

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

JARO/LÉTO 2020



**olomoucké
tvarůžky**



**HEREC
MICHAL ISTENÍK**

V JÍDLĚ RÁD EXPERIMENTUJE



**JAK SE BALILY
TVARŮŽKY**

PŘED STO LÉTY A DNES



**JEDINEČNÉ
TVARŮŽKOVÉ BISTRO**

A SPOKOJENÍ ZÁKAZNÍCI



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s Michalem Isteníkem	4–5
Nové obaly	6–7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
Historie tvarůžků a tvarůžkářů	12–13
Složení Olomouckých tvarůžků	14
Muzeum a akce s Olomouckými tvarůžky	15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W. spol. s r. o., adresa: Palackého 57/4, 798 83 Loštice
 telefon: +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 20. března 2020

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,

v několika číslech našeho časopisu jsme vás informovali o tom, jak postupně z tvarohu díky práci našich spolupracovnic a spolupracovníků vzniká jedinečný sýr – Olomoucké tvarůžky. Nesmíme ovšem zapomenout ani na další skupinu našich zaměstnanců, kteří se významně podílejí na tom, že ve svém oblíbeném obchodě nebo restauraci tento sýr najdete.

Je to podobně jako ve sportu. Ve výsledkové listině vždy zaznamenáme vynikající výkon sjezdačky, ale o tom, kdo připravil lyže k bezchybnému výkonu, se moc nemluví. I v naší firmě je řada spolehlivých pracovníků v pozadí, na které nikdo při nákupu našeho výrobku ani nepomyslí. Proto v příštích vydáních našeho magazínu Tvarůžek budete mít možnost seznámit se s našimi spolupracovnicemi z laboratoří, údržby, dopravy nebo administrativy. Bez těchto lidí by se Olomoucké tvarůžky nenarodily a ani by se k vám nedostaly.

A na co se můžete těšit v tomto čísle? Připravili jsme pro vás další pokračování seriálu o historii rodů tvarůžkářů a dozvíte se zajímavé informace o složení Olomouckých tvarůžků. Zjistíte, jaké materiály se dříve při balení tvarůžků používaly a jak vypadají etikety dnes. Herec Michal Isteník nám v rozhovoru prozradil, že v jídle rád experimentuje. A v jeho lednici tvarůžky nikdy chybět nesmějí.

Přejeme vám příjemné čtení.

Ing. Jaroslav Kovář, jednatel



Aktuality

Olomoucký tvarůžkový festival

V termínu 18. a 19. 4. 2020 byl naplánován již pátý ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu. Všechny přípravy byly již v plném proudu, ale zasáhla vyšší moc. Vláda České republiky vyhlásila NOUZOVÝ STAV, který se dotkl samozřejmě i tohoto festivalu. V avizovaném termínu se tedy konat nebude.

Organizátoři akce se dohodli na uskutečnění v náhradním termínu, o kterém budete včas informováni.

Putování za loštickým tvarůžkem

30. 5. 2020

Pěšky nebo na kole se můžete poslední květnovou sobotu vydat na různé dlouhé trasy v okolí Loštic. Do Putování za loštickým tvarůžkem se vloni zapojilo 3 574 účastníků, kteří společně zdolali 62 913 km. Stejně jako v minulých ročnících dostanou i letos všichni účastníci na konci trasy občerstvení v podobě svačinky s Olomouckými tvarůžky. Mohou také využít volný vstup do Muzea Olomouckých tvarůžků.
<http://okctlostice.webnode.cz/plt/>



Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

26.–28. 6. 2020

Tvarůžkové soutěže, bohatý program, koncerty a skvělé občerstvení čekají na návštěvníky akce Loštické slavnosti hudby a tvarůžků, která se letos koná poslední víkend před letními prázdninami. Platící návštěvníci mohou opět přijít zdarma do Muzea Olomouckých tvarůžků.
www.kulturalostice.cz

Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků

5. 9. 2020

Ve spolupráci s Ministerstvem pro místní rozvoj pořádá A.W. začátkem září Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků. Všichni zájemci si mohou od 10 do 17 hodin zdarma prohlédnout muzeum, připravený bude zábavný doprovodný program i prezentace dalších příjemců dotací z fondů EU.
www.facebook.com/muzeumtvaruzku



Mlékárenský den v Přibyslavi

12. 9. 2020

Na prodejní výstavě Mlékárenský den v Přibyslavi připraví A.W. ochutnávky svých produktů a na stánku je bude také prodávat.



Michal Isteník:

Mám štěstí na režiséry a role, které ke mně přicházejí

Michal Isteník je především divadelní herec, kamera ho objevila teprve nedávno. Po úspěchu seriálu *Most!*, kde ztvárnil roli hospodského Edy, přicházejí další nabídky na natáčení.

Rozhovor vzniká pro magazín Tvarůžek, proto se nabízí otázka: Jaký je váš vztah k jídlu?

Myslím, že odpověď je na mně vidět. Můj vztah k dobrému jídlu a pití je velmi vřelý.

Preferujete tradiční českou kuchyni, nebo se nebráníte novým věcem? Jste v jídlu vybíravý nebo prostě sníte cokoliv?

Zrovna nedávno jsem řešil se svým kamarádem a kolegou Vojtěškem Blahutou, jak jsme ještě před deseti lety jedli rýži s cibulí a kečupem a teď si kupujeme kvalitní potraviny nebo více zvažujeme výběr v restauracích.

