

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

jaro/léto 2018



**olomoucké
tvarůžky**



ROZHOVOR
ZUZANA TVARŮŽKOVÁ POKŘTILA
NOVOU KUČAŘKU



HLEDÁTE INSPIRACI?
RECEPTY S OLOMOUCKÝMI
TVARŮŽKY



TAVENÉ TVARŮŽKOVÉ SÝRY
DVACETILETÁ SPOLUPRÁCE
S FIRMOU SALIX



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s moderátorkou Zuzanou Tvarůžkovou	4–5
Jak chráníme Olomoucké tvarůžky	6
Tvarůžková kuchařka	7
Recepty	8–9
Podniková prodejna A.W. v Olomouci	10
Spolupráce s Tavnou sýrů Salix	11
Reportáž: Den ve firmě	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 21. března 2018
 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,

magazín Tvarůžek právě slaví první rok své existence a moc nás těší, že jste si jej oblíbili. Budeme se dál snažit přinášet vám informace nejen o jednom z neznámějších tuzemských sýrů, ale také zajímavé reportáže, rozhovory nebo recepty na úpravu Olomouckých tvarůžků.

V aktuálním čísle našeho magazínu uvidíte, jak se křtila Tvarůžková kuchařka, která nabízí tipy na využití Olomouckých tvarůžků ve studené i teplé kuchyni, recepty na slané či sladké pochoutky, polévky, hlavní jídla, pomazánky z tradičního moravského sýra a mnoho dalšího.

Kmotrou nové knihy se stala známá moderátorka České televize Zuzana Tvarůžková. V rozhovoru mimo jiné prozradila, jaký je její vztah k tvarůžkům a české kuchyni, proč nemůže žít bez hudby a jak tráví svůj volný čas.

Představíme vám také rodinnou firmu Salix, která pro nás už dvacet let vyrábí vynikající tavené tvarůžkové sýry. Koupit si je můžete třeba v podnikové prodejně A.W. přímo v historickém centru Olomouce, kam se společně podíváme.

V magazínu zjistíte, jak jsou Olomoucké tvarůžky i jejich výrobce chráněni, a seznámíte se také s jejich výrobou. Tentokrát nás čeká koupání a rolování tvarůžků.

Třetí číslo magazínu Tvarůžek vychází 21. března a právě nám podle kalendáře začalo jaro. Pro mnohé z nás nejkrásnější roční období, kdy se příroda probouzí a vše po zimních měsících znovu ožívá.

Přijměte tedy naše pozvání do Muzea Olomouckých tvarůžků na stálou expozici i bohaté doprovodné programy, a také na festivaly a akce, které pro vás v následujících měsících připravujeme.

Přejeme vám příjemné čtenářské zážitky.

Jednatel A.W., spol. s r. o.



Aktuality

Olomoucký tvarůžkový festival

21. a 22. 4. 2018

Třetí ročník festivalu spojený s ochutnávkou tvarůžkových specialit se koná oba víkendové dny od 10 do 18 hodin na Horním a Dolním náměstí v Olomouci. Společně s primátorem města Olomouce zahájí festival také Král Tvarůžek II. Připravený je bohatý doprovodný program pro děti i dospělé.

<http://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu>

Garden Food Festival v Ostravě

5. a 6. 5. 2018

Společnost A.W. se zúčastnila Garden Food Festivalu v Olomouci a ve Zlíně a nyní se chystá také do Ostravy. Tvarůžkové dobroty připraví návštěvníkům festivalu dobrého jídla a pití šéfkuchař Martin Malina.

www.gardenfoodfestival.cz



Putování za loštickým tvarůžkem

26. 5. 2018

Letos se koná již 42. ročník akce Putování za loštickým tvarůžkem, který láká turisty i cyklisty. V cíli obdrží všichni účastníci pamětní list a hanáckou svačinu, chléb s Olomouckými tvarůžky. Vloni se akce zúčastnilo 3 512 lidí, kteří ušli a ujeli celkem 68 273 km. Účastníci pochodu mají zdarma vstup do Muzea Olomouckých tvarůžků. <http://okctlostice.webnode.cz/plt>

Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

22.–24. 6. 2018

Největší akce ve městě, Loštické slavnosti hudby a tvarůžků, nabídnou tvarůžkové soutěže a klání i bohatý program. Pátek bude patřit přehlídce country skupin, v sobotu se konají slavnosti tvarůžků a v neděli proběhne Festival dechových hudeb. Po celou dobu bude připraveno bohaté občerstvení. Platící návštěvníci mohou navštívit zdarma Muzeum Olomouckých tvarůžků. www.kulturalostice.cz





Moderátorka pořadu Interview ČT24 Zuzana Tvarůžková

Zuzana Tvarůžková: Máme nádhernou krajinu, k dokonalosti chybí jen moře

Novou knihu receptů Tvarůžkovou kuchařku pokřtila výrazná tvář veřejnoprávní televize Zuzana Tvarůžková. Diváci ji znají ze zpravodajství České televize, kde nyní moderuje pořad Interview ČT24. „Volný čas trávím cestováním, hudbou, sportem nebo v ústraní s knížkou. Také povídáním si s přáteli a rodinou. V hlavě se mi práce honí neustále, ale relaxovat umím,“ říká Zuzana Tvarůžková.

Zuzana Tvarůžková

je novinářka, reportérka a moderátorka České televize. Do České televize nastoupila v roce 2005, když se rozjžděl zpravodajský kanál ČT24. Stala se redaktorkou domácí redakce. Od roku 2014 moderuje pořad Interview ČT24. Předtím uváděla televizní pořady Události, komentáře nebo 168 hodin.

Pokřtila jste knihu Tvarůžková kuchařka. Jaký je váš vztah k tomuto syru? Jíte tvarůžky, a pokud ano, kdy jste je poprvé ochutnala?

Poprvé jsem je ochutnala jako malá holka. Táta si je doma občas dal, na chlebu s máslem. Sourozenci o tom úplně nesnili, ale já si je oblíbila.

Využíváte je v kuchyni, nebo si je dáte třeba v restauraci?

Teď už je připravuji i doma, protože mám díky kuchařce spoustu nových receptů. V jedné restauraci je měli smažené v trojbalu, tam jsme si je dávaly s kamarádkou.

Vaříte ráda, a jaká jídla patří k vašim nejoblíbenějším?

Vařím ráda a nejradyji, když mohu připravené jídlo s někým sdílet. Ráda udělám dobrou českou omáčku – rajskou, svičkovou, guláš. A miluji i jídlo jižní kuchyně, Itálie a Španělska. Mám ráda taky asijskou kuchyni a teď už zvládám i typické kubánské „ropa vieja“.

Vaše jméno je spojeno s tvarůžky, které se vždy vyráběly na Hané. Vy pocházíte ze severních Čech, z Litvínova. Zajímala jste se někdy o původ vašeho jména?

Asi jen jednou. Děda mého českého tatínka byl ze středních Čech. Dále jsem pak jeho příjmení našla právě



Velkým koníčkem Zuzany Tvarůžkové je cestování

na Moravě díky jedné aplikaci. Jednou mi také přišel z Hané pozdrav od rodiny Tvarůžků, příbuzní to ale nejsou.

V mládí jste uvažovala o dráze klavíristky a navštěvovala jste i přípravný ročník konzervatoře. Nemrzí vás, že jste se hudbě nakonec nevěnovala?

Nemrzí. Mrzelo by mě, kdybych ji v životě úplně ztratila. To se nestalo a poslední roky zase hraji na piano mnohem víc než třeba někdy po maturitě. Miluji hudbu, zpěv, piano i nástroje, na které hrát neumím. Bez hudby se nedá žít.

V České televizi moderujete pořad Interview ČT24 a vedla jste řadu rozhovorů. Který z hostů patřil k těm nejzajímavějším?

K nejzajímavějším rozhovorům patří ty nejneočekávanější obsahem a reakcemi hostů. Bylo jich několik velmi náročných a na ty nikdy nezapomenu. Zejména v téhle velmi neklidné a trochu dusné době.

Zažila jste i něco nečekaného, že vás host překvapil, zaskočil, případně pobavil?

Překvapilo mě, když mi třeba popřála

ministrně k svátku. Nebo když mi host vynadal po vysílání, ale v rozhovoru se smál. To se někdy stává.

