

# Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

JARO/LÉTO 2022



olomoucké  
tvarůžky



**HUBNĚTE S ROZUMEM**  
RADÍ IVA MÁLKOVÁ



**NOVINKY V PODNIKOVÝCH**  
PRODEJNÁCH A.W.



**ALOIS WESSELS**  
A JEHO NÁSTUPCI



## Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s Ivou Málkovou	4–5
Olomoucký tvarůžkový festival	6
Tipy na výlety v okolí Loštic	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
Pokračovatelé A. Wesselse	12–13
Muzeum Olomouckých tvarůžků	14–15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W., spol. s r. o., adresa: Palackého 57/4, 798 83 Loštice · Tel.: +420 513 032 009 · E-mail: awbrno@tvaruzky.cz, www.tvaruzky.cz · Evidenční číslo: MK ČR E 22765 · Vychází dvakrát ročně. Toto číslo bylo vydáno 18. března 2022 · Redakce: Jana Burešová, Ivana Plachá, Vladimír Kovář · Foto: fotoarchiv A.W., spol. s r. o. · Grafické zpracování a tisk: m-ARK Marketing a reklama, s. r. o. · Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno. Samostatně neprodejné.

## Slovo na úvod

Milé čtenářky, milí čtenáři,

dostává se vám do rukou nové číslo našeho tvarůžkářského časopisu a my doufáme, že se vám bude jeho obsah líbit. Že v něm najdete inspiraci pro mnohostranné použití našich výrobků ve vašem jídelníčku, ale i další zajímavosti o „hanáckém zlatě“, jeho historii a současnosti. Myslím, že nejen tvrdé zastánce štíhlé linie zaujme rozhovor s paní Ivou Málkovou z organizace STOB. Dlouhodobě se věnuje boji s obezitou, v čemž mohou být tvarůžky nápomocny: nezapomínejme, že náš jediný původní sýr má méně než jedno procento tuku! Také v letošním roce si firma A.W. připomíná několik výročí spjatých s klíčovými osobnostmi její historie. Především jsou to roky 1897 a 1917, tedy 125. výročí převzetí podniku Aloisem Wesselsem od svého otce Josefa a 105. výročí předání dceři Františce a jejímu choti Karlu Pivnému. Významného životního jubilea se také dožívají dvě klíčové osobnosti polistopadové historie A.W. Pravnučka Aloise Wesselse Alena Kovářová slaví osmdesátiny a její manžel a jeden z jednatelů firmy Jaroslav Kovář dokonce pětadesátiny, k čemuž jim samozřejmě srdečně gratulujeme!

Na závěr poděkování všem pracovníkům firmy, především výroby. Ve chvíli uzávěrky není covid rozhodně pouze minulostí a udržet plynulost produkce znamená především pro ně mnoho úsilí a námahy navíc. Doufáme, že vám plody jejich práce budou chutnat – to je pro nás vždy ta největší odměna.

Krásné jaro a léto, dobrý čich a dobrou chuť nejen na tvarůžky vám přeje

Mgr. Vladimír Kovář,  
vedoucí Muzea Olomouckých tvarůžků

## „NAŠE“ Ukrajina



Pro výrobu Olomouckých tvarůžků jsme v letech 1993–2003 z části používali ukrajinský tvaroh. Ten pro nás vyráběly mlékárny v Kolomyji a Černivcích na západní, a v Krasnopavlivce na východní Ukrajině. Zpět jsme dodávali stroje, obaly, know-how. Obchodní vztahy byly oboustranně prospěšné, úspěšné a bezproblémové. Za těch 10 let spolupráce se vytvořily i osobní vztahy, které přetrvávají dodnes.

Z úcty k těmto našim bývalým partnerům, ze solidarity s nimi a pro pomoc „naší Ukrajině“ věnovala společnost A.W. na konto pomoci Diecézní Charitě v Olomouci 100 000 Kč.

# Aktuality

## Olomoucký tvarůžkový festival

23.–24. dubna 2022

Na konci dubna bude olomoucké historické centrum patřit tvarůžkům. Oblíbený festival vyhlášené pochoutky se letos uskuteční popáté. Na tvarůžkové speciality narazíte opravdu na každém kroku, chybět nebude ani letos král Tvarůžek II. se svojí družinou. Výrobky společnosti A.W. si během festivalu koupíte nejen v podnikové prodejně, ale prodejní stánek najdete i na Horním náměstí. Na Dolním náměstí bude mít své místo stánek Muzea Olomouckých tvarůžků. Kromě tradičního prodeje tvarůžkových a jiných regionálních specialit nabídne festival bohatý kulturní program, kuchařskou show, hudební či divadelní vystoupení. <https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/>



Tvarůžkový festival

## Putování za loštickým tvarůžkem

28. května 2022

Chodíte rádi na procházky nebo dáváte přednost vyjížděním na kole? Potom si udělejte čas poslední květnovou sobotu a vydejte se pěšky či na kole na různé dlouhé trasy v okolí Loštic. Tradiční akce Putování za loštickým tvarůžkem se těší velké oblibě a stejně jako v minulých ročnicích budou i letos všichni účastníci na konci trasy odměněni svačinkou s Olomouckými tvarůžky. Dalším lákadlem je také volný vstup do Muzea Olomouckých tvarůžků. <http://oktlostice.webnode.cz/plt/>



Loštické slavnosti

## Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

25. června 2022

Dlouholetou tradici mají Loštické slavnosti hudby a tvarůžků. V posledních dvou letech se kvůli proticovidovým opatřením slavnosti nekonaly, letos ale opět návštěvníci přivítají. Z původně třídní akce se nyní stala akce jednodenní a uskuteční se poslední červnovou sobotu. Program zahájí slavnostní bohoslužba, následovat budou koncerty Olgy Lounové, Oty Baláže, těšit se můžete na Stracené ráj a další kapely. Připravený bude také program pro děti, chybět nebudou tvarůžkové soutěže, bohaté občerstvení, tvarůžkové pochutiny a další speciality. Platící návštěvníci si mohou zdarma prohlédnout Muzeum Olomouckých tvarůžků. [www.kulturalostice.cz](http://www.kulturalostice.cz)



