

# Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

JARO/LÉTO 2019



**olomoucké  
tvarůžky**



**HOTEL U COUFALŮ**  
PŘES STO LET DLOUHÁ HISTORIE



**ZKUSTE NOVÉ RECEPTY**  
S OLOMOUCKÝMI TVARŮŽKY



**ZVEME VÁS DO MUZEA**  
LETOS SLAVÍ 25. VÝROČÍ



## Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s Janem Konečným	4–5
Sortiment podnikových prodejen	6
Výroba od A do Z	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10
Spolupráce s firmou Gurmán klub	11
Historie tvarůžků a tvarůžkářů	12–13
Akce s Olomouckými tvarůžky	14
Muzeum Olomouckých tvarůžků	15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W. spol. s r. o., adresa: Palackého 57/4, 798 83 Loštice  
 telefon: +420 736 601 029  
 e-mail: awbrno@tvaruzky.cz  
 www.tvaruzky.cz

Evidenční číslo: MK ČR E 22765

Vychází dvakrát ročně

Toto číslo bylo vydáno 20. března 2019

Redakce: Jana Burešová, Ivana Plachá. Foto: fotoarchiv A.W. spol. s r. o.  
 Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, 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,

letošní rok jsme zahájili budovatelsky. Ani nám nic jiného nezbývalo poté, co jsme na podzim pod výrobními prostory zjistili havárii kanalizace. Na začátku února jsme proto výrobní haly vyklidili, aby se do nich mohli nastěhovat stavaři. Byl to neobvyklý zážitek vidět na místě, kde se „rodily“ Olomoucké tvarůžky, bagřík hloubící strouhu. Díky vzorné přípravě vše dobře dopadlo a výroba opět jede na plné obrátky.

Naším zákazníkům, kterým se po tuto krátkou dobu stýskalo po tvarůžkách, se omlouváme, ale bez přerušení výroby nebylo možné opravu provést.

Když přerušíme výrobu a po určitou dobu tvarůžky nebudou, tak toto období využijeme k velké opravě a modernizaci podnikové prodejny v Lošticích! Bylo rozhodnuto a uskutečněno. Na celý únor se prodejna přestěhovala do náhradních prostor bývalého řeznictví, jen několik kroků od současného umístění.

A po rekonstrukci v loštické prodejně si nyní mohou naši zákazníci opět vybírat Olomoucké tvarůžky i další výrobky mnohem pohodlněji sami. Rozšířili jsme také prodej porcovaných sýrů.

Aby toho nebylo málo, pracovali jsme usilovně na přípravě čtvrté podnikové prodejny, tentokrát ji najdete v Ostravě. Těšíme se, že v ní v červnu uvítáme naše první zákazníky.

Ve všech našich prodejnách vám nabídneme celý náš sortiment Olomouckých tvarůžků a specialit z nich vyrobených, stejně jako mnoho dalších delikates.

Ing. Jaroslav Kovář,  
 jednatel



## Muzejní noc

18. 5. 2019

Muzeum Olomouckých tvarůžků se letos již počtvrté zapojí do Muzejní noci. Připraveny budou různé aktivity pro děti i dospělé. K akci se přidá také Muzeum Adolfa Kašpara, Muzeum gramofonů Tesla, Židovská synagoga a uskuteční se i dvě divadelní přestavení (rezervace MKS Loštice).

Infocentrum Muzejní noci: tel. 583 401 217



## Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

21.–23. 6. 2019

Největší akce ve městě, Loštické slavnosti hudby a tvarůžků, opět nabídnou tvarůžkové soutěže, bohatý program a skvělé občerstvení. Platící návštěvníci mohou navštívit zdarma Muzeum Olomouckých tvarůžků.

www.kulturalostice.cz

# Aktuality

## Olomoucký tvarůžkový festival

27. a 28. 4. 2019

Čtvrtý ročník festivalu spojeného s ochutnávkou tvarůžkových specialit a regionálních piv se koná na Horním a Dolním náměstí v Olomouci. V centru hanácké metropole bude připravený bohatý doprovodný program pro děti i dospělé. Vloni na Olomoucký tvarůžkový festival zavítalo na 14 tisíc návštěvníků.  
<http://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu>



## Putování za loštickým tvarůžkem

25. 5. 2019

Tradiční akce pro turisty a cyklisty Putování za loštickým tvarůžkem se letos koná 25. května. Vloni se do akce zapojil rekordní počet účastníků. Pěšky nebo na kole se na trasu vydalo 3888 lidí, na které v cíli čekal chléb s Olomouckými tvarůžky.

