

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

JARO/LÉTO 2023



Založeno 1876

olomoucké
tvarůžky

Animace zřídila Tvarůžek ve škole.
K vidění v Muzeu Olomouckých tvarůžeků
nebo na www.tvaruzky.cz



ROZHOVOR S ŘEDITELEM
MICHALEM PAVELKOU



NOVINKY
V PRODEJNÁCH A.W.



JAK SE TVARŮŽKY
DOSTALY DO LOŠTIC



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s ředitelem Michalem Pavelkou	4–5
Noví jednatelé společnosti A.W.	6
Představení farmy Sedlákových	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
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 24. března 2023 · 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,

jaro nezadržitelně klepe na dveře (zvláště když zima byla jen velmi mírná) a po něm tu bude zase léto, na které se většina z nás určitě pořádně těší. Sluníčko, dovolená či prázdniny, zahradní párty, posezení s přáteli... Doufáme, že při tom nebudou chybět ani naše výrobky.

S novým rokem je tu ale i nové číslo časopisu věnovaného Olomouckým tvarůžkům, našemu jedinému původnímu a jedinečnému sýru, který zbožňují všichni praví labužníci zajímavých chutí a vůní.

Uplynul půlrok od minulého vydání a to logicky svádí k ohlédnutí: jaký byl? Rozhodně náročný a taktéž jedinečný. Po turbulentní době sice pomalu přichází uklidnění, alespoň co se cen pohonných hmot a energií týče, ale pořád mají k ideálu daleko, což ve firmách krabátí čelo zvláště ekonomům. Dělat kalkulace a následně firemní rozpočty je tak trochu jako hrát ruskou ruletu. V naší firmě A.W. byla ovšem doba podzimu a zimy 2022/2023 ještě převratnější.

Bez nadsázky se dá říct, že skončila jedna velmi významná etapa ve 146leté existenci firmy. Po třech dekádách odešli na vlastní žádost ke konci roku z vedení pánové Pavel Pospíšil a Jaroslav Kovář, kteří spolu s před dvěma lety zesnulým Karlem Hlaváčkem doslova ztělesňovali novodobou historii, nedávnou minulost a přítomnost firmy.

Vždyť oni v restituci v závěru roku 1990 přebírali totálně zdevastovanou firmu, aby ji postavili na nohy a dostali do kondice, v jaké byla za Josefa a Aloise Wesselových a Karla Pivného. To ale nejde vylíčit na několika řádcích, proto se jejich úsilí bude věnovat v příštích číslech.

Od listopadu loňského roku stojí v čele A.W., spol. s r. o., ředitel Ing. Michal Pavelka. Proto je jen logické, že jej chceme představit i vám, kteří máte rádi tvarůžky. Rozhovor s ním si můžete přečíst na stranách 4 a 5.

Ve vedení ale není osamocen. Od ledna má firma také čtveřici nových jednatelů. Co je zajímavé, je mimo jiné to, že všichni jsou prapravnoučaty Aloise Wesselse, po němž jsou písmena AW v názvu firmy. Jimi do řízení firmy vstupuje už šestá generace rodu Wesselsů! Také je ve stručnosti představujeme na straně 6.

Všem zmíněným členům vedení našeho jediného průmyslového výrobce Olomouckých tvarůžků držíme palce, ať úspěšně navážou na odkaz svých předchůdců. Vám všem zároveň přejeme pohodový čas, chuť do života a také na tvarůžky. A rádi se s vámi setkáme na některé z našich akcí, v našich podnikových prodejnách či u nás v Lošticích v muzeu.

Mgr. Vladimír Kovář,
vedoucí Muzea Olomouckých tvarůžků



www.tvaruzky.cz

Aktuality

Olomoucký tvarůžkový festival

15.–16. dubna 2023

Skvělé jídlo a zábavu nabídne Olomoucký tvarůžkový festival, který se letos koná 15. a 16. dubna v historickém centru hanácké metropole již poštěstí. Návštěvníci festivalu ochutnají tvarůžky v teplé i studené kuchyňské úpravě připravené vyhlášenými restauracemi. Letos se zde poprvé představí i naše ostravské Tvarůžkové bistro. V našem prodejním stánku na Horním náměstí si nakoupíte Olomoucké tvarůžky i tvarůžkové suvenýry. Na Dolním náměstí zase bude mít své místo stánek Muzea Olomouckých tvarůžků. Z festivalu si můžete odvézt také tvarůžkové dukáty, které bude na náměstích rozdávat Král Tvarůžek III. se svoji družinou. Kromě prodeje tvarůžkových i jiných regionálních specialit nabídne festival bohatý kulturní program, kuchařskou show, hudební i divadelní vystoupení. Po loňské úspěšné premiéře se znovu uskuteční Tvarůžková cyklojízda z Loštic do Olomouce. tvaruzkovyfestival.olomouc.eu



Putování za loštickým tvarůžkem

27. května 2023

Zní to neuvěřitelně, ale letos se koná již 45. ročník Putování za loštickým tvarůžkem. Oblíbená akce Klubu českých turistů přiláká každým rokem mnoho zájemců, kteří pěšky nebo na kole vyrazí na různé dlouhé trasy v okolí Loštic. Na turisty a cyklisty čeká v cíli tradiční odměna v podobě svačinky s Olomouckými tvarůžky. A výlet můžete ještě spojit s návštěvou Muzea Olomouckých tvarůžků, kam mají účastníci volný vstup. okctlostice.webnode.cz/plt



Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

17. června 2023

Na pestrý program pro děti i dospělé, koncerty, setkání dechovek, dětské atrakce, tvarůžkové soutěže a bohaté občerstvení lákají Loštické slavnosti hudby a tvarůžků.