Gastronomie a náš vztah k ní se dynamicky vyvíjí, takže jsem ruku v ruce s věkem a tímto vývojem více vybíravý. Ovšem spíše v kvalitě než v tom, že bych některá jídla vysloveně nesnesl. Dokonce jsem se naučil mít rád i brokolici... A co se týče národních kuchyní? Mám rád českou kuchyni, především omáčky, ale s obrovskou chutí poznávám nová jídla. Miluji asijskou, italskou, francouzskou kuchyni, zbožňuji veškeré mořské potraviny, jedl jsem i cvrčky nebo žabí stehýnka. V jídlu rád experimentuji.

Jako hospodský Eda v seriálu *Most!* jste úplně změnil image. Musel jste

kvůli nějaké roli také radikálně přibrat nebo zhubnout?

Kromě seriálu *Most!* jsem naštěstí nikdy žádnou dramatickou změnu vzhledu podstoupit nemusel. Jsem především divadelní herec a provoz divadla vyžaduje dle mého názoru jakousi vizuální univerzálnost. Tedy žádné velké výstřelky, jako jsou výrazné účesy nebo tetování. Samozřejmě každý jsme nějaký typ a s tím se moc dělat nedá.

Ztvárnil jste řadu velmi rozmanitých rolí. Zatím vám nehrozí, že by vás režiséři obsazovali do typově stejných postav. Která role se vám hrála nejlépe?

Od začátku kariéry mám ohromné štěstí na režiséry a role, které ke mně přicházejí. Díky tomu jsem měl možnost mít rád téměř všechny postavy, které jsem hrál. Jen jednou se mi ale stalo, že jsem od prvního přečtení hry věděl, jak na tu roli jít, protože jsem okamžitě znal její emocionální, humor i motivace. Byl to Tom Wingfield ve hře *Skleněný zvěřinec* od Tennessee Williama v brněnském divadle BURANTEATR v režii Adama Doležala. Inscenaci jsem miloval. Hrál v ní ještě Kateřina Dostalová- Veselá, Jaroslav Matějka a slavná olomoucká herečka Ivanka Plíhalová.

Učíte se dlouhé divadelní texty. Jak jste na tom s pamětí? Máte osvědčený postup, jak si text zapamatovat?

Snad se nebudu rouhat, když řeknu, že mám, co se textů týče, velmi dobrou paměť. A velmi snadno se je učím. U prózy mi většinou stačí si danou scénu dvakrát třikrát přečíst, pak se mi to během zkoušek propojí s pohybem po jevišti a je to. Žádná velká metoda. Ve verších se samozřejmě memoruje složitěji, ale pokud je text dobrý, nemívám s tím velký problém.



Michal Isteník v brněnské prodejně A.V.

I když existují výjimky. V poslední době to byly dvě hry, kde jsem se s textem vysloveně trápil: *Čarodějky* ze Salemu (Arthur Miller) a *Nebezpečné vztahy* (Christopher Hampton). Postavy argumentují velice rafinovaně až šroubovaně. Změníte si jedno slovíčko a jste v koncích, prostě se z toho nevymotáte.

Máte někdy herecké sny?

Ano, mívám sen, že přijedu na zájezd do neznámého divadla, z rozhlasu slyším, že se hraje hra, kterou vůbec neznám a nevím, jaký si obléct kostým. Inspicent mě volá na výstup. A já za živého boha nemůžu najít cestu na jeviště...

Pocházíte z fotbalové rodiny. Nelitoval jste nikdy svého rozhodnutí věnovat se herectví?

Pokaždé, když se večer hraje Liga mistrů a já musím na jeviště. Naštěstí už existuje zpětné sledování. Ale vážně, kromě těžšího období, které bylo asi způsobeno velkým psychickým a fyzickým vyčerpáním, jsem nikdy nelitoval. Herectví je nádherné

povolání. Náročné časově i psychicky, všichni jsme trochu podivíni. Ale je to krásné řemeslo a vážím si toho, že ho můžu dělat a dělat ho na takové úrovni.

Vystudoval jste JAMU a Brno jste zůstal věrný i po studiích. Neuvažoval jste o změně, že byste se přestěhoval třeba do Prahy? Určitě ne!

V jakých divadelních či filmových rolích vás letos uvidíme?

Na jaře točím v Brně a okolí s Filipem Renčem krimiseriál *Hlava Medúzy*, s Bisi Arichtevem v Praze seriál *Děti* a po celém světě polohraný dokument *Futuretro* s Jarošem Kratochvílem. Vše je pro Českou televizi. V létě bych rád stihl dva celovečerní filmy, o kterých bych ale zatím nerad mluvil konkrétněji, i když scénáře už mám. Do toho hraji v Městském divadle Brno, v BURANTEATRU a v pražském Divadle v Dlouhé, točím audioknihy. Mám toho opravdu hodně, ale po letních prázdninách bych se rád trochu stáhl od kamery a načas se zase vrátil na prkna.

