

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY PODZIM/ZIMA 2022



ROZHOVOR S ŠÉFKUCHAŘEM
ROMANEM PAULUSEM



JAK PŘED 150 LETY
ZÍSKALY TVARŮŽKY MEDAILI



TVARŮŽKOVÉ KRÁLOVSTVÍ
MÁ NOVÉHO PANOVNÍKA



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s Romanem Paulusem	4–5
Lidé ve firmě	6–7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10
Spojení ryb a Olomouckých tvarůžků	11
Tvarůžkové rody	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 23. září 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,

podzim už klepe na dveře, což znamená, že také vychází nové číslo našeho časopisu, věnovaného světu Olomouckých tvarůžků. Nezapomínejme, že se jedná o náš jediný původní český sýr, a tak si samozřejmě zaslouží i „zvláštní péči“. Nejenže mají v Lošticích, kde vznikají, své muzeum, ale také se vás na těchto stránkách snažíme seznamovat se vším okolo nich. Jak s historií, tak se současností. Přinášet informace z firmy A. W. spol. s r. o., která je vyrábí, seznamovat vás s jednotlivými kroky, které následují od přijetí tvarohu až po expedici do obchodů. V tomto čísle jsme se rozhodli přiblížit vám život tvarůžků poté, co opustí výrobní halu: jejich putování do hlavního skladu, kde zrají a čekají na cestu za sýrovými příznivci. Poodkryjeme svět palet (ne těch malířských, ale transportních), ještěrek a přepravních vozíků, chladících boxů, logistiky a volantů, za nimiž sedí muži, kteří den co den rozvázejí hanácké zlato takřka po celé republice. I díky nim si tvarůžky drží svou pozici v panteonu sýrů v tvrdé konkurenci výrobků z celého světa.

A to už po staletí. Údajně jimi obdarovala delegace Hanáků novomanžele Leopolda II. Habsburského a Marii Ludoviku Španělskou ve Vídni při jejich svatbě roku 1765. S jakým ohlasem se tyto pikantní sýry výrazné chuti setkaly a zda urozeným jazyčkům šmakovaly, nevíme. Ale zato přesně víme, s jakým ohlasem se setkaly na 1. celorakouské mléčné výstavě, která ve městě na Dunaji proběhla přesně před sto padesáti lety: v roce 1872. Byl to „špektakulární succés“, řečeno tehdejším žargonem. Stříbrná a bronzová medaile hovoří za vše. Tvarůžky tehdy pronikly ze selských stavení, hokynářských krámků a předměstských hospod do „nóbl“ společnosti rokfóru, gorgonzoly, ementálu či parmazánu, aby navždy získaly srdce opravdových labužníků.

Jó, to byly časy, povzdychne si ne jeden nostalgik. Zvláště v dnešní době, kdy se na mysl dere hláška Jeana-Paula Belmonda z filmu Policajt nebo rošťák: „Časy jsou zlé, Kamile.“ Od minulého čísla se toho událo opravdu mnoho. Hrůzostrašná válka na Ukrajině odstartovala nejen zamyšlení nad bezpečností nás všech, ale přinesla i reálné dopady v podobě cen urvaných z řetězu, nejen pohonných hmot a všech energií. To pak má samozřejmě dopady i na ceny mléka, tvarohu, jeho zpracování, a tím i na ceny tvarůžků. Zakončíme ale něčím optimističtější. Olomoucké tvarůžky se dlouhodobě těší přízni mistrů vařečky, kteří popouštějí uzdu své fantazie a představují je v nových odvážných kreacích. Jedním z nich je i Roman Paulus. Nechť vás rozhovor s ním inspiruje.

Krásný podzim a zimu v teple domova, dobrý čich a dobrou chuť nejen na tvarůžky vám přeje

Mgr. Vladimír Kovář,
vedoucí Muzea Olomouckých tvarůžků

Aktuality

Den zdraví 5. března 2022

Den plný pohybu, odborného poradenství, edukačních výstavek a ochutnávek pořádalo sdružení STOB OBEZITĚ v Praze. Společnost A. W. podpořila akci Olomouckými tvarůžky i dárky pro vítěze soutěží a kvízů.



Olomoucký tvarůžkový festival 23.–24. dubna 2022

Po dvouleté přestávce způsobené proticovidovými opatřeními se konala v centru Olomouce tradiční akce. Oblíbený festival, který se letos uskutečnil již popáté, přilákal tisíce návštěvníků. Kromě tvarůžkových pokrmů, které vyrobily a uvařily restaurace, se za dva dny prodalo 3870 kilogramů Olomouckých tvarůžků. Více informací na str. 14.

Putování za loštickým tvarůžkem 28. května 2022

Do letošního 44. ročníku se zapojilo téměř 2600 účastníků. Většinu z nich tvořili turisté, cyklistů bylo kvůli chladnému a větrnému počasí méně než v minulých letech.