Tradiční akce se letos uskuteční v sobotu 17. června a bude spojena s oslavou 670 let založení města Loštic. Těšit se můžete např. na kapely Claymore, Reflexy nebo Katapult cover band. Platící návštěvníci si mohou zdarma prohlédnout také Muzeum Olomouckých tvarůžků.

www.kulturalostice.cz



Auto pro Pomněnku

Firma A.W. dlouhodobě podporuje organizace pomáhající potřebným v oblasti sociálních služeb. Nejinak tomu bylo i vloni, kdy přispěla částkou 50 tisíc korun na svozové auto pro o.p.s. Pomněnka v Šumperku. Kromě toho firma pravidelně přispívá na řadu dalších akcí především v Lošticích.





Michal Pavelka

Plánujeme nový závod i rozšíření vlastních prodejen

V listopadu loňského roku se Ing. Michal Pavelka stal generálním ředitelem loštické společnosti A.W. „Velmi příjemně mě překvapila pozitivní rodinná atmosféra. A nadchlo mě také prostředí: super čistá výroba, dodržování nastavených technologických postupů, ale i samotné prostory a zázemí, ať už jde o administrativní část, podnikové prodejny, muzeum a bytové jednotky, které z části využívají i naši zaměstnanci. Cítil jsem se jako na zámku,“ popisuje první dojmy nový ředitel.

Přes třicet let řídili firmu tři jednatelé, kteří získali chátrající podnik zpět v restituci a dokázali z něj vybudovat prosperující společnost. Nyní svěřili vedení do rukou vám, který nemá žádné rodinné vazby. Jak jste to vnímal?

Beru to jako velkou výzvu a především jako velký projev důvěry. Mezi jednatelem a společníky panovala shoda v tom, abych řízení společnosti převzal a společnost posouval

dopředu. Chtěl bych na jejich práci navázat a společně s novými jednatelemi dál firmu rozvíjet. Prioritou pro mě bude především zajištění ekonomické výkonnosti, stabilizace kvality a výroba podle tradiční receptury a specifikace, kterou nám určuje patentová ochrana chráněného zeměpisného označení. Tvarůžky mají svůj historický původ, veřejnost náš produkt zná a má v oblíbenosti.

Před příchodem do společnosti vyrábějící tvarůžky jste pracoval v potravinářském oboru. Využijete tyto zkušenosti?

Určitě je to výhodou, že se v oboru pohybuji už více než dvacet let, i když jsem nepracoval přímo v mlékárenství. Při výběru vysoké školy jsem měl poměrně široké rozpětí, dostal jsem se na obor vyšetřovatel kriminalista, mohl jsem studovat matematiku s informatikou, ale nakonec jsem zvolil obor management, marketing a ekonomii. A nelituji toho. Po škole jsem působil ve společnosti, která zajišťovala služby gastro a stravování, dále jsem pracoval na manažerských pozicích ve společnostech vyrábějících funkční směsi koření pro masný průmysl nebo likéry-destiláty.

A.W. je česká firma se 175 zaměstnanci. Vyhovuje vám to víc než práce v korporátu?

Ano, korporátní systém má svá specifika, mně osobně více vyhovuje český původ. Řídicí pravomoci a odpovědnosti jsou dobře nastavené, musí fungovat delegování části pravomocí a odpovědností na tým vedoucích, kteří se do řízení aktivně zapojují a přicházejí s nápady na zlepšení či změny. Jsou to pro mě zároveň i garanty pro svěřenou oblast v rámci organizace. Velmi důležitá je úloha nových jednatelů, kteří budou přispívat svými zkušenostmi a vnášet nové pohledy ve formě vize a strategie.

Jaké byly vaše první kroky ve funkci ředitele?

Plánování času mám praxi zvládnuté, proto první dny a týdny sociální adaptace s kolegy a procesy bylo výhradně na mně. Měl jsem možnost poznat práci našich zaměstnanců, rozdělil jsem si schůzky podle procesů a vše se odehrávalo postupně (např. výroba, nákup, prodej, personalistika, účetnictví, skladování, logistika, údržba, IT podpora, fungování muzea a správa našich bytových nemovitostí). Hodně jsem si s lidmi povídal, abych si udělal představu o fungování firmy. Určité rezervy a možné změny vnímám

v tom, co do firmy nakupujeme, ať už jsou to suroviny, obaly, režijní materiál, opravy nebo obecně služby. Tomu se nyní hodně věnujeme. Zaměřili jsme se rovněž na stranu prodeje a komunikaci s našimi odběrateli. Část naší produkce odebírají řetězce, ale i velkoobchody a maloobchody. V budoucí strategii chceme řešit i další rozvoj a rozšíření našich vlastních prodejen. Aktuálně máme čtyři prodejny v Lošticích, Olomouci, Ostravě a Brně. Určitě bychom rádi otevřeli další, zatím v našem regionu na Hané, abychom prodávali víc tvarůžků a ostatního zboží sami. Myslím tím kvalitní a chutné mléčné výrobky od farmářů a prověřených výrobců.

V dnešní době se firmy potýkají s růstem cen energií, surovin a dalších nákladů. Daří se vám s tím vypořádat?

Ano, ve srovnání s loňským rokem jsou energie skutečně vyšší, pokud mohou srovnat ceny za srovnatelnou spotřebu. I přesto, že jsou ceny zastropované, nakupujeme el. energii přes obchodníka na spotovém trhu a platíme více. Proto zvažujeme možnost instalace vlastní fotovoltaické elektrárny. Většina dodavatelů obalového materiálu, služeb a klíčových surovin rovněž avizovala navyšování cen v souladu s rostoucí inflací. Situace není jednoduchá, ale máme nápady, jak nepříjemný vývoj zdražování ustát, aniž bychom museli všem našim distributorům navýšení promítnout do našich prodejních cen.