<http://oktlostice.webnode.cz/plt/>





Provozovatel Marek Weinlich (vlevo) a majitel Jan Konečný u obrazu Loštický výběr, který zdobí jednu ze stěn restaurace

## Tvarůžky jsou kouzelná surovina, říká majitel restaurace

**Krásně opravený dům stojí na strategickém místě, přímo na rohu loštického náměstí, a tak jej nemůžete minout. Hotel s restaurací U Coufalů velmi dobře znají turisté, kteří sem přicházejí ochutnat Olomoucké tvarůžky připravené na mnoho způsobů. „Když jsme začínali, měli jsme jen tvarůžky smažené a klasiku s chlebem a máslem. Postupně jsme začali nabídku rozšiřovat a na jídelním lístku se objevovaly další tvarůžkové speciality. Byli jsme takovými průkopníky,“ vzpomíná majitel podniku Jan Konečný.**

### Jak dlouhá je tradice hotelu U Coufalů?

Dům pochází z přelomu 14. a 15. století, vystřídal se v něm mnoho majitelů a sloužil také jako hospodářské stavení. Dříve se tady přepřahali koně, kteří táhli poštovní vozy. V letech 1875 až 1900 zde byla restaurace U bílé labutě. Můj pradědeček František koupil dům v roce 1900 a od té doby fungoval hotel U Coufalů s restaurací a ubytováním.

V podnikání úspěšně pokračoval i dědeček, po znárodnění ale rodina o hotel přišla.

### V jakém stavu byl dům, když jste ho v restituci získali zpátky?

V zoufalém, ale chtěli jsme jej zachránit a pokračovat v rodinné tradici. Začali jsme dům opravovat, postupně prošel celkovou rekonstrukcí, vybudovali jsme pokoje pro hosty v penzionu

a změnili interiér restaurace. Dvacet let jsem provozoval restauraci a zároveň probíhaly stavební práce, což bylo skutečně dobrodružství. Prošli jsme podobnou cestou jako společnost A.W., která také dostala tvarůžkárnu v hrozném stavu, ale díky obrovskému úsilí se majitelům podařilo znovu vybudovat úspěšnou firmu.

### Tvarůžkové speciality jste nabízel od začátku?

Nejdřív jsme měli jen dvě jídla: smažené tvarůžky a tvarůžky s chlebem a máslem. Postupně jsme začali nabídku rozšiřovat. Když společnost A.W. otevřela svoji podnikovou prodejnu a muzeum, přijíždělo stále víc lidí, kteří se na tvarůžky ptali. A tak se na jídelním lístku objevovaly další speciality. Dnes si u nás můžete dát z tvarůžků předkrm, polévku, moučník a vybrat si z deseti tvarůžkových jídel.

### Jak recepty na úpravu tvarůžků získáváte?

Někdy nám přinesli zajímavý recept hosté, další jídla jsme vymysleli s kuchařem, přišli jsme i s úpravou tvarůžků na sladko, s povídky a šlehačkou.



Hotel U Coufalů před sto lety a dnes (vpravo)

Velké oblíbené se těší Olomoucké bramboráčky, recept vymyslela kuchařka, která byla u nás na brigádě. Dnes je nabízejí všechny restaurace v okolí. Byli jsme takovými průkopníky a ostatní nás velmi často kopírovali.

### Je možné ještě vymyslet nějakou další úpravu tvarůžků?

Určitě, ale ne všechny recepty jsou použitelné v restauraci, kam chodí hodně lidí. Je rozdíl, jestli si jídlo uděláte v klidu doma a máte čas na jeho přípravu, nebo musíte za den zvládnout stovky porcí. Dlouhá příprava vás vytestuje. Hosté nejsou spokojeni, když musí na jídlo čekat.

### Které jídlo je nejžádanější?

To se nedá jednoznačně určit, protože chuť hostů jsou různé, a jsem rád, když se nebojí experimentovat. Tvarůžky jsou skutečně kouzelná surovina, lze je upravit na mnoho způsobů a každý si u nás vybere. Velkým tahákem a naší specialitou je javorová omáčka, kterou poléváme tvarůžky. Je to tajný recept mého strýce, který celý život vařil



Pivo a tvarůžky k sobě patří, říká Jan Konečný

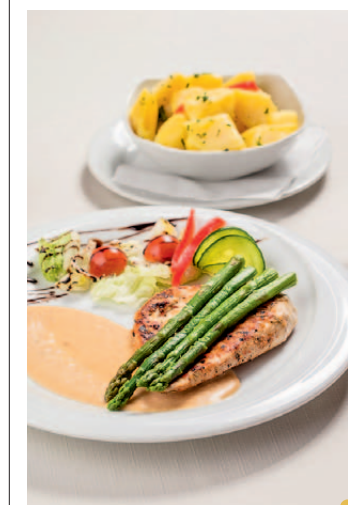
v Kanadě. Lidé se k nám kvůli této omáčce vrací, nikde jinde ji nemají a je silně návyková (smích).

