

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

ZIMA 2023
JARO 2024



**olomoucké
tvarůžky**



**OLOMOUCKÝ TVARŮŽKOVÝ
FESTIVAL**
TRADIČNÍ DUBNOVÝ VÍKEND



**ING. JAROSLAV
KOVÁŘ**
OHLÉDNUTÍ



**TVARŮŽKY MAJÍ
TRADICI**
440 LET OD PRVNÍ ZMÍNKY



Ing. Kovář s prodáváčkami podnikových prodejen

Tři tvarůžkoví mušketýři

Vlastně už jen dva... Ale popořadě. Na počátku roku 1991 se zchátralého podniku v Palackého ulici v Lošticích ujímá trojice jednatelů zastupující restituenty, potomky rodu Wesselsů a Karla a Františky Pivních, kterým komunisté podnik v roce 1950 ukradli. Pánové Karel Hlaváček, Pavel Pospíšil a Jaroslav Kovář podnik, zralý na likvidaci a na zbourání, nejenže zachránili, ale i zvelebili. V jeho čele stojí tři dekády. Bohužel Karel Hlaváček už není mezi námi, zemřel v roce 2020. Dva zbylí mohykáni firmu na konci roku 2022 předali další, počítáno od zakladatele Josefa Wesselse už šesté generaci. Začtete se do ohlédnutí Ing. Jaroslava Kováře na dobu jeho působení ve vedení firmy.

Když řemeslník dokončí dílo, má se podívat na to, jak se mu povedlo. Když opouštím práci na díle, které nekončí a kterému jsem se věnoval dvaatřicet let, platí to ještě více. Ohlédnu se tedy do roku 1990 a vidím rodinnou schůzku, na níž potenciální restituentky a následovníci rozhodnou, že tvarůžky a účta k práci předků stojí za to požádat o navrácení firmy v restituci. Po krátkých tahačích s dosavadním majitelem se 1. ledna 1991 řízení tvarůžkárny ujímají tři jednatelé rodinné společnosti A.W. Jméno zakladatele zavazuje.

Ale, ouha. Budovy jsou mimořádně zanedbané, výrobní zařízení zastaralé a jen pro výrobu jednoho druhu – velkých tvarůžků, v nemovitosti není ani přímá telefonní linka... Začínáme prakticky od nuly s pár zaměstnanci

z bývalého státního podniku. První rok vyrobíme a prodáme necelých 300 tun tvarůžků. Dnes vyrobí, rozveze a prodá přes 180 spolupracovníků více jak třicet druhů tvarůžků v objemu přes 2000 tun ročně. Co se však událo mezi tím?

My tři jednatelé jsme přišli každý z jiného „fochu“, jen ne z potravinářského, neřkuli mlékařského. Asi jsme mnohdy děsili naše spolupracovníky neodbornými dotazy typu „proč se to dělá takto?“. Na druhé straně jsme přinesli nové pohledy a myšlenky jak technického, tak obchodního rázu. Po prvním období základní konsolidace padlo rozhodnutí. Země směřuje do Evropské unie, budeme tvarůžkárnu měnit tímto směrem. V roce 1997 jsme uskutečnili zásadní změnu technologického vybavení výroby, tomu před-

cházely i potom následovaly významné stavební úpravy, logistika, vlastní doprava, počítače a další inovace.

Od počátku jsme pro tvarůžky systematicky budovali trh. Podařilo se úspěšně uzavřít smlouvy se všemi obchodními řetězci tak, jak vstupovaly na český trh, i s českými velkoobchody. Na Slovensku, v Polsku a Maďarsku jsme našli výhradní dovozce. K tomu, abychom zákazníkům mohli nabídnout celý náš široký sortiment, jsme po úspěchu vlastní prodejny v Lošticích rozhodli o budování dalších. Ty jsou dnes v Brně, Olomouci a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český, lépe řečeno moravský nebo hanácký sýr. O jeho vlastnostech a použití toho bylo napsáno již tolik, že zde jeho význam pro českou gastronomii a oblíbenost není nutno zdůrazňovat. Nutno však je zmínit se o dlouhodobé propagaci v podobě tvarůžkové kuchařky a firemního časopisu, který právě čtete, a zejména o Muzeu Olomouckých tvarůžků vybudovaném a provozovaném naší společností. Samostatnou kapitolou je pak šestiletá anabáze jednání o uznání Chráněného zeměpisného označení EU pro název Olomoucké tvarůžky. Pevné a rozsáhlé postavení Olomouckých tvarůžků na trhu je výsledkem této péče.

Při tom ohlížení se mi za každým slovem vybavují lidé. Lidé, se kterými jsme začínali, lidé, kteří již odešli, prostě ti, bez nichž by úspěšný rozvoj nebyl možný. Nemohu je



Manželé Kovářovi



Tisková konference Mlékárenský den v Přibyslavi

všechny jmenovat a oslovit – nevešli by se mi do rozsahu tohoto ohlédnutí. Ale mohu aspoň znovu poděkovat za úspěšnou spolupráci všem děvčatům ve výrobě, tvarohářům, údržbářům, skladníkům, řidičům, prodávákám, laborantkám, úklidu, obchodníkům, úředníkům a všem vedoucím pracovníkům. Bylo mi ctí být součástí řídicího týmu tvarůžkárny.

