

FORMAGGERIA

časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit



IVO ŠMOLDAS

Rád se věnuji
čirému bytí



RECEPTY

Plody podzimu
skvostem
na vašem talíři



NÁKUPY SE SLEVOU

Máme pro vás nový
věrnostní program!



MAGAZINE

číslo **30**

podzim 2020
zdarma



VÁNOČNÍ dárkové BALÍČKY



Limitovaná edice dárkových
balíčků, plných delikates
z vlastní sýrárny a nejlepších
italských specialit.

*K dostání ve všech prodejnách
La Formaggeria Gran Moravia.*



Editorial

Milé čtenářky, milí čtenáři,

doufám, že se vám podařilo
strávit i v letošním hodně
specifickém létě příjemnou
a veselou dovolenou
plnou odpočinku, včetně
toho aktivního, a že jste
nabíli energií, která vám
pomůže čelit přicházejícímu
chladnému období. Díky

zkušenostem letošního roku mnohem lépe víme, jak hodnotný
je čas, který můžeme prožít venku pod širým nebem, a tak se
snažíme využít krásných podzimních dnů a těšme se z tisíců
barev, do kterých se toto období zahluje. Užijte si chvíle,
které můžeme strávit s našimi rodinami, třeba při podnikání
nějakých společných aktivit, a odměňme se výtečnými pokrmy
připravenými z kvalitních ingrediencí.

My jsme stále zde, připraveni poskytnout vám naše nejlepší
výrobky a přidat spoustu informací, návrhů a receptů, kterými
chceme přispět k tomu, abyste prožili chutný a příjemný
podzim. Dokončujeme nové prodejny v Plzni a v Praze
v Centru Černý Most, a tak budeme moci již brzy nabídnout
naše výrobky i obyvatelům západočeské metropole a také
Pražanům bydlícím v dalším koutu Prahy, kde nás doposud
neměli možnost nalézt.

Těším se, že se brzy potkáme v některé z našich prodejen, ať už
v jedné z těch nových nebo v některé stávající.

Srdečně

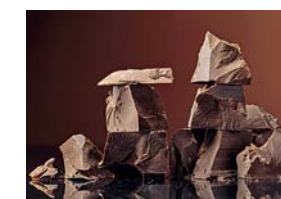
Roberto Brazzale



Vydává Brazzale Moravia, a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel.
IČ: 63319551. Registrační značka: MK ČR E 21177.
Vychází čtvrtletně. Náklad 50 000 ks. Toto číslo bylo vydáno 21. září 2020.
Redakce: Věra Křížová, Alice Realini, Petra Šolcová, redakce@laformaggeria.cz.
Ilustrace dětských stránek: Antonín Šplíchal.
Foto: archiv firmy Brazzale Moravia, Dominik Bachůrek, iStockphoto,
Yvona Pařízková.
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 s Ivo Šmoldasem	6-8
Naši prodáváci doporučují	9
V hlavní roli: mléko	10-11
Elixír pro chladné dny – čokoláda	12-13
Škola vaření: kapary a ančovičky	14-15
Bezpečkové recepty	16
Kuchařka	I-IV
Dětské stránky	A-D
10x zblízka: extra panenský olivový olej	17
Kouzelné chutě Halloweenu	18-19
Focus: menu za 30 minut	20-21
Pět tipů do tašky	22-23
Objevte nový věrnostní program	24
Víno a recept – dokonalý pár	25
Cestujeme: po stopách Leonarda	26-27
Vegetariánské recepty	28
Připravujeme pro vás nové prodejny	29
Ptáme se zákazníků	30
Z čeho jsme vařili	31



Čokoláda:
elixír pro chladné dny,
co vás zahřeje na těle
i na duši
12-13

La Formaggeria dětem:
rébusy, hádanky,
omalovánky a zábava
pro malé luštitelé
A-D



Halloweenské menu:
Víte, jak chutná
nejmagičtější
svátek roku?
18-19

Vydejte se Itálií
po stopách Leonarda,
toulavého génia
z Vinci
26-27





2. ročník Atletického meetingu Brazzale

Plodná spolupráce skupiny Brazzale s atletickým klubem Atletica Vicentina pokračuje i v letošní sezóně a přináší i v tomto nelehkém období mnoho radosti. Díky zápalu řady přátel této královny sportu se podařilo ve Vicenze v červenci uspořádat druhý ročník Atletického meetingu Brazzale. Akce zorganizované klubem Atletica Vicentina se zúčastnila řada sportovců z italské reprezentace, významná byla jejich účast zejména ve vrhačích a skokanských disciplínách. Koulař Leonardo Fabbri, který Itálii reprezentoval na Mistrovství světa v Dauhá, sezónu pod širým nebem zahájil hodem dlouhým 20,58 m. Skvělý výkon předvedla v ženském hodu kladivem další italská reprezentantka v Dauhá Sara Fantini, jejíž kladivo dolétlo do vzdálenosti 69,44 m. Halová mistryně Itálie ve skoku dalekém Laura Strati, závodící v barvách Atletica Vicentina, zvítězila ve své disciplíně s výkonem 6,38 cm.

Kromě pěkných sportovních výsledků se meeting vyznačoval také příjemnou atmosférou, jak dokládají i slova Leonarda Fabbriho: „Bylo by pěkné, kdyby meetingy, jako je tento, pořádalo více společností. Nás hodně motivují a ty, kteří se přijdou podívat, zase baví. U nás bývají závody příliš nudné: má to být představení, mají bavit. Zdá se to banální, ale kromě tohoto závodu ve Vicenze jinde takové nevidím, hlavně co se hudby a lidí kolem závodu týká.“ Slovy chvály nešetřil bezprostředně po skončení meetingu ani prezident skupiny Roberto Brazzale: „Atletica Vicentina udělala v podmínkách ztížených přísnými proticovidovými opatřeními úžasnou organizační práci. Vše probíhalo za plného dodržování všech nařízení. Vládla tu nádherná atmosféra, byl to skvělý restart a my jsme jako sponzor opravdu šťastní a poctění, že můžeme podporovat tak úžasný tým a krásný sport. Byl to obrovský svátek sportu.“



Asiagofestival 2020

Již 84. ročník Asiagofestivalu zvedl oponu ve dnech 9. až 15. srpna a i v tomto, na organizaci podobných akcí obtížném, období nabídl zajímavý program. Originalita letošní hudební nabídky byla zřejmě hned při dvou úvodních koncertech, jejichž protagonisti byly dva méně tradiční nástroje, vibrafon a marimba. Na vibrafon hrál Andrej Pushkarev, na marimbu Pavel Beliaev, oba patřící ve svých nástrojích ke světové špičce. Zahajovací koncert, kde se k oběma perkusistům přidal také německý violoncellista Julius Berger, se konal poprvé v historii festivalu v úžasném prostředí náměstí Piazza Reggenza před průčelím Dómu v Asiagu. Vrcholem koncertu byla premiéra nového díla, které pro Asiagofestival složil Andrei Pushkarev a které bylo věnováno městu Asiago. Jeho „The Cimbrian Fantasy“ v aranžmá pro violoncello a vibrafon je mnohobarevným přepracováním některých kimberských melodií, které se na náhorní rovině Asiaga předávaly nezměněné po staletí. Svým třetím koncertem chtěl pak Asiagofestival vzdát hold Ludwigu van Beethovenovi u příležitosti 250. výročí narození tohoto nepřekonatelného skladatele z Bonnu. Diváci si mohli poslechnout ty nejvýznamnější kusy, které Beethoven napsal pro violoncello a klavír, a to v podání Juliuse Bergera na violoncello a argentinského klaviristy Josého Gallarda na klavír. Letošní ročník festivalu završil tradiční varhanní koncert ve svátek Nanebevzetí Panny Marie v Dómu San Matteo, kde se představil mladý varhaník Antonio Pantalone, vítěz prvního ročníku Mezinárodní varhanní soutěže ve Vicenze, která nese jméno varhanice a zakladatelky Asiagofestivalu Fiorelly Benetti Brazzale, jejíž synové a vnuci nyní pokračují v organizaci tohoto hudebního svátku v Asiagu.



Dětský den na farmě

Na začátku července jsme s radostí podpořili akci našeho dodavatele mléka, společnosti ŽIVA a.s., v Českých Petrovích, která byla určena zejména rodinám s dětmi. Ty si mohly v rámci programu prohlédnout mléčnou farmu, odkud jde mléko přímo do naší syrárny v Litovli, a zároveň ochutnat sýr Gran Moravia, který se z něho vyrábí.





Ivo Šmoldas: Nejraději se věnuji čirému bytí

Jak jste si užil letošní léto?

Léto jsem měl v úmyslu prožít jako vždy veskrze zahálčivě, leč plány mi poněkud nabourala nastalá pandemie. S nicneděláním jsem mohl, či spíše musel začít už počátkem března, neb veškerá představení byla ze dne na den ruče zrušena, a tak se mi vůbec prvně v životě přihodilo, že mne vleklá nečinnost po čase počala dokonce unavovat.

Většinu času jste pobýval na vaší chalupě v Týně nad Vltavou?

Na chalupu jsme se ženou, dcerou a nejmladším vnukem prchlí z Prahy okamžitě,

ještě než bylo veškeré potulování ouředně zapovězeno. Žena šila roušky a nevycházeli jsme jinam než na dvorek či na zahradu a pro proviant vysílali dceru pod záminkou, ostatně lehce doložitelnou, že jsme prokazatelně geronti, a tudíž ohrožená skupina.

Chalupu už skoro dvacet let renovujete. Nejdřív, aby se tam vůbec dalo bydlet, pak aby vám tam bylo příjemně a zároveň aby dům ctil tradice venkova. Prozradte, už jste s opravami a zvelebováním u konce, nebo ještě pořád šperkujete?

Když si člověk zpupně pořídí nemovitost a pustí se neuváženě i do přestavby, měl

by vědět, že ta práce nikdy nekončí, neb dodělá-li cos na jednom konci, na konci opačném se barák už utěšeně věnuje chátrání, rozpadu a zmaru. Jsem tedy srozuměn s tím, že než se vše dodělá, dodělám já sám.

S jakými řemeslnými pracemi si dokázete poradit a co nejsložitějšího jste na chalupě zvládl vyrobit či zrestaurovat?

Sebevědomí, že bych veškeré práce zvládl sám, mi nechybí; odvahy ve vlastnoručně opraveném domě bydlet se mi ovšem nedostává. A tak co mohu, svěřuji odborníkům a svépomocně se pouštím jen do drobností, jako jsou výkopy, drenáže či renovace nábytku. Teď zrovna s dcerou budujeme na zahradě zídku, sice proklatě nízkou, ale bude to naše největší stavitelské dílo.

V čem spatřujete největší kouzlo života na venkově?

Patrně ticho, to je tu ještě občas k zastížení, pokud zrovna vůkol nerachotí traktory, kombajny, sekačky, cirkulárky, motorky či auta nebo obec nepořádá dětský den.

A taky tu netřeba chodit do přírody, neb příroda přichází sama.

Máte v Týně dobré sousedy a přátele?

V Týně i v širším okolí máme za ta léta spousty přátel a známých. A u nás na vsi výborné sousedy, kteří nás nikdy nenechají ve štychu.

Slavil jste nějak netradičně své polokulaté červencové narozeniny?

U nás se slaví kumulativně. Když se jednou za čas sejde celá rodina, oslaví se všechny narozeniny a svátky najednou, aby nedocházelo k diskriminaci. Takže jsem slavil tradičně netradičně.

Umíte přijímat dary? Jaké vás nejvíce potěší?

Kdykoli mne po telefonu dostihne nějaké call centrum ve snaze cos mi vnutit, vždy jim po pravdě sdělím, že mi lakota sice nedovolí nic koupit, ale zato že umím přijímat dary. A monitorovaný hovor rázem spěje ku konci. Dárky mám ale vskutku rád, zejména ty praktické.

Dostáváte i dárky v podobě dobrot podle vaší chuti? Co by v nich nemělo chybět?

Od dětí dostávám nejčastěji dobré sýry všeho druhu. Abych ovšem nepropadal zdravé stravě přespříliš, neb to by mohlo být krajně nebezpečné, neměly by v případném balíčku

chybět klasické smažené bramborové lupínky čili brambůrky, byť toleruji i chipsy.

Na čem si vždycky rád pochutnáte a co naopak na vašem stole nemá místo?

Snažím se držet osvědčené rady „Doma jež, co máš, jinde, co ti dají“. Ale kdyby mě někdo chtěl otrávit, měl by mi podstrčit kyselou rybu s modrou kůží, blátivé houby nebo plody moře, které vyhlížejí jako vysloužilé příšery z hollywoodského fundusu.

Máte rád sýry?

Mám. Hlavně ty vyzrálé, tedy tvrdé.

Znáte i sýry litovelské sýrárny z prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Ochutnal jste třeba dlouhozrající Gran Moravia, který se na Moravě ručně vyrábí?

Už jsem měl tu čest, dokonce opakovaně. Jeden takový kousek na mě zrovna čeká v lednici.

K dobrým sýrům patří dobré víno. Dáte si rád sklenku bílého nebo červeného?