Jak relaxujete, co děláte ve volném čase?

Volný čas trávím cestováním, hudbou, sportem nebo v ústraní s knížkou. Také povídáním si s přáteli a rodinou. V hlavě se mi práce honí neustále, ale relaxovat umím.

Ráda cestujete. V jaké zemi se vám nejvíce líbilo a proč?

To se strašně těžce vybírá. Navštívila jsem Kubu, Mexiko nebo Havaj, ale i v Evropě je nekonečně mnoho krásných míst. A moc ráda cestuji i po České republice. Máme nádhernou a pestrou krajinu, k dokonalosti mi tu chybí jen moře.

V České republice žije celkem 448 lidí s příjmením **TVARŮŽKOVÁ**. Nejvíce žen s tímto příjmením bydlí v Ostravě, Brně a ve Valašských Kloboukách.

Zuzana Tvarůžková s jednatelem společnosti A.W. Jaroslavem Kovářem na křtu Tvarůžkové kuchařky





Co chráníme?

Na této straně vidíte tři grafické symboly. Každý znamená něco jiného a přece mají jedno společné. Informují každého, že sýr zvaný Olomoucké tvarůžky a jeho výrobce jsou chráněni. Čím, kým a před čím?



Logo A.W. je ochrannou známkou společnosti A.W., spol. s r. o., která je prostřednictvím Úřadu průmyslového vlastnictví (ÚPV) stejně jako dalších 7 variant této ochranné známky zapsána nejen v České republice, ale v řadě dalších zemí. Ochranná známka je výlučným vlastnictvím společnosti A.W. a nemůže být použita nikým jiným, ledaže by na její použití byla sjednána licenční smlouva. Praporek doplňující logo poskytuje informaci o dlouhodobé nepřetržité historii firmy. Olomoucké tvarůžky je jméno sýru, které je v EU registrováno jako chráněné zeměpisné označení (CHZO). Takové označení, jak je vidět zcela dole, můžete najít na světově proslulých sýrech z Itálie, Francie a dalších zemí. Znamená, že Olomoucké tvarůžky jsou uznávány jako rovnocenný sýr ostatních „extraligových“ výrobců. Takové postavení nevzniklo až poté, co vstoupilo v platnost Nařízení komise (EU) č. 702/2010 (od 25. srpna 2015), ani podáním přihlášky orgánům EU již v r. 2004. Název Olomoucké tvarůžky byl v Československu

i v zahraničí chráněn mnohem dříve podle řady dvoustranných i vícestranných mezinárodních smluv. Snahy o chránění názvu Olomoucké tvarůžky byly již před 2. světovou válkou, avšak velký počet výrobců se nepodařilo sjednotit ke společnému postupu. Na rozdíl od ochranné známky A.W. není chráněné zeměpisné označení názvu Olomoucké tvarůžky majetkem společnosti A.W., i když je v současné době jejich jediným výrobcem. Název Olomoucké tvarůžky by mohl použít každý výrobce tohoto sýru, který by splnil podmínky tzv. Specifikace, na jejímž základě Evropská komise o chráněném zeměpisném označení Olomoucké tvarůžky rozhodla. Dodržování podmínek Specifikace kontroluje Státní veterinární správa i ÚPV. Co to znamená pro spotřebitele? Když na sýru najdete tuto trojici označení, máte záruku, že jste zvolili skutečně Olomoucké tvarůžky od jejich jediného výrobce A.W., spol. s r. o.

Dobrou chuť, samozřejmě na Olomoucké tvarůžky!

Ing. Jaroslav Kovář
jednatel



Tvarůžková kuchařka

Slané i sladké pochoutky z tradičního moravského sýra

Při křtu v Olomouci ochutnali návštěvníci tvarůžkové pomazánky

A nová kniha se křtila i v Praze

Na pultech knihkupectví i v podnikových prodejnách A.W. se na konci loňského roku objevila nová kniha plná skvělých receptů. V Tvarůžkové kuchařce najdete padesát receptů na přípravu pokrmů v tepelné úpravě i tipy na využití Olomouckých tvarůžků ve studené kuchyni, slané i sladké pochoutky, polévky, hlavní jídla, pomazánky a mnoho dalších. Tvarůžková kuchařka se křtila během listopadu v Praze a v podnikových prodejnách A.W. v Lošticích, Olomouci a Brně. Křtilo se litovelským pivem a nechyběly ani pomazánky připravené podle receptů z kuchařky, které se návštěvníkům servirovaly do paštiček z listového těsta.