Mlékárenský den

## Mlékárenský den v Přibyslavi

10. září 2022

Společnost A.W. patří k pravidelným účastníkům prodejní výstavy v Přibyslavi. Vloni zde získala 3. místo v kategorii zrajících sýrů za výrobek Pozdrav z Loštic, v hlasování návštěvníků dokonce zvítězila v soutěži o nejlepší expozici s ochutnávkami a umístila se na prvním místě v soutěži o Přibyslavský krajáč. Na podzim se uskuteční již 31. ročník. Ve farní stodole a v radničním sklepě budou připraveny ochutnávky sýrů a mléčných výrobků, které si návštěvníci mohou na prostranství před městským úřadem zakoupit.



Putování za loštickým tvarůžkem



Foto: archiv Ivy Málkové

# Iva Málková:

## K tvarůžkům žádnou přílohu nepotřebuji

**Psycholožku Ivu Málkovou nezajímají jen nutriční hodnoty, ale snaží se u lidí bojujících s nadváhou především změnit přístup k hubnutí. Vede své klienty ke zdravému životnímu stylu a učí je hubnout s rozumem. Nemá ráda slovo dieta, protože představuje jen dočasné řešení, zatímco udržení váhy je celoživotní kontrola, která může být laskavá.**

„Lidé si často stanoví nereálný cíl, trápí se přísnou dietou, kterou není možné dodržovat dlouhodobě. My učíme klienty, aby skončili s dietami, nedělali radikální změny a místo toho do svých životů postupně zařazovali malé změny, které vedou k úspěchu.“ vysvětluje Iva Málková.

**Před třiceti lety jste založila společnost STOB. Změnil se za tu dobu přístup lidí k hubnutí?**

Když jsme začínali, neměli lidé téměř žádné informace. Přišli k nám do kurzu, nebyli zkažení dietami, neměli úsporný metabolismus, takže hubnutí pro ně bylo jednodušší. Dnes

mají naši klienti za sebou už několik pokusů o hubnutí, nabídka od jídla až po diety je úplně nesrovnatelná, začátkem 90. let tady nic nebylo. V současnosti mají lidé dostatek informací, někdy až příliš mnoho. A bohužel velmi často věří různým šarlatánům.

**V Evropě patříme k nejobéznějším národům. Proč se nedaří tento trend změnit?**

Souvisí to s naším životním stylem, méně se hýbeme a víc sedíme. Dalším faktorem je daleko víc spouštěčů, které nás vedou k jídlu navíc. Žijeme v době hojnosti, velmi bohatá je na-

bídka jídla, všudypřítomná je reklama, to vše patří mezi „vnější“ spouštěče. Kromě vnějších existují i podněty „vnitřní“, které mají rovněž tu moc přimět nás k jídlu. Typické je řešení stresových situací s pomocí jídla.

**Jaké diety považujete za vysloveně škodlivé?**

Já vůbec varuji z hlediska psychiky před slovem dieta, protože je to provizorium, zatímco udržení váhy je celoživotní záležitost. Pokud jde o nejrizičnější diety, některé škodí víc a některé méně. Důležitou roli hraje vyvážená skladba jídla, při hubnutí byste měli snížit příjem živočišných tuků bohatých na nasycené mastné kyseliny jednoduchých sacharidů a navýšit příjem bílkovin v poměru 30 procent bílkovin, 40 procent sacharidů a 30 procent tuků z celkové energetické hodnoty potravin. U jednostranných diet, kde zcela vyloučíte nějakou složku stravy, to není možné splnit. Dnes máte třeba bezpekovou stravu, paleodietu či syrovou stravu, které významně omezují výběr potravin.

**Klienty, kteří chtějí upravit váhu, vedete ke zvýšené fyzické aktivitě i zdravějšímu jídelníčku. Existují opravdu nezdravá jídla, která musíme úplně z jídelníčku vyřadit?**

Rizikový pro naše zdraví je nadměrný příjem nasycených mastných kyselin a cukrů. Jinak je vše o množství. Jedna „méně zdravá“ potravina v malém množství nic neznamená, ale jde o to sestavit si vhodný jídelníček na celý den. Existuje spousta potravin výborného nutričního složení, na kterých si můžeme pochutnat. A potraviny, co nejdou nahradit, si klidně můžeme dát v omezeném množství a netrápit se pocitem viny.

**Neslibujete zázračné diety a přípravky na hubnutí, ale obtížnější a delší cestu, tedy změnu životního stylu. Jsou lidé ochotni tuto cestu podstoupit?**

Lidé dnes na základě nějaké diety

změní od základu svůj jídelníček, často jim to není příjemné, nevydrží a zkouší další dietu. Takže hubnou, nabírají a to se pořád opakuje. Jejich metabolismus se stává úspornějším a ani psychicky jim to nepomůže. Naše metody jsou založené na kognitivně-behaviorální psychoterapii, jde především o práci s myšlenkami a emocemi. Není důležité jenom to, co jíme, ale také proč jíme a jak jíme. Postupně měníme nevhodné stravovací a pohybové návyky, učíme lidi naplnit si jídelníček potravinami, které mají rádi, aby jim jídlo chutnalo. Postup při hubnutí nesmí být nepřijemný, jen v takovém případě může jít o dlouhodobou změnu.

