedo je v sýrařském světě známá svou činností afínace sýrů. Asi nejznámější jsou sýry zrající ve víně, tzv. opilé sýry, pro něž má rodina registrovanou ochrannou značku „Ubrriaco“. Při jejich výrobě používá vlastní tzv. „Metodu Carpenedo“ spočívající v aplikování pečlivě střežených postupů, pro něž jsou klíčové čtyři veličiny: čas, vlhkost, teplota a prostředí. Počátky této rodinné tradice dohledáme ve vzpomínkách na to, jak za války vesničané ukrývali před vojáky sýr ve vinných slupkách a víně. Tatínek dnešních majitelů se rozhodl aplikovat tento postup jako součást výrobní technologie při zrání sýru a výsledkem jsou jak sýry zrající v červeném víně, tak v šumivém Prosecco DOP. V sýru Ubrriaco al Prosecco, který vám v La Formaggeria Gran Moravia nabízíme, se dokonale snoubí dva prosté výrobky: sýr a víno, a to v dokonalé harmonii chutí s příjemnými ovocnými tóny.

Z NAŠÍ NABÍDKY: Vyzkoušet u nás můžete také sýr Briscola afínovaný v červeném víně.



Mistrovská díla

zrozená z chyb

Každou chybu lze napravit – alespoň v kuchyni. V mnoha případech ale právě takto vznikly pokrmy, recepty a speciality, které se zapsaly do historie. Tady je pár příkladů – od dortu Caprese po čokoládovou ganache.

Představte si gangstery, co čekají na váš dezert, vzácné hosty v sále a dort, který se v troubě připaluje. K tomu spěch, trochu únavy nebo třeba jen nevinný žert. Zkrátka – v kuchyni i cukrářství číhá chyba na každém kroku a bývá zkouškou, kdy je nutné najít řešení. Takto se v historii zrodily ikonické recepty, jako jsou slavný obrácený koláč tarte Tatin, Nutella, panettone, čokoládová ganache nebo šafránové risotto. Co je všechno spojuje? Jsou to příběhy. Dojemné, zábavné, něžné, neobvyklé či veselé, příběhy lidí, kteří zkombinovali lidskost chyby s intuicí, genialitou nebo zkušenostmi – a dali tak vzniknout lahůdkám, které si můžeme vychutnávat dodnes.

Al Capone a dort Caprese

Dort Caprese vznikl v roce 1920 v malém cukrářském podniku na ostrově Capri, kde nechtěně vytvořil tento skvost neapolské cukrářské tradice kuchař Carmine di Fiore. Podle legendy se to stalo takto: jednoho krásného rána Carmine poklidně pracoval ve své kuchyni, když tu najednou vešli tři gangsteři, kteří přijeli na Capri koupit várku kamaší na objednávku samotného Al Caponeho. Přišli, aby pro nechvalně známého gangstera objednali Carmineho slavný mandlový dort. Možná kvůli spěchu, možná kvůli nervozitě z nečekaných a ne zrovna důvěryhodných zákazníků, ale Carmine udělal zdanlivě neodpustitelnou chybu – zapomněl přidat obvyklou dávku mouky – a vložil dort do trouby. Po upečení ho čekalo velké překvapení: kuchař si uvědomil svůj omyl, ale zároveň zjistil, že

dort je ještě chutnější než obvykle – uvnitř vláčný, zvenku křupavý. Od té doby Carmine pekl dort stejným způsobem a jeho sláva se rozšířila po celém Sorrentském poloostrově.