Největší dík za spolupráci patří mým kolegům Karlovi a Pavlovi. Jak už jsem napsal, každý z nás přišel odjinud. Každý přinesl své znalosti a zkušenosti. I když jsme se někdy neshodovali v názorech, vždy nás spojovalo jedno – vše pro blaho firmy. A to se dařilo. A když se dařilo firmě, dařilo se všem.

Na závěr už ne ohlédnutí, ale přání. Přejí novému vedení společnosti úspěšnou práci na dalším rozvoji, chladnou hlavu, až se přihodí problémy, a tolerantní spolupráci se všemi. Vám čtenářům dík za to, že jste tyto řádky dočetli až na konec, a s přáním dobré chuti: Ať vám tvarůžky A.W. pořád chutnají!

Ing. Jaroslav Kovář,
bývalý jednatel



Tisková konference k získání Chráněného zeměpisného označení v Praze



Na jaké novinky se můžete těšit?

Vítězná sestava se nemění, praví známé moudro. A Olomoucké tvarůžky vítězně táhnou světem už staletí. Ale to neznamená, že se nesnažíme nabídnout vám v našich podnikových prodejnách nové chutě, netradiční kombinace a zajímavé výrobky nejen z mlékárenské branže.

„Průběžně vyhodnocujeme, co zákazníkům chutná, a doplňujeme náš sortiment o speciality, které nenajdete v každém obchodním řetězci. Toto provádíme na výběrových komisích, které míváme dvakrát ročně,“ vysvětluje firemní obchodní strategii vedoucí maloobchodních prodejen Mgr. Jan Fasura. Takže na co se můžete těšit a co budete moci ochutnat?

Prředevším se neseme na vlně úspěchu obalovaných mražených tvarůžků firmy Pajero, které jsme zařadili do nabídky zjara. Kilové balení zaznamenalo veliký ohlas a bleskově se zařadilo mezi naše nejprodávanější výrobky. Nyní dostane „brášku“ od stejného výrobce. Jedná se o mražené tvarůžkové hranolky. Šup s nimi do fritáku, ale klidně i na gril nebo na pánev.



Špacírky



Tvarůžkové pečivo

Nabídku tvarůžkového pečiva rozšiřujeme o Bochánky s tvarůžky sypané sezamem 100 g a Tyčinky s tvarůžky 130 g také s posypem z produkce Pekařství Makovec. Tuto tvarůžkovou nabídku doplňujeme krekry z luštěninové mouky Špacírky ve dvou variantách, česnekové a s mákem, vyráběné ručně v Jeseníkách. Jejich nespornou výhodou, kromě jedinečné chuti, je bezlepkovost a vysoký podíl rostlinných proteinů a vlákniny.

Kozí mléko synonymem zdravé výživy

Výrobky z koziho mléka se těší stále větší oblibě. Jednak kvůli potravinovým intolerancím, ale také kvůli zdravému životnímu stylu.

Kozí výrobky mají totiž řadu pozitivních účinků na lidský organismus. Jsou lehce stravitelné a pozitivně působí na imunitní systém. Proto se snažíme sortiment těchto výrobků neustále rozšiřovat. Nově zařazujeme do prodeje Kozí mléko 0,5 l, Kozí sušené mléko 330 g a lahodný Kozí jogurt se slaným karamellem 150 g, vše od Gurmánské minimlékárny Bon Lait.



● Výrobky z koziho mléka

Zákazníci s laktózovou intolerancí jistě ocení pařené sýry bez laktózy – Sýrové nitě 125 g a Jánošíkův oštěpek 175 g, které také nově zařazujeme do prodejního sortimentu. Všechny tyto výrobky budou snadno rozpoznatelné – jsou totiž viditelně označeny nápisem BEZ LAKTÓZY.



Sýry bez laktózy

Současnou již bohatou pultovou nabídku krájených sýrů doplňujeme o vynikající sýry Norländer – s medvědí česnekem a druhou variantu s červenou a zelenou paprikou. Nenajdete je v žádném obchodní síti v tuzemsku! Také polotvrdé sýry Holandes a Tilsit uzený z Lotyšska jsou chuťově velmi zajímavé a do zajista obohatí váš jídelníček. Tak dobrou chuť!



Tvarůžková cukrárna, magnet na turisty

Pokud zbožňujete Olomoucké tvarůžky, už jste o ní určitě slyšeli. Sídli v Lošticích pár metrů od náměstí a spojuje to, co se zdálo mnohým nespojitelné: hanácké zlato s často sladkými chutěmi. Tvarůžková cukrárna funguje v metropoli tvarůžků už více jak dekádu a za ta léta se rodinný podnik Zbyňka a Zdeňky Poštulkových stal jednou z vlajkových lodí tvarůžků ve městě a spolehlivým magnetem na turisty.