**V reklamách a na přehlídkových molech se v poslední době objevují i ženy plnějších tvarů? Pomáhá to lidem smířit se s mírnější nadváhou?**

Kult přehnané štíhlosti tady bohužel stále přetrvává a často vede ženy k tomu, že hubnou úplně zbytečně. Je smutné, když někteří lidé podřídí dietám celý život. Nejsme všichni stejní, bazální metabolismus je do značné míry dán geneticky. Každý máme nějaký „kritický bod“, což je váha, která je nám daná a pod tuto hranici je velmi obtížné zhubnout. Zdůrazňovat by se měla především zdravotní rizika spojená s obezitou. Pokud má někdo pár kilo navíc, ale zdravě jí a hýbe se, pak je to v pořádku.

**Netajíte se tím, že jako dítě jste měla nadváhu. Na čem si dnes nejvíce pochutnáte?**

Teď už si celý život držím stabilní váhu, ale nijak přehnaně se nehlídám. Pochutnám si na sladkém, v něm se musím omezovat, ale o Vánocích si ho dopřeju. Přiberu dvě až tři kila, která později zase zhubnu. Nikdy jsem nebyla milovníkem masa, víc mě oslovují luštěninové věci, moc ráda mám bramborové placky, mléčné výrobky, sýry i tvarůžky. Nakrájím si je na kostičky a žádnou přílohu už k nim nepotřebuji.

**Doporučila byste při hubnutí a udržení váhy zařadit tvarůžky do jídelníčku?**

Určitě, tvarůžky se hodí úplně perfektně, protože obsahují velké množství bílkovin a minimum tuku. Lidé mají většinou při hubnutí problémy, že jim chybí v jídelníčku právě bílkoviny. Na živočišné bílkoviny se často nabalí tuky, proto je důležité vybírat takové potraviny, které obsahují tuk málo. A ideální jsou právě tvarůžky nebo cottage sýry.

**Nedávno jste vydala knihu Váhy života, kde píšete, že práce je pro vás radostí a splněním snu. Splnila jste si všechny své sny?**

Ještě jsem si všechny sny nesplnila. Chtěla bych vybudovat centrum, kde by bylo pod jednou střechou vše pro naše klienty: tělocvična, poradny, prodejna zdravé výživy, prodejna pomůcek a cestovní kancelář. Ten sen se mi už asi nesplní, ale to není nejdůležitější. Mě hrozně těší pozitivní odezva od klientů a dobrý pocit, že jsme jim změnili život. Jsem moc ráda, že moje dcery s manžely v této práci pokračují, baví je to a zůstáváme rodinnou firmou.

**Iva Málková**



Iva Málková vystudovala psychologii na filozofické fakultě a přes 30 let se věnuje problematice obezity. V roce 1990 založila

společnost STOB (STop OBezité), která sdružuje psychology, lékaře, nutriční terapeuty, cvičitelky a další odborníky. Je členkou výboru Obezitologické společnosti, členkou Kognitivně-behaviorální společnosti a odborným garantem sdružení Vím co jím. Autorkou a spoluautorkou mnoha publikací a praktických materiálů. K jejím zálibám patří moře, tenis, golf, dobré jídlo a především chce dělat lidem radost.



## Po dvouleté přestávce provoní Olomouc tvarůžky

**Poprvé se Olomoucký tvarůžkový festival konal v roce 2016 a během několika ročníků se postupně rozrostl na akci, která do města láká tisíce návštěvníků. Letos se festival uskuteční po dvouleté pauze způsobené proticovidovými opatřeními. Přípravy už jsou v plném proudu a návštěvníci se mohou těšit na řadu novinek.**

### Tuny tvarůžků

Na úvod vám ukážeme pár zajímavých čísel. Na posledním festivalu v roce 2019 prodala společnost A.W. ve stánku na Horním náměstí i v podnikové prodejně celkem 3,7 tuny tvarůžků. Další se spotřebovaly při přípravě jídel v místních restauracích. Do posledního ročníku se zapojily bezmála čtyři desítky restaurací, které nabídlý sýr s nezaměnitelnou chutí a vůní upravený na mnoho způsobů. Restauracím, které se letošního festivalu zúčastní a budou na obou olomouckých náměstích připravovat tvarůžkové pokrmy, věnuje A.W. zdarma 600 kg tvarůžků a dalších 500 kg za výhodnější cenu, dále poskytnete tvarůžky jako odměny pro soutěžící.

Ve stánku A.W. na Horním náměstí si budou moci návštěvníci koupit jen vybraný sortiment Olomouckých tvarůžků, protože větší zásoby zde není možné skladovat. Veškerý sortiment, další výrobky s tvarůžky, sýry a mléčné výrobky pak najdou

zákazníci v podnikové prodejně A.W. na Horním náměstí.

### V akci Roman Paulus

I když dvoudenní festival odstartuje až poslední dubnový víkend, přípravy začínají už několik měsíců předtím. „Idea celé akce je představit návštěvníkům regionální produkty, potraviny a pokrmy z nich. Zájem převyšuje naše možnosti, podnikatelé se chtějí festivalu zúčastnit, protože je hojně navštěvovaný,“ připomíná vedoucí odboru cestovního ruchu, kultury a sportu olomouckého magistrátu Karin Vykydalová. Na obou náměstích bude probíhat bohatý kulturní program. Festival přijede z Loštic zahájit král Tvarůžek II., který se svojí družinou projde centrem města a rozdá „tvarůžkové dukátky“. Návštěvníci se mohou těšit na kuchařskou show, vystoupení folklorních skupin, dětská divadelní představení, hudební show se zpěvákem Pavlem Novákem nebo na kouzelníka. „Tvář letošního ročníku bude známý

kuchař Roman Paulus, který bude po oba dva dny předvádět v rámci kuchařské show své umění. Novinkou bude cooking show zahraničních přátel žijících v Olomouci, kteří představí své recepty s tvarůžky. Můžeme se těšit na vaření přátel z Itálie, Francie či Německa,“ doplňuje Karin Vykydalová.