### V Lošticích nejen podnikáte, ale působíte jako místostarosta. Jak se město za poslední roky změnilo?

Loštice mají tři tisíce obyvatel, před pětadvaceti lety tady byla jedna hospoda a žádné davy turistů k nám neproudily. Díky firmě A.W. a jejím tvarůžkům lidé objevili Loštice. Pořádáme spoustu akcí a snažíme se podporovat rozvoj turistického ruchu. Jsme křižovatka cyklostezek, turisté se u nás zastavují při cestách na hrad Bouzov, do Javoříčských a Mladečských jeskyní nebo přijíždějí do Muzea Olomouckých tvarůžků. Jsem moc rád, že město žije.



Před rokem si Marek Weinlich pronajal restauraci U Coufalů, kde většinu hostů tvoří turisté. Největší nápor zažívají v kuchyni během letní sezony a kolem poledne, v době oběda. „Jezdí k nám i zahraniční návštěvníci. Ti se někdy tváří obezřetně, ale většinou chtějí tvarůžky vyzkoušet a ochutnat. Nikdy se mi nestalo, že by jídlo vrátili, protože jim nechutná,“ říká Marek Weinlich. Tvarůžky nakupuje přímo z výroby, která se nachází jen pár kroků od restaurace. „Vezmu si dvoukolák a vyrazím přes ulici pro tvarůžky. Na přípravu jídel v restauraci se jich spotřebuje opravdu velké množství.“ Ideálním nápojem k tvarůžkům je bezesporu pivo. Proto Marek Weinlich rozšířil nabídku a nově se teď U Coufalů čepuje vlastní světlý ležák, Loštický dukát.



Kuřecí prsíčko s tvarůžkovou omáčkou a grilovaným chřestem



Steak z vepřové kotlety na grilu s tvarůžkovým vdolčkem a skvarky

# Nejen tvarůžky živ je člověk!

Všechny naše podnikové prodejny mají označení Olomoucké tvarůžky. Jak by ne! Vždyť jsme jejich jedinými výrobci na světě.

Chutě zákazníků jsou různé a sortiment mléčných výrobků velký, ale ne vždy a všude dosažitelný. Zejména řada výrobků menších firem se těžko ve velkých obchodech z mnoha objektivních důvodů prosazuje. Postupně jsme proto rozšiřovali a obměňovali sortiment našich prodejen tak, aby kromě všech druhů Olomouckých tvarůžků zahrnoval i další výrobky, v nichž jsou Olomoucké tvarůžky používány jako surovina. K tomu se později přidaly také sýry, sýrové speciality, delikatesy, vybrané nápoje atd. Vše pod zorným úhlem vysoké jakosti a omezených možností (někdy i žádných) zakoupit toto zboží ve standardních obchodech.

Postupně se tyto „netvarůžkové“ výrobky staly nedílnou a významnou součástí nabídky v našich podnikových prodejnách.

## V SOUČASNÉ DOBĚ PRODEJNY A.W. NABÍZEJÍ:

- 32 druhů Olomouckých tvarůžků
- 9 druhů plísňových sýrů
- 18 druhů pařených sýrů
- 26 druhů polotvrdých a tvrdých sýrů
- 24 druhů tavených sýrů
- 40 druhů speciálních sýrů (brynzy, nakládané sýry, čerstvé sýry), z toho je 20 kozích a 5 ovčích
- 25 druhů mléčných specialit, včetně 5 kozích a 5 ovčích (jogurty, zákysy, tvarohy, až po přepuštěné máslo Ghí)
- 43 druhů lahůdek sýrových i jiných (pomazánky, nakládané tvarůžky a další sýry, hummus a husí sádlo)
- 12 druhů masných výrobků s tvarůžky
- 40 druhů doplňkového sortimentu nemléčného, suvenýrů apod.
- 8 druhů nealkoholických nápojů
- velký výběr kvalitních vín z Vinařství Šoman Dolní Dunajovice

Na poslední straně našeho časopisu se s jednotlivými skupinami zboží budete postupně seznamovat. A v tomto čísle začínáme plísňovými sýry.

Samozřejmě veškeré informace rádi poskytneme také v našich podnikových prodejnách, kde vám z bohatého sortimentu podle vašeho výběru připravíme i dárkové balení.

Těšíme se na vaši návštěvu!

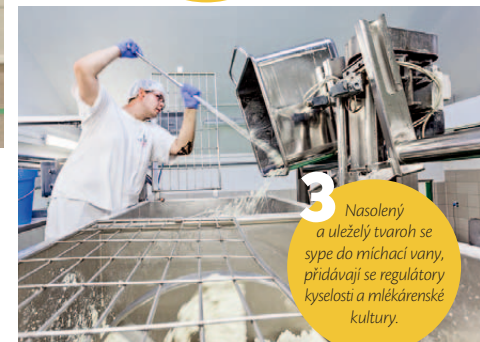
Prodejny A.W. nabízí kvalitní výrobky menších firem, které ve velkých obchodech nenajdete



1 Tvaroh se po schválení kvality laboratoří namele a přidá se do něj sůl.



2 Ve speciálních nerezových botách se tvaroh sešlapává. Jakmile se tvaroh uleží, vybírá se v určitých poměrech z několika nádrží.



