

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY PODZIM/ZIMA 2019



**olomoucké
tvarůžky**



**PRVNÍ BYL
JOSEF WESSELS**
HISTORIE TVARŮŽKÁŘSKÝCH RODŮ



TVARŮŽKOVÁ KUCHAŘKA
PŘINÁŠÍ INSPIRACI
A SKVĚLÉ RECEPTY



**NOVÁ PRODEJNA
V OSTRAVĚ**
JEDINÁ S TVARŮŽKOVÝM BISTREM



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s PhDr. Pavlem Pospěchem	4–5
Charita: Proč a jak pomáháme	6
Proč jíst Olomoucké tvarůžky?	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
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 16. září 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,

vy, kteří nakupujete Olomoucké tvarůžky pravidelně a často, jste byli zvyklí sáhnout automaticky po určité barvě krabičky. Věděli jste, že hnědá etiketa na krabičce s tvarůžkovými kousky znamená Kousky s kmínem, černá Kousky s chilli, atd. A nyní určitě zaznamenáváte změnu. Rozhodli jsme se totiž změnit design etiket. Zvolili jsme variantu, která sjednocuje celou řadu našeho krabičkového zboží a liší se pouze příchutěmi, které jsou na etiketách výrazně zobrazeny. Moc bychom si přáli, aby se vám nové obaly líbily, stejně jako se líbí nám.

A ještě bychom se rádi trochu pochlubili. V květnu letošního roku se v Národním zemědělském muzeu v Praze konala Oslava mléka s vyhlášením výsledků soutěže Mlékárenský výrobek roku 2019. V kategorii „Přírodní sýry měkké a zrající“ získaly tento titul Olomoucké tvarůžky Malé 420 g. Ocenění nás moc potěšilo.

V minulém čísle magazínu Tvarůžek jsme vás informovali, že intenzivně pracujeme na otevření čtvrté podnikové prodejny, tentokrát v Ostravě. Podařilo se a první zákazník jsme v ní přivítali 18. července. Naši novou prodejnu vám představíme v aktuálním čísle magazínu na str. 10 a 11. Připravili jsme také další pokračování seriálu o historii tvarůžků a tvarůžkářů a podíváme se, jak oslavilo 25. výročí Muzeum Olomouckých tvarůžků. Také vám prozradíme, čím jsou Olomoucké tvarůžky výjimečné a proč byste je měli zařadit do svého jídelníčku.

Přejeme vám příjemné čtení.

Jednatelé A.W. spol. s r. o.



Nové obaly

A.W. nyní vyrábí 33 tržních druhů Olomouckých tvarůžků. Základních pět tržních druhů se balí do paropropustné fólie s potiskem, zbývajících 28 druhů do plastových vaniček, kde jsou všechny údaje uvedeny na etiketách. Letos padlo rozhodnutí změnit a sjednotit design etiket. Postupně se na pultech prodejen objevují první zabalené výrobky s novými etiketami. Liší se vyobrazením jednotlivých příchutí (kmín, zelený pepř, červená paprika, česnek, chilli, cibulka, atd.). Autorem grafických návrhů obalů je Tomáš Bláha z olomouckého Studia22.



Aktuality

Nová prodejna v Ostravě

Nová podniková prodejna A.W. se otevřela 18. července v ulici Puchmajerova v centru Ostravy, jen pár kroků od Masarykova náměstí. Najdete zde kompletní sortiment Olomouckých tvarůžků a výrobků z nich i doplňkový sortiment. Součástí prodejny je také tvarůžkové bistro, kde si pochutnáte na tvarůžkových specialitách připravovaných přímo na místě. Další informace na str. 10 a 11.



Ocenění pro Olomoucké tvarůžky

Mlékárenským výrobkem roku 2019 v kategorii „Přírodní sýry měkké a zrající“ se staly Olomoucké tvarůžky Malé 420 g. Výsledky byly vyhlášeny na akci Oslava mléka 29. května v Národním zemědělském muzeu v Praze. Diplom převzal vedoucí obchodního úseku Pavel Aldorf společně s Ing. Miroslavem Zemánkem, vedoucím výroby.

Regiontour v Brně

Společnost A.W. opět najdete v příštím roce na brněnském výstavišti ve stánku Olomouckého kraje. Veletrh Regiontour, který se koná 16. až 19. ledna 2020, je zaměřen na cestovní ruch v tuzemsku. Jeho nedílnou součástí jsou i ochutnávky krajových specialit, kam Olomoucké tvarůžky rozhodně patří.
www.bvv.cz/go-regiontour





Autor koncepce a vedoucí muzea PhDr. Pavel Pospěch

K zájmu o historii tvarůžků mě přivedla náhoda, říká vedoucí muzea

V místě původního výrobního areálu v Lošticích vzniklo v roce 1994 Muzeum Olomouckých tvarůžků. Protože umístění omezovalo jeho další rozvoj, o dvacet let později se otevřelo ve větších prostorách nové muzeum s moderně pojatou expozicí. Autorem koncepce a vedoucím muzea je PhDr. Pavel Pospěch.