### Cyklojízda z Loštic i tvarůžkové suvenýry

Letos poprvé se ve spolupráci s Olomouckými kolaři a Klubem českých turistů uskuteční v sobotu 23. dubna tvarůžková cyklojízda z Loštic do Olomouce. Další novinkou bude stánek s propagačními předměty k tvarůžkovému festivalu. Nabídne předměty, které pro tuto příležitost nechalo vyrobit město Olomouc, a sortiment doplní suvenýry společnosti A.W. či Muzea Olomouckých tvarůžků. Na tvarůžkový festival v minulých letech přijížděli nejen lidé z Česka, ale i ze Slovenska, Polska či Rakouska.

# LOŠTICE

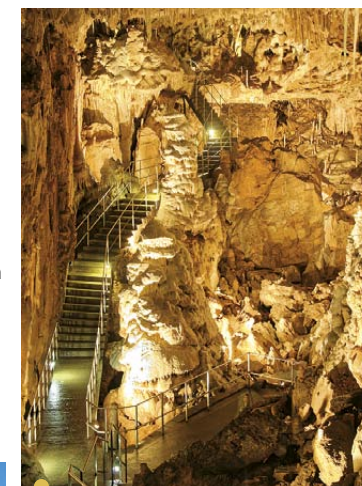
## Přijed'te nejen za tvarůžky

**Vesmír je nekonečný a Země kulatá, takže se jejich střed určuje těžko. Ale co se světa tvarůžků týče, tady je to už po desetiletí jasné: tím pevným bodem, kolem kterého se vše točí, jsou samozřejmě Loštice. Malé městečko zhruba třicet kilometrů od Olomouce.**

Je zde výroba hanáckého zlata ve firmě A.W., podniková prodejna se širokým sortimentem, muzeum věnované historii této delikatesy, tvarůžková cukrárna a několik restaurací, kde nemožno chybět speciality z našeho voňavého sýra. Ale do Loštic se vyplatí přijet nejen kvůli tvarůžkům. Možná budete překvapeni, kolik je ve městě a v okolí atraktivních turistických cílů. Pokud si sem naplánujete výlet, neváhejte a bez obav jej natáhněte třeba přes celý víkend nebo i na delší dobu, rozhodně se nebudete nudit. Pokud jste turisté pěší či cyklo, uvítáte strategickou polohu Loštic. Na sever i jih od města se totiž rozprostírá táhlá rovina Pomoraví. Kolem řeky se vine hustá síť stezek zpevněných i přírodních, které procházejí malebnou krajinou na březích Moravy, ale

i vesničkami či kolem kempů, takže není problém posedět, občerstvit se či se dobře najíst. Na pár šlápnutí můžete dojet na jednu stranu třeba do Mohelnice (7 km) a využít koupání v jezerech po těžbě štěrku, na levandulový statek do Bezděkova (15 km) či až do Zábřehu (20 km), kde je např. muzeum světoběžníka Eskymo Welzla. Na stranu druhou pro změnu do arboreta Bílá Lhota (7 km), Mladečských jeskyní (11 km), do „Hanáckých Benátek“ Litovle (16 km), kde si můžete udělat exkurzi do pivovaru nebo se rozhlédnout po okolí z radniční věže. Zajímavý bude výlet do skanzenu v Příkazích (25 km) či ekocentra Sluňákov na okraji Horky nad Moravou (28 km). Pobyť u Moravy si můžete zpestřit půjčením lodi a projíždkou po meandrujícím toku lemovaném

stromy sklánějícími se až na hladinu. Pokud nejste líní trochu se opřít do pedálů a nevádí vám kopečky, tak ty začínají přímo na konci Loštic. Odměnou vám mohou být nádherné výhledy na Jeseníky včetně Pradědu, ale také návštěva takových „turistických pecek“, jako jsou romantický hrad Bouzov (9 km), zámek Úsov (11 km), Javoříčské jeskyně a památník vypálené obce Javoříčko (13 km) či zámek Náměšť na Hané (25 km). Za zhlédnutí stojí i hrad Mírov, zřícenina Cimburk nebo město Uničov. A to jsme ještě nezmínili možnosti přímo v Lošticích: židovský hřbitov a synagoga, muzeum Adolfa Kašpara a muzeum gramofonů nebo renovované koupaliště. A pokud vám vyhládlo, nebojte, tvarůžků k nasycení je tu dost. Tak neváhejte, těšíme se na vás.



Javoříčské jeskyně



Na zámku v Úsově najdete unikátní lovecko-lesnické muzeum.



Romantický hrad Bouzov patří k nejnavštěvovanějším hradům.

# Zdravé recepty s Olomouckými tvarůžky

V tomto čísle najdete rozhovor s Ivou Málkovou, která do našeho časopisu poskytla dva recepty s tvarůžky, jejichž autorem je organizace STOB a tvůrcem Hana Pávková Málková. Další recepty a tipy pro zdravé hubnutí najdete na stránkách [www.stobklub.cz](http://www.stobklub.cz).



## „Smažený“ syreček z trouby

**Ingredience na 2 porce:**  
200 g Olomouckých tvarůžků, 16 g strouhanky, ¼ vejce, 8 ml řepkového oleje, chilli, provensálské koření

Strouhanku (můžeme použít i celozrnnou nebo nadrcené knäckebrot) promícháme se sušeným chilli a provensálským kořením. Syreček obalíme v rozšlehaném vajíčku a ochucené strouhance. Vložíme do formičky (aby se nám syreček neroztek), kterou jsme vytřeli olejem, lehce pokapeme olejem i shora (nejlépe se hodí olej ve spreji) a zapečeme v troubě pod grilem na 200 °C. Můžeme podávat například s kysaným zelím a chlebem.