Dobré víno, nejlépe suché bílé, si dám vždy s chutí, byť po sklence nesahám často. Trčím totiž často za volantem, kde se to jaksi nehodí, a když pak mám cestu za sebou a sedím pro změnu bezpečně doma, ozve se má senilita a já si ani nevzpomenu, že jsem si chtěl zavdat...



Považujete se za znalce vína?

Znalec věru nejsem. S chutí ale poslouchám sommeliérské řeči – řadím je k humoristické literatuře.

Existuje nějaká kulinářská specialita vaší ženy, která podle vás předčí i díla šéfkuchařů?

Holandský řízek čili mleté maso se sýrem smažené v trojbalu.

Na jakou dobrotu vás nejčastěji zve dcera?

Tajně, aby má žena nevěděla, se spolu cpeme již vzpomínanými chipsy. A taky dělá výborné saláty a peče lahodné plněné rohlíky.

Vy sám také vaříte?

Občas se k plotně postavím. Nejlip umím perkelt (i když Maďar by ho nepoznal), ale peču i chleba a zvládl jsem i chodský koláč.

Jaká je podle vás česká kuchyně v porovnání s ostatními vyhlášenými evropskými?

V našich končinách se u jídla moc nemluví, asi je to tím, že zdejší kuchyně dokáže strávnicka plně zaujmout. Zato třeba ve Francii je jídlo příležitostí ke konverzaci.

Foto: Archiv Ivo Šmoldase





Co se vám vybaví pod slovem adrenalin?
Vcelku užitečný hormon, když jde do tuhého. Spouštět jeho produkci jen tak z plezíru připadá mi poněkud na pováženou.

Působíte jako velmi klidný člověk, který se nenechá ničím rozhodit. Je vůbec něco, co vás vytáčí a štvě? Dokážete nahlas zanádat a třísknout do stolu?
Měla byste mě vidět, či lépe slyšet u zpráv nebo za volantem.

Lidé vás obdivují jako baviče, vtipného a slovně pohotového člověka. Čím rád bavíte svoji ženu a jak se obvykle jí podaří rozesmát vás?

Doma povětšinou mlčím. A nejvíc mě pobavila má žena, když druhdy pravila: Kdyby se s jedním z nás něco stalo, já nevím, co bych si počala.

Prý na chalupě ráda utíká do lesů a předstírá sběr hub. Bere vás někdy s sebou?
Kdyby sběr hub jen předstírala, šel bych s ní rád, jenže ona vskutku sbírá. A pak to servíruje a zavařuje, abych to měl na talíři i mimo sezonu. Teď si uvědomuji, že na mně vlastně páchá jistý druh domácího násilí.

Blíží se čas plískanic, kdy si člověk rád zaleze do tepla domova s knihou. Jakou nejlepší knížku jste letos přečetl?
Karanténní pobyt na chalupě se nám zvrhl v pracovní lágr, dodělávali jsme vše, na co posledních dvacet let nezbyval čas, a tak na čtení nebylo kdy. Ale přece jen jsem se dostal k románové dystopii Věry Noskové o vítězství militantních feministek, nazvané Rozkošný zákon, nebo k Ukradeným pověstem Milana Valenty.

Prohlásil jste, že vaše dvě knihy glos Co Vy na to, pane Šmoldasi nebyly původně určeny pro tištěné vydání a že žádné další knihy už ani neplánujete. Pořád to platí?
Přemluvili mě ke knižnímu rozhovoru. Když jsem si pak přečetl, co jsem v něm nablábolil, zhrozil jsem se natolik, že se teď usilovně pokouším vydání zarazit.

Poslední roky účinkujete v několika divadelních komediích. Už jste měl možnost letos hrát?
Zaplatpambu jsme hráli už několikrát. Když jsem koukal na orouškované obecnstvo, měl jsem pocit, jako bychom vyrazili na zájezd do Japonska – všechny tváře stejné.



Foto: Český rozhlas, Khalil Baalbaki

Ivo Šmoldas

býval nakladatelským redaktorem, překladatelem, ba i básníkem (sbírku **Zimní srst** vydal v roce 1988), nyní je spíše občasným glosátorem, moderátorem a z božího dopuštění i hercem. Po absolutoriu Filozofické fakulty Univerzity Karlovy pracoval v Československém spisovatelství jako redaktor poezie a posléze i jako manažer. Než ke konci devadesátých let spoluzaložil vlastní nakladatelství Apsida, působil nějaký čas v soukromém nakladatelství Columbus. Překládal z angličtiny a příležitostně ze slovenštiny. Pro Českou televizi několik let připravoval pořad o nových knihách **Knižní svět** a čtyři roky pravidelně glosoval téma dne na vlnách Rádia Impuls, ještě než změnilo majitele. Pronesené glosy vydal ve dvou dílech knihy **Co vy na to, pane Šmoldasi?** Na Dvojce Českého rozhlasu uvádí vlastní ležerní talkshow **Lenoška**. Občas je zván do zábavných pořadů v rozličných televizích. Bavit ctěné obecnstvo se pokouší i na vlastních představeních a také ve dvou zájezdových divadelních komediích a jednom rovněž potulném satirickém kabaretu.

A co práce v rozhlasu, moderování...
Rozhlasové Lenošky jsme během léta natočili dvě – jednu s Beátou Hlavenkovou a Petrou Nesvačilovou a druhou s Dagmar Peckovou a Martinem Kasíkem. Po vši té nečinnosti to bylo sice náročné, leč příjemné rozptýlení.

Máte v diáři hodně plánů?
Pro jistotu koukám vždy jen týden dopředu, abych se nezděsil, kolik jsem si toho do konce roku neprozřetelně naplánoval.

Naši prodavači doporučují

Tipy vám tentokrát posílají naši kolegové z Prahy, Brna a Litvle.



Zuzana Králová
Praha-Nový Smíchov

Máte rádi italskou klasiku – těstoviny alla carbonara? Pak by vám neměla uniknout jedna z našich nedávných novinek, italský nasolený a usušený vepřový lalok zvaný guanciale. Právě guanciale je pro tento známý recept nejtípější a dodá mu tu pravou chuť. Bývá nahrazován italskou pancettou nebo jinými druhy slaniny, ale když vyzkoušíte „carbonaru“ připravenou s guanciale, tak už ji nebudete připravovat s ničím jiným. A jako bonus nabízíme vepřový lalok už nakrájený na kostičky, takže s ním v kuchyni nebudete mít vůbec žádnou práci.

V létě nám udělalo radost, že jsme mohli nabídnout jogurt z naší sýrárny i zákazníkům s intolerancí laktózy. Kolegové v litovelské sýrárně totiž začali vyrábět bílý bezlaktózový jogurt, který v lednici s čerstvými výrobky rozeznáte podle do růžova laděné etikety. Jeho chuť mě příjemně překvapila a věřím, že i naše zákazníci. Jogurt je o něco sladší než klasický bílý, je to tím, že místo laktózy obsahuje jednoduché cukry. Nejenže jsou lépe stravitelné, ale náš jazyk je vnímá jako sladší. Doporučuji ochutnat bezlaktózový jogurt všem, nejenom zákazníkům se špatnou snášenlivostí laktózy.

Kateřina Ondráčková
Olympia Brno



Magda Lakomá
Litovel

Víme, jak na italské risotto rychle a jednoduše ☺. Vyzkoušejte ochucená risotta od výrobce Riseria delle Abbadesse. Směs rýže a sušené zeleniny stačí zalít 200 ml horké vody a vařit asi 16 minut. Během vaření ještě postupně přidejte dalších 500 ml vody a je to. Pokud máte k dispozici vývar, použijte ho místo vody, risotto bude ještě chutnější. A zajímavost na závěr: rýže se pěstuje v oblasti mezi Padovou a Vicenzou na půdě, která v minulosti patřila klášteru benediktinek. Na tuto historickou vazbu odkazuje sám název výrobce – abbadesse, tedy abatyše.

Nápoje, kysané výrobky, jogurty, mléčné koktejly: mléko, základní potravina každodenního jídelníčku, na sebe bere mnoho podob. Má pozitivní účinky při studiu, sportu i v každodenním životě.

Mléko: poznejme ho lépe



První, co se nám v souvislosti s ním vybaví, je bezesporu snídane: co je pro zdravý a energický rozjezd dne lepšího než šálek čerstvého mléka? To samé platí i po sportu nebo po odpolední stráveném hrami či studiem. Spolu se třemi nebo čtyřmi sušenkami je sklenka mléka tím nejlepším způsobem, jak se zasytit, hydratovat a, proč ne, také se rozmazlovat. Často se ale o mléku mluví, jako by to byla pouze jedna potravina. Ve skutečnosti ho může být několik druhů, stejně jako je celá řada nápojů, které ho obsahují, ať už to jsou kysané nebo jiné mléčné nápoje. Každý druh mléka má pak různá využití a vlastnosti.

Poznejme ho blíže

Mléko je plnohodnotná potravina, která je pro lidské stravování opravdu zásadní hned z několika důvodů. Je bohaté na bílkoviny, vitamíny (A, C, D, E, K), kyselinu listovou a riboflavin (či vitamin B2). Navíc obsahuje minerální soli jako vápník, fosfor, zinek a selen, které jsou velmi užitečné při fyzické aktivitě, a specifický mléčný cukr laktózu.

Všechny tyto složky zvyšují nutriční hodnotu této potraviny.

Mikrobiom: důležitost nekonečně malého

Proč jsou mléko a kysané výrobky pro naše zdraví tak důležité? Vše souvisí s mikrobiomem, tedy souborem střevních bakterií. Studium mikrobiomu ukázalo, že má střevní

bakteriální mikroflóra vliv na celý organismus, od výkonnosti imunitního a kardiovaskulárního systému, přes zdraví kostí, kontrolu glykemie, dokonce až po zdraví duševní. Je toho ale více. Dnes už víme, že zdravý mikrobiom je i výchozím bodem pro efektivní metabolismus. Kysané výrobky jsou proto i tajemstvím ke zhubnutí a snadnějšímu udržení optimální tělesné hmotnosti.



Zakysané mléčné výrobky

Pravidelná konzumace zakysaných mléčných výrobků, jako jsou zákysy, jogurty, jogurtové nápoje, přispívá k lepšímu trávení, předchází zánětům, čistí organismus, podporuje dobrou náladu a pomáhá při hubnutí, kde úspěšně chrání i před tolik obávaným jo-jo efektem. Vede také k výraznému snížení rizika vzniku ischemické choroby srdeční, jak ukázala studie University of Eastern Finland zveřejněná v British Journal of Nutrition.

JOGURTOVÉ NÁPOJE

Ve srovnání s jogurtem mají tekutější konzistenci vhodnou k pití, ale zároveň si uchovávají typickou sladkou kyselou chuť jogurtu. Ta je dána činností jogurtových kultur, které svým množením pozměňují vlastnosti mléka a činí ho lépe stravitelným.

ZÁKYS

Pro výrobu zákysu se používají specifické mléčné kultury, díky kterým přispívá k tvorbě rovnováhy bakteriální mikroflóry a tak pozitivně působí na celý organismus.

Druhy mléka

Nejznámější a ve světě nejrozšířenější je mléko kravské. Obvykle, když se řekne „mléko“, myslí se právě ono. I u něho jsou ale různé podkategorie: plnotučné, polotučné a odtučněné. Plnotučné mléko obsahuje 3,5 % tuku, polotučné 1,5 % a odtučněné méně než 0,5 % tuku. Je třeba pamatovat na to, že je mléko obecně potravinou, která má i přesto, že je bohatá na výživové složky, nízkou energetickou hodnotu: vyjádřeno v kilokaloriích se pohybujeme v rozpětí mezi 64 kcal u plnotučného mléka a 36 kcal u odtučněného mléka (na 100 g výrobku). Také zpracování, kterým mléko prochází, je různé a předurčuje pak jeho použití. Trvanlivé mléko UHT je určeno k delšímu skladování a až do otevření ho lze skladovat mimo lednici. Je vhodné k vaření a také jako určitá „železná“ zásoba. K pití a přímé konzumaci je nejlepší mléko čerstvé, které je nutné skladovat v lednici celou dobu.

Recepty

■ JOGURT SE ZÁZVOREM

Na koktejl s opravdu specifickou chutí citrónu a zázvoru budete potřebovat bílý jogurt, citrónovou šťávu a několik plátků čerstvého zázvoru (lze použít i mletý zázvor). Vše společně rychle rozmixujte, až získáte hladký nápoj. Dle chuti můžete nápoj dosladit nebo přidat kousky banánu, aby měl krémovější konzistenci.

■ JABLEČNÝ KOKTEJL

Kdo tvrdí, že ovocné koktejly se hodí jen na léto? Když už není letní ovoce k dispozici, můžete koktejl připravit třeba z jablek. Podle použité odrůdy se pak bude výsledná chuť vašeho koktejlů lišit. K jeho přípravě můžete použít buď mléko, nebo zákys či jogurt.