Jak vznikla vaše spolupráce s firmou A.W.?

Naše spolupráce vznikla vlastně omylem (smích). V roce 1978 jsem nastoupil do Vlastivědného muzea v Olomouci. V té době jsem se zabýval historií Hanáků, kteří za Rakouska-Uherska jezdili do jihoslovanských zemí a byli tam velmi úspěšní. Našel jsem druhou generaci jejich potomků, rodinu z Topolan. Během jedné návštěvy mě seznámili s jinou paní z Topolan, což byla dcera posledního tvarůžkáře Leonarda Zelinky. Díky této náhodě jsem se dostal k tvarůžkům, které jsem v životě nejdříve, nic jsem o nich nevěděl. Začal jsem se o jejich historii víc zajímat

a nakonec se nám podařilo udělat ve Vlastivědném muzeu i výstavu. Od té doby se tvarůžkům věnuji pořád. Nikdo dřív jejich historii pořádně nezmapoval, bylo to neprobádané území.

Kdo přišel s nápadem založit muzeum?

Po restitucích, když se továrna vrátila potomkům původních majitelů, mě oslovil jednatel, pan Ing. Pavel Pospíšil. Pomáhal jsem trochu při přípravě muzea, sháněl jsem materiály, podklady. Základ tvořily exponáty půjčené z olomouckého Vlastivědného muzea, další se postupně přidávaly. Dostali jsme se ke spoustě věcí z archivu, které

souvisely třeba se zakládáním živností. V současnosti žije na vesnicích už čtvrtá generace původních tvarůžkářů. Od nich jsme získali dokumenty i fotografie. Zdrojů bylo překvapivě hodně.

Původní muzeum vzniklo v roce 1994 a po dvaceti letech se otevřelo nové muzeum. Jak se jeho podoba změnila?

Využili jsme řadu exponátů z původního muzea a další věci jsme doplnili. Jednu fotografii, která je dnes ozdobou muzea, jsme sháněli půl roku. Až jedna paní z tvarůžkářské rodiny z Loštic ji našla úplně dole v krabici od bot, kde měla uloženy různé doklady. Máme velkou výhodu, že se tady tradice udržela. Stále žijí lidé, kteří nám mohou zapůjčit nebo darovat věci spojené s výrobou tvarůžků. Sbírký pořád doplňujeme a také zaznamenáváme vzpomínky pamětníků.



U příležitosti 25. výročí se uskutečnil Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků

Nové muzeum je velkoryse pojaté. Z čeho jste při přípravě koncepce vycházeli?

Staré muzeum určilo směr, jakým se máme vydat. Díky němu jsme věděli, co se osvědčilo a co by se mohlo změnit. Z toho jsme vycházeli při návrhu nové koncepce. Velmi také záleží na partnerovi, který do příprav zasahuje. Někdy to může být trápení. Ale tady byla opravdu radost pracovat na novém muzeu, s jednatelem probíhaly velmi živé a věcné debaty. Co se domluvílo, to platilo. Projevila se zde velkorysost majitelů a bylo znát, že jim na výsledku hodně záleží.

Letos slaví muzeum čtvrt století. Co považujete za největší úspěch?

Potkat šťastnou konstelaci i trpělivost a silné osobnosti tří jednatelů. Zachránili podnik zdevastovaný státním podnikem. Je příjemné to znát a v takovém prostředí pak pracovat. A za další úspěch považuji výběr svých spolupracovníků. Atmosféra je velmi přátelská a inspirativní. Pořádáme spoustu akcí, snažíme se přicházet s novými nápady, aby muzeum žilo. Není to ovšem jednoduché, nikdy dopředu nevíte, co návštěvníky zaujme.

Jak probíhaly oslavy 25. výročí?

Vytáhli jsme z depozitáře exponáty, které dřív k vidění nebyly. Slavnostně byl instalován obraz obra Drásala, který se

loučí s odcházejícími návštěvníky. Vyrobili jsme pro turisty „jubilejní razítko“ a vytvořili další malé expozice. Do volné vitríny jsme třeba dali staré mobily. Dnes je jich tam už asi čtyřicet. Lidé se u vitríny zastavují, často je z jejich slov cítit, že mají k těmto věcem citový vztah. Během Dne otevřených dveří k nám přišlo přes 500 návštěvníků.

Můžete představit další plány?

Jednu z možností, jak naše muzeum dál rozvíjet, vidím ve spolupráci s jinými institucemi. Díky prostornému vchodu do muzea zvažujeme zpestření mini expozic. Velmi perspektivní je nový model propagace muzea i v Polsku, hlavně v příhraničí. Navštěvujeme také další partnery, města nebo lázně,



Původní muzeum vzniklo v roce 1994. Z něj se řada exponátů přestěhovala do nového muzea

PhDr. Pavel Pospěch

- vystudoval obor čeština – historie na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně
- pracoval v olomouckém Vlastivědném muzeu a v Národním památkovém ústavu
- působil na odboru kultury a památkové péče Krajského úřadu Olomouckého kraje
- zakládal a působil v Hanáckém skanzenu v Příkazích
- je autorem koncepce a vedoucím Muzea Olomouckých tvarůžků v Lošticích

kde propagujeme naše muzeum. Když se představím a řeknu tvarůžky, většina lidí reaguje velmi nadšeně. Tvarůžky jsou prostě fenomén, který otvírá dveře.