**Nutriční hodnoty na 1 porci (bez pečiva):**  
850 kJ  
bílkoviny 29 g  
tuky 5 g (z toho SAFA 1 g)  
sacharidy 9 g (z toho cukry 3 g)

## Hříbkové rizoto s Olomouckými tvarůžky

**Ingredience na 4 porce:**  
360 g rýže Arborio (v suchém stavu), 350 g hřibů nebo jiných hub, 220 g cukety, 100 g Olomouckých tvarůžků, 70 g cibule, 250 ml bílého vína, 25 ml řepkového oleje, kmín, česnek, tymián, vývar

Na oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibulku, česnek a kmín. Přidáme rýži a pár minut restujeme. Poté zalijeme vínem, které necháme odvařit. Rizoto během vaření podléváme po částech vývarem (případně vodou) a vaříme do měkka. V polovině vaření přidáme do rizota nakrájené a orestované houby a cuketu a celé vaříme do změknutí rýže. Na závěr do rizota přidáme nakrájené tvarůžky a čerstvý tymián.

**Nutriční hodnoty na 1 porci:**  
2100 kJ  
bílkoviny 20 g  
tuky 8 g (z toho SAFA 1 g)  
sacharidy 88 g (z toho cukry 3,8 g)



## Tvarůžkové recepty



## Sýrové nugetky s brokolicí

**500 g brokolice, 1 vejce, 2 až 3 plátky bílého toustového chleba, 125 g Olomouckých tvarůžků – Věnečky, 200 g tvrdého sýra, 1 až 2 stroužky česneku, sůl**

Brokolici rozdělte na růžičky, řapík překrojte na více kusů a použijte ho také. Povařte cca 5 minut v mírně osolené vodě nebo na páře. Slijte, nechte trochu oschnout a vychladnout a nakrájejte nadrobno. Toustový chleba nasekejte v mixéru na čerstvou strouhanku.

Brokolici a strouhanku přesuňte do mísy a přidejte vejce, pokrájené tvarůžkové kousky, nastrouhaný tvrdý sýr a prolisovaný česnek. Vše promíchejte a nechte směs čtvrt hodiny vychladit v lednici.

Zapněte troubu na 200 stupňů a připravte si plech vyložený pečicím papírem. Navlhčenými rukama pak zformujte z brokolicové hmoty menší kousky – nugetky. Na jednu nugetku bude ideální použít asi lžičku hmoty. Položte je na plech a pečte ve vyhřáté troubě zhruba 15 minut. Ještě teplé hned podávejte.

## Tvarůžkové šunkofleky

**400 g flíčků, 200 g odřezků šunky od kosti, 125 g Olomouckých tvarůžků – Kousky, 4 vejce, 8 sterilovaných okurek, 150 ml mléka, 1 lžička soli, 1 lžice rostlinného oleje, máslo na vymazání pekáče**

Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu. Přidejte do ní lžičku soli a lžici oleje a uvařte flíčky. Díky přidanému oleji se hotové nebudou lepit k sobě. Postupujte podle návodu a po uvaření nakonec flíčky přecedte.

Pekáč vymažte máslem a vyklopte do něj uvařené těstoviny. Přidejte nakrájenou šunku a kousky tvarůžků. Dobře promíchejte a pak uhladte. Vajíčka prošlehtejte s mlékem a rovnoměrně nalijte na těstoviny. Pekáč vložte do trouby předehřáté na 200 °C a pečte, nežli šunkofleky na povrchu zezlátou a budou křupavé. Potrvá to zhruba 20 až 25 minut.

Upečené šunkofleky nakrájejte na porce, přidejte nakrájené okurky a hned můžete podávat.



Další chutné recepty naleznete v naší Tvarůžkové kuchařce, zakoupit ji můžete v knihkupectvích nebo v našich podnikových prodejnách.



V loštické podnikové prodejně mají otevřeno každý den.

## Podnikové prodejny A.W. U zákazníků zvítězil Pozdrav z Loštic

Změnily se nákupní zvyklosti zákazníků během covidového období? V loňském roce lidé v podnikových prodejnách A.W. nejčastěji nakupovali specialitu Pozdrav z Loštic.

K nejoblíbenějším v posledních letech patřily hlavně klasické druhy, tedy Olomoucké tvarůžky Velké 167 g, Věnečky 125 g a Malé 100 g. Vloni poprvé se nejprodávanejším výrobkem stal Pozdrav z Loštic.

Kromě Olomouckých tvarůžků a tvarůžkových specialit si můžete ve čtyřech podnikových prodejnách vybírat z pestré nabídky dalších výrobků. V prodejnách nechybí sýry tvrdé, pařeného, taveného, plísňového, produkty z ovčím a kozím mlékem, masné i pekařské výrobky.

Do nákupních košíků ukládali zákazníci v loňském roce velmi často i tavený sýr s tvarůžky v tubě nebo kozí jogurt bílý bio. Na přední místa nejprodávanejších výrobků se dále zařadily sýrové oplatky nebo ovčí žinčica.

„Velmi kladný ohlas máme také na Ghí, přepuštěné máslo. Mnoho zákazník

se do naší prodejny pro něj vrací kvůli jeho výborné chuti, kvalitě i ceně. Zvláště vánočního kapra si nedovedou představit, že by smažili jinak,“ říká vedoucí brněnské prodejny Anna Strihavková. Zákazníci podle ní oceňují nejen bohatý sortiment, ale také umístění prodejny v blízkosti MHD.



Nejprodávanejším výrobkem byl v loňském roce Pozdrav z Loštic.



### Tvarůžková pizza i pro vegetariány

Každý den si mohou lidé nakoupit v loštické prodejně, která se nachází vedle Muzea Olomouckých tvarůžků. Velmi často do ní míří výletníci. Jejich nejoblíbenějším dárkem jsou Country tvarůžky v oleji nebo tvarůžkové Bertýčky.