Loštické slavnosti hudby a tvarůžků 25. června 2022

Pro návštěvníky Loštických slavností hudby a tvarůžků byl připravený bohatý program, koncerty, tvarůžkové soutěže a proběhla také inaugurace Krále Tvarůžka III, kterým se stal Jakub Oliverius.

Mlékárenský den v Přibyslavi 10. září 2022

Letos se uskutečnil již 31. ročník. Společnost A.W., která patří k pravidelným účastníkům této akce, nechyběla na Mlékárenském dni ani letos.

Pomoc Charitě

Firma A. W. nezapomíná ani na pomoc potřebným a tradičně podporuje projekty ze sociální oblasti. Dlouhodobě spolupracuje s Charitami v Olomouci, ve Šternberku a v Zábřehu, kterým poskytla po padesáti tisících. Zábřežská Charita, která se stará také o region Lošticka, použila finanční prostředky na nákup nového auta pro domácí péči.



Na letošním tvarůzkovém festivalu připravoval Roman Paulus různé speciality s tvarůžky.

Roman Paulus: Dobrý kuchař musí mít rád jídlo i hosty

Patří k našim nejznámějším kuchařům, vařil ve špičkových zahraničních restauracích a v pražském Alcronu získal opakovaně michelinskou hvězdu. Roman Paulus žije v Praze, v poslední době ale hodně času tráví v Olomouci. Vloni v centru hanácké metropole otevřel moderní bistro, kde nabízí snídaně a obědy v tradičních i méně obvyklých variantách.

Na letošním Olomouckém tvarůzkovém festivalu jste během kuchařské show připravoval různé speciality s tvarůžky. Jaká jídla jste návštěvníkům nabídli?

Snažil jsem se připravit jídla, která se běžně nedělají. Uvařili jsme polévku z divokého česneku s tvarůžky a dále jsme připravili arancini, tedy rýžovou kroketu plněnou tvarůžky. Při cestách do Rakouska nebo Švýcarska si rád dávám fondue, tak jsme na festivalu udělali také tvarůzkové fondue.

Na jaký způsob připravené tvarůžky máte nejraději?

Tvarůžky jsou vděčná surovina a mají v kuchyni široké uplatnění. Já osobně je mám nejraději bez tepelných úprav, prostě si je dám s cibulkou na chleba. Někdy k tvarůžkům přidám trochu piva, papriku, klidně i pálivou, cibulku a pažitku a udělám si výbornou pomazánku.

Existuje jídlo, které byste nikdy nesnědl?

Z běžných jídel, která známe v Evropě

nebo Asii, nemám problém s ničím. Ale vyhýbám se různým bizarnostem. Třeba ve Vietnamu prodávali na trhu psy. I když na rožni vypadají podobně jako seve, v naší kultuře vnímáme psa jako přítele člověka, proto bych tohle jídlo nesnědl.

Ví se o vás, že jste milovníkem asijské kuchyně. Čím vás zaujala?

Její chutě jsou velmi pestré a zároveň je to lehká kuchyně, kde nechybí hodně zeleniny, mořské plody, ryby nebo luštěniny. Česká kuchyně je fajn, ale pro náš současný životní styl, kdy nemáme tolik pohybu a fyzicky namáhavou práci, je třeba hledat alternativy.

Pamatujete si všechny recepty, nebo musíte občas nahlédnout do kuchařských knih?

Jsou určité věci, které kuchaři podle

receptu nevaří. Když dělají třeba svičkovou, mají to v oku a rozdíl gramu v tom množství nehraje roli. Naopak u cukrářů a pečení je přesná váha i dodržení správného postupu nezbytné. Pokud delší dobu jídlo neděláte, stane se, že si nemůžete vzpomenout. Protože mám hodně svých receptů na internetu, velmi rychle ho najdu.

Máte ještě sešit s ručně psanými recepty?

Mám, a protože jsem se učil v Rakousku, skoro všechny jsou v němčině. Ten sešit už ale dnes slouží spíš jako památníček. Většinu receptů už mám česky v elektronické podobě.

V centru Olomouce jste vloni otevřel Bistro Paulus. Jaká jídla jsou mezi zákazníky nejoblíbenější?

V nabídce máme desítky jídel a každý den najdete na menu něco jiného. Můžete si dát českou klasiku, jídla z různých koutů Evropy, minutky z grilu i dlouze tažené pokrmy. Samozřejmě zařazujeme sezonní věci, jako je chřest, dýně apod. Máme polévky, salátový bar a dezerty. Po nějaké době provádíme rotaci. To znamená, že jídlo, které si dáte dnes, bude na lístku opět za dva měsíce. Máme ale několik jídel, třeba svičkovou, španělského ptáčka nebo řízek, která mají lidé rádi, proto je na menu dáváme častěji. Hosté umí ocenit dobře udělanou českou klasiku.