Čokoláda se rozpouští? Zrod čokoládové pomazánky

Dnes existují čokoládové pomazánky v nespočtu variant a chutí – od těch nejjednodušších po nejluxusnější. Ale i tato delikatesa vznikla náhodou, vlastně kvůli rozmaru počasí. Píše se rok 1949 a v italském městečku Alba, na břehu řeky Tanaro, kde se rozkládají kopce a vinice, sídlí továrna mladé firmy Ferrero, která se tehdy potýká s nemalými problémy. Podnik vede Michele Ferrero, který se jednou запиše do historie své rodiny. Hlavním výrobkem je Giandujot – čokoláda ve formě bloku za dostupnou cenu díky přidání lískových oříšků z oblasti Langhe. V létě toho roku však nečekaná vlna veder způsobila, že se některé Giandujoty roztekly. Po prvotním šoku Michele pochopil, že tato vlastnost by mohla výrobek učinit ještě oblíbenějším. Tak se zrodila první čokoládová pomazánka, která byla v roce 1963 přejmenována na Nutellu.

Vitráže a zlatavé risotto

Tento příběh nás zavede do roku 1574, do období výstavby milánského dómu a k postavě slavného vlámského mistra vitráží Valeria z Flander. V jeho dílně pracoval mladý učeň přezdívaný Šafrán, protože měl ve zvyku přidávat tuto kořenici přísadu do barev vitrážních skel, aby byly jasnější a zářivější. A tak se stalo, že se o svatbě dceř svého mistra Šafrán domluvil s kuchařem připravujícím svatební hostinu a přidal špetku této vzácné ingredience i do máslového risotta. Nevinný žert se okamžitě proměnil v úspěch – hosté byli nadšeni výraznou zlatou barvou pokrmu, která připomínala zlato. A od té doby se milánské žluté risotto těší velké oblibě.



Panettone a mistrovství učně Toniho

Kolem vzniku panettone, slavného milánského vánočního moučnicku, který se dnes připravuje po celém světě – a to nejen ve sladké, ale i slané verzi – existuje mnoho legend. Nejstarší z nich sahá až do roku 1495. Je Štědrý večer a kuchař Ludvík Mouřenina z rodu Sforza osudnou nepozorností spálí dezert určený pro slavnostní večeri. Na pomoc mu přispěchá učeň Toni, který použije bochník kynutého těsta, který si schoval pro sebe, a dostupné suroviny – mouku, máslo, cukr, vejce, rozinky a kandované ovoce. Výsledkem je pečivo, které sklídí u vznešené tabule obrovský úspěch. Tak velký, že se v domě Sforzů začne tomuto dortu říkat „pan de Toni“, tedy Toniho chléb, což se později přeměnilo na „panettone“. Po první světové válce se do receptu začal přidávat kvásek a větší množství másla a vajec, a tak je tento slavný moučnick ještě lepší.

Chybně upečený koláč sester Tatin

Jsme na konci 19. století. Sestry Stéphanie a Caroline Tatin vlastní hotel a restauraci v Lamotte-Beuvron v oblasti Loiry ve Francii. Jednoho nedělního dopoledne se jedna ze sester při přípravě jablečného koláče dopustí zásadní chyby – zapomene vyložit formu křehkým těstem a nechá v ní jen jablka karamelizovaná v másle a cukru. Aby situaci zachránila, přikryje jablka těstem, dá směs do trouby a po upečení koláč obrátí na talíř. Hosté jsou z výsledku nadšeni, a tak se dezert dostává na jídelní lístek pod názvem „tarte Tatin“. Tato „chybně upečená“ jablečná pochoutka se stává symbolem hotelu, který funguje dodnes, a brzy dobývá svět.

Čokoládová ganache

Dokonce i základ cukrářství, jak ho dnes známe, údajně vznikl šťastnou náhodou. Příběh se odehrává ve Francii, v kuchyni

slavného cukráře. Jeden nesmělý a nezkušený učeň při úklidu nechtěně vylije horkou smetanu do nádoby s roztáhlou čokoládou. Mistr, když to spatří, ho rozčileně nazve „ganache“, což ve francouzském slangu znamená „nešika“ nebo „popleta“. Když je však krém nucen použit, zjistí, že je to skutečná delikatesa, a nejen to: přidáním smetany je krém bohatší, jemnější a sametovější a dokonale se hodí na dezerty.