RECEPT

Zapečené cannelloni se sýrovou náplní

Snadná příprava | 4 porce | příprava 90 minut

200 g čerstvého listového špenátu, 200 g ricotty, 80 g Olomouckých tvarůžků Speciál, 1 plechovka krájených rajčat, 2 stroužky česneku, 1 cibule, 1 lžice přepuštěného másla ghí (zakoupíte v prodejnách A.W.), 200 g ricotty, 1 vejce, 1 až 2 mozzarely, hrst bazalkových listů, 100 g cannelloni (zhruba 12 trubiček), olivový olej

Na náplň nejdříve připravte špenátové listy. Přepuštěné máslo ghí rozehejte na pánvi, přidejte špenát a na mírném ohni nechte pod pokličkou podusit. Ochuťte trochou soli a opepřete. Hotové přesuňte do misky a nechte vychladnout. Do pánve dejte tentokrát trochu oleje pro základ rajčatové omáčky a nechte zesklouvat cibuli nakrájenou na kostičky. Přidejte nasekaný česnek, krátce opečte a zalijte rajčaty. Přihodte trochu bazalky a nechte 20 minut zvolna bublat na mírném ohni. Ze špenátu vymačkejte přebytečnou tekutinu a listy pokrájte. Vraťte zpátky do misky a smíchejte s ricottou, ušlehaným vajíčkem a tvarůžky nakrájenými na drobné kousky. Podle chuti můžete přidat trochu pepře. Přesuňte směs do cukrářského pytlíku a naplňte ji cannelloni. Naplněné cannelloni vyskládejte v jedné vrstvě do zapékací misky, zalijte rajčatovou omáčkou a posypejte zbývajícím bazalkou. Navrch dejte plátky nakrájené mozzarely. Vložte do trouby vyhřáté na 180 stupňů a pečte 35 až 40 minut. Pokud by sýr na povrchu začal příliš rychle hnědnout, zakryjte zapékací misku alobalem. Upečené cannelloni vytáhněte z trouby a nechte ještě 5 minut stát. Poté podávejte.



Tvarůžkové recepty



Šunkové závitky

6 silnějších plátků šunky, 100 g Olomouckých tvarůžků, 100 g měkkého tvarohu, 2–3 lžičce majonézy, pažitka, sůl

Tvaroh našleháme s majonézou, přidáme nastrouhané tvarůžky, sekanou pažitku, a je-li třeba, dosolíme. Směsí potřeme plátky šunky, zabalíme je a necháme vychladit.



Tvarůžkový hamburger

4 housky, 167 g Olomouckých tvarůžků, 50 g anglické slaniny, sladká paprika, cibule, hořčice, kečup, tatarská omáčka, nakládaná okurka

Housky rozkrojíme, na spodní stranu naklademe kolečka tvarůžků tak, aby pokryla téměř celou plochu housky, a posypeme paprikou. Horní polovinu housky potřeme hořčicí a pokryjeme plátky slaniny. Všechno dáme do rozpálené trouby krátce, ale prudce zapéct. Poté spodní polovinu housek posypeme drobně nasekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem nebo tatarskou omáčkou a přiklopíme horní část housky se slaninou.

Vepřové závitky

200 g Olomouckých tvarůžků, 500 g vepřové kýty, 2 sladkokyselé okurky, 100 g libovější anglické slaniny, 1 cibule, 2 lžičce hořčice, 2 lžičce kečupu, sůl, pepř, olej

Maso nakrájíme na plátky, zlehka je naklepeme, mírně osolíme a opepríme. Rozmícháme kečup s hořčicí a jemně nasekanou cibulí a touto směsí maso po jedné straně potřeme. Poklademe plátky slaniny, tvarůžků a okurek. Zavineme a spojíme jehlami. Závitky potřeme olejem, vložíme do pekáče a posypeme drceným barevným pepřem, mírně podlijeme nejlépe vývarem a v troubě upečeme doměkka. Při pečení nám vznikne výborný tvarůžkový výpek. Podáváme s vařenými bramborami nebo s čerstvým chlebem.