Michal Isteník

vystudoval brněnskou JAMU, od roku 2008 je členem Městského divadla Brno, kde ztvárnil řadu rolí (např. *D'Artagnan – Tři mušketyři*, *Andrej Prozorov – Tři sestry*, *Philip Henslowe – Zamilovaný Shakespeare*, *Stiva – Anna Karenina*, *Čeněk Udavač – Osmičky* nebo *Vikomt de Valmont – Nebezpečné vztahy*). Je také členem souboru *Buranteatr*. Je nositelem Ceny Alfréda Radoka – Talent 2011, v roce 2014 získal Cenu Thálie za mimořádný jevištní výkon za postavu Čičikova v dramatisaci Gogolova románu *Mrtvé duše*. Televizní diváci ho znají především ze seriálů *Most!*, *Živé terče*, *Trpaslík* nebo *Rédl*. Objeví se také v novém filmu *3Bobule* a v kriminálním seriálu režiséra Filipa Renče *Hlava Medúzy*.

Tuto sezónu jsem spíš před kamerou a už mi divadelní provoz trochu chybí.

Najdete si čas i na odpočinek? Co nejraději děláte, když máte volno?

Snažím se samozřejmě odpočívat, co to jde. A co dělám? Vařím, podnikám výlety se synem a přítelkyní, zajdu na pivo, na víno, prostě se snažím žít normální život. A rád se procházím. Chodím pomalu, beze spěchu, beze stresu a bez cíle. To miluji.

Olomoucké tvarůžky mají své příznivce, ale existuje i skupina lidí, kteří je kvůli jejich speciální vůni ani nevyzkouší. Kam patříte vy? Chutnají vám tvarůžky?

Když jsem se dozvěděl o nabídce na rozhovor, seděl jsem v olomoucké restauraci *Drápal* a jedl česnečku s tvarůžky, kterou zbožňuji. Rád si dám tvarůžky i syrové, posypané paprikou. A hrozně rád si je rozpékám na chlebu s máslem, šunkou a cibulí. V mé lednici tvarůžky nikdy chybět nesmějí.

Děkujeme za rozhovor.



Nové obaly Olomouckých tvarůžků

Do čeho se balily tvarůžky před sto lety a dnes?

Obaly u potravinářských výrobků musí být nejen funkční a splňovat hygienické normy. Musí také zaujmout zákazníka, aby si výrobek koupil. Přístup k obalům se neustále vyvíjí. Od loňského roku se změnil a sjednotil také design etiket Olomouckých tvarůžků. Nyní přichází na trh i nová kolekce velikonočních etiket.

Olomouckých tvarůžků se v současné době vyrábí 33 druhů. Základních pět druhů se balí do paropropustné fólie s potiskem a dalších 28 druhů do plastových vaniček. Vloni vedení

společnosti rozhodlo, že změni a sjednotí design etiket. „Zvolili jsme variantu, která sjednocuje celou řadu našeho krabičkového zboží. Liší se pouze příchutěmi, které jsou na

etiketách výrazně zobrazeny,“ vysvětluje Ing. Jaroslav Kovář, jednatel A.W.

Staré noviny a pergamenový papír

Než se ovšem začaly tvarůžky vkládat do vaniček, musely urazit dlouhou cestu. Pojdme se tedy podívat, do čeho se dřív tento jedinečný sýr balil. Pro balení tvarůžků bylo podstatné, že se neprodávaly na váhu, ale na kopy, tedy po 60 kusech. I v nejstarší písemné zmínce o tvarůžcích z roku 1583 se již uvádí označení „2 kopy tvarůžků“. A balíčky dnes nejnámějších tvarůžků (tedy malé, velké a věnečky) se také balí po 4 až 6 kusech. Jsou to čísla, jejichž násobky dávají jednu kopy. Nejdřív se tvarůžky na přepravu vkládaly volně do vratných dřevěných beden, později vloženy do pergamenovým papírem. V obchodě i hostincích je na přelomu 19. a 20. století doloženo balení tvarůžků pro kupující do papíru ze starých novin. Až s vlakovou dopravou i konkurencí mezi výrobci přicházejí s počátkem 20. století změny. Tvarůžky se balí po 4 až 6 kusech do pergamenového papíru a ten se na čelech „válečků“ uzavírá barevnou lepicí vinětou se znakem či monogramem výrobce.



Překládání a expedice tvarůžků asi rok 1907



Tvarůžky se balily do pergamenového papíru

Kósky do ruky, potom do kelímků

Od třicátých let 20. století se začíná pýřit s nezaměnitelnou chutí a vůní dávat do celofánu. Vkládá se do podlouhlých nevratných bedýnek ze smrkových přířezů. Na bedny se značka nebo jméno výrobku vypalovaly nebo psaly přes šablonu. Postupně se ovšem dřevo

kombinuje s kartonem a dnešní „bedýnky“ jsou už jen z kartonu. Od druhé poloviny 20. století se začaly válečky tvarůžků balit i do menších kartonových přebalů.

Tvarůžkový zlom, hanácký kóske, se obalů dočkal až v polovině 20. století. Do té doby se prodával volně. Potom se kósky začaly balit do kelímků. První byly z voskovaného papíru a po něm nastoupil plast. Na přelomu 20. a 21. století už se Olomoucké tvarůžky balí do průhledných vaniček různých velikostí a tvarů.

Neznámí autoři vinět

Kromě materiálů se během let změnila také podoba obalů. Prvními

Různé obaly kousků a týčinek jsou k vidění v Muzeu Olomouckých tvarůžků

a neznámými výtvarníky, kteří vstoupili do světa prodeje tvarůžků, byli tvůrci vinět na zalepování balených tvarůžků. Teprve kolem roku 1950 je prvním známým výtvarníkem loštický malíř Hugo Šilberský. Po něm se pak objevuje řada autorů, kteří za socializace i po restituci na podobě obalů pracovali. Byli to např. Oldřich Pelikán, Jiří Směšný nebo Tomáš Bláha.