Vystudoval jste historii. Které období je pro vás nejzajímavější?

Díky své práci jsem pronikl do mnoha světů, ale nejraději mám novější minulost. Když ještě žijí pamětníci, můžete si vyslechnout jejich vzpomínky a příběhy. Velmi zajímavé je hledání v archivu a zároveň posloucháte vyprávění lidí, kteří dobu pamatují. Vzpomínají na dobré i zlé věci, vyprávějí neuvěřitelné historicky. Někdy jen sedíte a zapomínáte dýchat. Taková práce má svoje kouzlo.

Proč a jak pomáháme?

Nedávno jsem byl jednou studentkou požádán o zodpovězení otázek na téma „Jak vaše firma aplikuje zásady společensky odpovědné činnosti“. Dva dotazníky zahrnovaly celkem 32 otázek autorizovaných nejen žadatelkou, ale i zahraniční univerzitou, kde žadatelka studuje.



Díky pomoci A.W. mohla Charita Zábřeh koupit vůz pro domácí péči o seniory



Jednatel Ing. Jaroslav Kovář

V Lošticích podporujeme dětský pěvecký soubor Větrník, Domov seniorů U Třebůvky, místní oddíl Junáka i Klub českých turistů. Podpořili jsme i přípravu loštické olympioničky Venduly Hopjákové (viz Tvarůžek č. 4) a podporujeme řadu dalších sociálních, kulturních a společenských akcí. Jen v letech 2016–2018 jsme na tyto aktivity vynaložili více jak milion korun.

To vše bez certifikace CSR. Prostě proto, že jako firma se chováme slušně a rádi pomáháme, pokud nám na to síly stačí. Takový postoj považujeme za samozřejmý a společensky odpovědný.

Ing. Jaroslav Kovář, jednatel



A.W. podpořilo přípravu loštické olympioničky Venduly Hopjákové

Velmi podrobné otázky měly zjistit, zda v řízení firmy uplatňujeme zásady toho, co lze formulovat do otázky: „Chováte se slušně? Ano? Tak proč nemáte certifikát CSR?“ (pozor, to není zkratka Československé republiky, ze které vypadl háček nad C).

Jak to tedy je s naší firmou a společenskou odpovědností?

Jsme střední firma, která od počátků dbá na dobré vztahy se zaměstnanci. Zakládáme si na tom, aby zaměstnanci za dobrou práci dostávali včas slušnou odměnu. Za celou dobu existence firmy nebyla výplata mezd opožděna. Nikdy nebyly zpožděny úhrady daní, cel a poplatků. Máme stabilizované dlouhodobé vztahy s našimi obchodními partnery. Sídlíme ve městě, které má tři tisíce obyvatel, a s jeho vedením úzce spolupracujeme. Podle našich možností pomáháme právě tam, kde jsme přesvědčeni o společenské prospěšnosti naší pomoci.

S naší pomocí tak byly pořízeny např.:

- vozidla pro domácí péči o seniory poskytovanou Charitou Zábřeh,
- dýchačí přístroje pro práci v zamořených prostorách a defibrilátor pro Sbor dobrovolných hasičů Loštice,
- dětské lanové centrum na koupališti v Lošticích.



PROČ JÍST Olomoucké tvarůžky?

Čím jsou Olomoucké tvarůžky výjimečné a proč byste je měli zařadit do svého jídelníčku? Kromě charakteristické vůně a lahodné chuti má tento sýr i další unikátní vlastnosti.

Díky svým nutričním hodnotám, nízké energetické hodnotě a obsahu plnohodnotných bílkovin i vápníku se Olomoucké tvarůžky řadí mezi sýry na první příčku. K velkým přednos-

tem patří lehká stravitelnost a především velmi nízký obsah tuku. Mohou si je tak dopřát všichni, kdo si hlídají svoji hmotnost, vegetariáni nebo lidé s bezlepkovou dietou.



Při výrobě se používá netučný kyselý tvaroh.

Tvarůžky patří k sýrům zrajícím pod mazem. Při výrobě Olomouckých tvarůžků se používá netučný kyselý tvaroh vyznačující se drolivou strukturou, velkým a tuhým zrnem, vysokou kyselostí a biologickou aktivitou. Do něj se přidává sůl, regulátory kyselosti E500 (hydrogen-uhlíčan sodný), E170 (uhlíčan vápenatý) a mlékárenské kultury.

A jaké jsou další přednosti Olomouckých tvarůžků?

Nepoužívají se geneticky modifikované suroviny. Olomoucké tvarůžky se vyrábějí bez přidavku syřidel, barviv, aromat a stabilizátorů. A jsou bez jakýchkoliv chemických přísad.