Mnoho obchodníků už pocítilo menší zájem lidí nakupovat. Projevilo se to i u tvarůžků?

Zvyklostí našich zákazníků se nijak významně nezměnily. Objemy prodeje se udržují na průměrné stejné hladině, zákazníci sledují akce a slevy a také s námi někteří sdílí skladbu našeho sortimentu, což je pro nás vždy přínosné a vede nás k zamyšlení. Máme v úmyslu být aktivní na akcích ve měsících, kde bychom mohli veřejnosti nabídnout naše produkty, zveřejníme zajímavosti na našich webových stránkách (www.tvaruzky.cz), sociálních

sítích nebo v muzeu, kde jsou i recepty na jídla z tvarůžků. Naše prodejna v Ostravě má také vlastní bistro se zázemím, kde chutné pokrmy z tvarůžků vyrábějí naši zaměstnanci.

Máte v plánu rozšiřovat sortiment? Poslední novinkou jsou obalované mražené tvarůžky, připravené na smažení, které jsme začali nabízet ve všech našich prodejnách. Při změnách v sortimentu vždy zjišťujeme od vedoucích prodejen, o jaké výrobky je zájem, co by si přáli zákazníci, a zároveň omezujeme zboží, které na odbyt nejde. Kromě tvarůžků nabízíme v našich prodejnách



i výrobky z tvarůžků od externích firem, mléčné výrobky a další sýrové speciality. Chceme podporovat také místní farmáře a tradiční výrobu ovčích či kozích sýrů.

Mluví se o tom, že stávající výrobní kapacity nestačí pokrýt poptávku po tvarůžkách. Chystáte i tady nějaké změny?

Ve stávajícím objektu už opravdu není možné prostory rozšířit, jedeme ve dvousměnném provozu, včetně víkendů, ale poptávka je vyšší než naše produkce. Proto začínáme chystat stavbu nové haly v průmyslové zóně za Lošticemi. Do ní by se přesunula veškerá výroba s moderními technologiemi i sklad pro suroviny a hotové výrobky. Současná kapacita by se mohla zvýšit o zhruba 50 procent.

Během covidu si lidé zvykli objednávat zboží přes internet. Tvarůžky

ale kvůli nutnosti chlazení přes e-shop prodávat nemůžete. Hledáte jiné možnosti, jak usnadnit zákazníkům jejich nakupování?

Tvarůžky musí být po celou dobu skladovány při teplotách 4 až 8 stupňů. Co je otevřené téma, je návrat k samoobslužným automatům na tvarůžky, dále propojení spolupráce s distributory, kteří rozváží potraviny až do domu, mohu zmínit Košík nebo Rohlík. Další alternativou je naše účast na farmářských trzích, kde bychom tvarůžky přímo prodávali.

Znal jste tvarůžky, než jste začal pracovat v A.W.?

Ano, jistě. Tvarůžky doslova miluji, jsem jejich vášnivým a dlouholetým konzumentem. Vyhovuje mi, že jsou zdravé a zároveň dietní, bez lepků a aditiv typu „éček“, takže si je mohu dát kdykoliv a není mi z nich těžko. Nijak je neupravuji, chutná mi klasika: chléb s máslem a tvarůžky nebo tvarůžková pomazánka. Hodně sportuji a je mi známo, že nutriční poradci právě tvarůžky s oblibou dávají na jídelníček. Těší mě i to, že většina našich zaměstnanců tvarůžky konzumuje, a proto jsme se rozhodli, že budou mít na naše výrobky zajímavé slevy a zvýhodněný nákup. Co jsem si ale s tvarůžky nespojil, byl název firmy A.W., spol. s r. o. Nevěděl jsem, že jde o zkratku jména zakladatele Aloise Wesselse a že se jedná o společnost, která tento jedinečný sýr vyrábí.

V mládí jste hodně sportoval. Zůstala vám tato záliba, nebo sport nahradily jiné aktivity?

V dětství jsem se hodně věnoval hudbě, maminka jako učitelka hudby nás k ní vždy vedla. Většina z naší početné rodiny jsme proto byli muzikanti. Hrál jsem na flétnu, klavír, později na žesťové nástroje, nějaký čas i zpíval. V patnácti letech jsem s tím skončil a začal sportovat. Věnoval jsem se plavání, gymnastice, kanoistice, hrál fotbal, volejbal a vrcholověji i basket. Po vysoké škole jsem se kvůli zranění kolektivním sportům už nevěnoval, ale začal mě bavit triatlon, který dělám stále. Volný čas spojuji také s návštěvou fitness centra. Rád cestuji, poznávám svět a miluji přírodu, tam dobývám baterky a vyčistím si hlavu. Žiji s milující ženou a dětmi v domku kousek od lesů Libavé, splnil se mi tak můj sen.

Pokračuje šestá generace rodu Wesselsů

Naše rozhodnutí bylo docela rizikové, nicméně základem byla víra ve fenomén Olomouckých tvarůžků. Tak před několika lety odpověděl Karel Hlaváček na otázku, proč se v roce 1990 rozhodli převzít zdevastovaný podnik a pokračovat v rodinné tradici.



Noví jednatelé společnosti A.W. Zleva Robert Němec, Karel Hlaváček, Iva Miková.