Šťastné náhody: omyly ve výrobě sýrů

Nejen v kuchyni nebo cukrářských studiích nás chyby občas obdarují skutečnými mistrovskými díly. Historie sýrů je také plná příběhů o „nepovedených“ experimentech se šťastným koncem. Například u gorgonzoly legenda praví, že jeden sýrař byl tak rozptýlen láskou, že zapomněl zpracovat čerstvě sražené mléko. Druhý den se pokusil situaci napravit tím, že zkombinoval starou syřeninu s čerstvou. Po určité době zrání rozkrojil sýr a s překvapením zjistil, že jeho vzhled kazí modrá plíseň, ale jeho chuť je výjimečná. Další sýrová tradice vznikla v dobách války, kdy bylo třeba sýry ochránit před rabujícími vojáky. Sýrové bochníky se proto ukrývaly do slámy, vinných matolin, sena nebo dokonce pod zem. Když byly později objeveny, ukázalo se, že tyto netradiční metody zrání jim dodaly jedinečnou chuť, což vedlo ke vzniku nové sýrařské tradice – sýrů „affinati“. Tyto dva příběhy jsou několika z mnoha příkladů, jak daly velké i malé příběhy vzniknout neuvěřitelné rozmanitosti italských sýrů.





Via Appia Antica, foto: iStockphoto

Objevujte Itálii na kole

Trasy pro každý vkus, terén a časové možnosti. Cesty po silnicích, polních stezkách, v lesích, horských průsmycích i podél pobřeží, na pomezí historie, panoramat a kultury.



Sella Ronda, foto: iStockphoto

Itálie je země, kde v roce 1909 vznikl závod Giro d'Italia, spolu s Tour de France a Vuelťou jeden ze tří nejvýznamnějších závodů silniční cyklistiky. Tato dlouhá tradice má dnes v Itálii mnoho podob: od cyklostezek přes bikeparky až po městské cyklostezky a mnoho dalšího. Možnosti jsou prakticky neomezené a nabízí různě náročné itineráře pro všechny, od silničních kol po gravel. Dokonce i zdánlivě náročné oblasti často nabízejí schůdnější alternativy jako například Dolomity, kde je menších kopečků více, než byste čekali, zejména v okolí Lago di Garda. Pobřeží zase láká panoramatickými trasami, jako je Amalfské pobřeží, Salento v Apulii či cyklostezky na Sardinii a Sicílii. Nezapomeňme ani na vnitrozemí a na města Toskánska a Umbrie, kde trasy vedou vinařskými oblastmi na rozmanitost Benátska nabízejícího moře i hory nebo vysokohorské cesty v Alpách. Cyklistická kultura je v italské historii hluboce zakořeněná a díky tomu je zde hustá síť udržovaných cest pro cyklisty. Ať už jste zkušený cyklista, nebo rekreační cykloturista, všude vás čeká vřelá přijetí. Přinášíme několik tipů na trasy různé délky pro různé druhy kol, které mohou být inspirací pro vytvoření vašeho vlastního itineráře po Belpaese – krásné zemi, jak se Itálii přezdívá.

Jednodenní trasy

SELLA RONDA TOUR (TRENTINO-ALTO ADIGE)

Sella Ronda MTB je panoramatická trasa pro horská kola kolem masivu Sella v Dolomitech. Nabízí 58 km dlouhou trasu s převýšením 4000 metrů, která umožňuje objevovat nádherné horské scenérie. Cestu usnadňují lanovky, které pomáhají překonat čtyři dolomitské průsmuky – Gardena, Campolongo, Pordoi a Sella. Čekají vás dechberoucí výhledy, majestátní vrcholy, alpské louky i malebné horské vesničky, kam můžete dojet jak na silničním kole, tak i po trasách pro horské kolo či elektrokolo.