Vánoční kolekce se připravuje v parném létě



Autorem současných grafických návrhů obalů je Tomáš Bláha z olomouckého Studia22. Se společností A.W. spolupracuje od roku 1995, kdy ho jednatelé oslovili, aby zdigitalizoval a upravil logo. „Spolupráce se osvědčila a mým dalším úkolem bylo technicky sjednotit obaly. Vyráběly se v různých tiskárnách a kolovalo několik různě modifikovaných variant. Začal jsem zpracovávat jednotlivé výrobkové řady. Časem se přidávaly další práce týkající se grafické prezentace firmy,“ říká Tomáš Bláha.

Vloni se změnil a sjednotil design etiket. Kolikrát to byla sada obalů, kterou jste pro A.W. připravoval?

Vedení společnosti podle mě nemohlo

udělat lepší rozhodnutí. Vše směřovalo ke změně a sjednocení výrobků v jednotný vizuální styl napříč celým sortimentem. Poslední zásadnější obměna etiket proběhla před 14 lety a byla třetí v pořadí, nyní je to čtvrtá generace. Menší či větší úpravy se ještě dělaly kvůli změnám v legislativě po vstupu do EU nebo když Olomoucké tvarůžky získaly certifikát chráněného zeměpisného označení.

V čem je spolupráce s A.W. specifická?

Jde o ryze českou rodinnou firmu s jasně nastavenou strukturou. Takže žádný nadnárodní moloch se zdoluhavým rozhodováním někde na ústředí mimo republiku. V A.W. je vše postavené na lidech a osobním přístupem. Ve firmě znám osobně většinu lidí, od vedení přes technický úsek až po prodavačky. A jsem rád, že vše funguje perfektně. Pracoval jsem i pro několik firem, které už neexistují nebo je koupila konkurence se zahraničním kapitálem. A.W. je moje stálice na českém nebi.



Kromě klasických etiket vytváříte i návrhy svátečních obalů. Je tato práce zajímavější, nebo naopak obtížnější?

Zajímavý a kreativní je celý postup. Klient si zvolí jeden spojující grafický motiv, který se objevuje na všech obalech. Ty se pak liší dalším dílčím prvkem na jednotlivých obalech. V současné době je na trhu nová kolekce velikonočních etiket, kde je společným motivem svěží, čerstvá, zelená tráva jako symbol jara a nejkrásnějšího období roku. Klient se rozhodl pro méně obvyklý vizuál přesto, že se nabízely varianty s vajíčky, pomlázkou nebo beránky. Zajímavé je, že vánoční kolekce se připravuje v parném létě a velikonoční naopak v zimním období.

Tvarůžkové recepty

Šťavnatý burger s trhaným pomalu pečeným vepřovým a rozpuštěným tvarůžkem

Domácí BBQ omáčka: 250 g rajčatové passaty, 50 ml jablečného octa, 40 ml worchesterské omáčky, 1 šalotka, 2 stroužky česneku, 1 lžice hnědého cukru, 1 lžice rajčatového protlaku, 1 lžice dijonské hořčice, 1 lžička uzené papriky, 1 lžička celého černého pepře, olivový olej

Burgery: 2 kg vepřového plecka, 8 hamburgerových housek, 100 g Olomouckých tvarůžků (kolečka), 2 zralá masitá rajčata, ledový salát, kyselá okurka, plátky červené cibule na ozdobení

Černý pepř opečte nasucho na pánvičce a rozdrťte ho. V hrnci s pokličkou rozehejte olej a opečte na něm kostičky šalotky a nasekaný česnek. Po pár minutách přidejte všechny ostatní suroviny na omáčku včetně nadrceného pepře, promíchejte a nechte na mírném ohni 20 minut vařit. Občas promíchejte a vždy přiklopte pokličkou, protože omáčka ráda stříká ven z kastrolu. Hotovou omáčku nechte vychladnout.

Maso dobře osušte a rozdělte na několik menších kusů. Pečlivě do nich vetřete dvě třetiny omáčky a ponechte v pekáči do druhého dne uležet. Poté podlijte trochou vody, zakryjte pekáč alobalem a dejte péct do trouby při teplotě 130 stupňů. Po dvou hodinách pečení sundejte alobal a pečte ještě další 2 hodiny.

Upečené maso rovnou v pekáči natrhejte po vláknech a smíchejte s vypečenou šťávou a zbylou omáčkou.

Tvarůžky nakrájejte na slabší kolečka. Housky podélně rozkrojte, na horní polovinu dejte plátek tvarůžku a obě poloviny dejte rozpéct pod gril. Na spodní polovinu natrhejte salát a na něj navrste porci trhaného vepřového. Přidejte rajčata a další zeleninu podle chuti a přiklopte houskou s rozpečeným tvarůžkem.