Umi také jídlo pochválit?

Hodně lidí k nám chodí každý den

nebo velice často, a to je velice zavazující. Část jídel děláme přímo před nimi, takže vidí, jak se vše připravuje. Mohou se s kuchaři bavit, což je příjemné pro hosty i zaměstnance. Díky přímé komunikaci máme okamžitě zpětnou vazbu a jsme moc rádi, že u nás hostům chutná a pravidelně se vracejí.

Roky učíte lidi vařit, v olomouckém bistro pořádáte pravidelné kurzy vaření. Dá se mezi účastníky poznat, kdo má na vaření talent?

Spíš se okamžitě pozná, kdo vaří a kdo ne. Hodně lidí neumi krájet, ale to je dáno tím, že při domácím vaření toho nakrájí za celý život stejně, jako profesionální kuchař za týden. Je to o cviku, proto jim v nadsázce říkám, aby přišli k nám do restaurace a nakrájeli si 40 kilo cibule do guláše.

Překvapili vás někdy účastníci kurzu svými schopnostmi nebo dotazy? Můžete se naučit i něco od nich?

Když jsem s kurzy před patnácti lety začínal, bylo to jiné než dnes. Teď už přicházejí lidé, kteří mají o surovinách hodně načteno, chodí pravidelně do restaurací, cestují po celém světě. Na kurzu se necítím jako ten, kdo má nad nimi převahu, ale beru to tak, že se můžeme navzájem obohatit. A mě to motivuje, abych na sobě dál pracoval. Nikdy bych si třeba nedovolil vzít na kurz recept, který bych si sám nevyzkoušel. Také se snažím neopakovat stejné věci, ale hledám i pro mě ne

úplně známá témata. Zajdu klidně pro radu ke kolegovi a získám nové informace. Díky tomu se dál vzdělávám.

Jaké vlastnosti jsou pro dobrého kuchaře nejdůležitější?

Musí mít rád jídlo i hosty a při přípravě jídla myslet na to, aby jim chutnalo. Nesmí chybět píle, cílevědomost, preciznost a poctivost, ale tyhle vlastnosti jsou potřeba v každé profesi. Většina lidí, kteří něčeho dosáhli, to má tvrdě odpracované. Gastronomie opravdu není jednoduchá, ale je to hezký obor.

Procestoval jste kus světa. Jaké místo byste ještě rád navštívil?

Rád bych se znovu podíval na safari do Afriky, kde jsem byl jen jednou. Hrozně se mi tam líbilo, západ slunce v Africe je něco neskutečně krásného, co se nedá popsat. Pokud jde o gastronomii, při poslední návštěvě Francie jsem si uvědomil, jak málo o ní vím. Jejich suroviny jsou fantastické, tam můžete stále objevovat něco nového. Kdybych měl možnost odjet na delší kuchařskou stáž, vybral bych si Francii.



Roman Paulus

Po revoluci využil nabídku na studium v Rakousku, kde se vyučil a zahájil profes

ionální kariéru. V zahraničí strávil 11 let, mimo jiné na postech v londýnském hotelu Savoy, na luxusní zaoceánské lodi Queen Elizabeth 2 či v hotelech Hilton ve Vídni i v Praze. Zkušenosti sbíral také v michelinské restauraci La Pergola v Římě či bruselském Maison du Boeuf. V roce 2012 získal jako první český šéfkuchař michelinskou hvězdu, kterou ještě pětkrát obhájil. V současnosti je spolujednatel Bistra Paulus a šéfkuchařem olomoucké společnosti Lobster Catering. Vede kurzy vaření, dělá cateringy, je autorem kuchařek.



V olomouckém bistro připravuje Roman Paulus českou klasiku i jídla z různých koutů Evropy.



Lidé ve firmě:

muži ve skladu a za volantem

Přestože se na výrobě přímo nepodílí, bez nich by se k zákazníkům tvarůžky nedostaly. Skladníci a řidiči jsou pro chod firmy nepostradatelní.



V expediční chladárně se teplota pohybuje mezi 4 až 8 stupni.

Přes dvacet let je zaměstnán ve společnosti A.W. Pavel Musil. Celou dobu je jeho pracovištěm sklad umístěný v Hradské ulici, v budově bývalého loštického pivovaru. „Když jsem tady začínal, evidence se vedla na papíře, dnes to funguje úplně jinak. Všechno jde přes počítač a skenery,“ srovnává Pavel Musil, který je nyní vedoucím skladu. Zatímco dřív se do skladu vozily jen tvarůžky, dnes je toho mnohem víc. Od externích dodavatelů sem míří produkty s Olomouckými tvarůžky, mléčné výrobky a další zboží, které se potom rozváží do podnikových prodejen A.W. O vše se stará šest skladníků, všichni muži pochází z Loštic. „Je to výhoda, známe se a fluktuace u nás není velká,“ říká Musil.