■ MRAMOROVANÉ MLÉKO S ČOKOLÁDOU

Chutná dětem, ale i dospělým, kteří možná pro jeho přípravu upřednostní hořkou čokoládu. Stačí rozpustit ve vodní lázni tabulku mléčné (nebo hořké) čokolády rozlámané na kostičky. Mezitím ohřejte mléko a poté do připravených skleniček jako první nalijte rozpuštěnou čokoládu a pak ji zalijte ohřátým mlékem.

■ MLÉKO, MED A KOŘENÍ

Tradiční recept na mléko s medem můžete vylepšit kořením s mnoha prospěšnými vlastnostmi. Na dno šálku dejte 2 nebo 3 lžičky medu a několik plátků čerstvého zázvoru a nechte asi 10 minut odpočinout. Poté ohřejte mléko a nalijte ho do šálku. Nakonec mléko poprašte trochou mleté skořice. Mléko s medem připravené tímto způsobem je skutečným životabudičem v jakémkoliv období, v tom podzimním a zimním o to víc.

■ JOGURTOVÝ KOKTEJL SE ZELENINOU

Vedle klasických koktejlů můžete z mléka a jogurtu připravit i další, méně obvyklé varianty, jako je tento koktejl se zeleninou, skutečná vitaminová bomba. Použijte mix sezónní zeleniny, například mrkev a brokolici, musí být uvařené, a nakrájejte je na malé kousky. Jednoduše pak rozmixujte s bílým jogurtem a pomerančovou šťávou.

■ MLÉČNÉ ZABAIONE

Energetický nápoj s výraznou chutí připravený za pár minut, to je mléčné zabaione. Tradičně se zabaione připravuje z vaječných žloutků, cukru a marsaly, ale s čerstvým plnotučným mlékem je také velice dobré a navíc vhodné i pro děti. Dejte do kastrolku 4 žloutky z čerstvých vajec a 80 g cukru a rozšlehejte metličkou do pěny. Přilijte pozvolna 80 g mléka a stále jemně míchejte. Když je směs hladká a jednolitá, dejte ji do vodní lázně vařit. Nezapomeňte stále míchat. Jakmile se začnou vytvářet první bublinky, je to znamení, že mléčné zabaione je hotové. Můžete ho podávat ihned jako nápoj v šálku nebo jej nechat trochu více ztuhnout a podávat ho v pohárku spolu se sušenkami a šlehačkou.



Přinášíme druhý díl věnovaný oblíbené pochoutce všech mlsných jazýčků, čokoládě, která zahřeje nejen na těle, ale i na duši, a je tak dokonalým společníkem pro právě začínající chladné období.

Elixír pro chladné dny

Zkracující se dny, teplo domova, déšť bubnující na okna, praskání dřeva v kamnech: právě takové jsou kulisy období, v němž si můžeme naplno užívat lenošivých nedělí v domácím pohodlí. Přináší i změnu na náš jídelní stůl, kam se vrací horká jídla, polévky, vařená zelenina a také čokoláda. Pro ni jsou podzim a zima tím pravým časem, kdy ze sebe může vydat to nejlepší, pohladit duši a rozveselit každou společnost.

Čokoláda v kuchyni

Na stolech se objevila nejprve jako módní nápoj bohatých vrstev někdy v 16. až 17. století. O století později se dostává do kuchyní a receptů těch nejvynalézavějších kuchařů, kteří ji používají ve sladkých i slaných pokrmech. Z té doby je i recept, který se stále používá, zejména na jihu Itálie: sladká želitka připravená z čokolády, vepřové krve, cukru a koření. Dělají se však i tagliatelle s kakaem, lasagne s čokoládovou omáčkou, mandlemi a ančovičkami, černá polenta z Trenta s chlebovou drobenkou, čokoládou, máslem, mandlemi a skořicí nebo lilek na hořkosladko s piniemi a čokoládou. Vynikající je také při přípravě



omáček k masu a divočině, doplňuje se dobře s rýží, neodmyslitelná je pro přípravu pudinků a dortů.

Jak nejlépe skladovat

Pokud chcete, aby se vlastnosti čokolády nezměnily, je nutné ji skladovat na vhodném místě. Základním předpokladem takového místa je stálá pokojová teplota, ochrana před zdroji tepla a před světlem a její skladování v původním obalu nebo ve staniolu. Nedávejte ji ani do ledničky, teplotní výkyvy by mohly způsobit tvorbu šedých skvrn, které poškozují vzhled čokolády, ale i s nimi je čokoláda nadále použitelná v různých receptech.

Zajímavost:

JEDEN NÁZEV VE VŠECH JAZYCÍCH

Stejně jako je univerzální láska k čokoládě, tak je univerzální i její název: ze starověkého „xocoatl“ pochází slovo čokoláda. V itaštině je to cioccolato, v angličtině chocolate, stejně jako ve španělštině a portugalštině, ve francouzštině chocolat, norštině sjokolade, dánštině chokolade, polsky je to zsekolada, německy schokolade, řecky sokolata a tak dále.



Recepty

V ŠÁLKU

1. Příprava dokonalé tradiční horké čokolády

V kastrůlku ohřejte půl litru plnotučného mléka spolu s jedním vanilkovým luskem. Pro ještě lepší výsledek nahradte 200 ml mléka smetanou. Kastrůlek sundejte z plotny dříve, než mléko začne vřít. Vyjměte vanilku a do mléka vmíchejte 180 g mléčné čokolády, kterou jste předem nasekali najemno. Dejte opět na plotnu a za častého míchání dohřejte. Servírujte horké ozdobené šlehačkou z čerstvé smetany a mletou skořicí nebo muškátovým oříškem.

Varianty:

■ OKOŘENĚNÁ

Přidejte do mléka také jednu celou skořici, 30 g opražených plátků mandlí a dva anýzy. Po sundání ohřátého mléka z plotny nechte asi 15 minut odestát, aby mléko absorbovalo vůně, poté ho přecedte a pokračujte v přípravě podle základního receptu.

■ BÍLÁ A HOŘKÁ

Polovinu mléčné čokolády nahradte hořkou nebo bílou čokoládou.

■ VIDEŇSKÁ

Zimní varianta par excellence: během přípravy do čokolády vmíchejte jeden žloutek a před podáváním ozdobte šlehačkou a hoblinkami čokolády. Pokud chcete, aby čokoláda zůstala jemnější, přidejte během vaření ještě dvě lžice vody.

■ S BANÁNEM

Je libo energetickou svačinu po odpolední stravě v muzeu nebo na procházce? Na každé čtyři porce horké čokolády počítejte jeden banán.

Ten rozmixujte a přidejte ho přímo do šálku těsně před podáváním.

■ S RUMEM

V těch nejchladnějších dnech můžete pro zahřátí zvolit variantu s alkoholem. Do každého šálku horké čokolády přidejte malou skleničku rumu.

2. Teplá omáčka s kořeněnou čokoládou

Mírně ohřejte 100 ml mléka a přidejte lžičku cukru, jednu sušenou feferonku, jeden hřebíček a jednu skořici rozlámanou na kousky. Nechte asi 3 hodiny stát a pak přefiltrujte. Mléko dejte hřát, přidejte 100 ml čerstvé smetany a 100 g rozlámané hořké čokolády a nechte ji dobře rozpustit. Omáčku můžete podávat buď jako nápoj v šálku nebo jako doplněk k dezertům a sušenkám či s ní polít kopečky zmrzliny a vše korunovat šlehačkou.



NA TALÍŘI

1. Vláčná buchta s hruškami a čokoládou

Tento moučník vám provoní domácnost podzimem už během pečení. Podávat ho můžete k snídani nebo ke svačině společně s šálkem čaje či kávy. Nejprve nakrájejte na plátky 3 hrušky a přidejte k nim trochu citronové šťávy, aby nezčernaly. Vyšlehejte 3 vejce spolu se 180 g cukru do pěny. Rozpusťte 120 g másla, přidejte lžičku vanilkového extraktu a špetku soli a nechte vychladnout. Smíchejte 260 g hladké mouky, 40 g holandského kakaa a jedno balení kypřicího prášku. Nakonec pomalu přilijte za stálého míchání 120 g plnotučného mléka, přidejte rozpuštěné máslo, vyšlehaná vejce s cukrem a vše dobře promíchejte. Můžete přidat 100 g mascarpone, aby byla buchta ještě hebká. Vytřete máslem formu o průměru 24 cm a nalijte do ní těsto. Navrch opatrně rozložte plátky hrušek a dejte péct při 180 stupních asi 35–40 minut.

2. Bez vaření: čokoládový salám

Je to jeden z nejjednodušších receptů, jaké se dají s čokoládou připravit, typický pro zimní období a pro rozličné oslavy. Nakrájený na silnější kolečka je vynikajícím dezertem na závěr celého menu nebo jako vydatná svačina. Vymíchejte 150 g změkklého másla spolu se 100 g moučkového cukru do krému. Vmíchejte postupně po jednom celkem tři žloutky z čerstvých vajec. Nakonec přidejte 50 g hořkého kakaa, promíchejte a přidejte 200 g rozdrčených sušenek a vše dobře zamíchejte. Směs dejte na pečicí papír předem poprášený moučkovým cukrem. Vytvarujte salám, zabalte ho do pečicího papíru a dejte alespoň na pět hodin do ledničky.





Óda na radost: tajemství kaparů a ančoviček

Kapary a ančovičky – dvě ingredience, které jsou velmi odlišné, ale v kuchyni mají podobné poslání. Představují totiž onen twist, který dokáže obohatit a doladit jakýkoliv recept. Jsou rozdílné, ale v zásadě ne tak vzdálené, a tvoří skutečnou ódu na radost, která se rozeznívá v mnoha (ne-li ve všech) variantách italské a středomořské kuchyně. Nabízíme vám několik nápadů na recepty, kde kapary a ančovičky hrají prim.

Italsky acciughe nebo alici?

V Itálii se můžete u ančoviček setkat s názvy acciughe nebo alici. Není mezi nimi ale žádný rozdíl, oba termíny jsou jednoduše synonyma pro malé rybičky. A jen díky odlišnému původu těchto slov uslyšíte v Itálii mluvit jak o alici tak o acciughe. Acciugha je označení používané zejména v Ligurii, ale i v některých jiných středomořských dialektech, označení alice je zase rozšířené zejména v jižní Itálii, od Neapole po Sicílii.

Kapary a ančovičky: pozor na sůl

Kapary a ančovičky mají podobný způsob konzervace. Skvěle chutnají čerstvé, ve většině případů (kvůli praktičnosti) jsou naloženy v soli nebo v oleji. Proto pokud je zakoupíte naložené v soli, dbejte, abyste je před použitím dostatečně opláchnuli vodou a nezničili přílišnou slaností výslednou chuť připravovaného receptu.

Po čem se v obchodě plát?

Zeptejte se našich prodavačů, kde v prodejně najdete **Kapary v soli Coelsanus** v praktickém 140gramovém balení a **plátky ančoviček Vicente Marino Gallo** naložené v olivovém oleji v malém 80gramovém balení.



Dvě ingredience a sedm receptů



petrželkou. Pro gurmety nabízíme dvě vylepšené varianty: v prvním případě na pánev do omáčky přidejte 4 lžice loupných rajčat a hrst kaparů, u druhé varianty naopak obohatte 100 gramy tuňáka v oleji.

6. Nápad s rybou: okoun v salse verde

15 minut – asi tolik času budete potřebovat, abyste před vašimi hosty zazářili díky následujícímu receptu (pro 4 osoby). Nejprve osolte a opepřete 4 plátky okouna a potřete je olejem. Nyní si připravte další věci: omyjte a nasekejte bylinky (75 g petrželky a 35 g máty); smíchejte 2 lžice citronové šťávy se dvěma lžicemi hořčice a půl lžicí olivového oleje, poté přidejte jeden nasekaný stroužek česneku; vezměte ančovičky (1 malé balení) a 3 lžice opláchnutých kaparů a nakrájejte je na větší kousky. Nyní všechny části smíchejte a společně rozmixujte. Rybu ogrilujte (asi 5 minut) a podávejte ji na talíři spolu s připravenou omáčkou „salsa verde“.

7. Masová klasika: studené vitello tonnato



Tento recept představuje skutečnou klasiku italské kuchyně. Pro 4 osoby budete potřebovat 800 g telecí kýty ořech. Maso dejte do zapékací mísy se 4 lžicemi oleje spolu s 1 cibulí a 1 mrkví nakrájenými na plátky. Dejte péct do trouby na 200 stupňů na dobu mezi 30 a 60 minutami podle toho, jak moc chcete mít maso propečené. Občas přidejte trochu vody. Poté nechte maso vystydnout a nakrájejte ho na tenké plátky. Plátky rozložte do vějíře na servírovací talíř a zalijte 200 g tuňákové salsy připravené takto: v mixéru rozmixujte nakládaného tuňáka spolu s hrstí kaparů, několika plátky ančoviček a uvařeným rozdrobeným žloutkem. Kapary nezapomeňte předem dobře opláchnout od soli. Přidejte několik lžic olivového oleje a vše rozmixujte tak, že mixér zapnete několikrát na velmi krátkou chvíli. Nakonec ho nechte zapnutý více sekund, aby salsa získala požadovanou konzistenci. Poté přidejte přefiltrovanou šťávu z jednoho citronu a promíchejte. Ochutnejte, v případě potřeby osolte a opepřete a pak nechte alespoň 15 minut uležet.