Masové šišky s překvapením

200 g mletého libového vepřového masa, 200 g mletého hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků (tyčinky), 1 vejce, strouhanka, tuk, sladká i pálivá paprika, rozmarýn, sůl

Mleté maso smícháme s vejcem, solí a kořením, podle potřeby přidáme strouhanku a důkladně propracujeme. Tyčinky tvarůžků zabalíme do odpovídajícího množství masové směsi. Takto vzniklé šišky položíme na vymaštěný plech a ve vyhřáté troubě upečeme (lze i grilovat).



Podniková prodejna A.W. na Horním náměstí v Olomouci



Zleva: Martina Škodová, Aneta Kleckerová (vedoucí), Iveta Feriancová, Bohdana Rudická.

Olomoucké tvarůžky jsou oblíbeným suvenýrem

Přímo v historickém centru Olomouce se nachází podniková prodejna A.W. Olomoucké tvarůžky tady nakupují nejen místní, velkou část zákazníků tvoří turisté.

Tuzemští i zahraniční návštěvníci obdivují sloup Nejsvětější Trojice, památku UNESCO, barokní kašny a se zájmem si prohlíží orloj na olomoucké radnici. Mnoho z nich potom míří na nákupy a chce si domů odvézt nějaký dárek. Oblíbeným suvenýrem jsou právě Olomoucké tvarůžky.

„Naše prodejna je přímo na Horním náměstí, naproti orloji a místo je to opravdu ideální. Tak polovina našich zákazníků jsou turisté, často sem přicházejí celé skupiny. Někteří cizinci jsou zpočátku opatrní a potřebují tvarůžky vyzkoušet. Když pro ně připravíme ochutnávku, počáteční nedůvěra zmizí a většina si něco koupí. Velmi žádaným suvenýrem je dárkové balení Pozdrav z Loštic, kombinace čtyř druhů Olomouckých tvarůžků s různými příchutěmi,“ říká vedoucí prodejny Aneta Kleckerová. Podnikovou prodejnu otevřela společnost A.W. v Olomouci v září 2016. Jedna část je samoobslužná, u pultu pak najdete třeba krájené sýry nebo

nakládané výrobky. V prodejně nabízejí přes třicet základních druhů Olomouckých tvarůžků a desítky druhů tvarůžkových specialit. Nechybí dokupované zboží, různé druhy sýrů, výrobky z ovčího a kozího mléka a další zboží. Lidé hodně nakupují kousky tvarůžků s různými příchutěmi, jako jsou Výroční trio, Pozdrav z Loštic, ale také Tvarůžkový čtyřlístek (věnečky). Velmi žádaný je také pikantní Hanácké oheň, který patří mezi novinky. Dvě balení této speciality si právě dává do košíku i jeden ze zákazníků. „Poslala mě sem manželka, která má tvarůžky moc ráda. Hanácké oheň ještě neměla a chce ho vyzkoušet. Myslím, že nebude zklamaná,“ vysvětluje s úsměvem, proč navštívil olomouckou prodejnu. Zákazníci se podle prodavaček opravdu nebojí zkusit nové příchutě. „Když máme nějakou novinku, uděláme ochutnávku a lidé si to potom vzájemně řeknou a doporučí,“ vysvětluje Aneta Kleckerová.

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 Lošticích

náměstí Míru 11, Loštice
tel.: 583 401 220
Otevírací doba:
po–pá 7.00–18.00
sobota 8.00–18.00
neděle 10.00–18.00

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

Nejvíce zákazníků přichází nakupovat v sobotu a největší nápor musí personál zvládnout před Vánoce, kdy se na náměstí konají oblíbené vánoční trhy. „Lidé u nás hodně nakupují dárky a nechávají si dělat balíčky. Máme speciální vánoční sortiment Olomouckých tvarůžků, nabízíme i paštikové bonboniéry nebo dárkové sýrové kazety,“ dodává vedoucí Aneta Kleckerová.