Bez čepice se neobejdete

Co se naopak v profesi za ty roky změnilo? Pořád je to fyzicky namáha-

vá práce. Navíc denně stráví spoustu času v expediční chladárně, kde se teplota pohybuje mezi 4 až 8 stupni. „Musíte se pořádně obléct. Není to příjemné ani v tropických letních dnech, když přecházíte z chladu do venkovních prostor,“ připomíná Musil. Auta s Olomouckými tvarůžky přijíždí z nedaleké výroby do skladu několikrát za den, na štítku je uveden druh, šarže, datum minimální trvanlivosti a čárový kód. Vše se načte do systému a uloží do chladírny. Jakmile přijde objednávka, připraví se zboží na expedici.

Od Avie bez chlazení po Mercedes

Ted' už si jej přebírají řidiči, kteří si vše naskládají do aut podle toho, jak mají naplánovaný rozvoz. Tvarůžky míří do prodejen A.W. v Lošticích, Olomouci, Brně a v Ostravě a také do skladů obchodních řetězců.



Všichni skladníci pocházejí z Loštic. Vedoucím skladu je Pavel Musil (první zprava).

Do podnikových prodejen se zavází i další zboží od různých dodavatelů. Většinu času tráví řidiči na cestách v České republice, zajíždí i na Slovensko, do Polska nebo Maďarska. Řidiči mají k dispozici velká auta značky Mercedes s nezávislým chlazením a k zásobování menších zákazníků slouží Sprintery. Ty se skvěle hodí do center měst, kam je obtížné se s velkým autem dostat. „Vloni jsme koupili nové, moderní auto, které má stejnou velikost, ale vejde se do něj 32 palet, tedy dvojnásobné množství,“ říká vedoucí dopravy Vítězslav Koukal. V loštické firmě pracuje třicet let, nastoupil po revoluci, když se tvarůžkárna v restituci vrátila původním majitelům. „Tenkrát jsme měli ze slovenských Michalovců jednu skříňovou Avii na pět palet bez chlazení, takže tvarůžky se vozily v izotermických skříních. Produkce tehdy byla okolo třiceti tun tvarůžků za měsíc,“ vzpomíná Koukal.

Řidiči zboží také prodávali

Jak rostla poptávka a navyšovala se výroba, rozrůstal se vozový park

i počet řidičů. „Jezdili jsme tři a každý měl svůj okruh, kde jsme se starali o svoje zákazníky. Auto jsme museli naložit, zboží rozvést a ještě ho prodat, říkalo se tomu ambulanti prodej. Teprve později se začalo přecházet na faktury. Protože v té době jsme ještě neměli mobily, vyřizovali jsme vše z telefonní budky nebo z pevné linky u zákazníka.“ Ted' už řidiči nemusí řešit u zákazníků papírování a prodejní část, mobily se staly běžnou součástí našich životů, stejně jako aplikace, které pomáhají šoferům, aby se vyhnuli kolonám. Jezdí se kratší vzdálenosti, ale provoz je větší, což je náročnější. Ve městech je také plno zákazů a omezení. „Všude

jsou objíždky, pořád se něco opravuje, což nás zdržuje. Dřív byli lidé na silnicích víc ohleduplní, dnes každý spěchá, roste agresivita a bezohlednost. Velkým problémem jsou cyklisté nebo chodci, kteří s oblibou nosí sluchátka, nedávají pozor a klidně vám vejdou na poslední chvíli před auto,“ popisuje svoje zkušenosti Petr Dudek, který jezdí přes patnáct let a pracoval také jako řidič autobusu.

Petr Dudek jezdí přes patnáct let a pracoval také jako řidič autobusu.



Pomáhá jako dobrovolný hasič

Nerad vzpomíná na situaci, kdy musel měnit pichlé kolo u nákladního auta přímo na dálnici. „Opravdu jsem neměl dobrý pocit, když stálo auto na heveru, nikdo nezpomalil, kolem jezdily v plné rychlosti kamiony a auto se pořád naklánělo. Jinak ale mezi profesionálními řidiči solidarita většinou funguje, pomáháme si. Při vykládce zboží mě třeba pustí jiný šofer, který má víc palet, abych nemusel tak dlouho čekat,“ chválí kolegy Dudek. Protože si rád povídá s lidmi, ale v autě jezdí sám, potěší ho, když může během nakládky či vykládky zboží prohodit se zákazníkem pár slov. Během let strávených na cestách zasahoval také u dopravní nehody, kdy se mu podařilo vytáhnout muže z nabouraného vozu. Jako dobrovolný hasič nezaváhal a věděl, co má dělat. „Hasičem byl v rodině děda, táta a díky tomu jsem se k tomu v dětství dostal i já. V naší obci zasahujeme hlavně kvůli včelám a vosám, popadaným stromům nebo pomáháme po vydatných deštích s čerpáním vody,“ popisuje svoji druhou „profesi“ usměvavý muž, který vloni také vyrazil pomáhat do tornádem postižených obcí na jižní Moravě.