3 Nasolený a uleželý tvaroh se sype do míchací vany, přidávají se regulátory kyselosti a mlékárenské kultury.

## Kde všechno začíná a končí

Pojďte se podívat, jak se v Lošticích vyrábí Olomoucké tvarůžky. Vše začíná u nejdůležitější suroviny tvarohu, pokračuje přes formování, sušení, koupání a rolování. Po zabalení putují hotové výrobky do skladu a k zákazníkům.



6 Nastává další fáze – rolování. Jednotlivé tvarůžky se srolují v určitém počtu k sobě.



4 Vše se smíchá a míří do formovacího stroje. Tady se původní bílá hmota bez tvaru změní na kolečka, věnečky nebo tyčinky. Ty potom míří do sušárny, kde začíná proces zrání.



5 Jakmile opustí sušárnu, ochladí se a jdou na koupání. V koupacím stroji se spláchnou povrchová vrstva kvasinek.



7 Kousky, tyčinky nebo jiné druhy, které se dávají do vaniček, se balí ručně.



8 Všechny výrobky se po zabalení zvučí a projdou detektorem kovů.



9 Jejich cesta končí v centrálním skladu, kde v chladárně dozrávají.

# Tvarůžkové recepty



Snadná příprava \* 1 porce \* vaření 15 minut  
bezlepkový recept, vegetariánský recept

## Pikantní vejce do skla

3 vejce, 1 lžice octa, 20 g Olomouckých tvarůžků, druh Tyčinky, 1 lžice másla, 1 lžice nakrájené pažitky, sůl, čerstvé pečivo

Vajíčka vyndejte z ledničky aspoň čtvrt hodiny před vařením, aby měla pokojovou teplotu. Do hrnce dejte vařit vodu s octem. Pomocí lžice vložte do vroucí vody všechna tři vejce a odpočítejte 4 minuty. Potom vajíčka vyjměte a ihned je zchlaďte studenou vodou tak, abyste je bez problémů mohli držet v ruce. Nožem odsekněte špičku vajíčka a lžičkou vyloupněte ze skořápky uvařené vajíčko rovnou do sklenice. Bílek by měl být pevný a žlutek prohrátý, ale stále tekutý. Na vajíčka hned dejte maslo, aby se rozpustilo. Posypejte tvarůžky, které jste nastrouhali na struhadle co nejjemněji. Přidejte také pažitku a hned podávejte s čerstvým pečivem.

## Tvarůžkový salát s melounem cantaloupe

Oranžový cukrový meloun je kulinářský chameleon. Nezklahe v ovocném salátu, zmrzlíně nebo smoothie. Jestli to ale chcete doopravdy gurmánsky rozjet, kombinujte cantaloupe naslano. S výrazným sýrem, jako jsou tvarůžky, neuděláte chybu.

1 vyzrálý meloun cantaloupe, 30 g Olomouckých tvarůžků, 80 ml šťávy vymačkané z pomeranče, 60 ml citronové šťávy, 2 lžice nasekané čerstvé máty, 1 lžička strouhaného zázvoru, 1 lžička medu, špetka soli

Na zálivku smíchejte pomerančovou i citronovou šťávu, přidejte mátu, zázvor, med, špetku soli a vše dobře promíchejte. Meloun rozkrojte na polovinu, vydlabejte semínka a odstraňte tvrdou slupku. Oranžovou dužinu nakrájejte na kostky nebo na měsíčky a dejte do mísy. Tvarůžky nastrouhejte, přidejte k melounu a promíchejte, aby se kostky obalily. Zakápněte připravenou zálivkou a podávejte.



Snadná příprava \* 4 porce \* příprava 15 minut  
vegetariánský recept, bezlepkový recept



Snadná příprava \* 4 porce \* příprava 90 minut  
vegetariánský recept

## Pórkový quiche s tvarůžky a slaninou

Těsto: 250 g hladké mouky, 140 g másla, 1 vejce, 1 lžice mléka, 1 lžička soli. Náplň: 150 ml smetany ke šlehání, 150 g zakysané smetany, 100 g Olomouckých tvarůžků, Kousky s restovanou cibulkou, 100 g prorostlé slaniny, 3 vejce

Mouku smíchejte se solí a se změkčným máslem ji promněte mezi prsty na sypkou směs, která konzistencí připomíná drobenku. Následně přidejte vajíčko i mléko a těsto důkladně zpracujte. Použijte koláčovou nebo dortovou formu o průměru 24 cm, zlehka ji vymažte máslem a rukou namačkejte těsto do formy. Dejte na půl hodiny do ledničky vychladit. Poté vidličkou několikrát propíchněte dno vychlazeného korpusu a 15 až 20 minut pečte dozlatova v troubě předehřáté na 180 stupňů. Slaninu nakrájejte na kostičky a na pánvi opečte, aby pustila tuk. Přidejte nakrájený pórek a na vypečeném tuku ho orestujte spolu se slaninou. Zhruba třetinu větších tvarůžkových kousků nastrouhejte. Přidejte vajíčka, šlehačku i zakysanou smetanu a dobře promíchejte. Do upečeného korpusu přesuňte opečený pórek se slaninou i zbylé tvarůžkové kousky. Zalijte smetanovou směsí a vraťte do trouby k dopečení. Pečte při 180 stupních zhruba 30 minut, než se náplň zpevní.