Recepty na této dvoustrané jsou jen malá ochutnávka z těch, které můžete nalézt v naší knize **Tvarůžková kuchařka, kterou zakoupíte v knihkupectvích nebo v našich podnikových prodejnách. Staňte se kuchařskou hvězdou!**

Nadýchaná bílková omeleta s hráškovo-mátovým dipem

Omeleta: 4 bílky, 1 lžička přepuštěného másla ghi, 80 g Olomouckých tvarůžků Tyčinky

Dip: 1 zralé avokádo, 80 g hrášků, hrst čerstvých mátových lístků, 1 až 2 lžice citronové šťávy, špetka soli

Jako první si připravte dip, protože omeleta je rychlovka. Pokud použijete mražené hrášky, nechte je nejdřív trochu rozmrznout. Avokádo podélně rozkrojte, vyjměte pecku, vydlabejte, nakrájejte na menší kusy a dejte do mixéru. Přidejte mátu, hrášky i citronovou šťávu a rozmixujte dohladka. Na omeletu dejte bílky do mísy a metlou je pořádně prošlehejte do pěny. Je důležité, abyste do bílků zašlehali hodně vzduchových bublin.

V pánvi rozehejte ghi a vlijte bílkovou hmotu. Pánvi pohybuje, aby se bílky rovnoměrně rozlily po celé ploše. Následně po dobu cca jedné minuty míchejte bílky stěrkou tak, aby tuhnoucí kousky byly v pohybu. Po uplynutí minuty uhaďte, posypte strouhanými tvarůžky a nechte omeletu krátce dojít. Neobracejte ji a hotovou rovnou přesuňte na talíř. Podávejte s připraveným dipem.



Tvarůžkovou pěnu můžete zabalit i do plátku šunky jako variaci na oblíbené předkrmové rolky. Dobře se s ní dají ozdobit také chlebičky a jednohubky.

Cuketové rolky plněné tvarůžkovou pěnou

50 g Olomouckých tvarůžků, 200 g smetany ke šlehání, 2 cukety, 50 g parmské šunky, olej

Smetanu a strouhané tvarůžky dejte do kastrůlku a potom za stálého míchání udržujte teplotu tak, aby se tvarůžky stihly rozpustit dřív, než se směs začne vařit. Odstavte z plotny a nechte vychladnout. Během chladnutí občas promíchejte, aby směs byla v pohybu. Je potřeba, aby sýr zůstal rozpuštěný ve smetaně a netvořil pokličku na povrchu. Až směs vychladne, dejte ji ještě zhruba na půl hodiny do ledničky, aby byla studená. Pak vyšlehejte do pěny jako klasickou šlehačku. Cukety opláchněte. Ponechte slupku a nakrájejte je na podélné plátky silné půl centimetru. Na pánvi rozehejte malé množství oleje a velmi zvolna na něm cuketové plátky opečte, každý zhruba 10 minut. Opečené cukety odložte na papírovou kuchyňskou utěrku, odsajte z nich přebytečný tuk a nechte vychladnout. Na každou cuketu položte plátek parmské šunky, naplňte tvarůžkovou pěnou a zarolujte. Po straně můžete spíchnout párátkem.



PODNIKOVÉ PRODEJNY A.W.



V útulném bistru si v klidu pochutnáte na tvarůžkových specialitách



Loštická prodejna se změnila z obslužné na samoobslužnou.

Spojení prodejny s tvarůžkovým bistrem se osvědčilo

Do tvarůžkového bistra, které je součástí ostravské podnikové prodejny, přicházím kolem desáté. Rozhlédnu se a hned mě překvapí množství nakupujících. Nečekala jsem, že dopoledne tady bude tolik lidí. Prostory prodejny v centru Ostravy jsou však dostatečně velké, takže žádná tlačence nehrozí.

Po pravé straně vidím chladicí boxy s Olomouckými tvarůžky, tvarůžkovými specialitami, sýry a další zboží. Nakupy ale musí počkat, dnes jsem tady kvůli něčemu jinému. Mírím proto na druhou stranu do prvního tvarůžkového bistra, které společnost A.W. vloni otevřela. Dívám se do vitríny, kde jsou vyskládané všechny pochoutky. Okamžitě mě zaujmou linecké košíčky, rakvičky a griliásové trubičky. Jejich náplň na první pohled vypadá jako šlehačka, ale zdání klame. Šlehačku totiž nahradila tvarůžková pěna. „Zákazníci se ptali, jestli nemáme v nabídce i něco sladkého. Proto jsme náš sortiment od února rozšířili o zákusky s tvarůžkovou pěnou,“ vysvětluje vedoucí ostravské prodejny Lenka Halatová. A novinka v sortimentu si rychle našla své zákazníky. Vedle mě si starší pán nechává zabalit deset zákusků. Zásoby se tenčí. Personál v místnosti za bistro, kde se všechny tvarůž-

kové pokrmy vyrábí, proto začíná chystat další várku zákusků.

Svačina v bistru a den je veselější

Moje oči se opět vrátí k vitrině. Mám vyzkoušet škvarkovou pomazánku s tvarůžky nebo tvarůžkový tatarák? Nemůžu se rozhodnout, těch lákadel je opravdu hodně. Skvěle vypadá i tvarůžkový šnek a croissanty s tvarůžky. Nakonec si vyberu tatarák. „Ten se prodává velmi dobře, pořídili jsme pro zákazníky i krabičky, aby si ho mohli odnést domů. Sortiment průběžně obměňujeme a doplňujeme o další novinky. Do nabídky jsme nedávno přidali třeba tvarůžkovou kapsu nebo hot dog s párkem s Olomouckými tvarůžky od firmy Steinhäuser,“ seznamuje mě s novinkami vedoucí prodejny. Do bistra mezitím přichází nový zákazník. Než stačí vyslovit své přání, prodáváčka vezme do ruky talířek a položí na něj tatarák. „Pán je náš

stálý host a vždy si dá tvarůžkový tatarák,“ vysvětluje s úsměvem a mezitím připravuje kávu a zákusek pro další dvě dámy.