Poštulkovi

„Jsme zde od roku 2012 a vznikli jsme vášní po tvarůžkách, na kterých jsme vyrostli,“ směje se jejich dcera Blanka. „A z vášně pro cukrářské řemeslo pekařství,“ dodává. Ačkoli nikdo z nich není přímo z oboru, napadlo je péct tvarůžkové moučnický. Těmi prvními byly loštický koláček a šáteček s povídky. „To je stálce, kterou máme permanentně v nabídce a od počátku se těší velké oblibě,“ vysvětluje. A jaké byly první ohlasy? „Velmi kladné. Bylo to něco zcela netradičního, co tu ještě nebylo. Jako první jsme přišli s něčím, co bylo nad rámec toho běžného, co lidé znali z podnikové prodejny nebo z restaurace,“ vzpomíná paní Blanka. Na vymýšlení receptů se podílí s maminkou, inspiraci berou také z cyklovýletů, odkud třeba přivezou nápad na surovinu či koření, které by mohli přidat k tvarůžkům.

Pro milovníky nových chuťových kombinací doporučují třeba bramborové lokše plněné tvarůžkovou pomazánkou. „Lokše válíme sami a ideální jsou teplé. Zahříváme je nasucho na plotně, aby vynikla jejich chuť. Je velmi jemná a boří mýty typu Nemám rád tvarůžky. Tak se k tvarůžkům projí i ti, kteří je do té doby neměli v oblíbě či je vůbec nezkusili.“

„Máme tvarůžky v krvi,“ směje se v loštické Tvarůžkové cukrárně

Poštulkovi si svůj úspěch tvrdě odpracovali. Od počátku podnikání jezdili neúnavně po akcích, byli na trzích či festivalech, propagovali tvarůžky i své kulinářské kreace. „Dávali jsme vědět o sobě i o Lošticích. To je základ moderní gastroturistiky. Dát tomu punc, že má cenu do Loštic dojet a zastavit se u nás,“ vysvětluje paní Blanka.



Současnost jí dává za pravdu. V sezóně se to začíná v malém městečku u Mohelnice návštěvníky jen rojit a většina z nich zavítá i do útulného zařízení, kde si mohou pochutnat také na kávě, regionálním pivu, klasických zákuscích, zmrzlině a dalších pochoutkách. A Tvarůžková cukrárna už nemůže chybět v žádném propagačním materiálu nejen města či regionu, ale i v rámci Hané a Olomouckého kraje. V sezóně se nabídka pohybuje kolem 30 druhů tvarůžkových moučnicků a další na sebe nenechají čekat. A co plány? „Máme rádi kombinace s džemy a marmeládami. Prostě nás baví sladkoslané chutě. Zkousíme i něco na zimu na zahřátí, s medem, se zázvorem,“ nastiňuje Blanka Poštulková. Sbíhají se vám sliny? Pak neváhejte a zastavte se.

**Otevřeno pondělí–neděle
10.00–17.00**

www.tvaruzkovacukrarna.cz



Recepty s Olomouckými tvarůžky

Pečení s Olomouckými tvarůžky se vůbec nebojte, kuchyň provoní jemná sýrová vůně!



Francouzské galette s houbami a Olomouckými tvarůžky

Těsto:

160 g polohrubé mouky, 0,5 lžičky soli, 113 g másla (vychlazeného a pokráceného na malé kousky), 60 ml ledové vody (přibližně 4 lžice) anebo hotové těsto na pizzu

Náplň:

500 g hub (žampionů), 2 cibule, 2–3 stroužky česneku, čerstvý tymián, 3 lžice olivového oleje, 4 menší vejce, 100 g Olomouckých tvarůžků, 1 červená a 1 žlutá paprika, sůl, černý pepř, 1 vejce na potření

Mouku se solí zpracujte s máslem v drobenku, přidejte vodu a vymíchejte v těsto. To rozdělte na 4 bochánky. Zabalte je do potravinářské fólie a vložte na min. 30 minut do chladničky. Mezitím si připravte náplň. Na velké pánvi osmažte na oleji přibližně 5 minut cibuli a přidejte česnek. Přidejte houby nakrájené na plátky a opékejte je cca 10–15 minut. Okořeňte a vařte ještě cca 5 minut. Poté nechte vychladnout.

Na lehce pomoučeném vále rozválejte každý kousek těsta na kruh o průměru cca 20 cm. Položte je na plechy vyložené pečicím papírem. Na každý kruh nastroujte část Olomouckých tvarůžků tak, aby okraje cca 2 cm zůstaly prázdné. Na sýr přidejte houbovou směs. Okraje ohněte směrem dovnitř, aby náplň nevytékala. Okraje těsta můžete potřít rozšlehaným vejcem. Pečte 20 minut do zlatova v troubě na cca 200 °C.

Pak vyjměte plechy z trouby, do každé galletky udělejte jamku a do ní vyklepněte 1 menší vejce. Pokud je vejce větší, odeberte část bílku. Takto pečte galletky ještě 10 minut. Hotové posypejte tymiánem a troškou pepře.

Tvarůžkové šátečky

1 listové těsto, 200 g Olomouckých tvarůžků, 100 g salámu nebo pikantní klobásy, 1 vejce na potření

Z listového těsta vyválíme placku a nakrájíme čtverce. Do jednoho cípu vložíme kolečko salámu a pokrácený tvarůžek. Těsto přehneme a vytvoříme trojúhelník. Okraje pečlivě přitiskneme. Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v horké troubě.