Tyto recepty jsou z naší knihy Tvarůžková kuchařka, která na vás čeká na pultech knihkupectví nebo v našich podnikových prodejnách. Najdete v ní 50 skvělých receptů, ze kterých můžete připravit chutné pokrmy. Staňte se kuchařskou hvězdou!

## Nadýchané lívance s tvarůžkovým středem

700 ml mléka, 400 g hladké mouky, 300 g Olomouckých tvarůžků Malé, 20 g droždí, 2 vejce, špetka soli, olej na smažení, 200 ml šlehačky, 400 g vypeckovaných třešní (případně směs červeného ovoce), 100 g moučkového cukru, 1 citron

Ze všeho nejdřív si přichystejte kvásek. Z připraveného množství odeberte půl hrnku mléka a trochu ho ohřejte – zhruba tak, aby se v něm dal udržet prst. Do hrnku rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru a lžici mouky a nechte čtvrt hodinky v teple, aby kvásek vzešel. Mouku prosejte do mísy, přilijte k ní kvásek, zbylé mléko, vajíčka a špetku soli. Dobře promíchejte na řídké těsto a nechte v teple asi půl hodiny kynout. V lívánečnicku rozehřejte olej a nalijte trochu těsta do každého důlku. Na každý líváneček hned dejte celé kolečko tvarůžku a přilijte další dávku těsta, aby byl tvarůžek schovaný. Opečte z obou stran. Vypeckované třešně nebo směs ovoce (můžete použít i mražené) vložte do hrnce, přidejte cukr, vymačkejte šťávu z jednoho citronu a zalijte 130 ml vody. Přiveďte k varu a 10 až 15 minut vařte, aby se šťáva zahustila. Omáčku můžete po uvaření také rozmixovat nebo ovoce rozmáčkat štůchadlem na brambory. Upečené lívánečky přelijte na talíři ovocnou omáčkou a přidejte kopeček ušlehané šlehačky.



Snadná příprava \* 6 porcí \* příprava + pečení 75 minut + chlazení těsta





Novou podobu získala po opravě podniková prodejna A.W. v Lošticích



**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 Brně**



Rašínova 4, Brno-střed  
tel.: 539 011 444  
Otevírací doba:  
po–pá 8.30–18.30  
sobota 8.30–13.30

## Větší komfort pro zákazníky v Lošticích

Velkou rekonstrukcí prošla během února prodejna v Lošticích. Na jeden měsíc se prodej přestěhoval do náhradních prostor a stávající prodejnu na loštickém náměstí obsadili řemeslníci. Vše se stihlo v termínu a od začátku března řemeslníky vystřídali opět zákazníci.



„Inspirovali jsme se moderním trendem prodeje, kdy je zákazníkům umožněn přímý kontakt se zbožím. Většinu nakupujících zajímají údaje z obalů potravin, hlavně složení výrobků a výživové údaje. A právě to jim chceme umožnit. Prodejna je nově koncipována jako samoobslužná, jen

určité výrobky zákazníci najdou v obsluhovaném úseku. Tímto krokem se nesporně zlepšil komfort nákupu,“ vysvětlil vedoucí maloobchodních prodejen Mgr. Jan Fasura.

### Na „tvarůžkovou“ prodejnu se mohou těšit v Ostravě

Olomoucké tvarůžky míří také na severní Moravu, kde se otevře další, již čtvrtá, podniková prodejna A.W. Novou prodejnu najdete v ulici Puchmajerova v centru Ostravy, kde se společnosti podařilo získat vhodné prostory. Ostravská prodejna je první, ve které nejen nakoupíte, ale můžete i ochutnat tvarůžkové pochoutky připravované přímo na místě. Zahájení provozu je naplánováno na začátek června, přesné datum bude zveřejněno na [www.tvaruzky.cz](http://www.tvaruzky.cz) a na sociálních sítích.

# Kvalitní suroviny a spokojený zákazník

Česká společnost GURMÁN KLUB vstoupila na trh v roce 1998. Zabývá se výrobou lahůdek, salátů, pomazánek nebo aspikových specialit. V sortimentu nechybí ani tvarůžkové pomazánky, nakládané tvarůžky a tvarůžkové rolády.