Jídlo si můžete v klidu sníst v bistru nebo vám ho prodáváčky zabalí. Právě ochotný a usměvavý personál je dalším důvodem, proč se zákazníci do ostravského bistra vracejí.

Listuji stránkami knihy přání a stížností, která leží na pultu. Na žádné výtky ale nenarazím, jsou tu jen pochvaly. „Báječná svačina v tvarůžkovém bistru a den je hned veselější. Velký dík zdejším milému personálu,“ čtu vzkazy od zákazníků. Do bistra chodí lidé všech věkových skupin, studenti, rodiny s dětmi i senioři. „Moc nás těší, že se k nám lidé vracejí, máme už pravidelné návštěvníky.

Vítáme i podněty od zákazníků, nápady na zlepšení nebo rozšíření sortimentu,“ připomíná vedoucí Lenka Halatová.

Linecké košíčky s tvarůžkovou pěnou



Jaký byl rok 2019 v prodejnách A.W.

- V loňském roce nakoupilo v podnikových prodejnách v Lošticích, Brně, Olomouci a Ostravě **přes půl milionu zákazníků**.
- Prodejnu v Ostravě s bistro za půl roku od jejího otevření navštívilo **65 tisíc zákazníků**.
- Olomouckých tvarůžků (OT) se prodalo téměř **361 tun**, ostatního zboží přes **218 tun**.
- Nejprodávanejším druhem OT v podnikových prodejnách byly **Kousky s kmínem 450 g**, kterých se prodalo cca **34,2 tun**.
- Nejprodávanejším výrobkem s OT je **Tavený sýr s tvarůžky krémový 150g**, kterého se za rok prodalo 91 tisíc kusů.
- Hitem mezi pekařskými výrobky jsou **Bertyčky tvarůžkové 90g**, kterých se prodalo **77 tisíc kusů**.
- Nejoblíbenějším výrobkem tvarůžkového bistra v Ostravě byl **Tvarůžkový šnek z listového těsta**.
- V únoru loňského roku se uskutečnila velká **rekonstrukce loštické prodejny**, která se změnila z obslužné na samoobslužnou. Zákazníci si tak mohou sami výrobky prohlédnout, přečtou si informace o složení, výživových údajích nebo době minimální trvanlivosti. Zákazníci změnu přivítali, což dokazují čísla. Návštěvnost se v prodejně zvýšila o 12 procent.
- V současné době jsou otevřeny **čtyři podnikové prodejny A.W.** Společnost do budoucna zvažuje rozšíření prodejen do dalších měst.

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 8.00–18.00
sobota 8.30–12.00

ANKETA: Patříte k pravidelným návštěvníkům bistra? Co vám nejvíc chutná?



Jana Hořáková, Ostrava

V bistru jsem poprvé. Nedávno jsem šla kolem a všimla si, že je tady nová prodejna. Až dnes jsem ale měla čas, tak jsem si dala kávu a ochutnala tvarůžkovou kapsu, která byla výborná. Jsem ráda, že tady vzniklo něco nového, protože centrum se vyvíjí. Možností, kam zajít, není mnoho a tvarůžkové bistro mě velmi příjemně překvapilo.



Filip Kolář, Loštice

Chodím do bistra pravidelně na svačinu a dnes jsem si dal tvarůžkový tatarák. Je výborný, můžu ho všem doporučit. Vyzkoušel jsem z nabídky bistra už asi všechno, jenom zákusky jsem ještě nestihl ochutnat. Protože pocházím z Loštic, tvarůžky znám velmi dobře a jedl jsem je už jako malé dítě.



Václav Kubánek, Ostrava

Bistro jsem objevil hned po jeho otevření a od té doby sem chodím často. Nejdřív jsem ochutnal tatarák a stále se k němu vracím, dávám si ho tady nejčastěji. Někdy tady nakupuji i pro kamarády. V nabídce mi ještě chyběly sladké výrobky z tvarůžků, proto mě potěšilo, že začali prodávat i zákusky. Tvarůžky jim celý život, doma jsme je nakládali do piva.

HISTORIE TVARŮŽKŮ A TVARŮŽKÁŘŮ



Legenda jménem Alois Wessels

Alois Wessels uprostřed zaměstnanců na dvoře domu v ulici Palackého v Lošticích

Prvním výrobcem tvarůžků v rodině Wesselsů byl Josef. Živnost po něm převzal syn Alois, který vybudoval největší tvarůžkárnu na Moravě i v Čechách.



A. Wessels a jeho manželka Františka Piková

Josef, otec Aloise, se původně vyučil punčochářem, ale tovární textilní výrobě nemohl konkurovat. Proto se začal věnovat povoznictví. Kromě domácích a polních prací se tak Alois už odmala setkával s povoznictvím (tehdy se tomu říkalo „dopravitel zboží“) a pamatoval si i výrobu punčochářství. První syn Josefa Alois se narodil 16. června 1864. Rodina Josefa Wesselse se několikrát stěhovala, využili třeba podnájem v domě v Žadlovické ulici č. 1. Ve stejném domě zde vyráběl tvarůžky jeho majitel Adolf Stejskal, který jiným podnikatelům pronajímal dvorní trakt. Jeho matka se stala kmotrou Aloise Wesselse.