1. Piemontský předkrm par excellence: papriky v ančovičkové salse

Mistrovské dílo piemonstské kuchyně, skutečný pokrm pro gurmety. Omyjte 800 g žlutých a červených paprik, zbavte je semínek a nakrájejte na silnější pruhy. Duste je v zakryté pánvi na 3 lžicích oleje asi 30 minut. Nechte je okapat a rozložte na talíř. Vezměte malou hrst kaparů a 4 ančovičky (kapary dobře opláchněte) a nasekejte je spolu s 1 stroužkem česneku. Rozehřejte trochu oleje v pánvi, kde jste dusili papriky, přidejte nasekanou směs a pozvolna za míchání vařte 5 minut. Výslednou salsu nalijte na papriky na talíři a vlažně servírujte.

2. Recept ve znamení čerstvosti: plněná rajčata

Jednoduchý pokrm, ideální jako oběd ve společnosti přátel. Nejprve vydlabejte velká rajčata, odkrojený vršek ponechte jako víčko na příklopění. Nakrájejte jednu červenou cibuli a smíchejte ji s 200 g rozdrobeného tuňáka v oleji (množství pro 4 osoby), se lžicí dobře opláchnutých kaparů a 2 lžicemi oliv bez pecky. Vše dobře promíchejte a směsí naplňte vydlabaná rajčata. Ozdobte tymiánem, zakapejte olivovým olejem, přiklopte vrškem rajčete a podávejte.

3. Středomoří na talíři: tapenáda

Tento chutný doplněk čerstvé zeleniny připravíte tak, že rozmixujete 4 ančovičky společně se 2 stroužky česneku, 2 lžicemi oliv bez pecky, 60 g dobře opláchnutých kaparů, 100 g tuňáka v oleji a šťávou vymačkanou z 1 citronu. Získaný krém v míse smíchejte s 1 sklenkou olivového oleje a šťávou z dalšího citronu. V případě potřeby dochutíte špetkou soli.

4. Jako šéfkuchaři: suflé z larda a ančoviček

Tento recept je oproti předchozím o něco náročnější, jeho příprava je ale i tak rychlá. V míse smíchejte 50 g namletého lardu s pár kapkami citronové šťávy a 2 plátky ančoviček. Vyšlehejte sníh ze 3 bílků spolu se špetkou soli a opatrně vmíchejte k lardu. Vymažte máslem misku na suflé, vysypte nastrohaným sýrem Gran Moravia a naplňte připravenou směsí. Pečte v troubě ve vodní lázni při teplotě 160 stupňů pouhé 3 minuty. Et voilà!

5. Tradiční prostý pokrm: těstoviny se střidkou a ančovičkami

Na pánvi na 4 lžicích oleje osmahněte 16 rozdrobených plátků ančoviček, 12 černých oliv bez pecky, feferonku dle libosti a 2 stroužky česneku (uvedené množství je pro 4 osoby). Vařte asi 3 minuty, dle potřeby dosolte. Uvařte těstoviny, slijte je a přendejte na pánev k omáčce. Servírujte posypané lehce opraženou chlebovou strouhankou a čerstvou



Třešnička na závěr

V našich obchodech nabízíme také ančovičkovou pastu Vicente Marino. Přidejte ji do finger food nebo na čerstvou zeleninu. Skuteční labužníci určitě vyzkouší také topinku s máslem a ančovičkovou pastou – jednoduché, rychlé, výtečné.

Bezlepkové recepty

Sušená rajčátka a...

... rýžové gnocchi

- 1 balení rýžových gnocchi 🏰 • 10 nakládaných sušených rajčátek 🏰 • 100 g ricotty 🏰
- 1 cibule • sůl 🏰 • pepř • extra panenský olivový olej 🏰

Dejte vařit vodu na gnocchi. Cibuli nakrájejte najemno a na pánvi ji na oleji nechte zesklovatět. Přidejte předem okapaná a pokrájená sušená rajčátka, promíchejte. Přidejte ricottu a dobře promíchejte. Dle chuti osolte a opepřete a trochu naředte vodou z vaření noků. Mezitím uvařte gnocchi a přidejte je do pánve k omáčce. Dobře promíchejte a ihned podávejte.



... risotto

- 400 g rýže 🏰 • asi 20 sušených rajčátek 🏰
- lžice protlaku doppio concentrato 🏰 • vývar
- 1 šalotka • sklenka bílého vína 🏰 • oříšek másla 🏰 • nastrohaný sýr Gran Moravia 🏰
- sůl 🏰 • extra panenský olivový olej 🏰

Šalotku nakrájejte najemno a osmahněte ji na pánvi na oleji. Přidejte rýži a opražte. Přelijte vínem a nechte odpařit. Přidejte sušená rajčátka nakrájená na menší kousky, rajčatový protlak a část vývaru. Osolte. Dále vařte za postupného přidávání vývaru tak, jak se bude do rýže vstřebávat. Do uvařeného risotta vmíchejte oříšek másla a nastrohaný sýr Gran Moravia.



... polenta

- 500 g hotové polenty 🏰 • 16 sušených rajčátek 🏰
- hrst černých pečených oliv 🏰 • sýr Il Cimbrino 🏰
- extra panenský olivový olej 🏰 • petrželka

Polentu nakrájejte na plátky vysoké asi 1 cm. Opečte je z jedné strany na pánvi vytřeném olejem. Otočte, položte na každý plátek vždy plátek sýru, dvě rajčátka a pár oliv a nechte na pánvi opéct i z druhé strany a zároveň rozpustit sýr. Podávejte ozdobené nasekanou petrželkou.

KUCHAŘKA

FORMAGGERIA



MAGAZINE

Citronový koláč z ricotty

Suroviny:

Na těsto: 250 g hladké mouky plus trocha na poprášení • 50 g moučkového cukru • 80 ml extra panenského olivového oleje 🏰 • 80 ml bílého vína 🏰 • 1 sáček vanilkového cukru • špetka mořské soli 🏰

Na náplň: 5 velkých bio citronů (170 ml citronové šťávy) • kůra ze 2 bio citronů • 1 kg ricotty 🏰 • 2 vejce • 170 g cukru krupice • 35 g bramborového škrobu • 1 lžice octu balsamico 🏰 • špetka mořské soli 🏰

Na ozdobu: 200 g zakysané smetany • 2 lžice moučkového cukru • 1 lžice šťávy z bio citronu • čerstvé sezónní ovoce, bylinky, jedlé květy



Příprava:

Dejte mouku, cukr a špetku mořské soli do velké mísy a jemně promíchejte. Přidejte olej, víno, vanilkový cukr a v mixéru nebo ručně vypracujte kuli těsta. Těsto zabalte do folie a vložte na 30 minut do ledničky.

Poté těsto vyválejte válečkem a vložte do 26 cm dortové formy s volným dnem, která je vespod vyložena pečicím papírem, a opatrně těsto vymačkejte po dně a po stranách formy (stačí do poloviny výšky). Nerovnosti srovnějte polévkovou lžicí. Těsto propíchejte vidličkou, přikryjte fólií a dejte na 1 hodinu do mrazničky. Dno a okraj dortové formy obalte vrstvou alobalu a vložte na plech. Troubu předehřejte na 180 stupňů a těsto pečte cca 20 min. (dokud nezezlátne). Mezitím do mísy dejte ricottu, přidejte šťávu a kůru z citronu a se zbylými surovinami vyšlehejte směs do hladka. Náplň vlijte

do formy na předpečené těsto a vložte do trouby. Na plech k dortové formě nalijte vlažnou vodu (1 větší hrnek) a pečte dalších 30 minut.

V misce smíchejte zakysanou smetanu s cukrem a citronovou šťávou a touto směsí potřete už vychladlý dort (měl by chladnout alespoň 30 minut – musí zůstat stále ve formě) a poté dort vložte do lednice minimálně na 5 hodin, ideálně přes noc. Dort před vytažením z formy ještě opatrně ořízněte od formy tenkým nožem a přendejte jej na servírovací talíř. Okraje dortu uhladte nožem.

Dort ozdobte čerstvým ovocem a bylinkami, případně i jedlými květy. Je výborný s jakýmkoliv sezónním ovocem, jako jsou maliny, borůvky, jahody a jiné.



Bramborové plátky se stracchinem



Suroviny:

3 větší brambory • 200 g sýru stracchino 🍷 • 5 plátků prosciutto crudo 🍷 • extra panenský olivový olej 🍷 • rozmarýn • sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Oloupané brambory uvařte a nechte vychladnout. Nakrájejte je na plátky silné necelý 1 cm a rozložte je na plech vystlaný pečicím papírem. Zakapejte je olivovým olejem, posypete nasekaným rozmarýnem a dejte do trouby vyhřáté na 200 stupňů, aby zezlátly. Poté plech rychle vyjměte, na brambory rozdělte sýr stracchino a dejte ještě na pár minut zapéci. Na závěr na každý plátek položte kousek prosciutto crudo, ještě lehce dozdobte rozmarýnem a podávejte.

Pečené hrušky s gorgonzolou

Suroviny:

2 hrušky William nebo Kaiser • 4 lžice medu • 150 g gorgonzoly dolce 🍷 • hrst vlašských ořechů • tymián • sůl 🍷 • pepř

Příprava:

Hrušky podélně rozpulte, vykrójte jádřinec a řez pokapejte trochou medu. Položte je na plech řezem nahoru a pečte asi 15 minut v troubě rozehřáté na 180 stupňů. Vyjměte je z trouby, do důlku po jádřinci dejte vrchovatou lžici gorgonzoly a dejte opět do trouby na krátkou chvíli jen tak, aby gorgonzola získala krémovou konzistenci. Po vyjmutí z trouby hrušky opepřete, přidejte čerstvý tymián, ještě trochu medu a nasekané ořechy. Ihned podávejte.



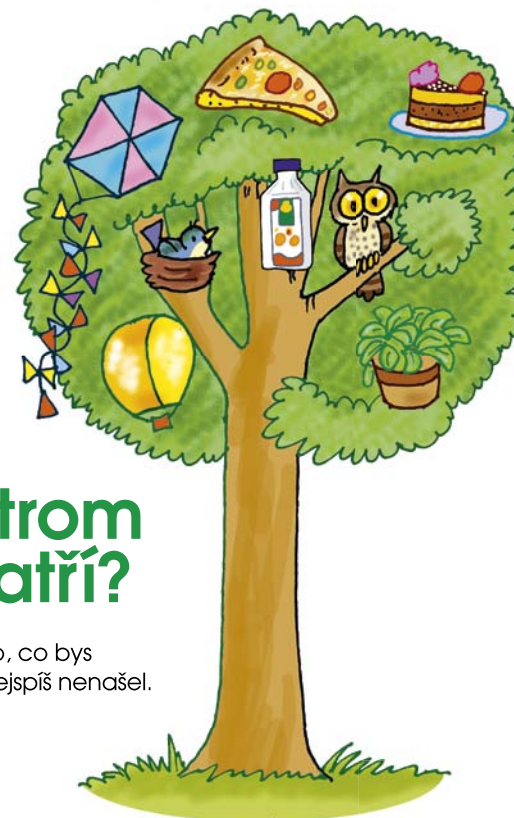
la FORMAGGERIA dětem

Najdi rozdíl



Co na strom nepatří?

Zakroužkuj to, co bys na stromě nejspíš nenašel.



Pro malé počtáře

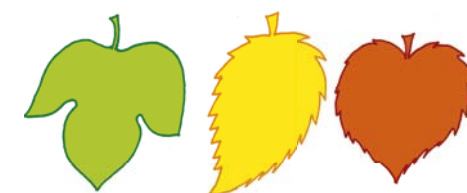
Spočítáš správný výsledek?

Zelený list = 6

Žlutý list + zelený list = 11

Červený list × žlutý list = 15

Zelený list – žlutý list + červený list = ?



6 11 15 ?



VOCABOLARIO: IN UNA GALLERIA



galerie = galleria
výstava = esposizione
vernisáž = apertura
obraz = pittura
socha = statua
umění = arte
malíř = pittore
fotograf = fotografo
občerstvení = rinfresco
sklenice = bicchiere
jablko = mela
hruška = pera
hrozny = uva
talíř = piatto
jíst = mangiare
pít = bere

KRIS-KROS

Otázka: Jaké dva ostrovy ve Středozemním moři náleží k Itálii?