Recepty s Olomouckými tvarůžky

Krémová polévka s tvarůžky a krutony

Ingredience na 4 porce:

1 cibule, 2 lžice sádla, 0,5 l hovězího vývaru, 0,5 l plnotučného mléka, 250 g Olomouckých tvarůžků, 0,1 l smetany, sůl, pepř, muškátový květ, nať jarní cibulky, 3 lžice hladké mouky, 1 francouzská bageta na krutony

V hrnci rozpustíme sádlo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, kterou zpěníme (nesmí ztmavnout), přidáme nastrouhané tvarůžky a minutu restujeme. Poté zalijeme vývarem a mlékem, přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme 15 minut. Mouku rozmícháme ve dvou deci vlažné vody a zahustíme polévku. Provaříme 10 minut, rozmixujeme ponorným mixérem a zjemníme smetanou. Dochutíme solí (opatrně, tvarůžky jsou slané), pepřem, špetkou muškátového květu a krátce povaříme.

Krutony:

Bagetu nakrájíme na stejnoměrné kostičky a na 5 minut dáme do předehřáté trouby na 180 °C. Polévku podáváme s krutony a přidáme nejmenno nakrájenou nať jarní cibulky.



Tvarůžkové chipsy

Olomoucké tvarůžky nakrájíme na cca 3 mm vysoké proužky, naklademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10–15 minut v troubě rozehřáté cca na 200 °C dorůžova. Podáváme k pivu.



Tvarůžkové recepty

Labužnická krkovička

Ingredience na 4 porce:

4 plátky vepřové krkovičky, 150 g Olomouckých tvarůžků, nejlépe ochucené kousky, 250 ml šlehačky, 1 lžička hořčice (může být i pálivá francouzská), 2 velké cibule, 1 paprika, sůl, pepř, olej

Plátky krkovičky na okrajích nařízneme, osolíme je a zprudka z obou stran opečeme na oleji. Potom je vyjmeme z kastrolu, na tuk rozložíme na plátky část nakrájené cibule a na proužky nakrájené papriky, vrátíme plátky masa, zalijeme smetanou rozmíchanou s hořčicí a špetkou pepře, posypeme nadrobno nakrájenými tvarůžky, zbylou cibulí a paprikou. Celé přiklopíme poklicí a dáme do mírnější trouby upéct doměkka.



Tvarůžková sekaná

750 g mletého masa, 200 g Olomouckých tvarůžků, 2 vejce, 1 cibule, 1 palička česneku, strouhanka, cca 2 dl černého piva, sůl, pepř, majoránka anebo bylinky dle vlastní chuti

Tvarůžky nakrájíme na kousky, přidáme k mletému masu spolu se syrovým vejcem, bylinkami, třeným česnekem a pivem. Osolíme méně než obvykle, neboť slanost pokrmu dodají také Olomoucké tvarůžky. Postupně přidáváme tolik strouhanky, aby vznikla vláčná, kompaktní hmota. Vytvarujeme z ní šišku, dáme ji do pekáče, podlijeme vodou a ve středně teplé troubě pečeme zhruba hodinu. Podle potřeby stále podléváme (mírně, nesmí plavat) a peroutkou potíráme povrch výpekem. Takto připravená sekaná je vynikající zejména za studena.



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



Nejen tvarůžky koupíte v podnikových prodejnách A. W.

Podnikové prodejny A.W. Potěšte své blízké voňavým dárkem

Hledáte vhodný dárek k narozeninám, Vánocům nebo jen chcete potěšit rodinu či přátele? Potom pro vás máme zajímavý tip. V podnikových prodejnách A.W. můžete vybírat z bohatého sortimentu a ještě vám vše zabalí do dárkových kazet.

A jaké dárky zákazníci nejčastěji kupují? Mezi nejžádanější patří různé druhy Olomouckých tvarůžků, dále Pozdrav z Loštic, Silvestrovské pusinky a Trio, které zdobí etikety vyrobené pro speciální příležitosti: mikulášské, vánoční nebo valentýnské. Především na rodinných setkáních či silvestrovských oslavách se velké oblibě těší nakládané sýry a tvarůžky. Na pultech podnikových prodejen najdete například Tvarůžkový salát, Country tvarůžky v oleji, Nakládané tvarůžky kořeněné, Nakládaný hermelín s tvarůžkem, Tvarůžky nakládané s feferonkou nebo Nakládané plísňové sýry. A zákazníci do nákupních košíků rádi přidávají také pekařské výrobky s tvarůžky. Před Vánocemi se sortiment navíc doplňuje o další zboží, které je

vhodné darovat – například vánoční sýrové kazety. U vybraných dárkových variant Olomouckých tvarůžků nechybí vánoční etikety, vyrábí se také tvarůžky ve tvaru hvězdiček nebo tyčinek s kořením (Sváteční tyčinky). Ať už si vyberete cokoli, v podnikové prodejně si můžete zboží nechat zabalit do dárkové krabičky ozdobené stužkami k různým



Tvarůžky mohou být vhodným dárkem.