Ing. Karel Hlaváček bohužel v roce 2020 zemřel, ale jeho slova si pamatují dodnes. Společně s Ing. Pavlem Pospíšilem a Ing. Jaroslavem Kovářem totiž dokázali takřka nemožné: znovu rozjeli skomírající výrobu tvarůžků a vybudovali úspěšnou firmu. Společnost A.W. řídili až do konce loňského roku, kdy se rozhodli svoji činnost ukončit a předat firmu novým jednatelům, všichni praprapravnučata Aloise Wesselse. Do vedení firmy tak vstupuje už šestá generace rodu Wesselsů.

Ing. Karel Hlaváček

Celý profesní život se pohybuje v oblasti vzdělávání a školství, veřejného i soukromého. Po ukončení doktorského studia začal pracovat na Ekonomické fakultě VŠB–Technické univerzity Ostrava, kde působí dodnes.

1. Pamatujete si na první setkání s tvarůžky?

Netuším, ale nejspíš to bylo někdy na základní škole.

2. Pracoval jste někdy v A.W.?

Pouze jako brigádník v době letních

prázdnin na střední škole, a občas jako pomocná síla u táty.

3. Jaké máte představy o dalším směřování společnosti?

Vyrábíme unikátní produkt s bohatou historií, který je velmi chutný, má blahodárné účinky na lidské zdraví a dobrou náladu. Proto uděláme vše, aby výroba Olomouckých tvarůžků a tradice zůstaly zachovány pro současné i budoucí generace. Ať si mohou tvarůžky nadále užívat lidé, kteří je konzumují, vyrábějí či jen obdivují jejich jedinečnost a kulturní hodnotu.

Ing. Iva Miková

Pracuje jako ekonomka v A.W.

1. Pamatujete si na první setkání s tvarůžky?

Byla jsem dítě a prarodiče bydleli v domě, kde je dnes muzeum.

2. Pracovala jste někdy v A.W.?

Ano, pracuji zde jako ekonomka.

3. Jaké máte představy o dalším směřování společnosti?

Chceme udržet a dále rozvíjet pozici na českém trhu.

Mgr. Robert Němec

Vystudoval psychologii na olomoucké univerzitě a management v Austrálii. Pracoval v A.W., kde měl na starosti obchodní činnost. Působil jako provozní ředitel ve firmě na vývoj a výstavbu čistíren odpadních vod se zaměřením na export.

1. Pamatujete si na první setkání s tvarůžky?

Přivoněl jsem k nim už jako malý kluk a poprvé jsem je ochutnal na vysoké škole. Od té doby jsem jim zůstal věrný.

2. Pracoval jste někdy v A.W.?

Téměř před čtvrtstoletím jsem na vlastní žádost pracoval v provozu, kde jsem v průběhu roku a půl vyzkoušel téměř všechny profese. Chtěl jsem se dozvědět o rodinné firmě co nejvíc. Domnívám se, že pokud někdo plánuje stanout v čele jakékoliv společnosti, měl by mít praktickou představu o chodu firmy a vědět, s čím se zaměstnanci denně potýkají. Později jsem pět let zastával pozici obchodního referenta.

3. Jaké máte představy o dalším směřování společnosti?

Směřování firmy bych charakterizoval třemi slovy: Tradice, Kvalita, Rozvoj.

Ing. arch. Petr Pospíšil

Vystudoval architekturu a urbanismus na Fakultě umění a architektury Technické univerzity v Liberci.



Jednatel Petr Pospíšil

1. Pamatujete si na první setkání s tvarůžky?

Psal se rok 1990, bylo mi 9 let a poprvé jsem navštívil Loštice.

2. Pracoval jste někdy v A.W.?

Chodil jsem do firmy na letní brigády, natíral jsem třeba plechové střechy nad výrobou. Ale to bylo ještě v 90. letech.

3. Jaké máte představy o dalším směřování společnosti?

Rozběhnout provoz 21. století se vším, co k tomu v dnešní době patří.

Kozí produkty z Moravského krasu

Rodinná farma Sedlákových patří mezi nejstarší chovatele koz u nás. A v současné době také mezi ty největší. Většinu z jejich sortimentu najdou zákazníci v prodejnách A.W.



S nástupem Jana přicházejí na svět nová mláďata.

vat malovýrobní přístupy. Inspirovali se především v Rakousku a ve Francii, kde tradice na rodinných farmách nebyla přerušena. „Jsme sedláci, kteří chovají kozy, dojí je, zpracovávají kozí mléko a vyrábějí z nich produkty,“ popisuje ve zkratce své podnikání, za kterým je ovšem spousta práce. „Díky tomu, že máme široký sortiment, přežili jsme zatím všechny turbulence na trhu. A jako malá rodinná firma se v dobách krize dokážeme uskromnit,“ vysvětluje Jan Sedlák.

Dlouholetá spolupráce s A.W.

Zpočátku vyráběli jen kozí sýry, postupně ale sortiment rozšiřovali. Přidali mléko, syrovátku, jogurtové a kefirové mléko, tvarohové výrobky typu žervé i s příchutěmi nebo tvarohový dezert Janínek. Ten letos obohatí o další příchutě stracciatella. Jako jedni z mála vyrábí kozí brynzu nebo archivní sýr zrající až čtvrt roku ve speciálním vaku. Jejich kozí produkty opakovaně uspěly v soutěži Regionální potravina

Jihomoravského kraje, získaly také cenu Zlatý klas z mezinárodního agrosalonu Země živitelka.

Část své produkce prodávají přes distributory, už dvacet let mezi ně patří společnost A.W. Do jejich prodejen míří většina ze sortimentu Sedlákových. „Firma A.W. je seriózní partner, nikdy jsme neměli problémy a této spolupráce si velmi vážíme. Zboží dodáváme také sami do obchodů a v rámci venkovské agroturistiky prodáváme přímo z domu,“ říká Sedlák.