Vhodné pro: silniční kolo, MTB, e-bike
Období: červen–září

VIA APPIA ANTICA (LAZIO)

Nejdůležitější cesta Římské říše je dnes muzeem pod širým nebem, které vypráví příběh slavné civilizace. Táhne se v délce více než 500 km a vede po 2300 let starém dláždění, které je lemované unikátními zříceninami, vilami a sochami v malebné krajině římského venkova. Úsek v parku Appia Antica dlouhý 35 km (tam a zpět), který začíná u Kolosea, vede až do oblasti Castelli Romani a k Albanskému jezeru. Většinou se jede po cyklostezkách a málo frekventovaných silnicích. Uvnitř přírodního parku Appia Antica vede cesta po prašných stezkách a často i po původním kamenném povrchu.

Vhodné pro: MTB, e-bike
Období: červen–září

PO STARÉ ŽELEZNICI ÚDOLÍM VAL BREMBANA (LOMBARDIE)

Přibližně 21 kilometrů dlouhá trasa vede po bývalé železniční trati údolím Val Brembana – jedné z těch tras, které by měl



Cornello dei Tasso, foto: iStockphoto



L'Eroica je legendární závod a cykloturistická akce evokující cyklistiku starých časů. Koná se na začátku října v oblasti Chianti Senese, kde se závodníci vydávají na trať na historických kolech.

L'Eroica, foto: Paolo Martinelli, visittuscany.com

člověk alespoň jednou za život projet. Toto údolí, kterým protéká řeka Brembo, je bohaté na historii i gastronomii a nabízí řadu zajímavých míst k objevování. Mezi nimi je například Cornello dei Tasso, jedna z nejkrásnějších vesnic v Itálii, kde vznikl díky rodině Tasso moderní poštovní systém. Další zastávkou je Ponte delle Capre, malebný obloukový most na začátku trasy, nebo slavné kasino v San Pellegrino Terme, nádherná secesní stavba.

Vhodné pro: MTB, gravel
Období: květen–září

Dlouhé cyklistické výpravy

L'EROICA (TOSKÁNSKO)

L'Eroica je legendární závod evokující cyklistiku starých časů. Tato událost se koná každý rok na začátku října v oblasti Chianti Senese, kde se závodníci vydávají na trať na historických kolech. Zároveň je to ale i stálá cykloturistická trasa, která vede okolím Sieny a je perfektně značená a sjízdná po celý rok. Poetiku bílých silnic, tzv. strade bianche, si můžete v klidu vychutnat v sedle kola a poznat ikonická místa, jako je Chianti, Crete Senesi, Val d'Orcia, z Gaiole až po Montalcino. Turistům jsou k dispozici dvě varianty: dlouhá (205 km) a střední (135 km). Start i cíl jsou v Gaiole in Chianti, malebném městečku v kopcích vinařské oblasti Chianti, které se ve světě proslavilo právě díky této cykloturistické akci.

Vhodné pro: gravel, MTB, silniční kolo, e-bike
Období: celoročně

VENETO GRAVEL: NEJDELŠÍ GRAVEL TRASA V EVROPĚ

Jedním z nejlepších způsobů, jak objevovat krásy Benátska, je projet Veneto Gravel –

cyklistickou trasu dlouhou přibližně 700 km s převýšením přes 4000 metrů, která se dotýká hlavních benátských měst, kombinuje asfaltové úseky, cyklostezky i nebezpečné cesty, a tak je vhodná právě pro gravel. Hlavní myšlenkou Veneto Gravel je projet celý region na kole a propojit do jediného okruhu všechna jeho tajemství. Benátsko je totiž jedinečné právě ve své komplexnosti: nabízí města, venkov, nížinu, moře, jezera i hory.

Vhodné pro: gravel, MTB, e-bike
Období: jaro

Z TERSTU DO BENÁTEK: JADRANSKÁ CYKLOSTEZKA

Tato dlouhá cykloturistická trasa spojuje Terst s Benátkami a nabízí jedinečné výhledy na benátské pobřeží Jaderského moře. Cestou projíždíte historickými městy Jesolo, Eraclea, Caorle a ostrovem Pellestrina, ale také Benátkami a ostrovy laguny.