Tvarůžkový slaný koláč

1 hotové těsto na pizzu, 125 g Olomouckých tvarůžků, 100 g anglické slaniny nebo šunky od kosti, sůl, kmín, oregano, muškátový oříšek, černý pepř mletý, kmín

Hotové těsto vložíme do koláčové formy. Lehounce těsto osolíme. Tvarůžky i slaninu nakrájíme na drobné kostičky, promícháme a navrstvíme na těsto. Posypeme kmínem a oreganem, přidáme špetku muškátového oříšku a černého pepře. Dál již nesolíme, slanina i tvarůžky jsou dostatečně slané. Pečeme ve vyhřáté troubě do zlatova při teplotě 180 °C 20–30 minut. Výborný je za tepla i za studena.

Sýrový věnec s černým kořenem

1 hotové těsto na pizzu, 125 g Olomouckých tvarůžků Kousky se zeleným pepřem, 300 g černého kořene, 200 g žervé, 70 g parmské šunky, 1 lžice citronové šťávy, 1 vejce na potření, 2 lžice sezamových semínek na posypání

Větší mísu naplníte vodou a přidejte do ní citronovou šťávu. Oloupejte černý kořen a hned ho dávejte do citronové vody, aby nezžhněl. Pracujte raději v rukavicích nebo pod tekoucí vodou, protože z černého kořene vytéká hustá lepivá šťáva, která hned zasychá. Silnější kusy černého kořene překrojte na polovinu. Vložte do vroucí osolené vody a 15 minut vařte pod pokličkou doměkka. Vyjměte děrovanou naběračkou a nechte vychladnout.

Připravte si plech vyložený pečicím papírem. Těsto na pizzu rozkrájejte na osm obdélníků a rovnou na plechu začněte skládat kruh tak, aby obdélníky byly ve středu spojené a mírně se překrývaly, zatímco vnější strany budou směřovat z kruhu ven. Na začátku to spíš bude vypadat jako osmicípá hvězda bez středu. Ale to jen do momentu, než nanese náplň, přes níž se cípy přehrnou do středu, a vznikne věnec. Každý obdélník ještě po úhlopříčce nařízněte nožem, ale nedokrojíte až do obou rohů.

Tam, kde je těsto spojené, rozložte plátky parmské šunky. Žervé promíchejte s tvarůžky a černým kořenem, nakrájeným na kolečka nebo hranolky. Naneste ho na parmskou šunku. Nyní věnec zabalte – cípy těsta překládejte přes náplň směrem do středu, aby vznikl požadovaný tvar. Potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte sezamem a pečte 20 minut do zlatova při 180 °C.



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



Jaká bude další nová příchut' Olomouckých tvarůžků?

Podnikové prodejny A.W.

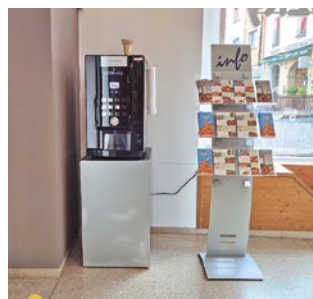
Ve čtyřech městech můžete nakoupit v podnikových prodejnách A.W., spol. s r. o., v Ostravě navíc i využít služeb jedinečného tvarůžkového bistra. Každý den sem zavítají tisíce zákazníků. A co člověk, to trochu jiné chutě a preference. Proto se snažíme zaujmout širokou škálou sortimentu a stále naše služby zlepšovat. Seznamte se s novinkami a zajímavostmi ze čtyřlístku našich obchodů.

Vyhlášení výsledků ankety „O novou příchut' k tvarůžkovým kouskům“

V jarním čísle jsme vás vyzvali, abyste nám zaslali své tipy na nové koření k tvarůžkovým kouskům. Ozvalo se nám 28 čtenářů našeho časopisu. Poslední den v srpnu jsme anketu ukončili a vylosovali 3 oceněné. Jejich jména jsme zveřejnili na našich webových stránkách a facebookových profilech našich podnikových prodejen a odměnili je dárkem. Jsou to:

paní Aneta Nováková
paní Simona Činčalová
paní Jitka Ďurišková

Všem, kteří našli čas a svůj tip nám zaslali, moc děkujeme. V mnoha případech se nápady opakovaly, některé jsou nerealizovatelné (třeba s přidáním škvarky☺). Jste zvědaví, které příchutě byly nejčastější? Medvědí česnek, zahradní bylinky, provensálské koření, majoránka,



Automat na kávu v Lošticích

rozmarýn, libeček, tymián a různé směsi koření. Některé tipy byly trochu netradiční, například slaný karamel, čokoláda, pražené žito či hořčice. S výsledkem ankety byli seznámeni pracovníci naší firemní laboratoře i vedoucí výroby. Až čas plný zkoušek a ochutnávání ukáže, co nového se nakonec na trhu objeví.

Je libo kafičko?

V podnikové prodejně v Lošticích byl začátkem měsíce října instalován automat na zrnkovou kávu. Zákazníci si mohou vybrat z pěti nabízených druhů kávy: espresso, lungo, cappuccino, moccacino a latté za ceny víc než příznivé.