Tradice pokračuje

Kromě manželů Sedlákových už na farmě pracuje syn a dcera. A Jan Sedlák věří, že se rodinná tradice nepřeručí a bude pokračovat i v budoucnu. „Chceme dál nabízet kvalitní a chutné výrobky, které si zákazníci zvolí jako alternativu ke kravskému mléku. Aby vše fungovalo, musíte mít kvalitní krmení, vhodné prostředí stáje i dojení a zajistit během celého procesu hygienu a čistotu. Není to jednoduché, ale když přidáte hodně snahy a špetku pokory, dá se to zvládnout.“



Sortiment kozích produktů se postupně rozšiřuje.

V malebné krajině Moravského krasu se nachází rodinná farma, kde skvěle kozí sýry a další produkty z kozího mléka připravují s láskou a péčí. Do podnikání se pustili po roce 1990, když se trh v České republice teprve budoval. „Během kolektivizace zemědělství od 50. let minulého století větší chovy zanikaly. Přitom po druhé světové válce se tady chovalo více než milion koz. V současné době je jich okolo dvaceti tisíc,“ připomíná majitel firmy Jan Sedlák.

Inspirace v Rakousku a ve Francii

Společně s manželkou Evou začínali s jednou kozou, postupně počty rostly a dnes mají ve stádu do 200 kusů. I když patří mezi pět největších chovatelů u nás, pořád se snaží zacho-



Rodinná farma Sedlákových

Recepty s Olomouckými tvarůžky

Kuře mnoha vůní

1 kuře, 200 g Olomouckých tvarůžků, 150 g anglické slaniny, 1 palička česneku, 4 jablka, 4 plátky toustového chleba, sůl, pepř, sladká paprika

Kuře zevnitř důkladně potřeme utřeným česnekem. Slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme. Poté přidáme na kostičky nakrájený toustový chléb a rovněž opečeme. Do vychladlé směsi přimícháme nakrájené tvarůžky, kuře naplníme a řádně zašijeme. Kuře na povrchu lehce osolíme, okořeníme, vložíme do pekáče a obložíme zbylou nádivkou a polovinami neloupaných jablek. Pečeme ve vyhřáté troubě a dle potřeby podléváme.



Candát po lošticku

500 g filetu z candáta nebo rybiho filé, 200 g Olomouckých tvarůžků, 1 cibule, 2 větší rajčata, 50 g másla, sůl, kmín

Na pekáči rozpustíme máslo a přidáme na kolečka pokrájenou cibuli a rajčata. Na ně rozložíme porce ryby, mírně je osolíme a bohatě pokmínujeme. Nakonec posypeme nadrobno nakrájenými tvarůžky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.



Tvarůžkové recepty

Loštické lečo

250 g rajčat, 250 g paprik, 200 g Olomouckých tvarůžků, 2 vejce, 1 cibule, olej, sůl, pepř, pažitka

Na oleji osmahneme na kostičky pokrájenou cibuli, necháme zeskvatět, přidáme nakrájená oloupaná rajčata a papriky, mírně osolíme, opepříme a podusíme doměkka. Vsypeme kousky tvarůžků, rozpustíme je, vmícháme vejce a necháme hmotu zhoustnout. Na závěr posypeme nasekanou pažitkou. Podáváme s čerstvým chlebem.



Voňaví skřiváci

1 kg nových brambor, 200 g Olomouckých tvarůžků, sůl, kmín, tuk

Brambory důkladně omyjeme, rozkrojíme na poloviny, a ještě je nařizneme do kříže ze strany řezu. Urovnáme je slupkou dolů na vymaštěný pekáč, jemně osolíme, pokmínujeme a dáme do horké trouby. Když jsou téměř upečené a pěkně se nám rozevřely, vložíme dovnitř (nejen nahoru) kousky tvarůžků a zprudka dopečeme. Zdobíme nasekanou petrželkou.



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



Ostravská prodejna A.W. s tvarůžkovým bistro



Linecký košíček s tvarůžkovou pěnou

Pokud nemáte čas, prodavačky vám vše ochotně zabalí do krabiček. „Přijímáme i větší objednávky, jen je potřeba zavolat dva dny předem a potom si vyzvednout zboží v prodejně. Najdete nás v Ostravě v ulici Puchmajerova,“ připomíná vedoucí prodejny Lenka Halatová.

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

Podnikové prodejny A.W.

Navštivte jedinečné tvarůžkové bistro

Ve čtyřech městech dnes nakoupíte v podnikových prodejnách A.W. Jen v Ostravě si ovšem pochutnáte na tvarůžkových specialitách ve zdejším bistro.

Podniková prodejna se v centru Ostravy otevřela před čtyřmi lety. Stejně jako v dalších prodejnách i zde najdete kompletní sortiment Olomouckých tvarůžků a výrobků z nich, sýry, mléčné výrobky i další zboží. A ještě něco navíc: skvělé tvarůžkové bistro.

Při první návštěvě budete překvapeni tím, jaké delikatesy se dají z tvarůžků vykouzlit. Ochutnat můžete tvarůžkový kiš, tvarůžkový tatarák s opečeným toustem, tvarůžkový štrúdl, tvarůžkovou kapsu, šneky z listového těsta s tvarůžky nebo škvarkovou pomazánku s tvarůžky a se zelím. Na své si přijdou i mlsné jazýčky a milovníci zákusků. Co třeba vyzkoušet grilášové trubičky plněné tvarůžkovou šlehačkou, rakvičky s tvarůžkovou šlehačkou nebo neodolatelný linecký košíček s tvarůžkovou-malinovou pěnou?

