

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY PODZIM/ZIMA 2021



ROMAN VANĚK
CHRÁNÍ GASTRONOMICKÉ TRADICE



HISTORIE FIRMY
PŘÍBĚH PĚTI GENERACÍ



DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ
V MUZEU OLMOUCKÝCH TVARŮŽEKŮ



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s kuchařem Romanem Vaňkem	4–5
Metropole tvarůžků	6
Přednosti Olomouckých tvarůžků	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
145 let držíme správný směr	12–13
Muzeum Olomouckých tvarůžků	14–15
Sortiment	16

Slovo na úvod

Milé čtenářky, milí čtenáři,

držíte v rukou nové číslo našeho časopisu, doufám, že v něm naleznete zajímavé čtení a třeba i nové informace o světě Olomouckých tvarůžků. Letošní rok měl být ve znamení oslav 145 let existence společnosti A.W., ale druhý rok covidu rozhodl z velké části jinak. Kvůli jarnímu lockdownu jsme museli oželeť i řadu tradičních akcí: Putování za Olomouckým tvarůžkem, Loštické slavnosti hudby a tvarůžků i Olomoucký tvarůžkový festival. Nemohli jsme se zúčastnit i řady dalších akcí, jak jsme plánovali. Doufáme, že Den otevřených dveří našeho muzea, který se po několika odkladech konal na začátku září, byl první vlašťovkou toho, že se situace vrací do normálu. Covid nám ale samozřejmě také zkomplikoval samotnou výrobu. Řada pracovníků onemocněla, jiní se i opakovaně ocitli v karanténě. V některých dnech to na dílnách vypadalo jak „po boji“... Proto patří náš obrovský dík všem, kteří si sáhli až na dno sil, aby udrželi výrobu ve stejném objemu. Díky jejich tvrdé práci, houževnatosti a vytrvalosti se dostaly tvarůžky do prodejen a na váš stůl.

Věříme, že vám chutnaly a že nám zachováte svou přízeň i nadále.

Mgr. Vladimír Kovář,
vedoucí Muzea Olomouckých tvarůžků



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 23. září 2021
Redakce: Jana Burešová, Ivana Plachá, Vladimír Kovář
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.

Aktuality

Vánoční etikety uspěly v soutěži

Nový design obalů Olomouckých tvarůžků slaví úspěchy. V soutěži o Nejlepší sýrovou etiketu za rok 2020, kde patnáct firem představilo celkem 102 kusů etiket, uspěla firma A.W. s vánočními etiketami a obsadila druhé místo. Vyhlášení výsledků a předání diplomů proběhlo začátkem září na Mlékárenském dni v Přibyslavi. V loňském roce loštický výrobce tvarůžků s novými etiketami v anketě zvítězil.



Velvyslanec dostal Olomoucké tvarůžky

Dny španělských koní se uskutečnily v červnu v Nových Zámcích u Mladče. Akce se konala pod záštitou španělského velvyslance v České republice pana Ángela Lossady. Ten si kromě zážitků odnesl i balíček pro tento region typických produktů, Olomouckých tvarůžků.

Společnost A.W. podpořila maratonce

Okolí Loštic patřilo začátkem května běžcům, kteří se zúčastnili 9. ročníku Ultramaratonu Borák. Závodilo se ve třech distancích: Ultra – 86 km, Maraton a pro méně zdatné běžce bylo připraveno i jedno kolo dlouhé 14,3 km. Partnerem akce byla společnost A.W., která zajistila Olomoucké tvarůžky jako občerstvení po závodě a voňavou sýrovou pochoutku dostali jako jednu z cen také závodníci, kteří se umístili na prvních místech v jednotlivých kategoriích.