Pro osoby s potravinovými alergiemi jsou důležité tyto informace:

- neobsahují látky, které způsobují celiakii, a jsou tedy vhodné pro bezlepkovou dietu
- mají 0,01 % laktózy v závislosti na stupni zrání; čím zralejší tvarůžek, tím méně laktózy obsahuje
- obsahují alergen – tvaroh vyrobený z pasterizovaného kravského mléka

Všechny údaje uvedené na obalech musí být ověřované a pravidelně aktualizované. V této souvislosti společnost A.W. nedávno upravila také množství tuku a soli.

Průměrná výživová hodnota výrobku na 100 g:

Energie:	541 kJ/127 kcal
Tuky:	0,4 g
z toho nasycené mastné kyseliny:	0,3 g
Sacharidy:	2,6 g
z toho cukry:	2,6 g
Bílkoviny:	28,0 g
Sůl:	4,5 g

Tvarůžkové recepty

Sofistikovanější verze vyprošťovací česnečky vás ve variantě s rozpečeným tvarůžkem vytáhne z jakékoliv včerejší šlamastyky!



Snadná příprava * 4 porce * vaření 30 minut

Bylinková dýně zapečená s tvarůžky a mletým masem

1 kg mletého krůtího masa, polovina dýně hokkaido, 2 červené cibule, 2 lžíce olivového oleje, 3 lžíce rajčatového pyré, 100 g Olomouckých tvarůžků, hrst čerstvých bylinek (dobře se hodí tymián, saturejka, hladkolistá petržel, šalvěj), sůl a pepř

Cibuli nakrájejte na měsíčky a nechte zesklovatět na rozehřátém olivovém oleji. Přidejte mleté maso, nasekané bylinky a rajčatové pyré, osolte a opepřete a nechte dusit doměkka. Z rozkrojené dýně vydlabejte semínka. U hokkaido nemusíte ani loupat slupku, při pečení totiž krásně změkne. Nakrájejte ji na cca 1 až 2 centimetry silné plátky. Zapékací misku vymažte olejem a dno vyložte polovinou dýňových plátků, na ně pak dejte vrstvu dušeného masa a jako vrchní vrstvu přidejte zbytek dýně. Pekač vložte do vyhřáté trouby a pečte 45 minut při teplotě 200 stupňů. Zhruba 10 minut před koncem pečení posypejte nasekanými tvarůžky a vraťte do trouby na dopečení.

Krémová česnečka s rozpečeným tvarůžkem na ciabattě

2 palice česneku, 750 ml kuřecího vývaru, 200 ml smetany ke šlehání, 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 1 ciabatta, 80 g Olomouckých tvarůžků Specíál, sůl, bílý pepř

Česnek oloupejte a plochou nožou každý stroužek rozmáčknete. V polévkovém hrnci si rozpusťte máslo a česnek krátce orestujte tak, aby zůstal bílý. Zprašte moukou a krátce opečte, ale opět opatrně, aby nezačala chytat barvu. Zalijte studeným vývarem a dobře rozmíchejte. Vařte na středním ohni půl hodiny a potom rozmixujte dohladka. Přilijte smetanu a nechte už jen lehce přejít varem. Ciabattu nakrájejte na plátky a na každý kousek dejte i pár plátků nakrájených tvarůžků. Poté vložte do trouby a nechte zezlátnout pod rozpáleným grilem. Česnečku nalijte do talířů a zapečenou ciabattu dejte na každou porci až těsně před podáváním.



Snadná příprava * 4 až 6 porcí * příprava 70 minut
bezpečkový recept

Zářivé oranžové dýně na nás každý podzim pomrkávají na farmářských trzích i v běžných prodejnách zeleniny. Nechte se nalákat a kupte si ji domů. Odvděčí se vám chuťově pěkně vyváženým jídlem plným vůní a bylinek.



Plody štědré podzimní úrody jsme spojili do jednoho receptu. Houby, čerstvě sklizené malé brambory a podzimní hrušky si v tomto teplém salátu velmi dobře rozumějí.

Snadná příprava * 4 porce * příprava 10 minut
vegetariánský recept, bezpečkový recept

Teplý bramborový salát s houbami a tvarůžky

400 g malých brambor, 400 g hub (hříby, žampiony, portobello nebo hlíva ústříčná), 125 g Olomouckých tvarůžků Kousky s restovanou cibulkou, 100 g polníčku, 1 lžíce jablčného octa, 1 svazek jarní cibulky, 2 hrušky, olivový olej, sůl a pepř

Brambory dobře očistěte a i se slupkou je uvařte v osolené vodě tak, aby zůstaly trochu pevnější, tedy nerozvařené, protože je budete ještě opékat. Nechte vychladnout, a je-li třeba, překrojte na menší kusy. Houby očistěte a nakrájejte na kousky. Jarní cibulky nakrájejte na kolečka. Na pánvi rozehejte olivový olej a opečte na něm brambory dozlatova. Poté je přendejte do mísy a opečte na pánvi houby. Pokud bude potřeba, použijte trochu oleje navíc. Jakmile houby změknou, přidejte k nim nakrájenou jarní cibulku a ještě chvilku opečte. Ke konci pečení přidejte tvarůžky a nakrájené hrušky. Už jen krátce prohřejte, protože při dlouhém opékání by se hrušky začaly rozpadat. Opečenou houbovou směs přidejte do mísy k bramborům, zakápněte octem a promíchejte. Na talíři každou porci doplňte listy polníčku a ještě teplé hned podávejte.