2 písmena
KM

ROKLE
SALÁT
SKÁLA

3 písmena

ÁJA
IND
ONI
ŘÁD
UFO

6 písmen
IKONKA
KRAJTA
LÍSTEK
NÁŘADÍ
OBDOBA
RADOST
SLEPÝŠ
VÍTÁNÍ
VODÁCI

4 písmena

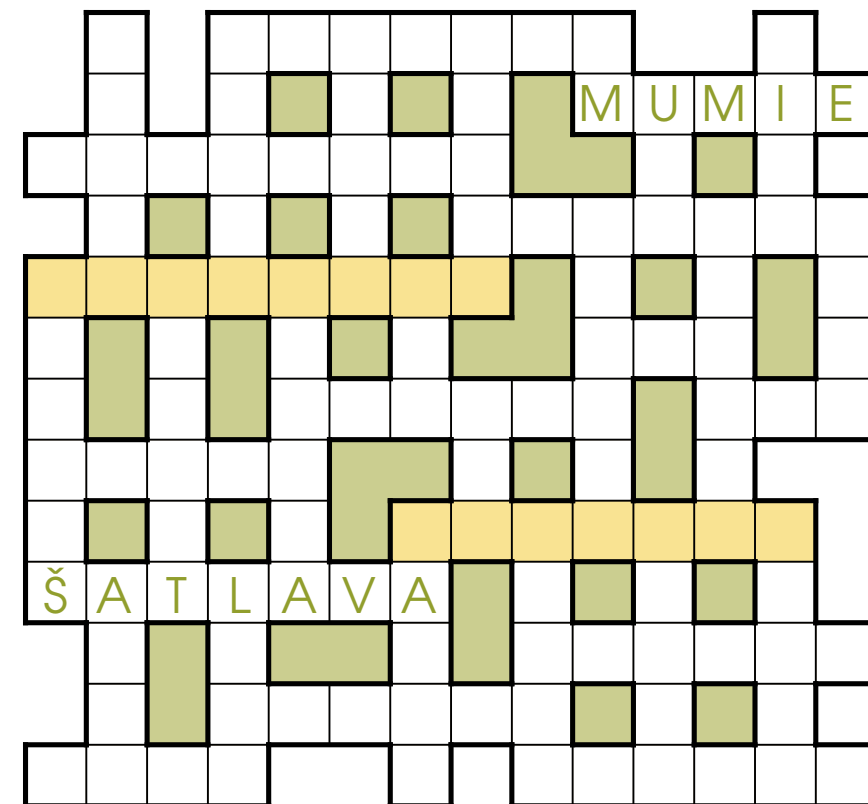
AKCE
ALBA
LÁVA
RISK
ŘEKA

7 písmen
LANOVKA
PABĚREK
~~ŠATLAVA~~

5 písmen

BANÁN
CULÍK
EFEKT
LÍSKA
~~MUMIE~~
PROUD
PSOUN

8 písmen
NÁMOŘNÍK



Tojénka: SARDINIE, SICÍLIE



Vystřihovánka

Poříd' si halloweenskou čarodějnici na špejli (můžeš ji umístit třeba do květináče na okno).

Postup: 1. Podle tuto stranu čistým silnějším listem papíru. 2. Jednotlivé části čarodějnice vystřihni a slep čarodějnici dohromady. 3. Vezmi špejli a lepicí páskou ji připevni ze zadní části čarodějnice.

A Halloween může začít.



Pizza alla Norma



Suroviny:

korpus na pizzu 🍷
rajčata
lilek
ricotta 🍷
mozzarella ciliegine 🍷
bazalka
extra panenský olivový olej 🍷

Příprava:

Na korpus rozprostřete rajčata nakrájená na plátky, třešinky mozzarely a předem osmažené plátky lilku. Upečte dle návodu na korpusu. Po upečení přidejte kousky ricotty, čerstvé bazalkové lístky, zakapejte olejem a podávejte.

Šafránové risotto s krevetami, mascarpone a granátovým jablkem

Suroviny pro 2 osoby:

160–180 g rýže typ Arborio nebo Carnaroli 🍷
• 8 krevet střední velikosti (u dvou odstraníme krunýř a hlavu a nakrájíme každou na 3–4 kousky)
• 40 g másla 🍷 • šafrán • 1 šalotka • 2–3 lžice mascarpone 🍷 • granátové jablko • 1,5 dl suchého bílého vína 🍷 • sůl 🍷 • teplý vývar

Příprava:

V kastrolku rozpustíte cca 20 g másla a orestujete šalotku nakrájenou najemno. Přidejte krevety nakrájené i celé (celé krevety po cca 3 minutách dejte bokem – budou použity na ozdobu). Přidejte trochu bílého vína a zasypte rýží. Do rýže přidávejte postupně teplý vývar (nejlépe rybí) a postupujte dle návodu na přípravu rýže.

Přidejte šafrán. Risotto stáhněte z plotny a vmíchejte zbytek másla a přidejte 2–3 lžice mascarpone, dochuťte solí. Na talíři ozdobte hotové risotto celými krevetami a zrnky granátového jablka.



Penne s italským speckem a sýrem Nustral



Suroviny pro 2 osoby:

- 180 g těstovin penne
- 80 g italského specku vcelku
- 80 g sýru Nustral
- 10 g másla
- 2 lžíce smetany
- sůl
- pepř

Příprava:

Nakrájejte speck na malé kousky a orestujte jej na pánvi s máslem. Sýr Nustral nakrájejte na kostičky (bokem nechejte pár kostiček na ozdobení) dejte ho na pánev společně se smetanou a míchejte, až se sýr rozpustí a vznikne krém. Mezitím uvařte penne dle návodu, scedte je a přidejte je ke krému na pánev. Zamíchejte, případně osolte a opepřete. Na talíři těstoviny ozdobte malými kostkami sýra, které jste si dali bokem.



Rízek s prosciutto di Parma a omáčkou ze sýra Tre Corti

Suroviny pro 1 osobu:

- Kuřecí nebo vepřový řízek v trojobale
- parmská šunka dle chuti
- 10 dkg sýru Tre Corti
- mléko dle potřeby

Příprava:

Obalovaný řízek připravte jako obvykle. Dejte jej na talíř, přidejte parmskou šunku. V kastrůlku rozpustěte sýr s trochou mléka a hotovou omáčkou řízek přelijte.



Pokrmu do Kuchařky a na stranu Vegetariánské recepty byly připraveny v restauraci Castellana Trattoria. Děkujeme.



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

**Originální italská restaurace,
domácí těstoviny, plody moře,
steak Fiorentina, více než
150 druhů vína a další**



... KDO JÍ DOBŘE, ŽIJE DOBŘE

Extra panenský olivový olej

10x ZBLÍZKA



Je symbolem středomořské stravy, základní ingrediencí nejen italské kuchyně, má jedinečné nutriční vlastnosti. Nejlepší a nejcennější olivový olej je ten extra panenský (v italských receptech známý též pod zkratkou EVO), získaný z prvního lisování oliv za studena, kterého je každý rok k dispozici pouze omezené množství. Jaká jsou ale jeho tajemství? Podívejme se na něj 10x zblízka.

7. ITÁLIE CAPUT MUNDI

Na světě se pěstuje opravdu hodně kultivarů oliv. 40 procent z těch, které dnes známe, pochází z Itálie: pro přesnost celkem 538. Je to unikátní dědictví, což dokládá i fakt, že třeba Španělsko jich má „pouze“ 138 (14 % z celkového počtu) a Řecko 52 (4 %). Vyseletovaly se v průběhu tisíciletí a odráží se v nich taková teritoriální specifita, která nemá jinde obdoby.

8. Z KOLIKA OLIV JE 1 KG OLEJE?

Položili jste si někdy otázku, kolik oliv je potřeba k výrobě 1 kg extra panenského olivového oleje? Je to alespoň 5 kilogramů. Výsledný produkt získaný lisováním představuje jen asi 20 procent hmotnosti prvotní suroviny.

1. SYMBOL CIVILIZACE

V lidských dějinách byly olej a olivovník vždy symboly. Třeba větvička olivovníku je znamením, které holubice z archy přináší Noemovi jako zvěstování konce potopy. Pravidla výroby a obchodování s olivovým olejem najdeme dokonce už v jednom z nejstarších spisů: zákoníku z doby 1800 před n. l. od babylonského vládce Chammurapiho. V Řecku byl olivovník považován přímo za posvátný. Jeden z hlavních historiků tehdejší doby, Thúkydídés asi 500 let před Kristem napsal: „Středomořské národy začaly opouštět barbarství ve chvíli, kdy se naučily pěstovat olivy a víno.“

2. POMÁHÁ SRDCI

Extra panenský olivový olej je bohatý na mononenasyčené mastné kyseliny, jedny z neaktivnějších látek při prevenci kardiovaskulárních potíží, a zároveň obsahuje pouze málo nasycených tuků.

3. IDEÁLNÍ SPOJENEC PŘI SMAŽENÍ

Díky mononenasyčeným mastným kyselinám je tento olej obzvláště odolný i při vyšších teplotách, při jejich dosažení (například při smažení) se v něm netvoří škodlivé látky.

4. PERFEKTNÍ PRO DĚTI

Extra panenský olivový olej prospívá také dětem. Je to jediná ochucující ingredience, která je povolena při odstavování kojenců od mateřského mléka, protože obsahuje esenciální polynenasycené mastné kyseliny Omega 6 a Omega 3 ve správném poměru, podobném tomu v mateřském mléce.

5. ZDROJ VĚČNÉHO MLÁDÍ

Extra panenský olivový olej pomáhá uchovávat si mladost. Je přirozeným zdrojem vitamínu E, silným antioxidantem, který chrání buněčné membrány před procesem stárnutí. Díky této vlastnosti je považován za skutečné tajemství krásy a využívá se také do krémů a přípravků na vlasy.

6. ZÍSKÁVÁ SE Z PLODŮ

Jedinečnost olivového oleje pramení i z toho, že je spolu s palmovým olejem jediný, který se získává z plodů, tedy z oliv. Všechny ostatní druhy olejů se získávají ze semen.

9. OLIVOVÉ OLEJE NEJSOU VŠECHNY STEJNÉ

I když by se tak mohlo zdát, olivové oleje nejsou všechny stejné. Právě ten extra panenský má oproti ostatním olivovým olejům díky druhu použitých oliv a způsobu zpracování jedinečné aromatické vlastnosti a strukturu. Díky nim je bezesporu chutnější a zdravější, a to při použití jak ve studené, tak v teplé kuchyni. Při výběru se řiďte cenou a myslíte na to, že extra panenský olivový olej je cenný olej vyrobený ze stejné cenných oliv. A jak jej nejlépe skladovat? Dobře zavřený, v chladu, chráněný před přímým slunečním světlem.

10. NEJDRAŽŠÍ EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ NA SVĚTĚ

Od 65 euro za obyčejnou půllitrovou lahev až po 11 000 euro za extra luxusní balení na míru: to je nejdražší olej na světě, který je z Řecka a jmenuje se Lambda. Tato exkluzivní značka je výsledkem výběru z cenných oliv Koroneiki. Pro ty zvědavější: lze jej objednat online nebo zakoupit v luxusních odděleních obchodního domu Harrods v Londýně.

Kouzelné chutě Halloweenu

Dýně mluvící, světélkující, dýně na sladko i naslano – inspirujte se naším halloweenským menu s recepty, které ocení celá rodina. Pro děti máme i pár nápadů navíc.

Menu

Magický lektvar s badyánem
Dýňový koláč s krémem z mascarpone
Dýňové muffiny s prosciutto crudo
Lasagne s překvapením
Kotlety pro elfy z dýně a brambor

Halloween, to jsou prapodivné postavičky, praskající kostry, čarodějnické vlasy a klobouky a blikající dýně, které na nás shlížejí z parapetů oken během jednoho z nejmagičtějších a nejstrašidelnějších dní v roce. Prožijte ho zvesela a s chutí díky následujícím dýňovým receptům a pár tipům na dekoraci.

Dekorace

Co by to bylo za Halloween bez stylových dekorací, čarodějnic, upírů, duchů, kostlivců a hlavně dýně. Právě ony jsou skutečnými hvězdami oslavy. Nakupte jich hned několik barev a rozměrů, vydlabejte vnitřek, vykrojte oči, nos a ústa. K dokonalé atmosféře pak

postačí uvnitř zapálená svíčka. S pomocí papíru, lepenek, skleniček, nůžek a lepidla pak připravte zbytek: popustěte uzdu fantazii a vytvořte co nejstrašidelnější ozdoby na váš stůl. Barevně vše ladte do černé a oranžové, tradičně dominantních barev této magické noci.



Magický lektvar s badyánem

Na kostičky nakrájejte 500 g směsi dýně a mrkve. Nakrájejte na tenké plátky dvě bílé cibule a poduste je v kastrůlku na třech lžicích extra panenského olivového oleje. Přidejte kostičky dýně a mrkve, lehce osolte a nechte ovonět. Přidejte 2–3 hvězdičky badyánu, zalijte 800 ml teplého zeleninového vývaru a vařte na mírném žaru do změknutí. Vyjměte badyán a směs rozmixujte, udržtejte teplé. Stranou vidličkou rozmíchejte 30 ml jogurtu s 20 ml smetany a špetkou soli. Lektvar nalijte do mističek na polévku, ozdobte jogurtovým krémem nalitým do tvaru spirály a podávejte.