Vzpomínka na Vladislava Wesselse



V dubnu jsme se rozloučili s posledním vnukem zakladatele firmy A.W. panem Vladislavem

Wesselsem, který se narodil v roce 1946 jako jediné dítě Vincence Wesselse a Anny Wesselsové. Vladislav vyrůstal v domě, který byl součástí nové továrny na výrobu tvarůžků v Olomouci-Hodolanech. Jeho otec Vincenc Wessels ji vybudoval ve 30. letech 20. století a v provozu byla do začátku 80. let 20. století. Po znárodnění továrny i domu se v roce 1957 musel s rodiči vystěhovat. Rodinný dům byl Vladislavu Wessel-

sovi vrácen v restituci, ale továrna již neexistovala, protože musela ustoupit výstavbě autobusového nádraží v Hodolanech. Nemohl tedy navázat na profesí svého otce a dědečka, ale s velkou péčí se v dalších letech staral o dům a jeho renovaci. Pro vzpomínku na pana Wesselse platí motto: Kdo žije v myslích své rodiny a přátel, nezemřel a nebude zapomenut.



Roman Vaněk:

Svět jídla je jako vesmír

Foto: Tomáš Novák

Jako dítě nadržel Roman Vaněk v ruce vařečku, ale pastelky a tužky. Bavilo ho malování a po skončení střední školy pracoval jako fotograf. Postupně ovšem začal objevovat kouzlo gastronomie. Naplno se jí začal věnovat před dvaceti lety.

„Ten svět šel kolem mě latentně a než jsem si to uvědomil, bylo mi třicet. Blázen do jídla jsem ale byl už dřív. Během pracovních cest po Brazílii jsem navštívil snad každou dobrou hospodu. Když jsem se z jedné cesty vrátil, přihlásil jsem se do kurzu vaření k Jiřímu Štíftovi, tehdejšímu šéfkuchaři hotelu Alcron. A tak to všechno začalo,“ vzpomíná Roman Vaněk.

Měl jste v dětství nějaké jídlo, které vám nechutnalo a později jste jej vzal na milost?

Každý z nás má takové jídlo. U mě to byly rozvařené mražené kapustičky v polévce. Měly hnusnou chuť a šedou barvu. Teprve později jsem zjistil, že se dají uvařit naprosto skvěle, pokud jsou čerstvé, a dnes si na nich pochutnám. Ani v dospělosti jsem

ovšem nevzal na milost rajskou omáčku. K ní jsem získal odpor, když mě paní učitelka v první třídě přinutila ve školní jídelně ji sníst. Skončilo to tak, že po půl hodině šlo všechno ven. A ještě nemám rád boršč. Jinak ale v jídle neexistují hranice. Člověk, který miluje jídlo, by měl ochutnávat pořád a všechno. Říkám, že neexistují nezdravá jídla, ale pouze nezdravé množství.

Co nesmí chybět ve vaší lednici?

Určitě na prvním místě sýry, taky miluji jogurty a potom víno, smetana, slanina, dobrý voňavý špek a samozřejmě několik druhů octů, které hrají při přípravě jídla obrovskou roli. Nesmí chybět ani cibule, česnek, olivový olej, máslo a kus nějakého

ovoce, které kupuje moje báječná žena. Jenom kvůli mně taky zavařuje třešně, protože mám hrozně rád třešňový kompot. Když na mě přijde úplná hrůza a nevím, co bych si dal, tak ujiždím na třešních.

Zdají se vám sny o jídle?

Sny se mi zdají, protože mám pořád v hlavě miliardu myšlenek a nápadů. Jídlo se v nich ovšem objevuje jen ve spojení s nějakým místem a lidmi. Zdá se mi také o kuchařských knihách a jídelních lístcích. Často se mi stane, že musím v noci vstát a nový nápad si poznamenat. Když na nočním stolku nenajdu tužku nebo papír, řeknu si, že tak skvělou myšlenku nezapomenu a zapíšu si ji ráno. Ale ráno vstanu a už si nic nepamatuji.

Sbíráte staré jídelní listky a kuchařské knihy. Jakou nejstarší knihu o vaření vlastníte?