Gurmán klub vyrábí Tvarůžkové pomazánky, nakládané tvarůžky a další speciality

Při výrobě se používají pouze kvalitní a prověřené potravinářské suroviny. A pokud je to možné, výhradně od českých zpracovatelů a výrobců. „Náš sortiment se během let pomalu rozšiřoval společně s tím, jak rostla kapacita naší výroby a tržní sítě v České republice. Nyní nabízíme široké spektrum lahůdkářských výrobků, jako jsou majonézové a zeleninové saláty, pomazánky z ryb, sýrů, uzeniny a zeleniny, aspikové a ruční výrobky,“ představuje produkty společnosti GURMÁN KLUB její výrobní ředitel Václav Balšán. Před téměř patnácti lety se sortiment rozrostl o výrobky z Olomouckých tvarůžků. „Se společností A.W. spolupracujeme od roku 2005, kdy jsme je oslovili s nápadem vyrábět pomazánku z tvarůžků. Dnes vyrábíme tvarůžkové pomazánky

v několika variantách, nakládané tvarůžky se zeleninou a kořením a také speciality, jako jsou tvarůžkové rolády i další exkluzivní výrobky. Na tuzemském trhu je o ně velký zájem. V posledních letech je poptávka stabilní a spíše mírně roste.“

Společnost prodává své výrobky pouze v České republice. Mezi její zákazníky patří velké obchodní řetězce i tzv. „nezávislý trh“, který zásobuje prostřednictvím několika významných tuzemských velkoobchodů. „Lidé jsou konzervativní a rádi najdou v regále výrobky, na které jsou zvyklí. Snažíme se nabídku rozšířit nebo zpestřit, ale pro zákazníka to není nejdůležitější. Chceme především udržet vysokou kvalitu výrobků i služeb a dbát na maximální spokojenost našich zákazníků,“ dodává Václav Balšán.



# HISTORIE TVARUŽKŮ A TVARUŽKÁŘŮ



## Kde to všechno začalo?

PhDr. Pavel Pospěch, vedoucí Muzea Olomouckých tvarůžků

**Jako u mnoha potravinářských specialit s dlouhou tradicí výroby jsou také u tvarůžků jejich počátky nejasné a spojené s řadou legend.**

Kdo první vyrobil zrající sýr z netučného kyselého tvarohu, už dnes nezjistíme. První zmínku dokládající existenci tvarůžků uvádí k roku 1459

historik, archivář a znalec střední Moravy Johann Kux. Ovšem necituje pramen, z něhož čerpal. O více jak sto třicet let později, v roce

1583, vznikl inventář pozůstalosti Václava Edelmanna z Brosdorfu a jeho manželky Anny, což byli i majitelé domu na Horním náměstí v Olomouci. V jejich pozůstalosti se kromě peněz, vozů a nemláčeného obilí objevuje i 25 velkých sýrů tvarůžků za 2 zlaté.

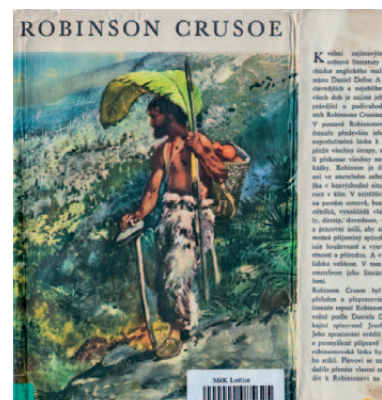
### Za práci tvarůžky

V roce 1601 je popsáno hloubení studny v Hradečném, 18 sáhů (30 m) hluboké, kdy studnaři dostali od jednoho sáhu jeden rýnský a k tomu ještě dvě kopy tvarůžků. Z roku 1688 pak pochází zmínka v litovelské rychtářské knize, že pokrývač Mikuláš Řešítko dostal za opravu radniční věže část platu v tvarůžkách. Stejně zboží se objevuje roku 1712 v účtech hostiny ložtického magistrátu a podle ústní legendy darovali Hanáci Leopoldu II. k jeho svatbě Olomoucké tvarůžky.

Díky znalci historie Olomouce, Václavu Nešporovi, víme o tvarůžkářích mezi olomouckými měšťany, protože v roce 1726 byl povolen vdově po Jiřím Mausmayerovi obchod se sýry (tvarůžky) a v roce 1755 je mezi olomouckými měšťany doložen Jan Fabián, tvarůžkář.

### Legenda o francouzských vojácích

Do oblasti legend patří zpráva, v níž se Johan Czepicka z Hněvotína zmiňuje o vyprávění starých hněvotínských obyvatel, že výrobu tvarůžků přinesli za napoleonských válek francouzští vojáci z Bretaně. Hodnověrné zprávy, kde je možné hledat už souvislosti k dnešní výrobě, pochází z druhé poloviny 18. století. Johann Kux uvádí, že v roce 1770 existovaly dvě živnostensky vedené tvarůžkářny v Hněvotíně, majiteli byli Josef Schindler a Jakub Lantsche. A v roce 1855 se v denním tisku objevuje první inzerát, v němž hněvotínský tvarůžkář František Ponížil nabízí svoje výrobky.