Dýňový koláč s krémem z mascarpone

Nakrájejte na kousky 400 g dýňové dužiny a upečte je v troubě při 180 stupních asi 20 minut doměkka. Zakryjte ji alobalem, aby se nespálila. Smíchejte 100 g třtinového cukru, lžici kukuřičného škrobu, špetku soli, lžičku mletého zázvoru, lžičku mleté skořice, špetku mletého hřebíčku, přidejte upečenou dýni rozmáchanou vidličkou a 3 vejce a dobře promíchejte. Nakonec přidejte 400 g kondenzovaného



mléka. Na vymazaný nebo pečicím papírem vystlaný plech rozložte plát listového těsta a naneste na něj dýňovou směs. Pečte v troubě při 220 stupních asi deset minut, pak stáhněte na 180 stupňů a pečte dalších asi 30 minut. Mezitím rozpuštěte 100 g bílé čokolády a vyšlehejte 200 ml smetany s 80 g cukru. Smíchejte rozpuštěnou čokoládu, 250 g mascarpone a sladkou šlehačku a nechte alespoň hodinu uležet. Vychladlý koláč servírujte spolu s krémem z mascarpone.

Dýňové muffiny

V páře uvařte 200 g dýně nakrájené na kostičky, vařte asi 15 minut. Poté přepasírujte přes lis na brambory a vzniklé pyré dejte do misky. Přidejte 170 g ricotty, 230 g mouky, 2 rozšlehaná vejce, špetku soli, trochu pepře, lžičku jedlé sody, lžičku a půl kypřicího prášku do pečiva, půl lžičky mleté skořice a lžičku nastrohaného muškátového oříšku. Za stálého míchání přidejte 6 lžic mléka a 70 g rozpuštěného másla. Těsto nalijte do formiček na muffiny vymazaných máslem a vysypaných moukou (pro zjednodušení je můžete vystlat papírovými košíčky na pečení) a dejte péct do trouby rozehtáté na 180 stupňů asi na 25 minut. Podávejte s plátky prosciutto crudo.

Lasagne s překvapením

Nejprve připravte bešamel: do kastrůlku nalijte 1 litr mléka, přidejte sůl a muškátový oříšek a na mírném žaru ohřejte. V dalším kastrůlku rozpuštěte 100 g másla a přisypte do něj 100 g mouky. Na chvíli sejměte z plotny a míchejte, aby se nevytvořily hrudky. Poté dejte zpět na mírný žár a pomalu za stálého míchání přilévejte ohřáté mléko až do zhoustnutí. Sundejte z plotny. Na kostičky nakrájejte 300 g dýně a uvařte ji na troše vody se špetkou soli doměkka. Nyní ji přidejte do bešamelu a společně rozmixujte do krému. Na pánev nalijte trochu extra panenského olivového oleje, přidejte 150 g specku nakrájeného na proužky a opečte. A nyní přistupte ke skládání lasagni: do hranaté zapékací misky nalijte na dno sběračku dýňového krému, na něj rozložte plátky lasagni, na ně dýňový krém, pak speck, nastrohaný sýr Gran Moravia a znovu lasagne. Takto pokračujte do spotřebování všech ingrediencí. Navrch dejte několik oříšků másla a pečte při 180 stupních asi 25 minut. Zatímco se lasagne pečou, připravte si posypku: rozemelte několik amarettinek spolu se 100 g larda a trochou tymiánu a těsně před koncem pečení směs naneste na lasagne. Pečte ještě několik minut a poté podávejte.

Kotlety pro elfy z dýně a brambor

500 g dýně nakrájejte na asi půl centimetru silné plátky. Nasekejte tymián a majoránku a smíchejte je s 250 g strouhanky. Všechny plátky dýně obalte v mouce, v osoleném a opepřeném vejci, znovu v mouce, ještě

jednou ve vajíčku a nakonec ve strouhance s bylinkami. Mezitím uvařte dva brambory a 150 g dýňové dužiny doměkka. Přepasírujte přes lis na brambory, přidejte jedno vejce, nasekanou petrželku, sůl, dvě lžice nastrohaného sýru Gran Moravia a dvě lžice strouhanky. Promíchejte, z těstička vytvarujte placičky a obalte je ve strouhance. V dostatečném množství rozpáleného oleje pak usmažte z obou stran jak obalené placičky, tak obalené plátky dýně (smažte několik minut, v polovině smažení obraťte). Na papírové utěrce nechte okapat přebytečný olej a podávejte horké společně se zakysanou smetanou.

Pro nejmenší



PIZZA S DUCHY

Na korpus na pizzu naneste rajčatovou passatu, pokapejte olivovým olejem a dejte péct dle návodu. Mezitím vykrájejte z plátků Gran Moravia tvary duchů a položte je na pizzu krátce před dopečením. Z kaparů můžete duchům udělat ještě očička.

ČERVÍCI VE SKLE

Smíchejte 200 g ricotty se šesti rozdrobenými čokoládovými sušenkami a lžicí kakaa, dochuťte cukrem. Krém rozdělte do skleněných pohárků a do každého zapíchněte dvě měkké karamelky vytvarované do tvaru červíka.

Menu za 30 minut



Šest kompletních a zároveň snadných, rychlých a chutných menu pro oběd nebo večeři ve dnech, kdy není času nazbyt.

Všechna menu se skládají z hlavního chodu a předkrmu nebo dezertu. Nápady jsou opravdu chutné, zároveň ale s rychlou přípravou, proto je můžete využít i pro večeři chystanou na poslední chvíli. Navíc se inspiřují chutěmi a barvami léta, a tak se můžete ve vzpomínkách přenést do letních měsíců a pochutnat si na nich společně se sklenkou doporučeného vína.

1. Na slunci

■ SPAGHETTI ALLA CARBONARA SE SYREM BURRATA

Pro 4 osoby: Uvařte 360 g špaget. Mezitím na velké pánvi opečte 100 g guanciale nakrájeného na kostičky. Sýr burrata nakrájejte na větší kousky. V míse vidličkou vyšlehejte 2 vejce a jeden žloutek spolu se 40 g nastrouhaného pecorina. Přidejte trochu černého, čerstvé namletého pepře. Slijte uvařené špagety a přendejte je na pánev ke guanciale. Dobře promíchejte, sundejte z plotny a přidejte rozšlehaná vejce, rychle promíchejte. Přidejte kousky burraty, včetně jejího vnitřku, a servírujte na talíře. Ozdobit můžete pár lístky šalvěje osmaženými předem na pánvi.

■ RICOTTOVÝ KRÉM S AMARETTINKAMI

Smíchejte 60 ml mléka se 60 g cukru a jedním žloutkem. Přidejte jeden vanilkový lusk a v kastrůlku ohřejte. Plotnu vypněte, jakmile se začne mléko vařit. Promíchejte a nechte vychladnout. Poté přidejte 250 g ricotty a 160 g čerstvé smetany, dobře promíchejte a rozdělte do šesti pohárků společně s rozdrobenými amarettinkami. Nechte vychladit a podávejte.

Doporučené víno: Pinot Grigio



2. Vzpomínka na letní večery

■ POLPETTE S MOZZARELLOU

Do mixéru dejte 150 g chlebové střídy rozdrobené na menší kousky, 150 g mozzarely na kostičky, 3 vejce, špetku soli, 100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia a špetku muškátového oříšku. Rozmixujte do jednotného těsta. Vytvořte z něho kuličky o velikosti ořechu, obalte je v mouce a usmažte v dostatečném množství rozehřátého oleje dozlatova. Osušte na papírové utěrce a podávejte horké.

■ CAESAR SALÁT S GRAN MORAVIA

Rozehřejte gril, poprašte ho jemnou solí a ogrilujte na něm kuřecí prsa rozkrojená na čtyři silnější plátky. Každou stranu grilujte asi 5 minut. Domácí chléb nakrájejte na kostičky a opečte je na pánvi na 3 lžících oleje dokrupava. Uvařte 2 vejce naměkko. Nyní očistěte římský salát, natrhejte na kousky a rozdělte do 4 misek. Posypte 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia. Rozšlehejte dva žloutky z čerstvých vajec se 3 lžicemi citronové šťávy, jednou lžicí worchesteru a 3 lžicemi extra panenského olivového oleje, osolte a opepřete. Do misek k salátu přidejte kuře nakrájené na proužky a opečené kostičky chleba a přelijte omáčkou. Na závěr posypte ještě hoblíčkami Gran Moravia a každou mísu ozdobte půlkou vajíčka naměkko.

Doporučené víno: Negroamaro rosato

3. Chuť moře

■ TUŇÁKOVÁ PĚNA S GRISSINAMI A TMAVÝM CHLEBEM

Rozmixujte 200 g tuňáka v oleji se dvěma lžicemi vodky, nastrouhanou kůrou z jednoho citronu a špetkou bílého pepře. Vyšlehejte 200 ml čerstvé smetany a jemně ji vmíchejte k tuňákovému krému. Uložte dobře zakryté do lednice a vyjměte až před konzumací. Podávejte společně s grissinami a opečeným tmavým chlebem. Vynikající také společně s nakládanými okurkami a cibulkami. Můžete vyzkoušet i další varianty této pěny, např. s makrelou, lososem, prosciutto cotto či prosciutto crudo.

■ KUŘECÍ SALÁT S TUŇÁKEM

Do mísy dejte 200 g okapaného tuňáka v oleji, 150 g jogurtu, šťávu z půlky citronu, trochu nasekané petrželky, sůl, pepř a vše míchejte, až vznikne krém. Ten dejte do ledničky uležet a mezitím připravte ostatní. Uvařte 400 g brambor, oloupejte je a nakrájejte na kostičky. Na nepřilnavé pánvi rozehřejte trochu oleje, přidejte 600 g kuřecího masa nakrájeného na kousky a opečte je. Nyní připravte salát. Ve velké míse smíchejte kuřecí maso, brambory, tuňákový krém a dobře promíchejte. Podává se buď vlažné nebo za studena. Lze pár dnů uchovávat v lednici.

Doporučené víno: Ribolla Gialla



4. Street food

■ SMAŽENÉ KOUSKY VERENY

Nakrájejte na kostičky 300 g sýru Verena dolce a obalte je v hladké mouce, pak ve vyšlehaném vejci, a nakonec ve strouhance. Usmažte je v dostatečném množství oleje, na kuchyňské utěrce je osušte a ihned podávejte.

■ PIADABURGER

Na pánvi na troše oleje opečte 200 g burgeru z mletého masa. Vezměte piadinu, z obou stran ji ohřejte na pánvi, pak na jednu polovinu položte upečené maso, na něj navrstvě dvě vrchovaté lžíce straccina, pár naložených sušených rajčátek a několik listů salátu. Piadinu přeložte napůl a podávejte.

Doporučené víno: Lambrusco

5. Jako pod slunečníkem

■ POLPETTINE S TUŇÁKEM A RICOTTOU

Do mixéru vložte dva žloutky uvařené natvrdo. Přidejte 200 g ricotty, lžici nastrouhaného sýru Gran Moravia, nastrouhanou kůru z 1 citronu, 250 g tuňáka v oleji, 20 g kaparů, dvě lžíce oleje, sůl a pepř. Rozmixujte a dejte na 10 minut do mrazničky. Pak vytvarujte 10 kuliček „polpettine“ a servírujte je spolu s rajčaty nebo kyselou okurkou.

■ OMELETA S LUŠTĚNINOU A CIBULÍ

Nakrájejte na kostičky dvě loupáná rajčata a ochuťte je solí, pepřem a trochou oleje. V míse vyšlehejte 5 vajec, přidejte 250 g uvařených luštěnin, 50 g nastrouhaného sýru Gran Moravia, jednu najemno nakrájenou cibuli a připravená rajčata. Dle chuti osolte a opepřete a směs nalijte do vymazané pánve a na mírném žáru pod pokličkou vařte asi 10 minut. Omeletu otočte a nechte další asi dvě minuty dodělat. Podávejte ji nakrájenou na větší kousky a ozdobenou nastrouhanou citronovou kůrou.

Doporučené víno: Prosecco spumante Extra Dry

6. Na cestě

■ TAGLIATELLE SE SLEDOVÝM MÁSLEM

Smíchejte 150 g změkklého másla se 150 g uzeného sledě a nastrouhanou kůrou ze 2 citronů. Uvařte 500 g tagliatell a ochuťte je sledovým máslem, jednou naběračkou vody z vaření těstovin a šťávou z jednoho citronu. Přidejte nasekanou pažitku a podávejte.

■ KRÉM „LODIGIANA“ S COOKIES

Vezměte tři čerstvá vejce a oddělte bílky od žloutků. Žloutky vyšlehejte s 200 g cukru a pak přidejte 200 g mascarpone. Dobře promíchejte a přidejte kapku brandy. Z bílků vyšlehejte sníh a zabalováním jej vmíchejte do žloutkového krému. Dejte vychladit do lednice a podávejte společně s čokoládovými cookies.

Doporučené víno: Sauvignon Blanc

5 tipů do tašky

Podzimní inspirace ze sortimentu La Formaggeria Gran Moravia



1 Extra panenský olivový olej Ranieri

Ranieri, to je rodinná značka s tradicí a příběhem. Již téměř 90 let, po čtyři generace, se v rodině předává láska a vášeň pro olivový olej a jeho dokonalost v každém detailu. Předek Domenico zvolil za místo svého působení „zelené srdce Itálie“ – malebné kopečky Umbrie, Horní údolí Tiberu v blízkosti města Città di Castello. V objetí nádherné přírody rodina věnuje veškerou pozornost kvalitě suroviny a výsledného oleje a přitom velmi dbá také na udržitelnost a šetrné chování k životnímu prostředí. Ranieri je extra panenský olivový olej lisovaný za studena mechanickými postupy výhradně z italských oliv, který má harmonickou a vyváženou chuť, jež je výsledkem pečlivé kontroly každého jednotlivého výrobního kroku.