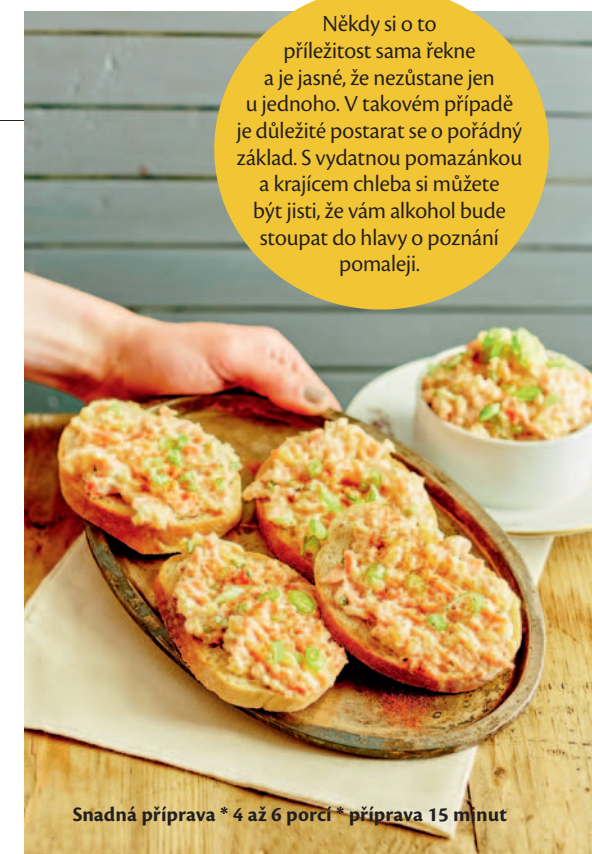
Pivní pomazánka s měkkým salámem

150 g pomazánkového másla, 100 g Olomouckých tvarůžků Věnečky, 100 g gothajského salámu, 2 jarní cibulky, 3 až 4 lžíce světlého piva, 2 lžíce nakládaných kapií, 1 lžíce majonézy, 1 lžíce hořčice

Olomoucké tvarůžky nakrájejte na drobné kousky. Můžete je také před zpracováním dát na chvilku do mrazáku a potom nasekat elektrickým sekáčkem. K pomazánkovému máslu přidejte tvarůžky a hořčici a utřete, aby se ingredience spojily. Poté přidejte nakrájený gothajský salám, cibulku na kostičky, kapii a pivo. Znovu dobře zamíchejte a podávejte s čerstvým pečivem.



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!



Snadná příprava * 4 až 6 porcí * příprava 15 minut

Někdy si o to příležitost sama řekne a je jasné, že nezůstane jen u jednoho. V takovém případě je důležité postarat se o pořádný základ. S vydatnou pomazánkou a krajícem chleba si můžete být jisti, že vám alkohol bude stoupat do hlavy o poznání pomaleji.



Ostravská prodejna jako jediná nabízí i tvarůžkové bistro



Jednatel A.W. Ing. Jaroslav Kovář při slavnostním otevření prodejny, které proběhlo 18. července za přítomnosti místostarostů městské části Ing. Valentiny Vaňkové a Ing. Davida Witosze a dalších hostů



Ostravská prodejna s tvarůžkovým bistro

Jen kousek od Masarykova náměstí v centru Ostravy najdete novou podnikovou prodejnu A.W. Kromě kompletního sortimentu Olomouckých tvarůžků, desítek druhů tvarůžkových specialit a dalšího zboží nabízí i jedinečné tvarůžkové bistro.

Ostravská prodejna je v pořadí čtvrtou prodejnu A.W. „Po otevření olomoucké prodejny jsme pokračovali v hledání prodejních prostor v dalších městech. V loňském roce jsme se zúčastnili Garden Food Festivalu v Ostravě, kde nás zájem návštěvníků o naše výrobky utvrdil v tom, že další podniková prodejna by měla být právě v Ostravě,“ říká Mgr. Jan Fasura,

vedoucí maloobchodního úseku. Kromě celého sortimentu Olomouckých tvarůžků a výrobků z nich najdete v prodejně také ostatní sýry – zrající, plišňové, pařené, tvrdé, tavené i čerstvé, z kravského, ovčího nebo kozího mléka. Nechybí ani další sýrové lahůdky a mléčné výrobky od menších firem a farem z Česka, Slovenska ale i z Litvy či Lotyšska. Tento sortiment vhodně doplňují vína z moravského vinařství Šoman. Přestože je prodejna otevřena teprve krátce, své stálé zákazníky už má. „Když jsme prodejnu připravovali, chodili lidé a ptali se, kdy otevřeme. A jsme velmi mile překvapeni velkým zájmem zákazníků. Přicházejí lidé všech věkových skupin, od rodin s dětmi až po seniory. Vrací se k nám a rádi vyzkouší zase něco jiného. Je znát, že lidé na severu Moravy znají Olomoucké tvarůžky a mají je rádi,“ říká vedoucí prodejny Lenka Halatová.