Nejstarší knihy nejsou zásadní, co se týká receptů, ale píše se v nich o etiketě, kultuře stolování, zdraví a jídle, o zdravém životním stylu a hygieně. Úplně nejstarší je kniha z roku 1535, potom mám publikaci z roku 1585 o zachování dobrého zdraví od Salernitánů, kteří popsali, jak důležité je jídlo pro naše zdraví. V knize najdete třeba pojednání o duchu smrdutém nebo kapitolu, kde je popsáno, že lidské maso vepřovému podobno jest. V ní autor vypráví, že v některých lokálech vařili místo vepřového maso lidské. Vlastníme i různé rarity, třeba nejmenší kuchařku na světě. A z jídelních lístků máme nejstarší z roku 1825. Historie naší kuchyně je prostě fenomenální. A bez patosu říkám, že dobrý kulinář by měl být zároveň ochráncem gastronomických tradic národa, abychom o ně nepřišli.

V čem vidíte slabiny naší kuchyně?

Těch záporů vidím čím dál tím méně, za posledních dvacet let jsme ušli neskutečnou cestu. Začíná se vařit z lokálních kvalitních surovin, lidé se zajímají o jejich původ, znají farmy a producenty ze svého okolí, což je

bezvadné. Historicky tady existovaly přirozené kulinářské mikroregiony s tradiční výrobou. A věřím, že přijde doba, kdy lidé začnou být hrdí na svůj mikroregion a na to, že se tam pěstuje nebo vyrábí něco autentického, co nikde jinde nenajdete. Skvělým příkladem jsou třeba tvarůžky, které jsou jen jedny a v Lošticích se stále vyrábí.

Když jste ve společnosti A. W. točil jeden z dílů pořadu Jídlo, s.r.o., překvapilo vás něco při výrobě tvarůžků?

Bylo toho víc. Nevěděl jsem, že se používá tvaroh od nás i z Německa, protože různé druhy tvarohů mají odlišné mikrobiologické složení, což je pro výrobu tvarůžku důležité. Zajímavý byl taky proces zrání tvarůžků. Velmi silně na mě zapůsobilo setkání s jedním z majitelů firmy. V kanceláři seděl starší moudrý pán, poslouchal jsem jeho vyprávění, na stěnách visely rodinné obrazy a v ten moment jsem velmi silně vnímal právě tu sílu tradice, která je podle mě zásadní.

Na jaký způsob máte rád tvarůžky?

Řeknu vám, jak je to s tvarůžky u nás doma. Dlouho jsem je nejedl. Nerozuměli jsme si, i když je znám odmalička.

Teď si ale jednou za čas tvarůžky koupím, vyndám z obalu a udělám s nimi gentlemanskou dohodu: výrobcem poctivě deklarované datum spotřeby na obalu já i tvarůžky poněkud protáhneme. Jednoduše řečeno, nechám rozhodovat o datu konzumace svou chuť. A nesmí chybět čerstvý voňavý chléb a čepované pivo.

Začínal jste jako fotograf, potom jste se vrhl na gastronomii. O další změně profese už neuvažujete?

Nikdy neříkej nikdy, ale nechystám to. Svět jídla a gastronomie je nekonečný, neustále se rozvíjející a zanikající svět, něco podobného jako vesmír. Nikdy nemůžete vědět všechno, každý den objevujete a učíte se něco nového. V gastronomii jsou obrovské možnosti, jak realizovat nápady a sny, ať už jde o psaní kuchařských knih, kurzy vaření, televizní seriály nebo teď píšeme divadelní hru. Je toho strašně moc a já se hrozně rád pouštím do nových věcí. Jakmile mě něco dalšího napadne, podívám se na manželku Janu a spoléhám se na její názor, co si o tom myslí. A když jenom významně mlčí, jdu vymýšlet něco jiného.

Děkujeme za rozhovor.

Roman Vaněk

Vystudoval výtvarnou školu v Praze, pracoval jako fotoreportér a v roce 1993 začal podnikat, věnoval se zahraničnímu obchodu. Jako první začal dovážet do Evropy brazilská jídla. Absolvoval kulinářské stáže, má i výuční list jako kuchař. Je popularizátor gastronomie, propaguje kvalitní jídlo a správné vaření. Autor kuchařských bestsellerů, který působil jako porotce gastronomických soutěží, moderátor, scenárista, průvodce rozhlasovými pořady i tvůrce internetových pořadů o gastronomii. V roce 2007 otevřeli s manželkou Janou Pražský kulinářský institut, kde se lidé učí opravdu vařit.