2 Ligurské ciappe

Ciappe jsou typické ligurské pečivo, výsledek speciálního řemeslného zpracování, díky němuž mají svou jedinečnou chuť a vůni. Použití kvalitních surovin a naprostá absence konzervačních látek a chemických přísad z nich činí výtečnou náhradu chleba nebo skvělého pomocníka při přípravě předkrmů. Můžete je namazat měkkými sýry nebo podávat společně s různými druhy salámů, oceníte je ale i samotné jako doplněk k vínu. V naší nabídce najdete ciappe s rozmarýnem a ciappe alla diavola, které již svým názvem prozrazují, že jsou díky obsahu chilli papričky opravdu ďábelsky pálivé.

ZAJÍMAVOST: Slovo ciappe označovalo v ligurském dialektu tenké břídlíkové desky používané jako krytina na střeších starých domů ligurského vnitrozemí nebo jako deska na vaření tamních jednoduchých venkovských pokrmů.

3 Broskve s plátkem pomeranče

Připomeňte si chutě léta i na vašem podzimním stole. Naší novinkou je broskvový kompot s plátkem pomeranče, druh výrobku, který v La Formaggeria Gran Moravia máme vůbec poprvé. Jeho výrobce je z malebného Toskánska a již několik desítek let se specializuje na nakládané ovoce a zeleninu.

TIP: Tento italský broskvový kompot vyladěný chutí pomeranče si můžete vychutnat samotný jako dezert na závěr oběda nebo ho můžete podávat společně s naší ricottou, jogurtem nebo šlehačkou z naší čerstvé smetany. Kombinace to bude pokaždé víc než dokonalá.

4 Bardolino Torre del Falasco

Červené tiché víno Bardolino se vyrábí z odrůd Corvina Veronese a Rondinella, což jsou autochtonní odrůdy oblasti kolem Verony poblíž jezera Garda. Právě pro tuto oblast Benátska je Bardolino skutečně typické. Toto suché víno s lahodně jemnou chutí a rubínovou barvou je vynikající ke krémovým polévkám, k bílému a k dušenému masu, ale samozřejmě také k sýrům. Doporučujeme k němu vyzkoušet zejména sýr Tre Corti.

ZAJÍMAVOST: Název jeho výrobce, vinařského družstva Valpantena, pochází z latinského označení zdejšího údolí Val Pantea – údolí bohů, kde se vinná réva pěstovala už v období antiky. Název produktové řady Torre del Falasco (doslova Falascova věž) je zase inspirován legendou o zbojníku Falascovi, který v této oblasti působil.

5 Chlazené těstoviny Bertagni

Bertagni jsou specialisté na chlazené plněné těstoviny s citem pro kvalitu. Firma bývá označována za nejstaršího výrobce tortellin na světě s historií sahající až do roku 1882, kdy s jejich výrobou začal Luigi Bertagni v Boloni, vlasti tortellin. Pro výrobu těstovin Bertagni používá vajíčka od slepic chovaných na podestýlce a mouku prvotřídní kvality. Každou šarži vyrábí pouze v omezeném množství, aby tak zachovala chuť i kvalitu typické pro domácí výrobu těstovin. V La Formaggeria Gran Moravia v průběhu roku nabídku těstovin Bertagni pravidelně obměňujeme a zařazujeme také sezónní druhy. Aktuálně si tak můžete vybrat z následujících: Tortellini s parmskou šunkou, Triangoli s hříbkou a lanýžem, Ravioli s ricottou a špenátem, Mezzelune s dýní a sýry a chlazené Tagliatelle v hnízdech.

Nový věrnostní program



Vyzkoušejte náš nový věrnostní program. Je jednoduchý, anonymní, bez použití vašich osobních údajů, a vždy po ruce v mobilu.

Jak získat body

Za každý nákup v hodnotě **300 Kč** získáte **3 body** a za každých dalších **20 Kč utracených v tomtéž nákupu** získáváte 1 bod.

A nyní to nejlepší!

Body můžete vyměnit za slevu, kterou následně uplatníte kdykoliv při nákupu v kterékoliv prodejně La Formaggeria Gran Moravia. Minimální doplatek za nákup po odečtení slevy je 1 Kč.

Jak to vše funguje?

- 1 Stáhněte si aplikaci **MojeBody** do svého mobilního telefonu.
- 2 QR kód, který je na každé účtence od nákupu, naskenujte do aplikace a body se přičtou automaticky. (K načtení QR kódu je potřeba připojení k internetu.)
- 3 Z nastádaných bodů v aplikaci vytvořte slevový kupón na částku, kterou chcete (1 bod = 1 Kč). Kupon v mobilu předložíte **před ukončením nákupu** v prodejnách La Formaggeria Gran Moravia.

*Získejte slevy na nákup
v prodejnách*
La Formaggeria Gran Moravia
100 bodů = sleva 100 Kč



Dokonalý pár: víno a recept

K dokonalému labužnickému zážitku patří bezesporu výběr toho pravého vína pro konkrétní recept. Párování pokrmů a vín je tak důležitou součástí přípravy sváteční hostiny i příjemného oběda v širším rodinném kruhu. A proč ne, také všední večeře, kterou skvěle fungující kombinace všech jejích součástí povýší na výjimečný zážitek. Nechte se inspirovat návrhy na vína, která k některým receptům z tohoto čísla magazínu vybrala naše kolegyně Lenka, jež vede podnikovou prodejnu v Olomouci již více než deset let.

Primitivo Salento Baglio al Sole ♥
Penne s italským speckem a sýrem Nustral (Kuchařka IV)

Suade Sauvignon Blanc ♥
Těstoviny se střídkou a ančovičkami (str. 15)

Soave Torre del Falasco ♥
Studené vitello tonnato (str. 15)

Negroamaro Salento Rosato ♥
Dýňový koláč s krémem z mascarpone (str. 19)

Campaltino Toscana Rosso ♥
Bramborové plátky se stracchinem (Kuchařka II)

Frascati superiore DOCG Biowine ♥
Okoun v salse verde (str. 15)

Galie Prosecco Treviso DOC ♥
Plněná rajčata (str. 15)

Lambrusco Antico Bruscone ♥
Řízek s prosciutto di Parma a omáčkou Tre Corti (Kuchařka IV)

Otello Nero di Lambrusco ♥
Vláčná buchta s hruškami a čokoládou (str. 13)



Vinci v Toskánsku, rodiště všestranného génia Leonarda

Po stopách Leonarda, génia z Vinci

Vydejme se ve společnosti tohoto univerzálního talentu na cestu renesanční Itálií. Povede nás z jeho rodiště do Milána, Benátek a Říma.

Nejprve Vinci, pak Florencie, Milán, Pavia, dále Mantova, Benátky a Řím a nakonec rozhodnutí odjet do Francie, aby v Amboise, na dvoře Františka I., strávil svá poslední léta. Leonardo pobýval během života opravdu na mnoha místech. Jeho toulavý génius zanechal nesmazatelné stopy v různých koutech Itálie natolik silně, že i dnes jsou jeho díla tím, co charakterizuje celou řadu destinací této překrásné země.

Vinci: původ

Leonardo se narodil na toskánském venkově. Tento magický kraj dodnes opatruje některá symbolická místa spojená s jedním z největších géníů všech dob. Ve Vinci, kde přišel na svět, asi hodinu jízdy autem od Florencie, můžete zamířit do Muzea Leonardiano **1**. Muzeum zahrnuje tři místa (Palazzina Uzielli, hrad Castello dei Conti Guidi a vila Il Ferrale), kde si můžete

prohlédnout makety strojů a modelů, které se přesně drží náčrtů a návodů umělce. Je tu představen opravdu nespočet Leonardových zájmů, od mechaniky k létání, od války k vodě, od architektury k anatomii, optice, hodinám, a to i prostřednictvím digitální animace a interaktivních aplikací.

„Strada Verde“, cesta domů

Pro sportovněji založené je pak skutečnou nezbytností procházka po tzv. „Strada Verde“, tedy zelené cestě. Trasa dlouhá asi 2 km, prolétající se mezi terasovitými pozemky a obdělávanými poličky, spojuje Vinci s Leonardovým rodným domem **1**, který se nachází v části zvané Anchiano. Na konci cesty návštěvníky vítá géníův hologram v životní velikosti, který prostřednictvím



virtuálního příběhu odhalí vlastní umělecký vývoj z Verrocchiovy dílny až na výsluní velkých renesančních dvorů.

Vinice ve městě: Casa degli Atellani

Byl to ale Milán, kde Leonardův génius našel pro svou kreativitu tu nejvyšší formu vyjádření a kde z pověření vévody Ludvíka Mouřenína (Ludovico il Moro) změnil samu tvář města. Dělníka a svědectví Leonardovy přítomnosti ve městě je mnoho. A stejně tolik je zajímavostí, které nejsou mnohým známy: třeba existence vinice na dvorku domu Casa degli Atellani **2**, která je následnicí té, jež umělec z Vinci vysázal během svého prvního milánského pobytu v roce 1499 a kde ještě dnes rostou hrozny Malvasia Aromatica di Candia, odrůdy vybrané právě Leonardem, který ji měl velmi rád. Dům se nachází v centru města, hned vedle refektáře kostela Santa Maria delle Grazie s Poslední večeří, která umělce učinila nesmrtelným.

Leonardo a Milán: itinerář

Vztah Leonarda k Milánu byl dlouhým příběhem lásky: skvěle to dokládá Poslední večeře **3**, jeho největší mistrovské dílo a památka UNESCO. Dobře to potvrzují ale také průplavy **4**, kde ještě dnes systém jím



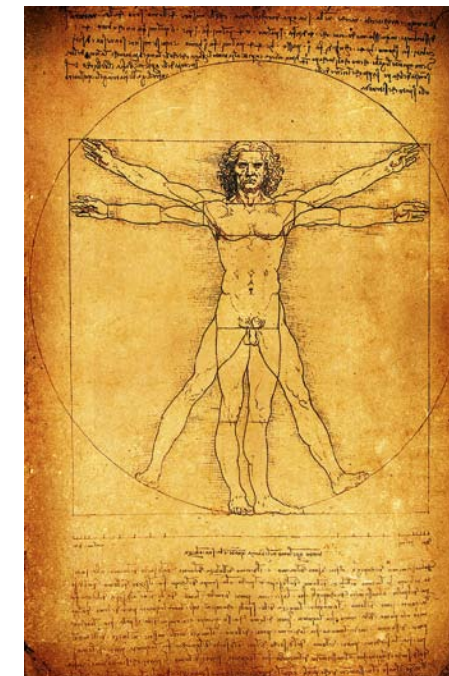
navržených uzávěr Porte Vinciane umožňuje proplouvání po umělých kanálech dovnitř a ven z města, nebo impozantní jezdecký pomník, tzv. Cavallo di Leonardo **5**, dílo vysoké více než sedm metrů a vážící 10 tun, které bylo umístěno při vstupu do Hypodromu San Siro. Leonardovy stopy najdeme také v hradě Castello Sforzesco **6**, který mu vědí za velkou fresku na klenbě sálu Sala delle Asse, zobrazující falešné loubí z propletených větví šestnácti morušovníků ozdobených smyčkami z provazů. Nevynechtejme ani návštěvu milánské knihovny Veneranda Biblioteca Ambrosiana, kde je uchován Codex Atlanticus **7**, největší sbírka Leonardových návrhů a spisů na světě. Jde o 1119 listů průběžně vystavovaných podle tematických okruhů v krátkodobých expozicích, na nichž jsou přípravné kresby pro jeho malířská díla, výzkumy v oblasti matematiky nebo projekty hydraulických děl a válečných strojů.

Mezi Římem a Benátkami: místa věnovaná géniovi

Také ti, kteří zvolí za cíl své cesty dva symboly Itálie – Řím a Benátky – se budou moci setkat s Leonardovým géniem. Nikoli však s přímými stopami zanechanými umělcem, ale díky prostorům a výstavám, které obě města jeho nápadům a myšlenkám věnovala. Stálá výstava oslavuje Leonarda ve stejnojmenném muzeu, které leží v samém srdci Říma **8**, v Palazzo della Cancelleria v blízkosti Campo de' Fiori. V jeho prostorách se nacházejí skutečné stroje sestavené dle jeho spisů či devět hologramů představujících jeho studie o létání, válce, inženýrství a malířskou a literární tvorbu. Na stejném principu je vytvořen i prostor v Benátkách, kde jsou

Monstrózní Leonardův kůň v Miláně

rekonstrukce jeho strojů vystaveny v kostele San Barnaba **9** v části města zvané Dorso-duro, která posloužila jako pozadí pro řadu scén slavného filmu Indiana Jones a poslední křížová výprava. Pokud pojedete do Benátek, nezapomeňte se zajít podívat ke Gallerii dell' Accademia **10**. V ní jsou uloženy některé Leonardovy kresby, včetně té nejslavnější – Uomo Vitruviano, které bývají z důvodu konzervace vystavovány pouze výjimečně. Třeba právě vy budete mít štěstí.