zleva Lenka Halatová (vedoucí), Vladimíra Matusková, Jana Žáčková, Kamila Curkalová, Jana Sedláková

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

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Ostravě

Puchmajerova 1, 702 00 Ostrava
tel.: 595 541 558
Otevírací doba:
po–pá 8.30–18.00
sobota 8.30–12.30

Čerstvé pochoutky z Olomouckých tvarůžků

Jedna část prodejny je samoobslužná, u pultu pak najdete třeba krájené sýry nebo nakládané výrobky. Ostravská prodejna jako jediná nabízí i tvarůžkové bistro. „Při hledání vhodného místa se nám podařilo najít takový prostor, který svou rozlohou umožnil jít do kombinace prodejny s bistro. Tento záměr jsme měli už dřív, ale až v Ostravě nám pronajatý prostor umožnil tuto variantu vyzkoušet,“ vysvětluje Mgr. Jan Fasura. Návštěvníci si tak mohou pochutnat

na vynikajících specialitách. Každý den se zde vyrábí čerstvé pokrmy s Olomouckými tvarůžky. V nabídce nechybí škvarková pomazánka s tvarůžky na čerstvém chlebu, tvarůžkový tatarák s toustem, tvarohová pomazánka s tvarůžky na celozrnné bagetě, tvarůžkový kiš, štrúdl s Olomouckými tvarůžky, tvarůžkový šnek nebo croissanty s tvarůžky. A sortiment se bude dále rozšiřovat. V plánu jsou další pochoutky, třeba Tvarůžkové muffiny s vločkami chilli nebo Loštický hot dog. Jídlo si můžete sníst přímo v bistro nebo si ho odnést. „Zákazníci jsou

naděni, protože nejsme jen další prodejnu s rychlým občerstvením. Nabízíme úplně něco jiného. Lidé se zajímají o složení výrobků a velmi často chtějí i recepty,“ říká s úsměvem Lenka Halatová. V bistro si můžete v klidu vypít i luxusní sicilskou kávu MOAK v několika variantách, včetně bezkofeinové. V nabídce je velký výběr čajů i horká čokoláda. „Jsme moc rádi, že si k nám lidé tak rychle našli cestu. A těšíme se na další návštěvníky, kteří k nám přijdou nakoupit nebo ochutnat naše speciality,“ dodává Lenka Halatová.



Ing. Miroslav Vídenský, spoluzakladatel domu

Co byste popřál nové prodejně?

Prodejně přeji hodně spokojených zákazníků. Vnímám to jako další důležitý krok k oživení ostravského centra.

Podle mého názoru je to krásná prodejna, která jinde není, a všichni z toho máme radost. Vyzdvihnout bych chtěl krásný, jednoduchý a elegantní interiér – před architektem klobouk dolů. Určitě se velmi rychle zavede, protože Ostraváci budou mít další možnost kam jít a dát si něco dobrého. Fascinuje mě i obrovská nabídka sortimentu.

Máte rád Olomoucké tvarůžky?

Miluji obecně sýry, zatím jsem tvarůžky znal jen ty klasické základní, tady však je takový výběr, že se těším, až všechny ochutnám.



Ing. Valentina Vaňková, místostarostka městské části Moravská Ostrava a Přívoz

Co říkáte na otevření této nové prodejny v Ostravě?

Jsme moc rádi, že jsme byli pozváni na slavnostní otevření této nové

prodejny, a jsem přesvědčena, že je to obrovský přínos pro naše centrum. Regionální záležitost tohoto typu tady chyběla. Určitě si velmi rychle najde své zákazníky, kteří sem budou rádi chodit. Ostrava je pověstná tím, že miluje tvarůžky a to zejména v kombinaci s pivem.

A co vy sama, máte ráda Olomoucké tvarůžky?

Já je miluji od dětství, miloval je můj dědeček i tatínek. Vzpomínám na chleba s máslem a tvarůžky, k tomu cibulku ze zahrádky a trochu piva. Tvarůžky mám ráda do pomazánek nebo nakládané. Prodejně přeji hodně nakupujících, ať se jí tady daří a vydrží tady hodně, hodně dlouho.

HISTORIE TVARŮŽKŮ A TVARŮŽKÁŘŮ

První byl Josef Wessels

Punčochář Krištof Wessels z Loštic měl 29. června 1831 svatbu. V 35 letech si vzal Agnes, což byla dcera punčocháře z Litovle. Spolu měli dceru a dva syny. Jeden z nich, Josef, převzal otcovo řemeslo.