Roman Vaněk propaguje kvalitní jídlo a správné vaření.



Loštice jako metropole tvarůžků

Malebné město s bohatou historií, židovskou synagogou, hřbitovem a dalšími památkami stojí za to navštívit. A to nejen kvůli turistickým zajímavostem. Loštice proslavily především Olomoucké tvarůžky, které se zde vyrábějí. Na sýr s nezaměnitelnou chutí a vůní narazíte opravdu na každém kroku. Budete překvapeni, jak pestré je jeho využití a jaké dobroty je možné z tvarůžků vykouzlit.



Restaurace U Coufalů

Najdete ji na rohu náměstí, jen pár kroků od prodejny A.W. a Muzea Olomouckých tvarůžků. Jako první zde zařadili do nabídky jídla

s tvarůžky, a protože byl o ně mezi hosty zájem, postupně se na jídelním lístku objevovaly další speciality. Dnes v restauraci připravují Olomoucké tvarůžky na mnoho způsobů. Můžete si z nich dát předkrm, polévku, moučník a vybírat z desítky tvarůžkových jídel. A žízeň zaženete výborným pivem, které se vaří právě pro tuto restauraci. Najdete ho pod značkou Loštické dukát.

Kavárna galerie U Lišky Bystroušky a Tvarůžkové lahůdky

V této kavárně máte jedinečnou možnost ochutnat vyhlášenou tvarůžkovou zmrzlinu, kterou zde přímo vyrábí. Poctivá smetanovo-tvarohová zmrzlina obsahující třicet procent tvarůžků vás překvapí svou příjemnou sladkou chutí s tvarůžkovým nádechem. Kromě vynikající zmrzliny si můžete dát i další dobroty z tvarůžků: tvarůžkové panini, tatarák nebo pizzu. Na náměstí najdete také stylový obchůdek Tvarůžkové lahůdky.



RESTAURACE U COUFALŮ

KAVÁRNA GALERIE U LIŠKY BYSTROUŠKY

TVARŮŽKOVÁ CUKRÁRNA



Tvarůžková cukrárna a Bistro u tvarůžku

Rodina Poštulkových zde vyrábí originální tvarůžkové moučníky a dorty podle vlastních receptů a nabízí netradiční kombinace z Olomouckých tvarůžků. Ze spojení tvarůžků s listovým těstem a dalšími regionálními surovinami vznikají šátečky, koláčky, kremrole, vdolky a další jedinečné moučníky. Nabídku doplňují jídla z bistra, kde připravují burgery z Olomouckých tvarůžků, jemný tvarůžkový tatarák a mnoho dalších dobrot.



Restaurace U Rytíře

V centru města se nachází další restaurace, kde při přípravě jídel využívají Olomoucké tvarůžky. Kromě stravování zde nabízí i ubytování.

RESTAURACE U RYTÍŘE

RESTAURACE NA RŮŽKU

Restaurace Na Růžku

Otevřeno mají každý den a na výběr jsou nejen jídla z tradiční české kuchyně a minutky, ale protože jsme v Lošticích, nesmí na jídelním lístku chybět ani pokrmy s Olomouckými tvarůžky. Vyzkoušet můžete roštěnou, biftečku, bramboráčky nebo restovaná játra s tvarůžky. Voňavý sýr obsahují i jídla se zajímavými názvy, jako jsou Hanácký vepřový dráček nebo Kuřecí smraďoši.



Olomoucké tvarůžky jsou plné bílkovin a lehce stravitelné.

TVARŮŽEK Proč patří do vaší lednice?

Olomoucké tvarůžky jsou jediným původním českým sýrem. V čem jsou výjimečné a proč je vhodné zařadit je do jídelníčku?