Leonardův Uomo Vitruviano

Odkazy:

- 1** www.museoleonardiano.it
- 2** www.casadelgliatellani.it
- 3** <https://cenacolovinciano.org>
- 4** <https://navigazionenavigli.it>
- 5** www.ippodromisnai.it/il-cavallo-di-leonardo
- 6** <https://saladelleasse.milanocastello.it>
- 7** www.ambrosiana.it/scopri/codice-atlantico
- 8** www.mostradileonardo.com
- 9** www.leonardoavenezia.com
- 10** www.gallerieaccademia.it

Vegetariánské *recepty*

Se sušenými rajčaty a pestem z rukoly

korpus na pizzu, svazek rukoly, hrst nasekaných mandlí a ořechů, rajčatová dužina, mozzarella, několik nakládaných sušených rajčat, extra panenský olivový olej

Nejprve z rukoly, mandlí, ořechů a trochy oleje připravte v mixéru pesto. Korpus na pizzu potřete rajčatovou dužinou, na ni dejte plátky mozzarely a několik sušených rajčat nakrájených na proužky. Dejte upéct dle návodu na korpusu. Po vyjmutí z trouby na pizzu naneste v několika pruzích rukolové pesto, přidejte ještě pár sušených rajčat a podávejte.



Bianca s rukolou a hříbký

korpus na pizzu, mozzarella, hříbký, rukola, hoblinky Gran Moravia, extra panenský olivový olej

Na korpus dejte mozzarellu natrhanou na malé kousky a hříbký nakrájené na tenké plátky a dejte péct dle návodu na korpusu. Po upečení přidejte čerstvou rukolu, hoblinky Gran Moravia a zakapejte olivovým olejem.



Připravujeme pro vás nové prodejny

Na podzim pro vás otevřeme hned několik nových prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Poďte se s námi podívat, kde nás již brzy nově najdete.

Plzeň

V druhé polovině října se chystáme otevřít naši první pobočku v západních Čechách. Jsme rádi, že také Plzeňanům budeme moci nabídnout širokou škálu sýrů, mléčných výrobků a celou řadu kvalitních italských ingrediencí. Ani v plzeňské La Formaggeria Gran Moravia, kterou najdete na náměstí Republiky při vstupu do ulice Rooseveltova, nebude chybět speciální bílá lednice s kompletní nabídkou čerstvých sýrů a mléčných výrobků vyráběných v naší sýrárně v Litovli exkluzivně pro podnikové prodejny. Samozřejmě součástí sortimentu budou oblíbené italské uzeniny krájené na přání zákazníka přímo v pultu, italské kravské, ovčí a kozí sýry, vína, nakládané speciality a mnoho dalšího z italské gastronomie. Rádi vám připravíme dárkové balíčky na míru, vybrat si budete moci také ze speciální edice vánočních balíčků. Prodejna se nachází jen pár kroků od zastávky tramvaje, proto věříme, že nakupování u nás bude pohodlné. Připraveny pro vás budou samozřejmě zaváděcí ceny na vybrané výrobky a spousta ochutnávek.



Praha, Černý Most

V průběhu října plánujeme otevřít také novou prodejnu v Praze, konkrétně v obchodním centru Černý Most. Půjde o formát open shop, tedy koncept otevřeného ostrůvku, který provozujeme již v OC Nový Smíchov a v Brně v OC Campus Square. V Centru Černý Most ho najdete v přízemním podlaží v blízkosti drogerie DM. U příležitosti otevření pro vás budou připraveny zajímavé zaváděcí akce na vybrané výrobky naší vlastní produkce. Co se sortimentu týká, vybírat budete moci zejména z našich sýrů a uzenin, které vám i na stánku čerstvě nakrájíme se stejným servisem jako v klasických La Formaggeria Gran Moravia. Personál proškolený kolegy z dalších našich prodejen vám nabídne zejména sýry z naší sýrárny, z uzenin se můžete těšit například na mortadellu, prosciutto crudo a prosciutto cotto. Jako ve všech ostatních prodejnách i zde vám naši prodáváci rádi dají před zakoupením vybrané sýry či uzeninu ochutnat a doporučí vhodné kombinace s víny i dalšími italskými delikatesami.



Praha, Václavské náměstí – nové místo

Poslední podzimní novinkou pak bude otevření prodejny na novém místě na Václavském náměstí, které plánujeme na měsíc listopad. V srdci Prahy se stěhujeme o něco blíže k Národnímu muzeu, přímo na úroveň Myslbekovy jezdecké sochy Svatého Václava. Také na novém místě, konkrétně na adrese Václavské náměstí 60, se můžete těšit na kompletní nabídku a servis, na který jste byli zvyklí v původní prodejně. Již nyní se kolegové těší, až vás přivítají na novém, pohodlnějším místě.



Aktuální informace o přesných termínech otevření nových prodejen najdete na našem webu a sociálních sítích. Nezapomeňte nás sledovat.

Ptáme se zákazníků

Jak často chodí nakupovat do prodejen La Formaggeria Gran Moravia? Co si nejčastěji vybírají? Jak jsou spokojeni s produkty, s nabídkou a personálem? Zeptali jsme se zákazníků v prodejně na Zelném trhu v Brně.

Zdena Černá, Brno



Jaké speciality jste si dnes v prodejně koupila?

Dneska toho bylo více: máslo, tři kousky sýra – caciotta pepata, pecorino fantasia a sýr Verena. Jinak tady kupuji ještě skvělé jogurty i tvaroh.

Jak sýry v kuchyni používáte?

Dáváme si je většinou jako fajnovou lehkou večeři.

Prozradíte nějaký váš oblíbený recept?

Vím, že recepty v tomto časopisu jsou úžasné! Dcera s velkým úspěchem dělala třeba ricottové knedlíčky.

Jak často chodíte do zdejší prodejny?

V létě jsem tu častěji. Během roku tak, jak to vyjde, někdy jednou, někdy i třikrát za měsíc.

Jak jste ji objevila?

Chodím často přes centrum, pamatuji i původní obchod naproti v ulici, takže vlastně do této prodejny chodím od doby, kdy byla otevřena.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Je na jedničku s hvězdičkou. Vždy poradí, jsou trpěliví, mohli by je dávat za vzor. I to je jeden z důvodů, proč sem ráda chodím.

Marie Drahokoupilová, Praha



Co jste si dnes v prodejně vybrala?

Několik druhů sýrů i sýr na salát – il salato, mám ho ráda, protože je méně slaný než klasický balkánský sýr. A také mortadellu, 10 dkg úplně stačí, je totiž lepší koupit si menší porci kvalitního než mnoho nekvalitního.

Máte nějaký speciální recept?

Používám dlouhozrající sýry na všechny druhy italských těstovin. Jinak sýry mám

ráda jen tak nakrájené a k tomu žitný chléb. Je dobře, že je tady v prodejně na výběr i kvalitní pečivo.

Co obvykle nakupujete?

Jsou tady výborné sušenky a také si někdy kupuji jogurty. Pro příbuznou беру máslo a mají tu i výbornou zmrzlinu.

Jak dlouho prodejnu navštěvujete?

Pokud jsem v Brně, tak vlastně od začátku jejího fungování.

Byla jste někdy také v Itálii?

Je to už dávno, kdy jsem navštívila severní Itálii. Italská a třeba i francouzská kuchyně mi velice chutná. Je to o lehkosti jídla. Můžete sníst třeba více jídla po malých porcích a není vám těžko.

Petr Hojač, Brno



Jaké dobroty dnes skončily ve vašem nákupním košíku?

Sýr Gran Moravia, máslo, zákys a syrovátka.

Nakupujete tady pravidelně?

Tak jednou až dvakrát za měsíc.

Jak sýry v kuchyni používáte?

Většinou je dáváme na těstoviny.

Máte své oblíbené sýrové jídlo?

Sýry máme spíše na odlehčení jako bezmasé jídlo anebo právě na těstoviny.

Jaké druhy těstovin máte rád?

Špagety i vřetena.

Jak jste prodejnu La Formaggeria Gran Moravia našel?

Chodím kolem, znám ji opravdu už dlouho.

Dáváte sýry někdy jako dárek?

Ano, děláme doma dárkové koše. Vyberu sýry a ostatní speciality a doma dárek připravíme. Pěkně to vypadá.

Marie Ferdusová, Brno



Co si dnes z prodejny odnášíte?

Nakoupila jsem si zákys a dobrý tvaroh. Zákys mám nejraději jahodový.

Co budete z tvarohu vyrábět?

Šátečky, jsou výborné. Koupím rozválené listové těsto, rozdělím je napůl a udělám osm šátečků. Do tvarohu dám žloutek a cukr, položím hmotu na šáteček, přeložím a upeču. Je to jednoduché a rychlé a vynikající, když k vám přijde návštěva.

Kupujete tady také sýry?

Ano, kupuji Verenu, ta mi moc chutná.

Jak často sem chodíte?

Každý týden.

Co říkáte na přístup místního personálu?

Vynikající, jsou opravdu báječní. Všem tuto prodejnu doporučuji.

Michaela Deferová, Horákov



Jaký je váš dnešní nákup?

Koupila jsem dnes sýr Gran Moravia, mléko a bílé víno.

Chodíte sem často?

Pracuji blízko, takže jednou až dvakrát týdně.

Kupujete i jiné sýry?

Kupuji i jiné, střídám je podle toho, co mě zaujme. Kupuji tady i máslo, které je moc dobré. Používáme ho na mazání i na pečení. Jsem spokojená i s uzenářskými výrobky.

Máte bližší vztah k Itálii?

Itálii mám ráda, italskou kuchyni i italská vína. Je to už dlouho, co jsem v Itálii byla. Ale jsou mnohá místa, kam bych se v budoucnu ráda podívala.



Z čeho jsme vařili

Přehledně na jednom místě ingredience z La Formaggeria Gran Moravia použité v receptech tohoto čísla. Máte doma naše výrobky a rádi byste z nich zkusili uvařit něco nového? Stačí si je vyhledat v našem seznamu, nalistovat uvedenou stránku a můžete se pustit do přípravy. Tak s chutí do toho.

Primo z naší sýrárny

☐ Gran Moravia	15, 16, 19, 21, 28
☐ Tre Corti	Kuchařka IV
☐ Verena	21
☐ mozzarella	21, 28, Kuchařka III
☐ ricotta	16, 19, 20, 21, Kuchařka I, III
☐ smetana	13, 19, 20, 21, Kuchařka IV
☐ máslo	13, 16, 19, 21, Kuchařka III, IV
☐ jogurt	11, 19, 21
☐ zákys	11

Italské speciality

☐ ančovičky	15
☐ tuňák v oleji	15, 21
☐ loupaná rajčata, passata	15, 16, 19, 21, 28
☐ sušená rajčata	16, 21, 28
☐ kapary	15, 21
☐ olivy	15, 16
☐ polenta	16

Italské sýry

☐ burrata	20
☐ Il Cimbrino	16
☐ gorgonzola	Kuchařka II
☐ mascarpone	13, 19, 21, Kuchařka III
☐ Nustral	Kuchařka IV
☐ pecorino	20
☐ stracchino	21, Kuchařka II

Italské uzeniny

☐ guanciale	20
☐ lardo	15, 19
☐ prosciutto crudo	19, Kuchařka II, IV
☐ speck	19, Kuchařka IV

A CO MÍT VŽDY VE SPÍŽI V ZÁSOBĚ?

- různé druhy nakládané zeleniny
- pesto
- marmeládu
- těstoviny
- gnocchi
- rýži
- extra panenský olivový olej
- sušenky
- mléko
- červené i bílé víno



Sýrový podzim s naší novinkou!



V PRODEJNÁCH LA FORMAGGERIA

GRAN MORAVIA nyní nabízíme

novinku z naší sýrárny v Litovli,

sýry ochucené lanýžem

a šafránem. Zpříjemněte

si podzimní večery touto

specialitou od našich mistrů

sýrařů. Přijďte a nechte se

inspirovat i mnoha dalšími

specialitami. Ochutnávky

a gurmánské tipy jsou u nás

samozřejmostí.

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.: 770 195 074

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

LIBEREC, Pražská 36, tel.: 486 311 365

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

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

OSTRAVA, Rezidence Nová Karolina, Jantarová 3347/5, tel.: 596 112 981

PLZEŇ, Roosveltova 77/2 – již brzy

PRAHA 1, Václavské nám. 60 – již brzy na nové adrese

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

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

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

PRAHA 4, Centrum Chodov, Roztylská 2321/19, tel.: 272 075 483

PRAHA 5, OC Nový Smíchov, Plzeňská 233/8, tel.: 770 167 376

PRAHA 7, Milady Horákové 499/62, tel.: 230 234 435

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

PRAHA 9, NC Fénix, Freyova 35, tel.: 230 234 372

PRAHA 9, Centrum Černý Most – již brzy

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

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



Jsme také na sociálních sítích:



**La Formaggeria
Gran Moravia**



laformaggeriagranmoravia

www.laformaggeria.com