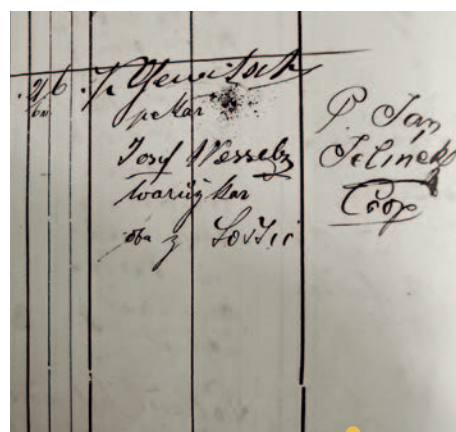
Fotografie rodiny Josefa Wesselse

Fotografie rodiny Josefa Wesselse a jejich známých je unikátní jako památník zakladatelů dlouhé cesty k současné výrobě tvarůžků. Zbývá jen několik nejasností. Samotná fotografie je skoro jistě dílem kočujícího fotografa, zejména to dokládá tehdy oblíbená plachta jako pozadí pro fotografované. Na zemi je zřejmá kamenná dlažba podobná té, která se objevovala při stavebních úpravách domu. Odhadem lze říct, že rodinná fotografie vznikla mezi roky 1885 až 1890. V první řadě sedící zleva Anna Wesselsová, dále její manžel Josef Wessels a vpravo jeho syn Alois Wessels, budoucí majitel firmy. Zbývající postavy nejsou jisté. Jeden ze stojících může být syn Johan a oběma ženám je možné dát jméno Rozálie nebo Josefka.

Vše ale začalo mnohem dřív v Brémách, odkud začala cesta mladého punčocháře Krištofa přes půl Evropy. Nebylo to nic neobvyklého. Tovaryš měl doporučení svého mistra, a když po cestě zaklepal na živnost jiného punčocháře, dostal jídlo, nocleh a dle domluvy i práci. Učil se a hledal místo, většinou se vracel domů, ale Krištof se spíše náhodou než cíleně ocitl v Lošticích. Se svým řemeslem mohl být spokojený a v rodinné tradici pokračoval také jeho syn Josef, který se vyučil punčochářem. Brzy však pocítil sílíci tovární výrobu, které drobní punčocháři a domácí výroba nemohli konkurovat.

Nejdřív povoznictví, potom tvarůžky

Našel si proto novou práci, povoznictví. Svobodné podnikání po roce 1848 přineslo nové možnosti a Josef Wessels při cestách s různým zbožím získal mnohem větší rozhled. Zjistil, co je výhodné a úspěšné. A k tomu patřila i poptávka po tvarohu. Je velmi pravděpodobné, že vozil mezi svým zbožím i tvaroh, protože na tvarůžky byly zvyklé pracovní síly, které se stěhovaly do měst. Zároveň stále více přibývalo tvarůžkářů jako živností. Měnil se i venkov a místo domácí výroby se tvarůžky kupovaly.



Matrka v Lošticích z roku 1878 a podpis Josefa Wesselse jako tvarůžkáře



Loštické náměstí pravděpodobně z roku 1870

Josef Wessels dobře vystihl proměny a vedle povoznictví proto začal v roce 1876 podomácku vyrábět tvarůžky. O dva roky později je už doložený podpis profese tvarůžkář v matrice obce.

Dělal tvarůžky „za pecó“

V roce 1879 mění označení své profese, a to na „sýrař z Loštic“. Hlubší význam

přejmenování pro tvarůžky nemělo. Snad to jen trochu honosněji znělo. Naopak velmi podstatné pro úspěch v podnikání bylo, že manželé Anna a Josef dostali od rodičů dům č. p. 57 v Lošticích. I proto byli prvními výrobci tvarůžků v rodině i v Lošticích. Šlo o dnešní objekt A.W. Loštice, který byl

postupně přestavován. Potomci Josefa shovívavě vzpomínali, že dělal tvarůžky „za pecó“, tedy v malém, ale v té době se dvěma pomocnicemi a rodinou představoval solidní podnik střední velikosti. Jiná doba pak přišla s Aloisem Wesselsem, synem Josefa...



Fotografie tvarůžkářské dílny v Prostějově

je opravdu unikátní. Je to první známá fotografie tvarůžkářské dílny včetně majitelů, zaměstnanců a ukázky výroby. Vedle obecného záměru ukázat majitele Františka Nováka (zemřel 1886) z Prostějova, jeho manželku a tři zaměstnance je to doklad „pleskání“ tvarůžků před vynálezem klapačky. Fotografie částečně ilustruje některé pracovní postupy při pleskání tvarůžků. Je zde i část techniky výroby. Pro etnografy jsou radostí dobové, živé prvky krojů a obecně i dobové oblečení. Fotografování bylo přece jen vzácné, sváteční, a ani náhodou se v takových šatech nechodilo pleskat tvarůžky. U žen je pak rozdíl v oblečení při pleskání tvarůžků nebo pleskání tvarůžků s fotografem. V druhém případě museli všichni při práci „strnout“, protože „vyletí ptáček“.