Díky své chuti a charakteristické vůni jsou prostě nezaměnitelné. Ale mají i další unikátní vlastnosti. Jsou plné kvalitních bílkovin, obsahují přiměřený obsah vápníku, fosforu a železa. K velkým přednostem patří lehká stravitelnost a především velmi nízký obsah tuku, který nepřesahuje jedno procento. Nutriční hodnoty, nízká energetická hodnota a obsah bílkovin i vápníku je právem řadí na přední místo mezi sýry. Vhodné jsou také pro všechny, kteří si hlídají tělesnou hmotnost, ocení je vegetariáni nebo pacienti s bezlepkovou dietou.

Jaké jsou další přednosti Olomouc-

kých tvarůžků? Vyrábějí se bez syřidel, barviv, aromat a stabilizátorů. A neobsahují žádné chemické přísady.

Jak má vypadat

Sýr má povrch se zlatožlutým mazem a soudržnou poloměkkou až měkkou konzistencí se světlejším jádrem. Barva se stává intenzivnější v průběhu zrání. Tvarůžky patří k sýrům zrajícím pod mazem, bez mikroorganismů se jejich výroba neobejde. Někteří zákazníci mají obavy, když na povrchu objeví oranžovou až nahnědlou barvu, někdy s vysráženou krupičkou. Nejde však o plíseň, ale o projev vyšší aktivity zrací kultury *Brevibacterium linens*.

Vlivem nestejné zrací schopnosti tvarohu nebo nedodržení správné teploty při prodeji mohou dozrávat nestejně a zejména ve vyšším stupni zralosti mají měkčí konzistenci, což způsobí změnu jejich tvaru. Pokud nedochází k uvolňování tekutiny, svědčí to o dobrém zrání Olomouckých tvarůžků.

Nová italská příchut'

Na pultech obchodů najdete Olomoucké tvarůžky „klasické“ a s různými příchutěmi. V květnu letošního roku se nabídka opět rozšířila a zákazníci mohou nakupovat nově Kousky s rajčatovou směsí. Tato příchut' díky složení s rajčaty, bazalkou a oreganem připomíná italskou kuchyni. Kromě laborantek, které mají senzoričké zkoušky, hodnotili nový výrobek i jednatelé společnosti, vedoucí výroby nebo lidé z obchodního oddělení. O novinku mají zájem i na Slovensku, proto se nyní připravují etikety určené pro slovenský trh. Kousky s rajčatovou směsí jsou k dostání v balení 125 g už od května letošního roku, od konce měsíce srpna už i ve větším balení 450 g. Vyzkoušet můžete Olomoucké tvarůžky i s dalšími příchutěmi: s kmínem, restovanou cibulkou, chilli, česnekem, se zeleným pepřem nebo uzené.



Kousky s rajčatovou směsí jsou v prodeji od května.



Kousky s rajčatovou směsí – balení 450 g.

Tvarůžkové recepty



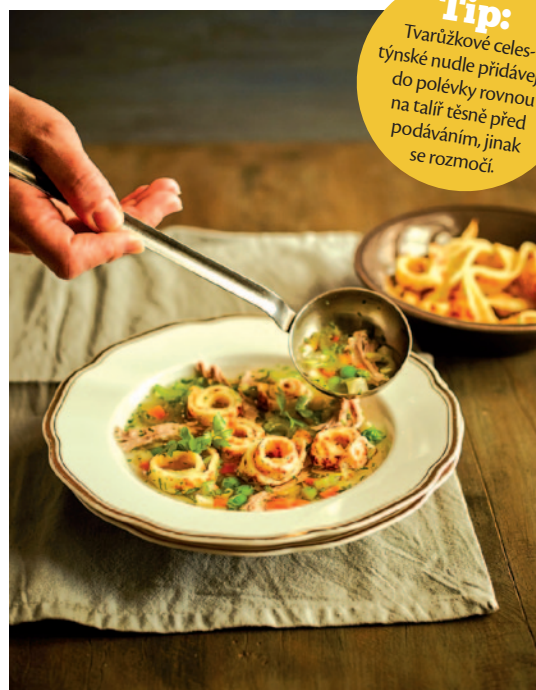
Tvarůžková omeleta s pancettou

6 vajec, 125 g Olomouckých tvarůžků, druh Kousky se zeleným pepřem, 100 g pancetty nakrájené na plátky, 150 g zakysané smetany, 60 g čerstvých hrášků (lze použít i mražený), 2 jarní cibulky s natí