Vánoční balení Olomouckých tvarůžků

Nejen vánoční nabídka

Každoročně v adventním čase rozšiřujeme nabídku o vybrané lahůdky, které obohatí váš sváteční stůl. Některé výrobky si zákazníci tak oblíbí, že zůstávají součástí celoroční nabídky. Vybírat můžete ze sýrových i uzenářských specialit tuzemské i zahraniční výroby.

Sváteční čas – a nejen ten vánoční – je samozřejmě i vítaným časem nejrůznějších setkání. Plánujete návštěvu známých či příbuzných? Nezapomínejte, že vybrané druhy Olomouckých tvarůžků mají vánoční či silvestrovskou, ale i valentýnskou a velikonoční etiketu a takovýto originální a přitom chutný dárek hostitele určitě potěší.

Zabalíme vám na míru

Chcete někoho potěšit dárkem šitým doslova na míru? I to je u nás možné. Dárkové krabičky – malé i větší – pro vás připravuje personál našich prodejen, a to nejen o Vánocích. V případě vaší volby obsahu je objednávka předem nutná!



Náš zákazník, náš pán

Snažíme se ze všech sil, abyste byli ve čtveřici našich podnikových prodejen maximálně spokojeni. Nejen s možností výběru ze širokého sortimentu produktů tvarůžkových i jiných, ale aby vám náš vyškolený personál dokázal i fundovaně poradit. S výběrem, ale třeba i se skladováním tvarůžků či s různými chuťovými kombinacemi.



Tvarůžkové bistro v Ostravě

Které zboží se v našich prodejnách ani neohřeje? S jakými dotazy chodí zákazníci? A co vám případně doporučují? Na to jsme se zeptali vedoucích našich podnikových prodejen.

Aneta Kleckarová, vedoucí prodejny v Olomouci:

K nám na Horní náměstí naproti radnici si nejčastěji zákazníci chodí pro Kousky s kmínem a rodinné balení Olomouckých tvarůžků Malé 420 g a Věnečky 350 g. Doporučujeme samozřejmě novinky, které zákazníci neměli zatím šanci ochutnat a vyzkoušet. A z nakládaných tvarůžků Tvarůžkový salát, který se hodí pro nejrůznější příležitosti.

Anna Sřihavková, vedoucí prodejny v Brně:

I u nás v Brně jdou zákazníci po klasice, to znamená tržní druhy Malé, Věnečky, Velké a Kousky s kmínem. Z novinek se nejvíce prodává Tvarůžkový salát, který se mimořádně povedl. Zákazníkům neustále doporučujeme skladovat tvarůžky v teplotním

režimu 4–8 °C, neboť u některých dosud přetrvává mýtus, že mají dozrávat v teple.

Lenka Halatová, vedoucí prodejny v Ostravě:

Nejoblíbenější výrobek v naší prodejně je Tvarůžkový salát 500 g, který se po otevření víčka dá konzumovat bez dalších kuchyňských úprav či příprav. A nejčastější dotazy zákazníků se týkají správného skladování Olomouckých tvarůžků v domácích podmínkách.

Denisa Bendová, vedoucí prodejny v Lošticích:

Kousky s kmínem – léty prověřené chuťové spojení sýru a koření, dárkové balení Olomouckých tvarůžků Pozdrav z Loštic a Tvarůžkový salát, to jsou nejprodávanější výrobky u nás v Lošticích. Také jsou teď hodně oblíbené mražené Obalované tvarůžky, které si zákazníci moc chválí a děkují, že jsme tento výrobek zařadili do prodejního sortimentu. Velmi jim ušetří čas i práci.

Zákazníci nás často oslovují s dotazy týkající se potravinových alergií. Zda jsou tvarůžky bezlaktózové, bezlepkové, a vlastně nejen tvarůžky. Tyto dotazy směřují i k ostatním sýrovým výrobkům, které prodáváme. Aktuálně se ptají i na zralost tvarůžků, proč jsou tvarůžky někdy nepříliš zralé, jak dlouho budou dozrávat, a jestli opravdu doma dozrají, jak mají. A co bych doporučila zákazníkům? Vyzkoušet tvarůžkové tyčinky Bertky. Kdo je zkusí, tak se pro ně vrátí.

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



Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích



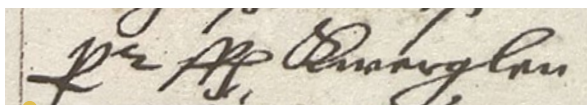
Na olomouckém Dolním náměstí to o sobotních trzích pořádně žilo!

Tvarůžková historie

Rok 1583, to už je hodně vzdálená historie, že? Pokud si budete dělat rodokmen, matriky do téhle doby nesahají, a i jiných historických pramenů je pomálu.