20 let spolupráce s Tavenou sýrů Salix

Už dvě desetiletí trvá spolupráce společnosti A.W. a firmy Salix. Tavené tvarůžkové sýry tvoří významnou část jejího výrobního programu.



Firmu Salix založili MVDr. Josef Vrbata společně se svou nejstarší dcerou MVDr. Irenou Kopeckou v roce 1996. Nejprve vyráběli sýrové dorty a tavené sýry v salámcích, potom se sortiment rozšířil o balení v Al-fólii a krabičce. „Zásadní zlom v rozvoji firmy znamenalo v roce 1998 zahájení spolupráce se společností A.W. Došlo k navýšení výroby a přijetí dalších zaměstnanců,“ říká dcera zakladatele firmy Ing. Lucie Březinová. Dnes má Salix patnáct zaměstnanců a významnou část výrobního programu tvoří tavené tvarůžkové sýry. „Vedle balení 50g v Al-fólii a krémových tvarůžkových sýrů 150g v tubě vyrábíme tvarůžkové sýry ve 125g kelímčích a nově i ve 100g salámcích. Kromě čistých tvarůžkových sýrů je sortiment doplněn o tvarůžkové sýry

s uzeným masem a zeleným pepřem, s chilli nebo s čabajkou. Ve větším balení je dodáváme i výrobci lahůdek a pekařům,“ vysvětluje Březinová. Sortiment firmy Salix doplňují jogurty a jogurtové nápoje, pařený sýr a ricotta. V letní sezóně se zpracuje i vlastní ovčí mléko na ovčí jogurty a nápoje, brynzu a goudy.

Rodinná firma

Objem výroby se pohybuje měsíčně okolo 18 tun. „Kapacitně bychom dokázali vyrobit i víc, ale při tomto objemu jsme schopni udržet rodinný ráz podniku. Nedodáváme přímo do velkých obchodních řetězců, nejsme pod takovým cenovým tlakem a můžeme vyrábět kvalitní tavené sýry z kvalitních českých surovin tradičním postupem. Zatím se nám



Firma Salix vznikla v roce 1996

tato strategie osvědčila, práce nás baví a naše výrobky získaly i několik prestižních ocenění,“ dodává Březinová.

Výrobky jsou k dostání ve firemních prodejnách Salix v Chotusicích u Čáslavi a Hatích u Uhlířských Janovic a ve firemní prodejně Mlékárna Kopecký, s.r.o., v Kolíně. Velmi bohatý sortiment je i na pultech prodejny A.W. Sýry jsou dodávány také do lokálních velkoobchodů.

Tavené sýry z českých surovin se vyrábí tradičním postupem



Jak se vyrábí tavené sýry?

Nevyrábí se přímo z mléka, ale ze „sýrové omáčky“, která vznikne tavením přírodních sýrů, tvarohu, másla apod. Dále se mohou přidat různé příchutě – uzené maso, šunka nebo koření. Tavicí sůl sýry neosolí, ale zařídí, že jednotlivé složky (bílkovina, tuk, cukr, voda) drží pohromadě. A tavené sýry jsou velmi dobrým zdrojem vápníku pro lidský organismus.

Proč se tvarůžky koupou?

Všichni známe Olomoucké tvarůžky z pultů prodejen, než se ale k zákazníkům dostanou, musí urazit dlouhou cestu. Seznámili jsme vás se zpracováním tvarohu, dále s formováním i sušením. A teď nás čeká další část výrobního procesu – koupání a rolování.

Jakmile tvarůžky opustí sušárnu, kde začíná celý proces zrání, zůstávají v jedné místnosti a postupně se ochladí. „V sušárně je okolo 30 stupňů a při koupání o deset stupňů méně. Aby nedostaly tepelný šok, musí zchladnout,“ vysvětluje vedoucí výroby Ing. Miroslav Zemánek.