Vejce rozklepněte do misky, přidejte zakysanou smetanu a prošlehejte. Přimíchejte také Olomoucké tvarůžky, větší kousky můžete překrojit. Pancettu nakrájejte na kousky o velikosti zhruba 2 x 3 cm a opečte je na pánvi. Použijte pánev s kovovou rukojetí nebo takovou, kterou je možné vložit do trouby. Pokud je pancetta hodně libová a nechce pustit tuk, můžete přidat na pečení trošku oleje nebo másla. Když je slanina trochu opečená, přihodte do pánve také nadrobno nakrájenou cibulku a nechte dohromady opékat dorůžova. Vaječnou směs nalijte do pánve na opečenou pancettu a cibulku. Rovnoměrně rozprostřete po celé ploše pánve a už nemíchejte. Posypejte čerstvým hráškem a 5 minut opékejte omeletu jen z jedné strany, neobracejte ji. Pak pánev přemístěte do trouby a nechte ještě asi 10 minut zapéct pod grilem. Hotovou omeletu nakrájejte na čtyři porce a hned podávejte.

Tip:

Tvarůžkové celestýnské nudle přidávejte do polévky rovnou na talíř těsně před podáváním, jinak se rozmočí.



Krúť vývar s trhaným masem a libečkovými celestýnskými nudlemi

Vývar: 1 krúť stehno (můžete přidat i droby), 1 cibule, 2 mrkve, 2 petržele, půlka celeru, 3 kuličky pepře, 3 kuličky nového koření, 1 lžička soli

Do polévky: 1 mrkev, 1 celerový řapík, 2 hrsti čerstvých hrášků, malý kousek celeru, petržele a pórků, 2 vejce, 250 ml mléka, 100 g polohrubé mouky, 80 g Olomouckých tvarůžků Malé, přepuštěné máslo ghí, hrst libečku, sůl

Stehno a zeleninu vložte do hrnce a zalijte litrem a půl studené vody, aby bylo všechno ponořené. Přidejte sůl a koření, přiveďte k varu a nechte 3 hodiny vařit při nízké teplotě, tzv. táhnout. Když je vývar hotový, vyjměte maso a zeleninu a přelijte přes jemný cedník. Maso nechte vychladnout, oberte jej a nakrhejte po vlákněch. Vyvařenou zeleninu vyhodte, do polévky si připravíte čerstvou. Vajíčka rozklepněte do misky. Přidejte mouku a prošlehejte vidličkou na hladké těsto. Přidejte nastrouhané tvarůžky a nasekaný libeček a dobře promíchejte. Na pánvi rozehřejte trochu přepuštěného másla ghí a upečte z připraveného těsta palačinky. Nechte trochu vychladnout a pak nakrájejte na nudle, zhruba 5 x 1 cm. Zeleninu do polévky nakrájejte a krátce orestujte na ghí doměčka. Rozdělte na talíře, přidejte celestýnské nudle a zalijte vývarem.