Vhodné pro: e-bike, silniční kolo
Období: květen–září

CYKLOSTEZKA PARKY SICÍLIE



Tato cyklotrasa propojuje čtyři hlavní přírodní parky Sicílie: Alcantaru, Etnu, Nebrodi a Madonii. Vede po silnicích s malým provozem, po nebezpečných cestách a cyklostezkách, které procházejí chráněnými přírodními oblastmi, venkovem a stále nedotčenými oblastmi měst, kde se můžete ponořit do historie a přírodního a kulturního dědictví Sicílie. Tato síť cyklotras o délce 300 km začíná ve slavné soutěsce v Alcantare, pokračuje směrem k majestátní Etně, poté se noří do lesní vegetace Nebrodi, až dorazí do parku Madonie.

Vhodné pro: MTB, e-bike, gravel
Období: jaro, léto, podzim



Vegetariánské recepty

VARIACE NA TÉMA OVOCE SE ŠLEHAČKOU



4 banány, 500 ml mléka ,
50 g cukru, 2 lžičky kukuřičného škrobu,
1 vanilkový lusk, 2 žloutky, 250 ml čerstvé
smetany 

Nejprve připravte banánový krém: oloupejte dva banány a s trochou mléka je rozmixujte do krému. Zbývající mléko nalijte do kastrolku, přidejte semínka stažená nožem z vanilkového lusu a ohřejte. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a vmíchejte kukuřičný škrob. Na vyšlehaná vejce nalijte ohřáté mléko a vraťte zpět na plotnu. Za stálého míchání přidejte banánový krém a vařte do zhoustnutí. Nechte chvíli odpočinout. Do vychlazené mísy nalijte smetanu a vyšlehejte pevnou šlehačku. Zbylé dva banány oloupejte a nakrájejte na kolečka. Do skleniček na poháry dejte vysokou vrstvu krému, přidejte několik koleček banánu, zakryjte vrstvou šlehačky a navrch ozdobte ještě několika kolečky banánu.


Banánové pohárky se šlehačkou



Piškot se šlehačkou a jahodami

1 kg jahod, 4 vejce,
100 g hladké mouky, 200 g cukru
krupice, 400 ml čerstvé smetany , šťáva
z 1 pomeranče , půl vanilkového lusu, moučkový
cukr na posypání

600 g jahod nakrájejte na malé kousky a v míse je smíchejte s 60 g cukru a pomerančovou šťávou. Nechte macerovat. Připravte piškot: vejce dlouho šlehejte se 100 g cukru a semínky z půlky vanilkového lusu. Směs by měla zdvojnásobit objem a být hustá a krémová. Postupně vmíchejte odspoda nahoru 100 g prosáté mouky. Těsto nalijte do dortové formy o průměru 22 cm a pečte při 160 stupních asi půl hodiny. Po upečení nechte dobře vychladnout. Asi 1 cm odshora odkrojíte horizontálně vrch piškotu a rukama vydlabejte vnitřek. Ponechte okraj široký asi 1 cm a dejte pozor, abyste neudělali díru do dna korpusu. Macerované jahody lehce rozmačkejte vidličkou. Vzniklou šťávou namočte dno piškotu a pak na něj vysypte macerované jahody. Vyšlehejte smetanu se zbylým cukrem do pevné šlehačky. Pomocí zdobícího sáčku ji naneste v kruzích na celý povrch piškotu s jahodami. Očistěte zbývající jahody a nakrájejte je na plátky. Těmi ozdobte šlehačku na korpusu a celý piškot dejte alespoň na dvě hodiny do lednice. Podávejte lehce poprášené moučkovým cukrem.