Co na tom, že už se psal novověk (raný), pro normálního smrtelníka je to hooódně vzdálená minulost. Co se toho roku událo? Pokud pomíneme „klasiku“ typu střídání ročních dob nebo Velikonoce či Vánoce (aspoň v křesťanské Evropě), můžeme připomenout narození tří velikanů českých dějin – vojevůdce Albrechta z Valdštejna a dvou významných exulantů Pavla

Stránského ze Zápské Stránky a Pavla Skály ze Zhoře. Angličané založili na severoamerickém kontinentě první kolonii a u nás, tramtarará, velká sláva, císař Rudolf II. přesídlil do Prahy a vrátil jí tak lesk významné



Nejstarší dochovaná zmínka o tvarůžkách v soupise pozůstalosti

metropole. William Shakespeare byl čerstvě ženatý a narodila se mu prvorozená dcera Susanna...

A taky v Olomouci vydechl naposled Václav svobodný pán Edelmann, nebo chcete-li německy Wenzel freiherr Edelmann. Právě kvůli němu nyní onen rok, od něhož letos uplynulo 440 let, připomínáme. Proč? Protože smrt je okamžik přímo určený k bilancování. Jenže pokud se jedná o obchodníka, čímž zmíněný pán byl, také k bilancování obchodnímu. Takže jsme u jádra věci. Nejspíš dědicové si rádně vykasali rukávy a pustili se do sepisování, co po sobě velevážený a úspěšný obchodník zanechal. Nejen šatstvo, nábytek a další vybavení domácnosti, ale především obchodní artikl, zboží, které měl na skladě, tedy všechna ta „movitá aktiva“.

No a mezi vším možným na nás ze staré listiny svítí i řádek, který lakonicky praví: per 2 8ß Kwerglen. Symbol 8ß znamená Shock, český kopa, což je početní míra označující 60 kusů. A slovo Kwerglen? To už je přece jen fousek od moderního německého výrazu Quargel, kterým se označují tvarůžky. Takže na skladě nebožtíka pana Edelmana bylo ve chvíli jeho vyvázání se z pozemských pout také 120 tvarůžků. Vítejte u nejstarší, tedy první dochované zmínky o Olomouckých tvarůžkách.

Stylové je i to, že pochází z Olomouce, přímo z jeho centra, z Horního náměstí. Dovedete si představit, že by se o Olomouckých tvarůžkách zmiňoval údaj třeba z Prostějova, Vídně nebo Vratislavi? Tedy ano, představit si to jde, ale už by to nebylo ono. Takhle to máme navázáno na hanáckou metropoli a v ní na dům č.p. 367 naproti radnici. Na renesanční palác, který dodnes nese jméno svého dávného majitele, měšťana, purkmistra a úspěšného obchodníka původem ze zapadlé visky Brosdorf, dnes Bravantice u Ostravy. Později dům koupilo město a sídlil zde velitel olomoucké pevnosti, mj. maršál Jan Radecký z Radče, na konci 19. století zde bylo dokonce vedení města. Ale to jen tak mimochodem...

Takže zpátky k tvarůžkům. Stálo vůbec za to se o nich zmiňovat? Sto dvacet kusů není malý počet a na soutěži jedlíků by i těm největším bumbříčkům daly pořádně zabrat, ale... Vždyť v balení velkých (167 gramů) je šest koleček, tedy se bavíme o dvacitce balíčků! Navíc pokud byly dobře nazrálé, za pár dnů se vydaly samy na cestu. Jenže ouha! Nesrovnávejme dnešek s minulostí a současný Olomoucký tvarůžek s tehdejším.

Složení bylo, pokud ne stejné, tak hodně podobné: kyselý tvaroh, sůl, mléčné kultury. Rozhodně byl historický „tvargl“ tučnější, až do vynálezu a rozšíření odstředivek (konec 19. století) se musela smetana sbírat z hladiny, kam postupně vyplavávala, tedy „sedala“. A to se nikdy nepodařilo na půl procenta jako dnes.

Co ale bylo jiné a čím se naprosto zásadně lišily, byla velikost. Tehdejší tvarůžky se totiž vůbec nepodobaly těm dnešním! My jsme zvyklí na rozplácle kolečko a nic jiného (tedy kromě zlomu neboli kousků) si ani



Palác Václava svobodného pána Edelmana je dodnes ozdobou olomouckého Horního náměstí

nedokážeme představit. Ale tento tvar se vyvinul až někdy v 19. století, kdy výrobci a obchodníci chtěli, aby tvarůžek hezky prozrál. Pokud se ony malinké „breberky“, přesněji bakterie mléčného kvašení a kvasinky, mají čile k dílu, zraje tvaroh od povrchu ke středu rychlostí zhruba milimetr