Každý den čerstvě

Z výše uvedeného sortimentu si můžete vybírat vždy podle denní nabídky a máte jistotu, že tvarůžkové speciality budou vždy čerstvé. Přímou v zázemí prodejny je pro vás každý den připravují šikovné pracovnice A.W. Jídlo si můžete vychutnat v příjemném prostředí bistra, v klidu si zde vypít výbornou italskou kávu a v nabídce nechybí ani další nealkoholické nápoje, pivo nebo víno od moravských vinařů.



Tvarůžkový tatarák



Prodejna A.W. v Brně

Jaké novinky jsme připravili?

Výrobce Olomouckých tvarůžků se snaží sortiment ve svých prodejnách pravidelně obměňovat a rozšiřovat. Také letos se můžete těšit na několik novinek.

Tou první jsou obalované mražené tvarůžky, které jen usmažíte a velmi rychle tak připravíte oběd nebo večeři. Všechny podnikové prodejny byly vybaveny mrazicím boxem, kde najdete obalované tvarůžky v kilovém balení. A k bezpečné přepravě domů vám prodavačky nabídnou i chladicí tašky.

Velmi dobře víme, že zákazník je na prvním místě. Proto reagujeme na vaše podněty či připomínky k nabízenému zboží. Na přání zákazníků nyní rozšiřujeme nabídku oblíbených sýrů naložených v oleji. Balení sýrové směsi v pěkných sklenicích je vhodné i jako dárek.

Co hodíme na gril?

Protože se pomalu blíží léto, vyhledávaným zbožím se stanou různé druhy sýrů, klobás nebo špekáčků, které se hodí na grilování.



Obalované mražené tvarůžky.

Nabídka se každým rokem před grilovací sezónou doplňuje o další sýry a uzeniny. K sýrům, jež najdete na pultech prodejen celoročně (Halloumi, Jánošíkův oštěpek ve dvou gramážích a sýr s bílou plísní



Produkty na gril



Novinkou v prodeji je sýrová směs.

na povrchu Briette), přibude Sýr na gril z Polné, El Grillo, Špekáčky a Grilovací klobásy s tvarůžky. Na gril můžete přidat i Pařený kozí sýr. Zatímco vloni jsme jako novinku zařadili cibulový dip, letos se můžete těšit na nové netradiční džemy, které se k sýrům náramně hodí.



Hledáme další koření k tvarůžkovým kouskům

Ochucené tvarůžkové kousky patří k velmi žádanému zboží. Vyzkoušet můžete kousky s tímto kořením: kmín, česnek s petrželí, restovaná cibulka, rajčatová směs, zelený pepř nebo chilli. Sortiment ochucených tvarůžků chceme dále rozšířit a rádi bychom znali váš názor.

Zapojte se do naší ankety a odpovězte na otázku:

Jaké další koření by se k tvarůžkům hodilo?

Návrhy na koření, které bychom mohli nově zařadit do sortimentu ochucených tvarůžkových kousků, pošlete na e-mail: awbrno@tvaruzky.cz.

Na podzim vybereme novou příchuť, vylosujeme tři výherce a odměníme je.

TVARŮŽKOVÉ RODY

Cesta tvarůžků do Loštic

Dnes bereme jako samozřejmost rovnici Olomoucké tvarůžky = Loštice. Městečko nedaleko Mohelnice, vzdálené zhruba tři desítky kilometrů na severozápad od Olomouce, je v současnosti milovníky této jedinečné pochoutky vnímáno jako střed tvarůžkového světa. A je to tak správně.



Fotografie z Výroční zprávy Zemské mlékařské a sýrařské školy v Kroměříži 1907–1908, překládání a expedice tvarůžků.

Zde stojí továrna rodinné firmy A.W., která pokračuje v odkazu Aloise Wesselse a jeho otce Josefa a dál vyrábí tento tradiční moravský sýr. Zde je i podniková prodejna se širokým sortimentem nebo jedinečné muzeum Olomouckých tvarůžků. Ale bylo tomu tak vždy? Loštice jsou opravdu už léta synonymem pro tvarůžky či chcete-li syrečky. Ale budme spravedliví, tohle „hanácké zlato“ se v minulosti nevyrábělo jenom v Lošticích nebo na Hané. A dokonce v historii tvarůžkářství je i doba „předloštická“. Začneme trochu netradičně, totiž odzadu. Od minulosti ne až tak vzdálené hlouběji do historie. Přenesme se do turbulentního roku 1989 a doby krátce po něm. Tehdy totiž existovaly ještě čtyři provozovny vyrábějící

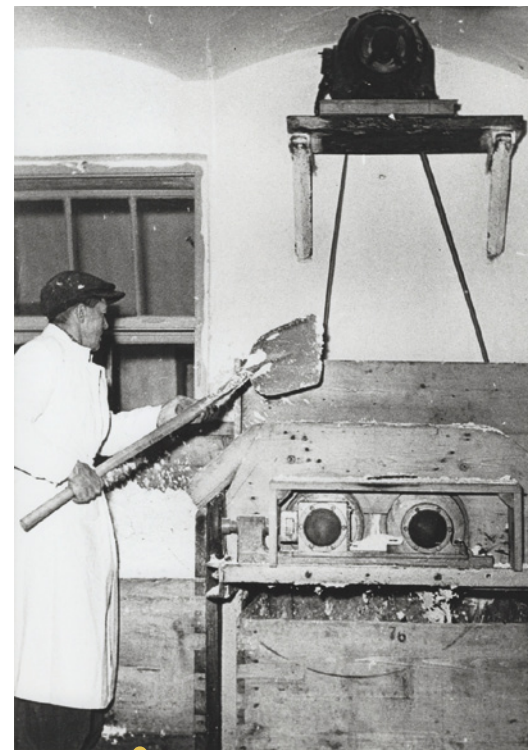


Původní dílna L. Zelinky v Topolanech, sušení tvarůžků na dvoře a štosování.