Velmi často přicházejí turisté také do olomoucké prodejny. „Milým zjištěním je, že hodně návštěvníků Olomouce na náměstí nevyhledává jen orloj, ale i naši prodejnu, která se nachází naproti orloji. Naši zákazníci se velmi často vrací, oblíbili si zajímavý a cenově dostupný sortiment kozích výrobků,“ uvedla vedoucí olomoucké prodejny Bohdana Rudická. Jedinečné spojení prodejny a tvarůžkového bistra potom najdete v Ostravě. Zákazníci velmi rádi využívají možnost si po nákupu v bistro posedět a v klidu si vychutnat tvarůžkové speciality. „Tahákem našeho bistra se stala tvarůžková pizza. Zákazníci oceňují, že je vhodná i pro vegetariány. V nabídce máme také tvarůžkové zákusky, které lidé kupují i jako netradiční dárek,“ připomíná vedoucí ostravské prodejny Lenka Halatová.

### Něco dobrého na gril

Sortiment výrobků se v podnikových prodejnách neustále rozšiřuje a obměňuje dle požadavků zákazníků nebo v závislosti na ročním období. V následujících týdnech se tak stanou vyhledávaným zbožím různé druhy sýrů, klobás nebo špekáčků s Olomouckými tvarůžky, které se hodí na grilování a lidé si je velmi oblíbili. Na pultech se objeví jak výrobky léty prověřené, tak i novinky, které si své zákazníky určitě najdou. Přehled výrobků na gril najdete na poslední straně našeho časopisu.



### PODĚKOVÁNÍ

V roce 2021 pokračovala epidemie koronaviru a tak byl loňský rok pro nás všechny hodně náročný. Pro některé profese ale představoval enormní zátěž. V první linii bylo také 24 prodavaček z našich podnikových prodejen. Díky vysokému nasazení prodavaček mohly zůstat všechny prodejny pro zákazníky otevřeny standardně nebo s minimálním zkrácením otevírací doby. Vedení společnosti děkuje všem prodavačkám za jejich obětavou práci.



### NOVINKA Tvarůžkový salát

Zkoušíte rádi nové věci i méně obvyklé kombinace? Potom pro vás máme tip na novinku v sortimentu, Tvarůžkový salát. Samozřejmě v něm nesmí chybět Olomoucké tvarůžky, dále v něm najdete sterilizovanou cibuli, papriku, feferony, koření, sůl, olej nebo pažitku. Společnost A.W. salát nejdříve zařadila do svého vánočního sortimentu. Novinka se osvědčila a zákazníci si Tvarůžkový salát vyžádali do trvalého prodeje. V půlkilovém balení je nyní k dostání ve všech podnikových

prodejnách, do obslužného pultu výrobek odebírá také síť Tesco a Globus. Nakládané tvarůžky se těší u zákazníků velké oblibě. V podnikových prodejnách si můžete koupit třeba Country tvarůžky v oleji. Nakládané tvarůžky kořeněné, Nakládaný hermelín s tvarůžkem, Tvarůžky nakládané gyros nebo s feferonkou.



## Podnikové prodejny A.W.

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích

náměstí Míru 11, Loštice  
tel: 583 401 220  
**Otevírací doba:**  
po–ne 8.00–18.00

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Olomouci

Horní náměstí 365/7, Olomouc  
tel: 585 202 551  
**Otevírací doba:**  
po–pá 8.30–18.00  
sobota 8.30–12.30

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Ostravě

Puchmajerova 1, 702 00 Ostrava  
tel: 595 541 558  
**Otevírací doba:**  
po–pá 08.00–18.00  
sobota 8.30–12.00

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Brně

Pekařská 2, Brno  
tel: 539 011 444  
**Otevírací doba:**  
po–pá 8.30–18.00  
sobota 8.30–12.30

# Výročí nekončí: 125 a 105 let od osudových kroků Aloise Wesselse



Alois Wessels s rodinou Pivných a Kratochvílů (asi r. 1930)

**Loni jsme si připomínali 145 let od založení firmy A.W., tehdy samozřejmě ještě ne pod tímto názvem. V roce 1876 si bývalý punčochář a povozník Josef Wessels nechal nově zapsat na své jméno tvarůžkářskou živnost. Byl tenkrát jedním z desítek drobných výrobců a asi jej ani ve snu nenapadlo, že tímto okamžikem začíná psát historii.**

Ale už o dvě dekády později to mohlo být jinak. Když přesně před 125 lety, v roce 1897, předával ve svých 59 letech živnost nejstaršímu synovi Aloisovi, byla to sice pořád ještě víceméně rodinná manufaktura pouze s několika pomocnicemi, ale dobře zavedená s tradicí a pevným místem na trhu. Tušil v ten okamžik, že jeho syn udělá z rodinné obživy jedničku na tvarůžkářském trhu a z Loštic centrum tvarůžkářství?

Možná ano, Alois od svých dvanácti let pomáhal ve firmě a o výrobě „hanáckého zlata“ věděl první poslední. Navíc nebyl už žádný vyjukaný zajíc, který se teprve rozkoukává po světě.



Svatba Karla Pivného a Františky Wesselsové (Alois Wessels vlevo nahoře vedle ženicha), Loštice r. 1917.

Měl „Kristova léta“, tedy třiatřicet. A leccos za sebou, protože se s ním život rozhodně nemazlil. Pouhé tři roky předtím pochoval milovanou manželku Františku, která zemřela krátce po pátém porodu. To už oplakal i smrt prvních dvou synů, Stanislav a Karel žili jen několik měsíců. Protože měl na krku tři malé dcery, Marii (\*1889), Františku (\*1890) a Aloisii (\*1894), několik měsíců po pohřbu se ženil se starší sestrou zesnulé manželky Mariannou (1862–1933). Do onoho zmíněného roku 1897 už spolu stihnou zažít radosti i další hoře: narodí se jim Anežka a Božena, ta ale po pár měsících umírá. V té době už Marianna nosí pod srdcem další dítě, Štěpánku.