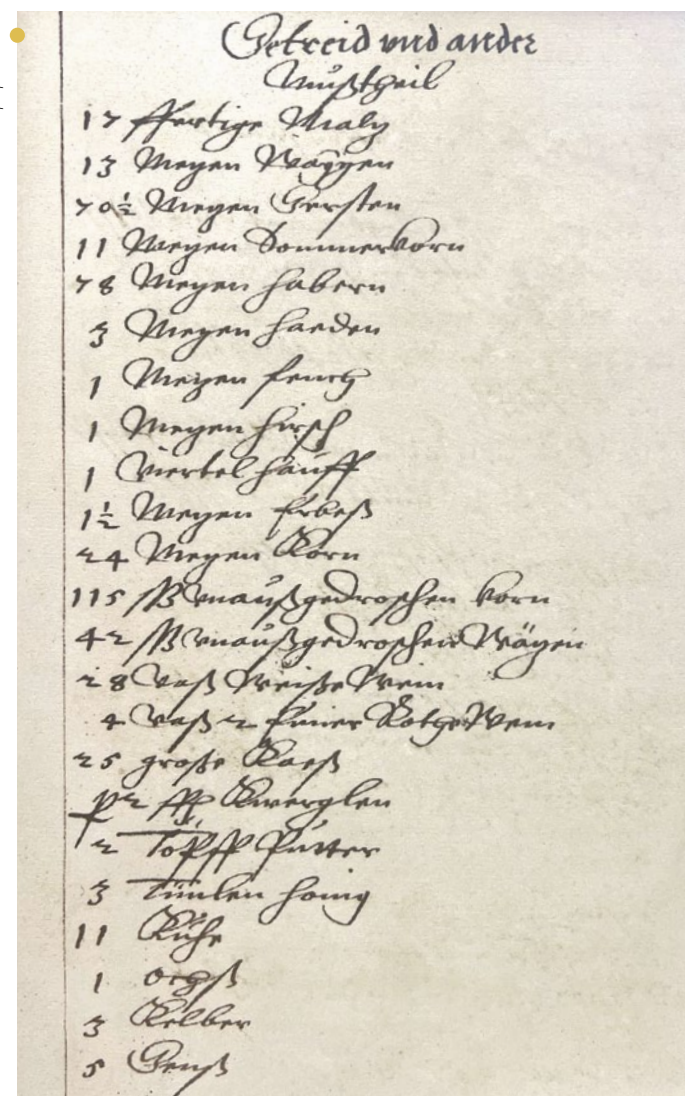
za týden. Moderní tvarůžek tak prozraje skrz naskrz zhruba za šest týdnů od svého zrodu.

Jenže dříve tvarůžky sloužily jako „konzerva“, tedy způsob, jak mléko zpracovat a dlouhodobě uchovat. Ať už je dělaly panímámy nebo vznikaly v dílnách, byly mnohem větší, klidně kilové i těžší. Tvaru koule nebo homole. Takoveto nasolené hroudy, často ochucené domácím kořením – kmínem nebo pažitkou – se ukládaly do díží nebo kameninových hrnců a dávaly na chladné místo. A čas od času se vytáhly na světlo, jednou za měsíc či dva, a oškrábala se vrchní nazrálá část, centimetr či dva silná. Tahle tvarůžková hmota se pak mazala na chleba, zatímco zbytek putoval opět do sklepa, kde dál pomaloučku zrál.

Znamená to, že v „depotu“ pana Edelmana mohl v tvarůžkách ležet docela majlant, který už stál za zapsání. Zároveň to taky znamená, že výroba tvarůžků a obchodování s nimi byly už tehdy aktivity na Haně běžné, byť bylo mléko vzácné a výrobky z něho, tedy i sýry, určené hlavně pro zámožnější vrstvy. Autor zápisu navíc nepsal Käse, tedy sýr, ale rovnou bez dalšího vysvětlování Kwerglen. Z toho lze usoudit, že to byl běžný výraz, kterému každý rozuměl.

Co říci závěrem? Zrodil se tvarůžek v 16. století? Kdepak, ani náhodou, jeho kořeny jsou mnohem starší a sahají až do pravěku. Ale o tom až zase někdy jindy.

Soupis pozůstalosti



**Skvělý
tip na
výlet**

V našem muzeu se nenuď ani ti nejmenší. I na ně myslíme s novými hračky prvky.



Muzeum Olomouckých tvarůžků

Pro mladé i staré, muže i ženy, tvarůžkové jedlíky i zapřisáhlé odpůrce. Pro ty zvláště by to mělo být povinné, protože mnozí po návštěvě muzea změni názor a přece jen zkusí něco tvarůžkového zobnout.

Expozice s řadou interaktivních prvků přibližuje nejen historii „hanáckého zlata“, ale i současnou výrobu této pochoutky s nezaměnitelnou chutí a vůní. Zvědaví mají možnost dozvědět se leccos i o mlékárenství a sýrařství. A pokud nemůžete vy k nám, zkontaktujte nás, třeba vyrazíme s prezentací my za vámi. Nebo se potkáme na některé z akcí, kam s muzejním stánkem vyrazíme. Kdo si myslí, že Muzeum Olomouckých tvarůžků je jen řada zaprášených vitrín s roky stejnými věcmi, tak u nás se krutě mylí. Vitríny pravidelně oprašujeme, ale hlavně

jich tu moc není. Řada exponátů je totiž volně a na některé si sáhnete. Třeba v sále představující současnou



Je libo hmeček, puzzle nebo jiná hra? A co trička, tašky či vystřihovánky? Sortiment suvenýrů stále rozšiřujeme!