Akce s Olomouckými tvarůžky

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

Olomoucký tvarůžkový festival

Olomoucký tvarůžkový festival, kterého je každý rok společnost A.W. hlavním partnerem, se umístil na prvním místě v kategorii Gastronomická akce při předávání Cen Olomouckého kraje v oblasti cestovního ruchu za rok 2018. Ceny cestovního ruchu Olomouckého kraje 2018 jsou druhým ročníkem soutěže, která si klade za cíl představit, zviditelnit a ocenit to nejlepší, co může Olomoucký kraj turistům nabídnout. Také čtvrtý ročník festivalu, který proběhl 27. a 28. dubna, byl velmi úspěšný. Návštěvníci mohli ochutnat a koupit si Olomoucké tvarůžky na prodejních místech na Horním náměstí i v podnikové prodejně A.W. Na Dolním náměstí pak mohli navštívit stánek Muzea Olomouckých tvarůžků.



43. ročník Putování za loštickým tvarůžkem

Tradiční akce pro turisty a cyklisty letos přilákala 3574 účastníků. Pěších turistů bylo 2455 a cyklistů přijelo 981. O přípravu i zdárný průběh akce se staralo 138 pořadatelů. Pro všechny účastníky byla v cíli nachystána svačina s Olomouckými tvarůžky.

Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

Loštické slavnosti hudby a tvarůžků nabídl ve dnech 21.–23. června bohatý kulturní program, koncerty Anety Langerové a Milana Peroutky i oblíbené tvarůžkové soutěže. Král Tvarůžek s královnou vyhlásili vítěze výtvarné soutěže základních škol na téma Tvarůžek šel do světa a předali jim odměny. Většina obrázků je vystavena v Muzeu Olomouckých tvarůžků.



Mlékárenský den v Přibyslavi

Setkání výrobců mléčných výrobků a sýrů v Přibyslavi se letos společnost A.W. zúčastnila již potřetí. Prodejní akce spojená s ochutnávkou a prezentací se opět setkala s velkým úspěchem.



Muzeum Olomouckých tvarůžků

Bohatý program přilákal stovky návštěvníků

Pestrý program pro děti i dospělé připravilo Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích u příležitosti oslav 25. výročí. Během Dne otevřených dveří přišlo do muzea 649 návštěvníků.

V muzeu bylo živo od časného rána až do večera. U recepce si děti i dospělí mohli vyzvednout kvíz a při procházení muzea doplňovali otázky. Po skončení akce byli vylosováni a odměněni ti, kteří odpověděli správně a měli potřebnou dávku štěstí. Na dvorku děti hrály kuličky, skákaly panáka a házely míčky do pusy Tvarůžka. Pro děti byly připraveny také stolní hry nebo malování na dřevěný tvarůžek. Velkým lákadlem pro návštěvníky byla možnost vyzkoušet si pleskání tvarůžků z tvarohu a pro odvážné byl mimořádně otevřen i sklepní prostor,

kde běžel historický film z výroby tvarůžků. V muzejní kuchyni probíhalo po celý den ochutnávání různých druhů tvarůžků s rozdílnými příchutěmi se zavázanými očima. V muzeu se nejen slavilo, ale proběhlo také slavnostní odhalení obrazu obra Drásala. A premiéru měl animovaný film pro děti Tvarůžek jde do školy. V muzeu jsou k dostání i krásné omalovánky s jednotlivými scénami z filmu.

Filmařské toulky

Velmi úspěšná byla také další květnová akce, Muzejní noc. Bez mála stovka návštěvníků se během večera seznámila s technikou pleskání tvarůžků, pro děti byl připravený program a všichni měli



U příležitosti oslav 25. výročí se 11. května uskutečnil Den otevřených dveří.



Připraven byl bohatý program pro děti i dospělé

možnost vyfotit se ve fotokoutku. Koncem července pak muzeum obsadili filmaři. Natáčeli zde další díl cyklu Toulavé kamery – Za rodinným stříbrem, kterým provází Iveta Toušlová a Josef Maršál.

Pořad představuje rodiny, které se rozhodly vztít osud do vlastních rukou a po sametové revoluci obnovily podniky svých předků, navázaly na jejich um a tradici nebo založily své vlastní firmy. Reportáž o tvarůžkách pak byla odvysílána 23. srpna na programu ČT 1.



Celý den mohli návštěvníci ochutnávat Olomoucké tvarůžky

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

Všechny prodejny A.W. nabízejí litévské sýry parmazánového typu.

1. Džiugas Mild 100 g, zrající 12 měsíců, lámaný
2. Džiugas Mild 100 g, zrající 12 měsíců, strouhaný
3. Džiugas Mild 180 g, zrající 12 měsíců, výseč
4. Džiugas Piquant 100 g, zrající 18 měsíců, lámaný
5. Džiugas Piquant 180 g, zrající 18 měsíců, výseč
6. Džiugas Piquant 250 g, zrající 18 měsíců, lámaný
7. Džiugas Delicate 100 g, zrající 24 měsíců, lámaný
8. Džiugas Delicate 180 g, zrající 24 měsíců, výseč
9. Džiugas Gourmet 180 g, zrající 36 měsíců, výseč



**olomoucké
tvarůžky**



Pouze v prodejně v Lošticích lze koupit také sýry firmy Brazzale Moravia:

10. Gran Moravia 100 g
11. Gran Moravia 250 g
12. Gran Moravia strouhaný 60 g
13. Gran Moravia Tochetti 250 g