Robinson si poradil i s výrobou sýra.

### Sýr na pustém ostrově

O počátcích jedinečné pochoutky tedy víme spolehlivě jen to, že nikdo nemůže říci: Tady a ten začal vyrábět tvarůžky. Souvisí to s tím, že kyselé sýry (kam patří nakonec i tvarůžky) jsou doloženy z doby před naším letopočtem na mnoha místech a jejich výroba není složitá. Kdo si myslí, že objevy nových sýrů souvisely s ekonomickým rozvojem, nemusí mít pravdu. Nový druh sýra lze objevit i na nečekaném místě. Příkladem může být námořník Robinson, který ztroskotal na opuštěném ostrově.

V knize Život a zvláštní podivná dobrodružství Robinsona Crusoa je popsáno, jak si jednou vzal na cestu po ostrově dvě velké tykvice naplněné mlékem. Svázal jejich hrdla motouzem a zavěsil je přes rameno. Protože se cestou snažil chytit jednoho z papoušků, dlouho i s tykvicemi běhal kolem hejna ptáků. Když se unavený a žíznivý posadil, aby se napil, z tykvice nic neteklo. Strčil tedy do ní prst a vytáhl nažloutlou hrudku. Ochutnal ji a zjistil, že je to máslo. Mléko otrásáno tím, jak běhal za papouškem, proměnilo vrstvu smetany v máslo. Další objev učinil, když zapomněl v misce trochu tvarohu smíchaného s máslem. Po několika dnech se tvaroh proměnil ve výborný sýr. Námořník z něj udělal bochánky velikosti slepičích vejce, nechal je uležet a sušil pak na slunci. Získal tak chutný sýr, který se nekazil.

### Kosmas a sýry

S doklady spojenými se sýrem a zároveň s Olomoucí se setkáváme už v Kosmově kronice. V jednom z nejstarších a nejdůležitějších písemných pramenů k dějinám českých zemí je o něm zmínka z roku 1073. Jedná se o popis události souvisejících se sporem o obnovení moravského biskupství v Olomouci, ke kterému došlo za krále Vratislava II. Po smrti pražského biskupa Šebíře, jenž s obnovením moravského biskupství souhlasil, nastoupil na jeho místo králův bratr Jaromír. Ten byl odpůrcem obnovení a při cestě na Moravu

v roce 1073 navštívil moravského biskupa Jana v Olomouci. Kosma uvádí, že v biskupově ložnici byl u postele sýr napůl snědený, trochu kmínu a cibule na misce a skýva topinky. Jaromír výtýkal biskupovi: „Proč žiješ tak lakomě... nesluší se biskupovi lakomé žítí.“ Myslel tím stravu, kterou v biskupově ložnici viděl. A biskup Jan si to zřejmě uvědomil, protože se omlouval, že kdyby o návštěvě věděl, připravil by lepší jídlo. Zda byl sýr uvedený v Kosmově kronice jedním z předchůdců slavných tvarůžků, jistě potvrdit nemůžeme, ale stejně tak to není možné vyvrátit.

### Recepty na domácí tvarůžky

Recepty byly známé především z ústního podání a šířily se hlavně v rodině či mezi známými. Ještě po 2. světové válce se tvarůžky ojedinele dělaly doma podle rodinných receptů. Výrobu syrečků a dobové „technologie“ nejlépe charakterizuje původní lidový recept: Chceš-li, aby se ti sejrce dobře uležely, dej je do kamenného hrnka, ne do měděného, omyj je v dobrém pivu a prosol. Do hrnka dej dřívějc tři kapky kritické vody a devatero kvítí a pomodli se tři modlitby. Musíš tak udělat při ouplňku měsíce, jinak to nepomůže. Hrněk ovaž šátkem a dej na pec. Žádná ze zpráv ale neříká, zda šlo o tvarůžky podobné těm, jak je známe dnes. Zachovala se pouze zpráva J. V. Pavelky, odborníka na mlékařství, že souběžně s živnostenskou výrobou a také dříve se vyráběly tvarůžky podomácku. Velikostí se podle něj od Olomouckých tvarůžků lišily, ale chutí nad nimi vynikaly.



# Akce s Olomouckými tvarůžky

Uplynulé měsíce byly plné různých akcí spojených s dobrým jídlem. Přinášíme vám malé ohlédnutí za těmi nejvýznamnějšími.