 - k dostání v La Formaggeria Gran Moravia



La Formaggeria Gran Moravia BRNO CAMPUS SQUARE

Šťastnou sedmičku. © Tolikáté narozeniny letos oslaví první ostrůvková prodejna sítě La Formaggeria Gran Moravia. Open shop plný dobrot a specialit láká své zákazníky ve světle zalitých otevřených prostorách obchodního centra Brno Campus Square. Prodejní tým tam rozdává úsměvy a nechává zákazníkům a kolemjdoucím nahlédnout pod své šikovné ruce.

Jedním z mnoha důvodů, proč lidé prodejní stánek milují, je jedinečnost jeho polohy. Obchodní centrum je totiž v těsné blízkosti nemocnice Bohunice a univerzitního kampusu, takže jej mají blízko jak návštěvníci nemocnice, tak studenti. Co by kamenem dohodil jej mají i pracovníci blízkých kanceláří a obyvatelé brněnské čtvrti Starý Lískovec. U nemocnice je totiž dopravní uzel spojující přilehlé brněnské obce autobusy. „Spokojeni jsme i se skvělým umístěním v hale centra, přímo před pokladnami supermarketu. Jsme krásně na očích a mnoho zákazníků se k nám zastaví právě cestou do hypermarketu anebo z něj,“ říká sympatický vedoucí prodejny Filip Hugo. Největší výhodou prodejny vidí v tom, že v ní lidé mohou udělat každodenní nákup a vyhnout se frontám ve velkém marketu. „Nejčastěji se nakupují čerstvé produkty, jako je pečivo, mléko, maslo, krájené uzeniny, sýry, něco sladkého k televizi či knize a něco slaného k pivku nebo vínu. To všechno u nás najdete. Velké nákupy v řádech tisíců korun neděláte často, ale pro svačinu do práce se rádi zastavíte tam, kde mají něco unikátního. Rychlost a bezprostřednost tu hraje největší roli a dalším

ohromně důležitým faktorem je kvalita. Mnoho lidí preferuje, že nás má na dosah a nemusí za kvalitou daleko do centra,“ říká Filip Hugo. Zákazníků stále přibývá, a to tolik, že stánek někdy nestačí. Lidé jsou však trpěliví a ochotní si na obslužení chvíli počkat. „Stálých zákazníků máme hodně. A dá se říct, že každý z nás zaměstnanců má i své vlastní, kteří přijdou vždy, když nás vidí za pultem. Nabízíme přirozený lidský přístup s úsměvem a pozitivní náladou, což mnoho lidí vycítí. Nejvíce se vracejí právě kvůli interakci, která se jeví ryzi. Všimnou si, když jsme jako prodávací rádi, že je vidíme a můžeme jim nabídnout naši službu. Probírají s námi své experimenty s italskou kuchyní, polemizují nad možnostmi využití produktů a zajímají se o naše zkušenosti se surovinami a naše recepty,“ usmívá se vedoucí. „Hracím polem“ je tu pouhých 12 metrů čtverečních, ani o kousek víc. Od toho se odvíjí nabídka zahrnující především stálý a nejoblíbenější sortiment a servis, při kterém je potřeba vše podřídit místu a bezpečnosti. V tom tkví podstata prodejny. Dostupnost je v ní klíčovým slovem. „Vzhledem k nevelkému prostoru hraje prim čerstvá

POZVÁNKA

V prodejně v brněnském Campus Square vás rádi obslouží Filip Hugo, Karin Dufková, Kateřina Jančová a Ludmila Preisingerová.