Konec výroby tvarůžků

Když náš stroj času nastavíme na rok 1984, budeme svědky zbourání továrny v olomouckých Hodolanech, patřící dříve Vincenci Wesselsovi. O deset let dříve zanikla v Moravské Třebové, v roce 1967 skončila jiná olomoucká provozovna, o rok dříve výroba v Moravské Nové Vsi, předtím v Žamberku, Kroměříži, Kyjově, Hodoníně, Jablonném n. Orlicí... Tak se dostaneme až k roku 1950, kdy existovalo 31 výrobců a jen 6 jich bylo z Loštic. A i předtím tvarůžkářské dílny hojně vznikaly a stejně hojně zanikaly. V době prosperity jich šlo napočítat i na sto padesát, za světových válek či v krizích sotva třetina. Tím máme vyjasněný první problém. Dnes jsou symbolem Olomouckých tvarůžků Loštice, dříve byla výrobních míst spousta. A teď ten druhý: jak už jsme naznačili, nebyly tvarůžkářny v Lošticích odněpaměti. Dříve byly blíže k Olomouci, hlavně ve vesnici Hněvotíně. Tam už v 60. letech 19. století fungovalo několik desítek výrobců „na kšeft“. Dodávali hlavně obchodníkům do Olomouce, kteří jejich výrobky jako Olmützer Quargeln posílali do všech koutů monarchie a nejen tam.

tvarůžky: vedle dvou loštických také v Letohradě (městečko ve východních Čechách) a v nedaleké vesnici Dolní Čermné u Lanškrouna. Obě ale zanikly krátce po „sametové revoluci“.



Mletí tvarohu v Lošticích

Z Brém až do Litovle

Jak se tedy dostala výroba tvarůžků na severní okraj Hané do Loštic? Může za to, jak už to bývá, řetězec náhod a „efekt motýlích křídel“, kdy jeden skutek vyvolává další. Tím prvním je vandr jistého knihvazače Christopa Wesselse (*kolem 1796), který se ze severoněmeckých Brém zatoulal až do Litovle. Tam potkal jistou Agnes, tedy Anežku, dceru punčocháře. Co dál? Klasika. Svatba, „rekvalifikace“ na tchánovo řemeslo, dílna v Lošticích a hromada dětí. Mezi nimi Josef (*1838), který zdědil tátovo řemeslo. Jenže doba se mění, století páry přináší výrobu v továrnách a drobní živnostníci jí nemohou konkurovat. Aby uživil stále početnější rodinu, i on mění živnost: začíná s povoznictvím. Vozí kdeco, taky tvaroh od sedláků z Jeseníků, který krásně voní a zraje, do Hněvotína. Je to dobrá práce, stálá zakázka. Jistota. Jenže dětí přibývá, rostou a nebylo by špatné je něčím

zaměstnat. Vždyť ve dvádnácti letech končí školu a co pak s nimi?

Začátky v kuchyni

Naštěstí má Josef Wessels pod čepicí. V cíli cesty má oči doširoka otevřené. Tohle omrkne, támhle se nenápadně pozeptá. Už ví co a jak, a tak nelení: vyřizuje si živnostenský list a pouští se do výroby tvarůžků. V kalendáři je rok 1876 a dnešní firma A.W. právě začíná psát svou historii. Kde? To se podržte: v kuchyni. Manželka Anna sklídí věci ze stolu, táta dokoulí sud s tvarohem, odebere do škopku, prosolí a dvanáctiletý Alois (*1864) na střídačku s devítiletou Aničkou (*1867) jej šlapou, až je za hodinku dvě pěkně jemný. Tříletá Cilka (*1873) a dvouletý Pepík (*1874) se motají okolo a víc překážejí, než pomáhají, když maminka a starší děti pleskají tvarůžky. Pěkně tvaroh do hrsti, trošku promnout do kuličky a plesk, udělat z ní placku. Trochu

srovnat, poválet po stole, uhladit a šup položit na desku. A další a další... Hodiny a hodiny, od nevidím do nevidím. Hlavně nabrat vždy stejné množství, tvarůžky se odjakživa prodávaly na kusy, takže všechny musejí být stejně velké. Potom přerovnávat a obracet, ty shora, kde je tepleji, dát dolů a ty zespona nahoru. A koupat. A rovnat do komínků neboli rolovat. Ukládat do beden. Naložit je do nůše, na trakař nebo vůz a rozvézt k zákazníkům, často o páteční půlnoci na ranní trh do Olomouce!

Jednička na trhu

Roky utíkají, děti vyrostly. Josef Wessels zestárl, a tak v roce 1897 předává tehdy už 33letému Aloisovi rodinnou firmu. Solidně fungující, ale přece jen malou. Jenže i Alois je šikula a nebojí se: bere si půjčku, koupí dům, najme děvečky a pořádně to rozjede. Stačí dvacet let a své dceři Františce a jejímu choti Karlu Pivnému předává největší tvarůžkářský podnik v Rakousku-Uhersku. Firma A.W., která má v názvu iniciály Aloise Wesselse, je jedničkou na trhu a tohle postavení si drží dodnes.



Koupání tvarůžků v tvarůžkárně Jaroslava Dubského v Lošticích kolem roku 1930

Více o muzeu:



Otevřeno denně od 9.00 do 17.30, doba prohlídky trvá přibližně hodinu.