## Firmu přebírá Karel Pivný

Aloisi Wesselsovi, jehož iniciály tvoří A.W. v názvu firmy, stačila jen dvě desetiletí k tomu, aby předával svému nástupci a pokračovateli firmu ve skvělé kondici a výrazně úspěšnější. Už to nebyla tuctovka, kde se tvarůžky



Vincenc Wessels a manželkou Annou Wesselsovou a synem Vladislavem (kolem roku 1950)



A. Wessels s vnukem, synem Otýlí a Václava Kratochvílových

dělají doma v kuchyni „za peco“, jak se na Haně říkalo, ale renomovaná značka, která si s klidným svědomím mohla dát do inzerátů, že dodá své zboží v prvotřídní kvalitě do každé poštovní stanice rakousko-uherské říše. A tím se dostáváme k letošnímu výročí, které stojí za připomenutí. Před 105 lety, v době, kdy múzy mlčí a mluví kanóny, v předposledním roce války, která později dostane označení 1. světová, dělá Alois Wessels další osudový krok: v pouhých 53 letech se rozhoduje stáhnout se do ústraní a předat řízení firmy nástupci a pokračovateli – manželovi dcery Františky Karlu Pivnému (1891–1968). Motivovala jej i snaha pomoci mu vyhnout se odvedení na frontu. C. k. monarchie mlela z posledního, do zákopů posílala kdekoho a šestadvacetiletý mladík by možná navždy zmizel kdesi v nedozírných haličských pláních nebo v jatkách na Piávě. Skutečnost, že byl čerstvě ženatý a mladý pár zkrátka čekal příchod prvního potomka, oficíry nezajímala (Libuše se narodila v dubnu 1918). Ale jako majitel firmy, která má důležitý význam pro zásobování armády...

## Nové továrny pro děti

Každopádně to zapadá do Wesselsovy snahy zabezpečit své potomky. Starší Marii a jejímu manželovi Jaroslavu Dubskému nechal postavit

zhruba ve stejné době novou továrnu jen kousek od té původní. Později nechá vybudovat ještě třetí tvarůžkářnu v Olomouci-Hodolanech pro syna Vincence, pro dceru Otýlii a jejího manžela Václava Kratochvíla pak dřevozpracující podnik na dohled od Loštic, v Moravičanech. S odstupem let můžeme říci, že se rozhodl dobře. Karel Pivný nezapřel svůj talent šikovného obchodníka, který uměl předvídat budoucnost a jít jí naproti. Díky tomu dokázal společnost nejen provést nástrahami světové hospodářské krize, ale také ji pevně usadit na pozici nejsilnějšího výrobce ovládajícího pětinu trhu. A Wesselsova dcera Františka byla skvělým technologem. Dohlížela na výrobní proces a kvalitu produktů. I na ni budeme letos vzpomínat v souvislosti s výročím, protože 4. července uplyne 50 let od chvíle, kdy se v 82 letech její životní pouť uzavřela.

## Vincenc Wessels - třetí toho jména

O zakladateli Josefu Wesselsovi (1838–1900) už tu byla řeč, stejně tak o jeho nejstarším synovi Aloisovi (1864–1944), který firmu výrazně pozvedl. Můžeme zmínit i jeho mladší sourozence, sestra Anna spolu s manželem Františkem Jenešem patřila mezi drobné výrobce tvarůžků, Aloisovi pomáhal i mladší bratři Josef a Ludvík.

Ale třetím Wesselsem, majitelem firmy a výrobcem tvarůžků, byl nejmladší Aloisův syn Vincenc. Od jeho narození uplyne letos 4. srpna 120 let. Vincenc byl vymodlený syn. Jeho otec rozhodně neměl nouzi o potomky, s oběma manželkami jich měl dohromady 14, ale jak už to tehdy chodilo, dospělosti se dožila jen pětice, z toho jediný kluk. Narodil se, když bylo tátovi 38 roků a mamince ještě o dva více. I on zůstal věrný tvarůžkům. Ve 30. letech vedl tvarůžkářnu v olomoucké části Hodolany. Jeho první manželka Ella, rozená Roubíčková, zahynula v koncentračním táboře. S druhou manželkou Annou se dočkal jediného potomka, syna Vladislava (1946–2021). Tomu ale nebylo osudem dopřáno pokračovat v rodinné tradici. Firmu komunisté v roce 1950 zabavili a v roce 1984 při rozšiřování autobusového nádraží zbořili. Ale jablko nepadá daleko od stromu: ve firmě A.W. pracuje vnučka Vincence Klára Wesselsová.



Alena Kovářová coby pravnučka Aloise Wesselse a vnučka Karla Pivného restituovala v roce 1990 podíl ve firmě svého dědečka. V srpnu letošního roku oslaví osmdesátiny. Její manžel Jaroslav Kovář, který od restituce pracuje ve firmě A.W. jako jeden z jednatelů, má v březnu dokonce pět-osmdesát. Oběma jubilantům gratulujeme a přejeme mnoho zdraví do dalších let!



V předvánočním čase provoněly muzeum perníčky.

## V muzeu to žije po celý rok

**Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích není unikátní jen tím, že návštěvníky seznamuje s historií této voňavé pochoutky, sahající nejméně do 15. století. Dalším plusem je skutečnost, že má otevřeno sedm dní v týdnu, tedy i v pondělí. Ačkoli provoz stále ztěžovala epidemie koronaviru, snažili jsme se pracovat na vylepšeních drobných i větších a pořádat též akce pro veřejnost.**

Pojďme se tedy podívat, co se v muzeu v uplynulých měsících dělo. I přes řadu svazujících opatření, s certifikáty a rouškami, se nám povedlo pokračovat v tradici předvánočních výtvarných dílen s místní ZUŠ. Výsledkem byla řada roztomilých ozdob, kterými děti vyzdobily vánoční strom věnovaný loštickou lesní správou.