výroba a také tradiční a sezónní italské produkty. A protože sezónní produkty jsou doménou sítě našich prodejen, ty nejkoničtější najdete i u nás ve stánku. Ať už jde o takzvané boží milosti Lattughelle, velikonoční čokoládová vejce, colomby, panettone či množství dalších,“ popisuje vedoucí a chválí sympatický ženský kolektiv, který vás zde obslouží. „Tým je proškolený a perfektně se vyzná. Odborné znalosti jsou moc důležité, osobně však zastávám názor, že znát molekulární složení mléka je cool, ale být schopen poradit jeho použití pro zjemnění kyselosti v Bolognské omáčce je mnohem důležitější. Znalosti musíme být schopni aplikovat. K čemu nám je, že salámkový je silně fermentován, když nevíme, co to znamená. Přetlumočit odborné znalosti zákazníkovi tak, aby jim rozuměl, považuji za nejdůležitější. Stejně jako to, aby byl personál motivovaný a schopný navázat kontakt,“ míní vedoucí. A co by milovníkům dobré kuchyně nemělo chybět v jarním jídelníčku? „Cokoliv z čerstvé výroby, hlavně naše mozzarella, která je v Brně bezkonkurenční. A také výborná uzenina, kterou si můžete nechat nakrájet zcela podle libosti,“ radí vedoucí, který v síti prodejen pracuje šestým rokem. A co má nejraději? „Guanciale, mozzarellu, Gran Moravia, Tre Corti, Speck, Trifolino, salsiccia fresca, olivy, ... přijďte vyzkoušet a doma si pochutnejte,“ doporučuje Filip Hugo.



Zákazníci doporučují

Rady a tipy našich zákazníků z brněnské prodejny Campus Square.

Petra
Stepánková
Brno



Co jste si dnes nakoupila?

Dnes si z mé oblíbené prodejny odnáším dušenou šunku a chleba.

Jste pravidelná zákaznice?

Určitě ano. Chodím sem tak jednou týdně a většinou tu kupuji suroviny na pizzu: těsto, sugo, rajčátka, parmazán, různé šunky a sýry, to máme s rodinou rádi.

Jaká pizza vám nejvíc chutná?

Moje děti nejvíc milují, když dám na **pizza těsto** smetanový základ, dušenou šunku, parmazán, mozzarellu a kukuřici. To je jejich klasika, kterou jim musím udělat vždycky ☺

Nakupujete tu i vína?

Ano, ale spíše výjimečně. Nejčastěji jsou to opravdu sýry.

Které při nákupu upřednostňujete?

Máme rádi ovčí sýr a také sýry s různými přísadkami, například **pecorino** s vláskými ořechy anebo s chilli papričkami.

Už jste si tu nechala připravit dárkový balíček?

Jistěže ano, nechávám tu každé Vánoce. dělat balíček plný dobrot pro rodiče.

Vlasta
Machálková
Brno



Které speciality si dnes odnášíte?

Dušenou šunku, máslo, slané tyčinky Grissini a zákysy.

Navštěvujete tuto prodejnu často?

Navštěvuji už několik let všechny tyto prodejny v Brně. Záleží, kudy mám zrovna cestu.

Co vám ze zdejšího sortimentu nejvíc chutná?

Nejvíc odtud máme rádi čerstvé a poloměkke sýry. Tvrdé sýry zase používáme raději nastrohané, na vaření.

Máte nějaký oblíbený recept?

Asi jednoduché špagety s drcenými rajčaty a čerstvou bazalkou. S manželem také milujeme italské risotto, takže tu kupujeme **ryži** a všechny potřebné ingredience. Moc nám v Itálii chutná pizza, proto jsme odtud brali pizzu, která byla už napůl obložená a my si ji jen dozdobili a na pár minut dali do trouby. Byla skvělá.

Připravujete i sladká jídla?

Pokud jde o sladké, většinou ze zdejšího másla pečú koláče, kde na těsto přijde **tvaroh**, ovoce a drobenka.

Leona
Viždová
Brno



Jaký je váš dnešní nákup?

Nakoupila jsem pečivo, sýr Taurus a dušenou šunku. Chodíme sem i třikrát týdně.

Kterým sýrům odtud dáváte přednost?

Já osobně miluji **sýr Giuncata**, který je přes rok obvykle s rukolou anebo v sezóně s medvědí česnekem. Máme rádi také lanýžový sýr, ale snažím se to střídát, abychom se něčeho nepřejedli, když jsem tady tak často ☺

Podělíte se o nějaký recept?