V prodejnách nabízíme dárkové poukazy v hodnotě 100, 300 a 500 korun.

příležitostí. Pokud si nejste jisti, co by vaše blízké nejvíc potěšilo, potom vám to usnadníme. V prodejnách můžete koupit dárkové poukazy v hodnotě 100, 300 a 500 korun a výběr nechat na obdarovaném.

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 8.00–18.00
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



Provozovna Atlantik Produkt Třešňák v Sedlčanech.

Spojení tvarůžků a ryb skvěle funguje

Možná to vypadá jako bláznivý nápad, ale kombinaci sýra s nezaměnitelnou chutí a vůní s rybami vznikají opravdové delikatesy. Ve spolupráci s A.W. je na trh dodávají tři firmy.

Nejdéle trvá spolupráce se společností Prague Fish. „S nápadem spojit tvarůžky s rybami přišel před dvaceti lety náš tehdejší technolog výroby. Sýr v kombinaci s rybou totiž zjemní chuť výrobku,“ vysvětluje jednatelka Barbora Ajgllová. Nejdříve uvedla firma na trh Olomoucké rolky a po deseti letech se sortiment rozšířil o Pivní salát. „Kromě podnikových prodejen A.W. si zákazníci mohou výrobky koupit v našich kamenných prodejnách Kolín, Pečky, Český Brod, Zásmyky, Mělník nebo v pojezdě prodejně, která má své pravidelné linky. Využití lze i náš e-shop na www.diana-ryby.cz, případně partnerskou prodejnu v Týnci nad Sázavou nebo pojezdnou prodejnu v západních Čechách,“ dodává Ajgllová.



Olomoucké rolky 510 g



Pivní salát

Oblíbené závitky

Další firmou, která se rozhodla do svého sortimentu zařadit tvarůžky, je Atlantik Produkt Třešňák. V roce 2008 připravili pro zákazníky nový výrobek, který dosud na pultech scházelo: Nakládané tvarůžky kořeněné. Tradičním nakládaným sýrem byl do té doby pouze camembert nebo hermelín. „Po úspěchu Nakládaných tvarůžků kořeněných se po dvou letech zrodila myšlenka pracovat dále na vývoji výrobků s oblíbenými tvarůžky. Tentokrát jsme je spojili



Olomoucké rolky 260 g



Závítka à la losos s tvarůžky

s marinovanou rybou. Chuť tvarůžků si přímo říká o kombinaci s oblíbenými matjesy, což je sled obecně marinovaný „na slano“. Výrobek dostal název Závítka à la losos s tvarůžky. Jedná se o delikatesu a máme na tento produkt samé dobré ohlasy,“ říká obchodní ředitelka Petra Sýsová s tím, že na pultech jej mohou zákazníci najít v prodejnách A.W. i v podnikové prodejně Atlantik Produkt Třešňák v Sedlčanech.



Matjesový salát s Olomouckými tvarůžky

Opravdová delikatesa

Jako delikatesu hodnotí kombinaci ryb s aromatickým sýrem také Serhij Pavlyshynets, majitel společnosti Heleb. Ta do velkých obchodních řetězců i menších prodejen dodává Matjesový salát s Olomouckými tvarůžky. „Rádi improvizujeme a zkusíme nové věci. Ryby a tvarůžky jsou zdravé, proto jsme je spojili, dochutili a vznikla tato zdravá delikatesa,“ vysvětluje Serhij Pavlyshynets. Firma chce sortiment s tvarůžky v dalších letech rozšiřovat, a proto zkouší další produkt.

Olomoucké tvarůžky svými jedinečnými vlastnostmi inspirují nejen výrobce lahůdek, ale také pekařských či masných produktů. Každoročně jich přibývá a jejich fantazie je téměř bez hranic. Tvarůžky totiž dodávají recepturám ten správný říz a pikantní chuť. Nejlepší z těchto výrobků potom společnost A. W. zařadí do sortimentu svých podnikových prodejen.

TVARŮŽKOVÉ RODY

Vraťme se do roku 1872, kdy naše tvarůžky poprvé vyrážejí do světa



Nejstarší doložený snímek výroby tvarůžků J. Nováka v Prostějově.

A rozhodně se tam neztratily! Před půldruhým stoletím se totiž představily na Erste österreichische Molkereiausstellung zu Wien neboli na první rakouské mléčné výstavě, která se konala v metropoli mocnářství, tedy ve Vídni.