Mezitím už míříme tam, kde se

tvarůžky koupou. Stroj obsluhují dva zaměstnanci. Jedním z nich je Jurij Michajlovič, který právě tlačí stoh s rošty ke koupacímu stroji. Zmáčkne tlačítko, stroj se rozjíždí, postupně si nabírá jednotlivé rošty a všechny řady tvarůžků protahuje přes horní a dolní vodní clonu. Zatímco z trysek stříká voda na malá kolečka, obsluha hlídá,

aby rošty sedaly na správné místo a stoh byl stabilní. „Když jsem tady před 17 lety začínal, tak mi tvarůžky zrovna nevoněly. Teď už mi to nepříjde a dokonce je jím,“ říká s úsměvem rodák z Moskvy.

Proces zrání dál pokračuje

Koupání jednoho stohu trvá zhruba čtyři minuty. Když se dívám na stroj, který funguje na stejném principu jako myčky aut, přemýšlím, jak koupali tvarůžky naši předci. A dostávám jednoduchou odpověď. Tvarůžky se ručně přímo ze šindelů sypaly do vany,

škopku nebo jiné nádoby a omývaly se ve slané vodě, případně i v syrovátce po sladkých sýrech. Promíchávaly se rukou a rozdělávaly se od sebe. Později se používaly strojem poháněné velké myčky s otáčejícím se válcem. V této fázi výroby se tvarůžky nejčastěji rozlomily, proto se poškozené zpracovaly na kousky.

Vraťme se ale zpět do současnosti. Ptám se, proč se vlastně tvarůžky musí umývat? „Každý tvarůžek musí projít vodní clonou, aby se spláchnula povrchová vrstva kvasinek, které tam vznikají nastartováním zrání. Do vody se ještě přidává sůl a kultura *Brevibacterium linens*. Ta podporuje zrání a díky ní se povrch tvarůžků zbarví do oranžova,“ říká vedoucí výroby.

Jurij Michajlovič kontroluje rošty v koupacím stroji



Radka Doubková při rolování tvarůžků



Každý tvarůžek musí projít vodní clonou.

Koupání v osolené vodě je součástí protiplísňových opatření a slaná voda také více svědčí zrácím kulturám než voda čistá. Voda musí mít teplotu okolo 20 až 25 stupňů, aby bakterie nebyly zchlazeny a proces zrání úspěšně pokračoval.

Jak se rolují tvarůžky

Když tvarůžky opustí koupací stroj, odvezou se do další místnosti. V ní se bez ohřívání vzduchu nechají přirozeně schnout. Jakmile se voda odpaří a povrch je lepkavý, ale není mokvý, putují do chladírny. Při teplotě okolo 10 stupňů tam zůstávají několik hodin. Dalším krokem je pak rolování. Radka

Doubková a Hana Pechalová obrátne sbírají tvarůžky z roštu, jeden kousek po druhém velmi rychle srolují v určitém počtu k sobě: věnečky po čtyřech, malá kolečka po pěti a velká po šesti kusech. Potom je zváží a pokud je vše v pořádku, uloží je do bedny. Tvarůžky, jejichž hmotnost neodpovídá normě, končí vedle na kráječi se strunami, kde se z nich udělají kousky. Ženy většinou pracují ve dvojicích. „Je to lepší, šířka roštu je udělaná na dva páry rukou. Pokud jsem sama, musím přebíhat na druhou stranu, nedosáhnu všude,“ vysvětluje Radka Doubková a pod jejíma šikovnými rukama rychle mizí z roštu malá kolečka a plní se další bedny.

Část tvarůžků se zpracuje na kousky



Akce s Olomouckými tvarůžky

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



Mlékárenský den v Příbyslavi

Poprvé se společnost A.W. zúčastnila Mlékárenského dne, jehož 26. ročník se konal v září loňského roku v Příbyslavi. A premiéra to byla opravdu úspěšná, v kategorii Přírodní zrající sýry získal výrobek Hanácké oheň třetí místo.

Olomoucké tvarůžky na Korfu

Olomoucké tvarůžky ochutnali také na ostrově Korfu, kde koncem září proběhl 4. ročník pivního festivalu za účasti čtyř českých menších pivovarů.



Anuga v Kolíně nad Rýnem

Na říjnovém veletrhu potravin a nápojů Anuga představila A.W., spol. s r.o., celý sortiment Olomouckých tvarůžků a tavených tvarůžkových sýrů. Olomoucké tvarůžky byly prezentovány na stánku Státního zemědělského intervenčního fondu spolu s dalšími českými mlékárkami, které vlastní značku kvality.