Konkrétní recept nenabídnu, ale často používáme strouhaný **sýr Gran Moravia**, protože vaříme zapečené pokrmy, ať už jsou to brambory, zelenina anebo těstoviny.

Využíváte odtud suroviny i při vaření nasladko?

Ano, nikdy nepohrdnu zdejším tvarohem, protože milujeme sladké ovocné knedlíky, na které tvaroh patří. A taky máme moc rádi zdejší **ochucené zákysy**, hlavně příchuť broskve anebo meruňka.

Co říkáte na přístup personálu?

Všichni jsou na jedničku s hvězdičkou.

aktuální chuti, někdy zvolíme třeba jen tři druhy sýrů, ale vždycky spoustu česneku ☺

Připravujete doma sladké pokrmy?

Docela často děláme tiramisu ze zdejšího **mascarpone**.

Kupujete si i sladké delikatesy přímo na prodejně?

Ano, mají tu výborné čokoládové sušenky Campiello a Grisbi s citrónovým krémem.

Jak jste spokojeni se zdejšími prodáváči?

Jsou super, poradí, dají ochutnat, jsme spokojeni.

Prozradíte, co jste nakoupili?

Dnes jsme si vzali **prosciutto s rozmarýnem**, které mi zachutnalo. Kupujeme tu i sýry, těsto na pizzu a snack Cri Cri, které milujeme. Docela často také máslo, zákysy, klasické prosciutto a sýr Gran Moravia.

Které jídlo ze zdejších surovin je vaše oblíbené?

Pizza, kde musí být hlavně hodně česneku a sýra. Dáváme na ni pasírovaná rajčata, která tu kupujeme, šunku, sýr, žampiony a občas i salám. Je to podle

Markéta
a Tobias
Trčkoví
Moravany
u Brna



Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia, ze kterých jsme vařili v jarním čísle magazínu. Najděte si recept podle suroviny, kterou máte doma po ruce.

Přímo z naší sýrárny

<input type="checkbox"/> Gran Moravia	11, 13, 21, Kuchařka I, III
<input type="checkbox"/> ricotta	10, 13, 21
<input type="checkbox"/> smetana	9, 10, 13, 21, 28
<input type="checkbox"/> crème fraîche	9, 13
<input type="checkbox"/> mozzarella	13, Kuchařka III
<input type="checkbox"/> jogurt	11, 13, 19, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> zákys	13

Italské uzeniny

<input type="checkbox"/> prosciutto cotto	21
<input type="checkbox"/> italský speck	19
<input type="checkbox"/> italský salame	11
<input type="checkbox"/> salsiccia	Kuchařka III

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

Italské sýry

<input type="checkbox"/> gorgonzola	13
<input type="checkbox"/> scamorza	9, 13, 21
<input type="checkbox"/> pecorino	13, 21, Kuchařka II
<input type="checkbox"/> Fontina	13, 19
<input type="checkbox"/> mascarpone	10, Kuchařka III, IV
<input type="checkbox"/> provolone	11, 13
<input type="checkbox"/> burrata	13
<input type="checkbox"/> Asiago	13
<input type="checkbox"/> stracchino	Kuchařka IV

Italské speciality

<input type="checkbox"/> ančovičky	21
<input type="checkbox"/> nakládané artyčky	9
<input type="checkbox"/> kapary	16
<input type="checkbox"/> nakládané feferonky	9
<input type="checkbox"/> olivy	16
<input type="checkbox"/> korpus na pizzu	9





Váš jarní stůl...

... rozzáříte chutěmi a barvami z La Formaggeria Gran Moravia. Využijte naši nabídku sýrů, mléčných výrobků, uzenin, nakládaných specialit, sladkých pokušení a mnoha dalších italských specialit a prožijte jaro na vlně Belpaese.

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

PARDUBICE, OC Grand – připravujeme

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

Jsme také na sociálních sítích:



La Formaggeria
Gran Moravia



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

www.laformaggeria.com