Úspěšný povozník Alois

Otec Aloise začal v roce 1876 vedle povoznictví i s výrobou tvarůžků a ve stejném roce zřejmě odešel ze školy jeho dvanáctiletý syn. Ten později po letech pak tvarůžkárnu převzal. Z roku 1880 je zpráva, že společně s Josefem a jeho manželkou Annou pracovali při výrobě tvarůžků nejen syn Alois a jeho sestra, ale také dvě ženy a z domácnosti chodily příležitostně tři ženy na pomocné práce. V té době to byla nejméně tvarůžkárna střední velikosti, ale výroba rostla.

Alois byl také úspěšným povozníkem a na loštickém Velkém náměstí č. 14 u obchodníka Bartoníka měl najaté stáje se čtyřmi koňmi a povozy. Jako samostatný forman určitě obchodoval i s tvarohem. Zejména na konci 19. století šlo o velmi lukrativní obchod, protože tvarůžkáři trpěli nedostatkem tvarohu. Na počátku dvacátého století je dokonce zaznamenaný nákup tvarohu z Dánska

A. Wessels s manželkou Františkou a dcerami Marií a Františkou



pro výrobu tvarůžků. Úspěšní tvarůžkáři hledali také nové pojmenování své živnosti. První návrhy jsou doloženy již u Josefa Wesselse a u jeho syna Aloise je v roce 1906 uvedeno „vyrábytek tvarůžků“. Alois Wessels postupně sbíral další zkušenosti. Velmi významná pro jeho další podnikání byla spolupráce s rodinou obchodníka Pikových z Troubelic.

Manželství s Františkou Pikovou

Alois Wessels se do výroby tvarůžků, stejně jako otec, dostal přes obchody, tedy přes formany. Začal zřejmě u obchodu s Thomásem Pikou, který měl velký obchod v Troubelicích. A dcera troubelického obchodníka Františka Piková se stala jeho manželkou. Je zřejmé, že obchodně zdatný Alois Wessels si především podnikavou a obchodu rozumějící partnerku. Přes četné známosti s tvarůžkářskými rodinami si tedy nevzal odborníci na výrobu tvarůžků. Založil rodovou tradici preferující podnikavost. Krátké, ale velmi šťastné manželství, bohužel skončilo úmrtím. Františka podlehla v roce 1894 nevléčitelné nemoci. Do konce života Aloise Wesselse provázela její fotografie visící v rámu na stěně v pokoji. Bývalo zvykem najít vdovci novou manželku. Bez hospodyně to nešlo. Stala se jí druhá dcera od Piků, Mariana. Manželství bylo jiné a složitější. Mariana zemřela o samotě v roce 1933. Za zmínku pak stojí z hlediska historie oznámení v matrice o svatbě Mariany 22. července 1895, kde je uvedeno „manželka továrníka na syrečky“.



Alois Wessels uprostřed, zprava od něj Františka Pivná, dcera Vlasta a Karel Pivný, zleva od něj Otýlie Kratochvílová, Libuše Pivná a Václav Kratochvíl

O tom, jak Alois Wessels rozšířil svůj podnik, jak se mu podařilo vybudovat úspěšnou firmu nebo kde v zahraničí hledal odbytk pro své výrobky, se dozvíte v dalším čísle magazínu Tvarůžek.

Podpis A. Wesselse





Základní surovinou pro výrobu Olomouckých tvarůžků je netučný tvaroh mléčné bílé barvy

nezbytně nutném množství regulátory kyselosti. Do Olomouckých tvarůžků se přidává E500 hydrogenuhličitán sodný a E170 uhličitán vápenatý. Snížení kyselosti tvarohu umožní kvasinkám lépe růst, neboť příliš kyselé prostředí nesnášejí. Regulátory kyselosti mají vliv i na konzistenci. Poměr regulátorů kyselosti je dán kvalitou tvarohu, ročním obdobím a teplotou při zrání. Příliš vysoké dávky E500 vyvolávají měkkou konzistenci až roztékání a prázdnu nebo

Tvarůžek a zdraví

V poslední době je trend při nákupu potravin jednoznačný. Stále víc zákazníků se zajímá nejen o jejich složení, ale chtějí vědět, odkud pocházejí, jaké suroviny byly použity a zajímají se také o látky, které byly do potravin přidány. Lidé chtějí žít zdravě, dávají přednost lokálním potravinám a přibývá také osob s potravinovými alergiemi.

Proto jsme pro vás připravili podrobné informace o složení Olomouckých tvarůžků. Dnes zjistíme, proč se do nich při výrobě přidává sůl a jakou roli hrají regulátory kyselosti.

Díky soli se tvarůžky neroztékají

Specifická chuť zrajících sýrů je výsledkem způsobu výroby a mnoha biochemických pochodů štěpení (rozkladu) mléčné bílkoviny během jejího zrání. Tyto pochody se neobejdou bez kuchyňské soli. Proto mají jednotlivé typy sýrů odlišnou texturu i odlišné senzoričké a pro ně charakteristické vlastnosti.