Danubius Gastro v Bratislavě

Na stánku firmy Coronis, s. r. o., která je výhradním dovozcem na Slovensko, se prodávaly Olomoucké tvarůžky. Pomocí ochutnávek se společnost A.W. snaží představit sýr s nezaměnitelnou chutí a vůní také mladší generaci Slováků, kteří jej už moc neznají.

REGIONTOUR v Brně

Společnost A.W. je pravidelným účastníkem lednového veletrhu cestovního ruchu REGIONTOUR na brněnském výstavišti. Také v letošním roce byly pro návštěvníky veletrhu na stánku Olomouckého kraje připraveny ochutnávky a propagovaly se zde nové výrobky s Olomouckými tvarůžky.

Společnost A.W. finančně podporuje snowboardistku Vendulu Hopjákovou. Jednadvacetiletá rodačka z Loštic závodila i na ZOH 2018 v Pchjongčchangu. Rozhovor s ní vám přineseme v příštím čísle našeho časopisu.



Muzeum

Olomouckých tvarůžků

Ideální místo pro školní a rodinné výlety

Při návštěvě Muzea Olomouckých tvarůžků poodhalíte tajemství výroby sýru s nezaměnitelnou chutí a vůní. Kromě stálé expozice láká návštěvníky na pestrou nabídku akcí a programů, které jsou určeny pro děti.

Malé návštěvníky muzea určitě zaujme trenažér, na kterém si zkusí, jak náročné bylo zpracování čerstvého tvarohu. Stroj dětem ukáže, kolik za minutu našlapaly tvarohu i jejich výdělek. „Velký

ohlas mezi návštěvníky má také stále početnější množství programů, které připravujeme," říká vedoucí muzea Pavel Pospěch.

Za zážitky do muzea míří školní výlety i rodiny s dětmi, které si zde často udělají zastávku po návštěvě nedalekého hradu Bouzov. A na jaké akce se mohou návštěvníci během jarních a letních měsíců těšit? V rámci Velikonočního týdne v muzeu si vyzkouší pletení pomlázek, barvení vajíček nebo malování perníčků, v květnu se bude na nádvoří muzea stavět májka, ukázkou klapání a pleskání tvarůžků pak nabídne Muzejní noc a v muzeu mohou malí návštěvníci oslavit i Mezinárodní den dětí.

Oblíbenou akcí je Ukončení školního roku a přivítání prázdnin a zajímavý program je připravený i na konec srpna, kdy se děti s prázdninami rozloučí na akci Ahoj prázdniny.



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.



Restaurace U Coufalů je znovu otevřena

Jen pár kroků od Muzea Olomouckých tvarůžků na loštickém náměstí najdete restauraci U Coufalů, která se znovu otevřela na začátku února. Vybrat si můžete z pestré nabídky tvarůžkových specialit a dalších jídel. V restauraci je k dispozici také salonek pro 30 osob.

www.ucoufalu.cz



Sortiment

Tržních druhů Olomouckých tvarůžků je v současné době přes třicet. Podle tvaru a velikosti se dělí na Malé, Velké, Věnečky, Tyčinky a Kousky. Liší se také tím, zda jsou ochuceny kořením a hmotností spotřebitelského balení.



Kousky 450 g

1. Olomoucké tvarůžky Kousky
2. Olomoucké tvarůžky Kousky s kmínem
3. Olomoucké tvarůžky Kousky uzené
4. Olomoucké tvarůžky Kousky se zeleným pepřem
5. Olomoucké tvarůžky Kousky s restovanou cibulkou
6. Olomoucké tvarůžky Kousky s chilli
7. Olomoucké tvarůžky Kousky s česnekem
8. Olomoucké tvarůžky Kousky s červenou paprikou

Průměrná výživová hodnota
výrobku na 100 g
Energie: 541 kJ/127 kcal, méně než
0,5 g tuku, z toho nasycené mastné
kyseliny 0,2 g, sacharidy 2,6 g,
bílkoviny 28 g a sůl 5,0 g