Na výstavě se představila celá plejáda mléčných výrobků nejen z říše, ale i ze zahraničí – a naše moravské, hanácké a tradičně dělané tvarůžky se v konkurenci švýcarských či italských sýrů dostaly až na stupně vítězů. Odesly si v konkurenci 195 vzorků stříbrnou a bronzovou medaili.

S trakařem do Brna

To se ještě „hanácké zlato“ nevyrábělo v Lošticích (tady poprvé v roce 1876), ale především kolem Olomouce. Centrem byla vesnice Hněvotín (německy Nebotein) osídlená převážně Němci, ale ti kupodivu mezi známými vystavovateli chyběli. Zdárně je ale zastoupili sousedé, firma Chudoba a Novák z nedalekých Topolan. Zatímco o druhém muži nic nevíme, Jaroslav Chudoba

(*1832) vyrůstal v tvarůžkářské rodině. Živnostensky, tedy na prodej, se u nich tvarůžky dělaly někdy od roku 1840. On sám ještě zažil „pěší“ rozvážku, kdy s trakařem naloženým svými výrobky pochodoval do Brna. Ve výrobě tvarůžků pokračoval i jeho syn stejného jména a konec rodinné tradice udělali až komunisté, kteří firmu zabavili a výrobu v roce 1950 zastavili.

Obchod s tvarůžky

Také výherce bronzové medaile je zajímavou postavou tvarůžkářské historie a dost možná i klíčem k vysvětlení, proč ve Vídni chyběli Hněvotínští. Hermann Selinger byl totiž olomouckým velkoobchodníkem. Metropole Hané byla hluboko do 19. století pevnostním městem, kde na chov dobytka a zpracování mléka nebylo místo. Proto se tam sýry nevyráběly – ale o to čileji se s nimi obchoďovalo. Je tedy víc než jisté, že Selingerovy výstavní kusy vyrobily ruce některého z jeho dodavatelů. To konec konců vyplývá i ze soudního sporu, který se řešil v letech 1864

Pleskání a sušení tvarůžků u firmy L. Zelinka v Topolanech.



Už koncem 19. století stanuli tvarůžkáři před objektivem fotoaparátů, aby zveřejnili výrobní postupy od hnětění tvarohu přes pleskání a koupání až k balení a expedici.

a 1865, tedy pár roků před výstavou. Tehdy 21 hněvotínských výrobců žalovalo jiný velkoobchod, firmu Olmützer Käse Fabrik der Brüder Lucka. Bratři nezvyklého příjmení Lucka (v jednom z dokumentů se uvádí Luckas, takže možná je to zkomolenina jména Lukáš či Lucas) byli obviněni, že při prodeji vydávají výrobky hněvotínských tvarůžkářů za své. Spor bratři prohráli, soud dal za pravdu žalující straně, že olomoucká firma je jen distributor, který zboží expeduje mimo region.

Speciální „mléčné“ vlaky

Selinger a jiní (Moritz Zweig, Elias Haasz, Emanuel Pollak, Maxmillian Stransky) ve druhé půli století páry pochopili možnosti železnice. Ve velkém proto nakupovali nejen tvarůžky od drobných výrobců z okolí a vyváželi je do všech koutů monarchie i na další místa. Ale především sýtli bezedné žaludky Vídeňanů. Ostatně spousta z nich pocházela z jižní a střední Moravy a „tvargle“ znali od dětství, byli na ně zvyklí a milovali je. Vídeň v době pořádání výstavy měla přes jeden a půl miliónu obyvatel a do rozpadu mocnářství to dotáhla

na miliony dva. V době, kdy lednička byla módním výstřelkem pro bohaté a konzervace teprve v plečkách, se musely do města na Dunaji denně dovážet čerstvé potraviny. Z půli Moravy jezdily v noci speciální „mléčné“ vlaky, které na jednotlivých stanicích nabíraly především mléko, máslo, vajíčka, tvaroh či sýry, mezi nimiž nemohly chybět ani tvarůžky.

Za dva miliony zlatých

Ale zpět ke zmíněné výstavě: v publikaci k ní je totiž poprvé doložen termín Olmützer Quargeln, tedy Olomoucké tvarůžky. Zatímco nikdo neznal vesnice a městečka na Hané, Olomouc coby významné město znal každý jen trochu vzdělaný. A olomoučtí překupníci, pardon, velkoobchodníci, toho využili a tradiční sýry s typicky ostrou vůní, které se po staletí vyráběly v selských staveních, pojmenovali po hanácké metropoli. Text k výstavě také konstatuje, že se tvarůžky vyrábějí vedle okolí Olomouce také „v řadě vesnic v okresech Prostějov, Holešov, Litovel, Kroměříž a dalších“. Ale hlavně ukazuje, že si tvarůžky našly své odběratele široko daleko: „Jest to výrobek, který dosáhl už značné obliby nejen na celém území říše Rakousko-uherské, ale i v celé řadě států, takže ročně vyváží se z kraje olomouckého, dle zjištění Obchodní a živnostenské komory v Olomouci, tvarůžky za dva miliony zlatých.“ Co dodat? Snad jen to, že habsburská monarchie je už přes století minulostí, ale obliba našeho jediného původního sýra neklesá. A to je pro nás velký závazek!