výrobu můžete vyzkoušet plechové tvarohářské boty nebo na trenažéru zkusit, jaké bylo šlapat tvaroh. A z kousků si složit tvarůžek hned ve třech stupních obtížnosti. A co je u nás nového? Především expozice mapující historii tvarůžkářství mimo Loštice. Vedle Hané se totiž v minulosti hojně vyráběly i na jižní Moravě či ve východních Čechách. Ale taky v Berouně, Otovicích u Karlových Varů, Dymokurech či v Ostravě, Místku nebo Krnově. A v řadě rolnických mlékáren na Slovácku. Stálou expozici pravidelně doplňují sezónní výstavy. Zimní vznikla ve spolupráci se spolkem Respekt a tolerance, který se stará mj. o loštickou synagogu. Je věnovaná tzv. Stolpersteinům neboli kamenům zmizelých a mapuje osudy loštické židovské komunity a jejich domovů. Na jaro ji pak vystřídá komiks z dílny Vědecké knihovny Olomouc věnovaný fiktivní postavě obchodníka s tvarůžky Řehoře Ignáce Hallirzka, který nás bude provádět dlouhým 19. stoletím až do rozpadu monarchie. Myslíme ale i na malé a hravé. Proto v muzeu najdete nově dvě desítky molitanových tvarůžků s koženkovým potahem ve žlutém a oranžovém provedení. Můžete je skládat na sebe, zkoušet přenášet, kutálet nebo se do nich jen tak vyvalit. Udělejte si u nás pohodu. Pro ty, kteří si vedle zážitků rádi odnášejí i vzpomínky v podobě suvenýrů, máme taky dobrou zprávu. Nabídku jsme rozšířili o řadu dalších položek: trička, ponožky, hrnky, tašky, hry a chystají se další! A konečně poslední novinka: naše muzeum se stalo zároveň turistickým informačním centrem, v němž se dozvíte další tipy na výlety včetně otvíracích dob, ale i možnosti stravování či ubytování. Dokonalé 2 v 1!

Jubilanti se jen hrnuli

Letní sezóna se vydařila a muzeem prošly tisíce návštěvníků. Mezi nimi i dva jubilejní: 3. června to byl Lukáš Jaroněk ze Zlína s přítelkyní. Oba byli pořádně překvapeni, když měla jejich vstupenka kulačoučké číslo 210 000! A ještě větší radost měli z dárkového balíčku, který tu na ně čekal. Dalšího oslavence, pardon, oslavenkyně, jsme se dočkali za dva a půl měsíce, přesně 25. srpna. To k nám z Petrova nad Desnou zavítala s rodinou Káta Pospíšilová. Také jí se u nás líbilo, pochvalovala si množství historických fotografií a filmy, z nichž se dozvěděla mnohé o výrobě a historii tvarůžků. Od toho dne k nám dorazilo dalších pár tisícovek, takže se blížíme k jubilejnímu návštěvníku číslo 230 000. Nebudete to třeba zrovinka vy?



Muzeum Olomouckých tvarůžků A.W.

Vzniklo v roce 1994 v místě původní výroby tvarůžků. Umístění uvnitř výrobního závodu však omezovalo jeho rozvoj, proto bylo v roce 2014 otevřeno nové muzeum s moderními expozicemi. Doba prohlídky trvá dle individuálního zájmu přibližně hodinu. Muzeum můžete navštívit každý den od 9 do 18.00 hod.

Recepta a objednávky: tel.: +420 583 401 217
www.tvaruzky.cz/muzeum-olomouckych-tvaruzku
facebook.com/ muzeumtvaruzku

Olomoucké tvarůžky a čokoláda

Že to nejde dohromady? Ale jděte! V Troubelicích na Čokoládovém jarmarku jsme se představili s muzejním stánkem i ochutnávkami a byli jsme příjemným protikladem sladkých výrobků zdejší firmy. Zájemci si mohli vyzkoušet třeba výrobu tvarůžků tradiční metodou s tzv. klapačkou, měli šanci ochutnat kyselý tvaroh, z něhož se tvarůžky vyrábějí, či si složit tvarůžkové puzzle.



Z Izraele do města předků

Dědeček Emil Langer byl v Lošticích tvarůžkářem, jeho syn Artur na začátku války za dramatických okolností utíkal do Palestiny a bojoval v československé armádě. A jeho vnuk Amir přiletěl s celou rodinou na návštěvu našeho muzea, aby se podíval na výstavu věnovanou jeho otci Arturovi!



Tvarůžkový král ve dřevě

Vytvořil jej – kdo jiný než autor Loštického betlému a náš dlouholetý spolupracovník Jaroslav Beneš. Je určen pro vítěze tradičního šachového turnaje. Ale není to jediný král, který vzniká v jeho dílně. V prosinci se totiž betlém rozrůstá o další dvě postavy, vedle Tomáše Bati to bude král Tvarůžek III. neboli Jakub Oliverius.



*Vážení zákazníci
a milovníci Olomouckých tvarůžků,*

*mnohokrát Vám děkujeme
za Vaši přízeň v roce 2023
a těšíme se na velkou
tvarůžkovou jízdu
rokem 2024.*

Vaše A.W., spol. s r. o.



Olomoucké tvarůžky TRIO 375 g

Originální dárek
pro každou příležitost

Mikulášské



Velikonoční



Vánoční



Valentinské