Základní surovinou pro výrobu Olomouckých tvarůžků je netučný tvaroh mléčné bílé barvy s hrubým pružným zrnem, mléčně nakyslou vůní a kyselou chutí. Je podobný „tvarohu na strouhání“, který používáme jako posyp ovocných knedlíků. Tvaroh se promíchá se solí a ukládá

do velkých nádrží k zaležení a odkapání zbytkové syrovátky. Vybírá se až poté, kdy se sůl rozloží do celého objemu tvarohové hmoty. Přídavek soli chrání před růstem nežádoucích mikroorganismů a jejich činností, zlepšuje chuť a zpevňuje povrch sýra, ovlivňuje konzistenci a reguluje obsah vody, takže se tvarůžky nedeformují a neroztékají.

Olomoucké tvarůžky se od ostatních typů sýrů liší způsobem výroby a nemají téměř žádný tuk. Proto je pro tvorbu jejich chuti kuchyňská sůl tak důležitá. Obsah soli je 4,2 procent.

Co jsou regulátory kyselosti?

Kyselost nakupovaného průmyslového tvarohu se snižuje přídavkem regulátorů kyselosti. Aby došlo k následnému biochemickému procesu štěpení bílkoviny, která je snadněji stravitelná, a k postupnému zrání tvarůžků, přidávají se v minimálním,

mýdlovitou chuť. E170 zase tuhou a pevnou konzistenci a štiplavou chuť.

Někteří lidé mají z „éček“ obavy, ale v tomto případě opravdu žádné zdravotní riziko nehrozí. Uhličitán vápenatý (potravinářský mletý vápenec, mletá křída) je mimo jiné zdrojem vápníku. A hydrogenuhličitán sodný (jedlá soda) je složkou každého léčivého prostředku, který snižuje překyselení žaludku.

V minimálním množství se do tvarohu přidávají regulátory kyselosti



Muzeum Olomouckých tvarůžků



Film o Tvarůžkovi míří na mezinárodní festival

V Muzeu Olomouckých tvarůžků měl v loňském roce premiéru animovaný film pro děti Tvarůžek ve škole. Snímek slaví u návštěvníků muzea úspěch a v květnu bude soutěžit na prestižním festivalu ANIFILM 2020.

Při prohlídce muzea vás potěší nový animovaný film o Tvarůžkovi. Kromě hlavního hrdiny ve snímku vystupují i další sýry, které jsou typické pro jiné země. Pohádka má úspěch nejen u malých dětí, pro které byla určena. Protože je vytvořena s obrovskou fantazií a nechybí v ní spousta skvělých nápadů, sledují ji se zájmem i větší školáci, studenti a dospělí. Film Tvarůžek ve škole se líbí nejen návštěvníkům muzea, ale ocenili jej i porotci mezinárodního festivalu animovaných filmů ANIFILM 2020. Pohádka byla vybrána do soutěžní kategorie Český obzor – zakázková tvorba. Festival se koná v Liberci od 5. do 10. května.

Akce s Olomouckými tvarůžky

OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY V ITÁLII

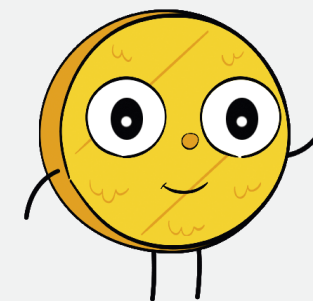
V italském městě Parma se konal v září loňského roku veletrh „Il Salone del Camper 2019“. Magistrát města Olomouce na něm prezentoval město jako turistický cíl. Návštěvníci veletrhu se mohli seznámit a také ochutnat Olomoucké tvarůžky.

VÁNOČNÍ STROM V BRNĚ

Společnost A.W. podpořila akci Českého červeného kříže, který vloni koncem listopadu přivezl Vánoční strom na brněnské náměstí Svobody. Během cesty na zastávkách z Bílovic nad Svitavou do Brna se rozdával chleba s tvarůžky ozdobenými paprikou se znakem Červeného kříže.

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.



Film Tvarůžek ve škole se představí na festivalu animovaných filmů ANIFILM 2020



Akce má dlouholetou tradici. Z podnětu novináře a spisovatele Rudolfa Těsnohlídka byl před 95 lety v Brně rozsvícen první Těsnohlídkův Vánoční strom republiky a pod ním nechýběla kasička. Sbírkou organizoval Český červený kříž. Díky ní pak financoval stavbu domova pro opuštěné děti. Před 90 lety tak mohl zahájit provoz brněnský Dětský domov Dagmar, kde nacházejí útočiště děti bez rodin.



Sortiment



V podnikových prodejnách A.W. můžete vybírat z bohaté nabídky sýrů, které vám na požádání nakrájíme:

Atleet Čedar – estonský sýr s typickou lahodnou chutí

Cesvaine s pískavíci a semínky – originální lotyšský polotvrdý sýr se semeny pískavice

Džiugas – litevská varianta italského parmezánu

Lacey Swiss – sýr ementálského typu s charakteristickou sladkou chutí a krajkovou strukturou

Memel Blue – ručně vyráběný měkký zrající sýr s modrou plísní

Montana ementál – tvrdý sýr s jemnou ementálovou chutí

Mozzarella uzená – nezrající sýr jemné lahodné chuti, málo solený, uzený na olšovém dřevě

Niva extra – přírodní sýr s modrou plísní

Schlemmerkäse – gurmánský velmi aromatický zrající sýr

Zámecká niva uzená – přírodní sýr s plísní uvnitř hmoty se zlatohnědým povrchem vzniklým uzením

Zlatá Praha – přírodní polotvrdý sýr z pasterovaného kravského mléka