Na tvoření navázal koncert hudebního odboru. Díky všem, kteří v nejisté době riskli přípravu, radost dětí za to určitě stála. Proti omezením kvůli pandemii jsme se rozhodli bojovat dobrou náladou. Tu jsme si v předvánočním čase pozvedali pečením perníčků. Kde? Přímo v expozici, v naší kuchyni,

které dominuje replika dobových kachlových kamen. Výsledkem byly dobrotky, kterými jsme pohostili nejen spolupracovníky ve firmě, ale i návštěvníky, kteří do muzea zavítali. Už se těšíme na velikonoční čas, kdy chceme akci zopakovat, ideálně i s veřejností.

### Opravy a inventarizace

V zimních měsících je víc prostoru na různé opravy a úpravy. Do hlavní sezony musí být vše připraveno, takže se sádruje, maluje, leští či brousí. A taky natírá, pastuje a voskuje, jako třeba přes sto let staré parkety v prvním patře muzea.

Konec roku je také obdobím inventarizace, která je u nás v muzeu v posledních letech spojena i s digitalizací. Každý exponát má své inventární číslo a k němu se do seznamu přidávají fotografie, rozměry, stav, úpravy či známá historie: kdo jej vlastnil a používal, jak se do muzea dostal. Vedou se i odborné diskuse, zda předmět označit za sud, káď, díž, džber nebo spíš škopek...

### Rozšiřování sbírek

Pokud si myslíte, že muzeum tvoří jen vystavené exponáty, jste na velkém omylu. Depozitář je skoro tak rozlehlý jako výstavní prostory a v polích je řada dalších předmětů. Úkolem muzea je nejen vystavovat, ale i sbírat a uchovávat věci, které by jinak nejspíš skončily v kamnech nebo ve šrotu.

A dostáváme se k další funkci muzea: rozšiřovat sbírky o předměty, které souvisejí s jeho zaměřením. U nás v Lošticích to nejsou jen tvarůžky, ale i artefakty související se zpracováním mléka a s výrobou tvarohu.

Co se nám třeba v poslední době podařilo získat? Například kompletně vypadající, ale zatím nefunkční odstředivku na mléko a pár torz bez částí mechanismů, několik mlékárenských konví v různém stavu koroze, ale i všelijaké dopisnice či účty od různých výrobců: Josefa Endla, Jana Vincoura či J. F. Hynkové. Lze z nich



Do expozice přibývají předměty dokreslující tehdejší život.



Muzeum rozšiřuje sbírky o předměty, které souvisejí s jeho zaměřením.

zjistit třeba tehdejší způsob balení, placení a samozřejmě ceny. Získali jsme i řadu dřevěných památek, ty ale zatím do muzea nesmí, dokud neprojdou speciálním ošetřením.

### Věšák nebo křížek na stěnu

Muzeum není nafukovací a vystavit třeba starý povoz, na kterém kdysi výrobci rozvázeli tvarůžky po hospodách a hokynářstvih, by bylo problémem, ale drobnější věci se do expozic stále vejdu. Třeba trojice konví patřících kdysi Karlu Bartákovici ze Starého Telečkova. Tyto výrobky plzeňské

škodovky jsou zajímavé tím, že mají různý objem: 10, 15 a 20 litrů. A sem tam do expozic přibude i drobnost dokreslující tehdejší život, dobové noviny, věšák z dob našich prababiček či křížek na stěnu v kuchyni. Jestli máte doma něco zajímavého, neváhejte a kontaktujte nás, voňavá odměna vás nemine.

### Co nás čeká

A na co se mohou návštěvníci těšit v hlavní sezoně? Připravujeme třeba instalaci putovní výstavy věnované spisovatelce Marii Ebnerové z Eschenbachu, rozené Dubské (1830–1916), která část života trávila na zámku



Každý exponát se vyfotí a dostane inventární číslo.

v nedalekých Žádlovicích. Nejspíš netušíte, že s Berthou von Suttnerovou byly radikální pacifistky a v roce 1911 byla navržena na Nobelovu cenu za literaturu. Na rozdíl od pražské rodačky, která ji v roce 1905 obdržela, byl místo Ebnerové oceněn Maurice Maeterlinck. Akcí, které v letošním roce chystáme, ale bude mnohem víc. Každopádně budeme rádi, když si uděláte čas na prohlídku muzea. Snažíme se, aby se expozice líbila všem bez rozdílu věku. A podle ohlasů, třeba v návštěvnických knihách, se nám to daří.

### Muzeum Olomouckých tvarůžků A.W.

Vzniklo v roce 1994 v místě původní výroby tvarůžků. Umístění uvnitř výrobního závodu však omezovalo jeho rozvoj, proto bylo v roce 2014 otevřeno nové muzeum s moderními expozicemi. Doba prohlídky trvá dle individuálního zájmu přibližně hodinu. Muzeum můžete navštívit každý den od 9 do 17.30 hod.

### Recepte a objednávky:

tel.: +420 583 401 217  
<https://www.facebook.com/muzeumtvaruzku>



# Sortiment

V prodejnách A.W. nakoupíte výrobky vhodné ke grilování. Z pestré nabídky sýrů i uzenin si vybere opravdu každý.



**olomoucké  
tvarůžky**



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

1. Hačovský sýr s bílou plísní na povrchu 100 g
2. Hačovský sýr Popelák 100 g
3. Jánošíkův oštěpek uzený 110 g
4. Jánošíkův oštěpek uzený 160 g
5. Halloumi classic 250 g
6. Halloumi s bazalkou 200 g
7. El Grillo 480 g
8. Mančego, ovčí sýr cca 200 g

9. Pařený kozí sýr přírodní cca 100 g
10. Pařený kozí sýr s bazalkou cca 100 g
11. Sýr na gril z Polné cca 240 g
12. Cigáro s tvarůžkem cca 250 g
13. Grilovací klobása 350 g
14. Klobása s tvarůžkem cca 250 g
15. Tvarůžková klobása cca 240 g
16. Špekáčky s Ol. tvarůžky 400 g