Muzeum Olomouckých tvarůžků Skvělý tip na výlet

Přibližuje historii i současnost výroby sýru s nezaměnitelnou chutí a vůní. Kromě zajímavých expozic nabízí po celý rok mnoho akcí pro veřejnost. A návštěva muzea je také skvělým tipem na výlet pro školy. Dětem přinese nejen spoustu zábavy, ale i nových znalostí.



Expozice se průběžně doplňuje.

Muzeum se stále vyvíjí a pořád se tu něco děje. Práce na sbírkách nikdy nekončí, stálá expozice se doplňuje a rozšiřuje o nové exponáty, probíhají zde i sezónní výstavy. Ta letošní bude

patřit ložtickému rodákovi Arturu Langerovi. „A v hlavní sezóně už by měli mít návštěvníci možnost prohlédnout si novou expozici věnovanou výrobě tvarůžků mimo Loštice a Hanou. Vyráběly se dokonce v Praze nebo v Hoře svatého Šebestiána,“ říká vedoucí muzea Vladimír Kovář.

Co nás čeká?

Muzeum Olomouckých tvarůžků, to není jen klasická prohlídka. Také letos se zde bude konat řada akcí pro veřejnost, často ve spolupráci s dalšími partnery. „Na dubnovém festivalu Olomouckých tvarůžků budeme mít tradiční stánek na Dolním náměstí. Vítejte budeme účastníky květnového pochodu Za ložtickým tvarůžkem i červnových Slavností hudby a tvarůžků. Na září plánujeme oblíbený den otevřených dveří a s ložtickou

radnicí novinku, tvarůžkové dožínky. Tyto akce jsou často spojeny s ochutnávkami tvarůžků a dalšími atrakcemi,“ láká návštěvníky Vladimír Kovář. Podrobnosti o akcích a termíny zveřejňuje muzeum pravidelně na sociálních sítích. Informace najdete nejen na webu (www.tvaruzky.cz), ale i na facebooku, instagramu, pinterestu a tik-toku. Stačí zadat muzeumtvaruzku, v případě tik-toku je potřeba před něj dát @. Chcete vědět, co je nového? Podívejte se, lajkujte, sdílejte.



K oblíbeným akcím patří muzejní noc.

Jak to žije v muzeu?

Pečení s Jakubem Hübnerem

Jakub Hübner patří mezi naši nejmladší generaci muzikálových herců a zpěváků se stále stoupající popularitou. Mimo to rád a úspěšně vaří a také miluje tvarůžky. Proto jezdí i do Loštic, kde měl na konci loňského roku dokonce svou kuchařskou show. Přímou v muzejní kuchyni ve streamovaném přenosu upekl za doprovodu textaře Michaela Prostějovského v kachlových kamnech vánočku a poté představil i svou variantu tvarůžkového tataráku. Nechyběly ochutnávky a po dobrotách se jen zaprášilo.



Jubilejní návštěvník

Čtyři dny před státním svátkem, 24. října, jsme měli v muzeu náš velký muzejní svátek: přivítali jsme jubilejního 200 000. návštěvníka. Stala se jím paní Mariana Mrázková, která k nám zavítala s výpravou ZŠ z Mysločovic u Zlína. Oslavenkyně dostala šerpu a balíček tvarůžkových dobrot. Chtěli byste také? Máte šanci. Za sezónu projde expozicí na třicet tisíc návštěvníků. Během jara mezi nimi bude ten s pořadovým číslem 210 tisíc, v létě a na podzim čekáme další. Tak neváhejte a přijďte.



Pohlednice Pidifrk

Muzeum se zapojilo do sítě kreslených pohlednic Pidifrk z pera karikaturisty Zdeňka Hofmana. Ten náš má číslo 899. Pokud k němu doplníte navazující okolní, můžete si z nich poskládat jeden velký Óbrfrk. S Pidifrkem přichází do prodeje i barevná pohlednice a magnetka současných Loštic.



Tvarůžky mají královnu

Tvarůžkové království loni získalo nového panovníka, na trůn coby král Tvarůžek III. usedl Jakub Oliverius. Ale co by to bylo za království, kdyby nemělo také královnu. Nahradě Bouzově se konala královská svatba a novou hlavou korunovanou se stala Jana Pavelková. Nový panovnický pár se ujme svých povinností na Olomouckém tvarůžkovém festivalu nebo na červnových slavnostech v Lošticích.



Business camp

Firma A.W. a tvarůžky se představily na prestižní akci Business camp pořádané olomouckou univerzitou s podtitulem Turbulentní doba – příležitosti nebo rizika. Není to jediná prezentace firmy mimo muzeum. Pokud je to jen trochu možné, zavítáme s ní tam, kam jsme pozvani.

Z naší nabídky

V prodejnách A.W. nakoupíte i kvalitní výrobky z koziho mléka.



1. Kozí jogurt bílý 200g
2. Kozí jogurt bílý bio 150g
3. Kozí jogurt ochucený jahoda 150g
4. Čerstvá kozi syrovátka 240g
5. Kozí jogurtové mléko 500g
6. Kozí kefirové mléko 500g
7. Kozí bryndza 100g
8. Kozí sýr natural 80g
9. Kozí sýr pan sýr-pikant 80g
10. Kozí sýr s bylinkami 80g
11. Kozí sýr s česnekem 80g
12. Kozí sýr v olivovém oleji 80g
13. Kozí sýr sedlák paní sýrová cca 110g
14. Kozí sýr s ořechy cca 110g
15. Kozí žervé natural 100g
16. Kozí žervé s bylinkami 100g
17. Pařený kozi sýr s bazalkou cca 100g
18. Pařený kozi sýr přírodní cca 100g
19. Zrající kozi sýr Cabra al vino cca 100g
20. Zrající kozi sýr cca 100g