## Den otevřených dveří ve Vizovicích

Ve společnosti Rudolf Jelínek, která sídlí ve Vizovicích, se vloni v září konal Den otevřených dveří. Návštěvníci se tak podívali do běžně nepřístupných prostor a seznámili se s činností společnosti. V rámci doprovodného programu se představily i další firmy. Nechyběla ani společnost A.W. a Muzeum Olomouckých tvarůžků. Zájemci si ve Vizovicích vyzkoušeli, jak se kdysi tvarůžky „klapaly“, a všichni také mohli sýr s jedinečnou chutí a vůní ochutnat. Z akce odcházeli spokojeni velcí i malí návštěvníci, kteří od společnosti A.W. získali drobné odměny.



## Regiontour v Brně

Druhá polovina ledna patří již tradičně na brněnském Výstavišti veletrhu cestovního ruchu REGIONTOUR. K pravidelným účastníkům veletrhu patří také společnost A.W. Na stánku Olomouckého kraje, kde se společnost prezentovala, byly letos připraveny ochutnávky Olomouckých tvarůžků a dalších tvarůžkových specialit.



## Danubius Gastro v Bratislavě

Olomoucké tvarůžky nemohly chybět na známém veletrhu gastronomie Danubius Gastro, který proběhl na konci ledna v Bratislavě. Olomoucké tvarůžky se představily na stánku společnosti Coronis, která je více než dvacet let jejich výhradním dovozcem na Slovensko. Nejvíce žádané jsou u našich sousedů Olomoucké tvarůžky tržní druhy – Malé 100 g a Věnečky 125 g. Dále je to Speciál 80 g a Ochucené kousky s kmínem 125 g. Dosavadní zkušenosti ukazují, že slovenští zákazníci jsou při výběru speciálních druhů sýrů spíše konzervativní.



## Muzeum Olomouckých tvarůžků

### Unikátní muzeum slaví čtvrt století

Chcete prožít příjemný den, pobavit se a ještě se dozvědět něco nového? Potom přijďte spolu s námi oslavit 25. výročí Muzea Olomouckých tvarůžků v Lošticích. Den otevřených dveří se zde koná 11. května.

Muzeum vzniklo již v roce 1994 v místě původního výrobního areálu v Lošticích. Umístění ale omezovalo jeho další rozvoj. Proto se o dvacet let později otevřelo v nových a větších prostorách úplně nové muzeum s moderně pojatou expozicí. Návštěvníkům představuje historii výroby od nejstarších pramenů až po současnou produkci. Ve výstavních sálech se seznámíte nejen s dlouhou historií tvarůžků, ale zjistíte také víc o tom, jakým způsobem se tato vyhledávaná pochoutka vlastně vyrábí. Kromě pomůcek,



Nové muzeum se otevřelo v roce 2014.

Moderní expozice přibližuje historii výroby.



Původní malé prostory už nestačily rostoucímu zájmu turistů.

připraveny budou ochutnávky Olomouckých tvarůžků, výstava fotografií, fotokoutek, kreslení na dřevěný tvarůžek, soutěže o odměny a další aktivity. Malé i dospělé návštěvníky jistě potěší nový animovaný film o Tvarůžkovi. Díky němu poodhalí kouzlo toho, proč jsou tvarůžky mezi ostatními sýry tak výjimečné. Vstup zdarma.

zařízení a strojů uvidíte i unikátní historické fotografie. A když budete mít dost sil, můžete si na trenažéru zkusit, jaké to bylo zpracovat vlastníma nohama čerstvý tvaroh. Stálou expozici pak doplňuje mnoho doprovodných programů, akcí a výstav. Za dobu své existence se Muzeum Olomouckých tvarůžků stalo vyhledávaným a oblíbeným cílem, což dokládají čísla. Koncem loňského roku zde přivítali již 120 000. návštěvníka.

## Program pro děti i dospělé

Letos slaví muzeum 25. výročí a při této příležitosti vyrobilo pro turisty „jubilejní razítko“. A veřejnost se může do muzea přijít podívat také 11. května, kdy se koná Den otevřených dveří. Na návštěvníky čeká pestrý program pro děti i dospělé.

## Muzeum Olomouckých tvarůžků A.W.

Palackého 2, Loštice, recepce a objednávky: 583 401 217, e-mail: awmuzeum@tvaruzky.cz  
www.facebook.com/muzeumtvaruzku, www.instagram.com/muzeumolomouckychtvaruzku  
Otevírací doba: denně: 9.00–17.30 hod.





# Sortiment

Nejblíže ke zrajícím Olomouckým tvarůžkům mají plísňové sýry. Prodejny A.W. nabízí deset druhů plísňových sýrů.



1



2



3



4



5



6

1. Dvouplísňový sýr z Kutnohorska
2. Haťovský dvouplísňový sýr
3. Haťovský sýr Popelák
4. Haťovský sýr s bílou plísní na povrchu
5. Haťovský sýr s bílou plísní speciál
6. Niva extra půlválec
7. Niva extra porce
8. Zámecká niva uzená
9. Dvouplísňový ovčí sýr
10. Plísňový kozí sýr



7



8



9



10