Zatímco většina firem byla psána na muže, ve skutečnosti většinu prací zastaly ženy. Nejenže šlapaly či mlyly tvaroh, často ho i vozily v kolečkách či nosily v putýnkách. A samozřejmě pleskaly, klapaly, sušily, obracely, koupaly a balily.

Muzeum Olomouckých tvarůžků



Lidé šlapali tvaroh a ochutnávali dukátky

Po dvouleté pauze se zjara opět konal v Olomouci tvarůžkový festival a naše muzeum na něm nemohlo chybět. Ve stánku na Dolním náměstí si mohli zájemci vyzkoušet tradiční výrobu nejen pleskáním v rukou, ale i klapáním pomocí klapáček. Nezaháel ani simulátor šlapání tvarohu. A samozřejmě se ochutnávaly dukátky, což byly speciálně na festival vyrobené minitvarůžky.



Na trůn usedl nový král

Na Olomouckém tvarůžkovém festivalu se naposledy v roli Krále Tvarůžka II. objevil Vladimír Kolář, který vládl v posledních sedmi letech. V červenci letošního roku odešel do důchodu a vládu nad královstvím převzal Král Tvarůžek III. Novým panovníkem se stal Jakub Oliverius. Prvním Králem Tvarůžkem byl v letech 2005 až 2015 Zdeněk Večeř.



Král Tvarůžek II. (vpravo) předal vládu nad královstvím svému nástupci.

Jubilejní návštěvník

Když jsme v srpnu 2021 přivítali 170tisícího návštěvníka muzea, netušili jsme, že na dalšího jubilanta budeme muset čekat až do března příštího roku. Jenže covid rozhodl jinak. O to větší byla naše radost, když jsme se dočkali 180 000. zájemce o prohlídku: stala se jím paní Romana Bujnochová z Rychaltic u Hukvald. Jestli měla z dárku radost? Bodejť by ne, když se sama označila za „vášnivou pojídačku tvarůžků“. Pak už to šlo velmi rychle a už v půli července jsme vítali dalšího oslavence, pana Jiřího z Ostravy. A teď vyhlížíme toho úplně kulatě jubilejního – dvousettisícího. Nebudete to třeba zrovna vy?



Den otevřených dveří v Muzeu OT

Po loňské úspěšné premiéře Muzeum Olomouckých tvarůžků počátkem září opět zopakovalo den otevřených dveří. A znovu s velkým ohlasem – na stovky návštěvníků čekal nejen volný vstup a komentované prohlídky, ale i ochutnávky a nejrůznější aktivity pro malé i velké. Ve spolupráci s ministerstvem pro místní rozvoj si mohli zájemci vyzkoušet pleskání a klapání tvarůžků, virtuální realitu, placování, puzzle, kolo štěstí i další atrakce. A také si odnést zajímavé a užitečné ceny. Mrzí vás, že jste nebyli? Sledujte nás na sítích, ať už vám žádná naše akce neuteče.



Figurka Aloise Wesselse

Muzeum dlouhodobě spolupracuje s loštickým řezbářem Jaroslavem Benešem. Nyní díky jeho umu a pílí spatřila světlo světa figurka Aloise Wesselse, který rodinný podnik převzal roku 1897 po svém otci Josefovi a pozvedl jej do pozice tvarůžkářské jedničky.



Řezbář Jaroslav Beneš rozšířil sbírku o Aloise Wesselse.

Oranžová stuha pro Loštice

Město Loštice, jako letošní vítěz Oranžové stuhy v Olomouckém kraji, se zúčastnilo celostátního kola soutěže Vesnice roku 2022. Hodnotící komise během návštěvy Loštic zavítala 6. září také do Muzea Olomouckých tvarůžků.



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.

Recepty a objednávky:

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

Sortiment

V prodejnách A.W. si vyberete z bohaté nabídky sýrů různého aroma a chuti.



1. Čerstvý sýr 100 g
2. Čerstvý sýr se směsí koření s chilli cca 100 g
3. Čerstvý sýr se sušenými rajčaty cca 100 g
4. Čerstvý sýr s vlaškými ořechy cca 100 g
5. Těšanský sýr cca 300 g
6. Balkánský sýr 180 g
7. Mozzarella Bianca perličky 120 g
8. Mozzarella Bianca Classic 100 g
9. Mozzarella Bianca třešničky 120 g
10. PIK-NIK Kids 80 g
11. Pivní sýr 450 g
12. Bryndza Slatina 125 g
13. Vinařský sýr 480 g
14. Maskar z Polné 250 g
15. TRIO Italiano mimi 100 g
16. TRIO sýrové kousky 225 g