Telecí plátky na šalvěji s bramborovo-tvarůžkovými rosti

Maso: 4 ks telecích medailonků, 30 g přepuštěného másla ghí, hrst čerstvých šalvějových lístků (cca 10 kusů), 3 stroužky česneku, šťáva z poloviny citronu, olivový olej, sůl

Rosti: 6 středně velkých brambor (zhruba 1 kg), 125 g Olomouckých tvarůžků, 2 lžíce hladké mouky, 1 vejce, olej na smažení

Syrové brambory oškrábejte a nastrouhejte je nahrubo. Tvarůžky nastrouhejte na jemné části struhadla a smíchejte dohromady s bramborami. Přidejte vajíčko, mouku a sůl a dobře promíchejte. V pánvi rozehřejte dostatek oleje na smažení a lžiči do něj kladte jednotlivé porce bramborového těsta. Na jedno rosti použijte přibližně 3 lžíce. Opečte z obou stran dokřupava. Česnek oloupejte a každý stroužek rozmáčkněte plochou nožem naplaco. Zatím odložte stranou. V pánvi rozehřejte olej. Medailonky posypejte trochou soli a zprudka je 5 minut pečte na rozehřátém oleji. Maso pak obraťte, přidejte do pánve máslo ghí a česnek a krátce opečte i na druhé straně, opět cca 5 minut. Posypejte nasekanou šalvějí a nechte ještě asi 2 minuty péct. Potom přilijte citronovou šťávu, stáhněte z plotny a česnek vyjměte. Upečené maso hned podávejte s připravenými rosti.



Tvarůžkové koláčky s hruškami a vlašskými ořechy

1 balení listového těsta, 200 g měkkého tvarohu, 200 g čerstvého žervé, 80 g Olomouckých tvarůžků Speciál, 180 g kompotovaných hrušek, hrst vlašských ořechů

Z rozváleného listového těsta nakrájejte obdélníčky zhruba o velikosti 5 x 10 cm. Přesuňte je na plech vyložený pečicím papírem. Okraje koláčků trochu přizvedněte a přihrňte směrem do středu, aby se vytvořila obruba. Střed několikrát propíchněte vidličkou. Na náplň prošlehejte tvaroh se žervé a nastrouhanými tvarůžky a rozdělte do koláčků. Na to navršte hrušky nakrájené na kousky a posypejte vlašskými ořechy. Pečte v troubě předehřáté na 180 stupňů 15 až 20 minut do zežltnutí.



Tip:

Díky tomu, že propíchnete střed koláčku, zůstane při pečení pěkně plochý, nafouknou se jenom okraje a náplň nebude vytékat.



Další recepty naleznete v naší oblíbené Tvarůžkové kuchařce. Knihu můžete zakoupit přímo v naší podnikové prodejně nebo v knihkupectvích.



Ostravská prodejna s tvarůžkovým bistroem

Podnikové prodejny A.W.

Ve čtyřech městech nyní najdete podnikové prodejny A.W., které nabízejí přes třicet základních druhů Olomouckých tvarůžků a tvarůžkových specialit.

Velmi pestrá je také nabídka dalších výrobků. V prodejnách nechybí sýry plísňové, tvrdé, pařené, tavené, krájené sýry z tuzemska i ze zahraničí, dále mléčné výrobky, produkty z ovčího a kozího mléka, lahůdky, masné i pekařské výrobky, suvenýry a další doplňkové zboží.

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích

Otevřeno má každý den a během prázdninových měsíců prodejnu hojně navštěvují turisté. Velmi silně jsou především víkendy, kdy zde obslouží stovky zákazníků.

Náměstí Míru 11, Loštice,
tel.: 583 401 220

Otevírací doba: po–ne 8.00–18.00

Prodejna Loštice



Prodejna Olomouckých tvarůžků v Olomouci

Sídlí přímo na Horním náměstí naproti orloji a nedaleko Sloupu Nejsvětější Trojice, památky UNESCO. Do olomoucké prodejny proto velmi často míří turisté, kteří zde nakupují výrobky z Olomouckých tvarůžků jako suvenýry z cest.

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

Jedinečné spojení prodejny a tvarůžkového bistra najdete v Ostravě. Můžete sem zajít na snídani nebo lehký oběd, ochutnat originální tvarůžkové svačinky a dát si skvělou kávu.

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

Začátkem roku se prodejna přestěhovala z ulice Rašínova do domu na rohu ulic Pekařská a Husova. Zákazníci si na nové místo zvykli. Oceňují nejen větší prodejní prostory, ale také blízkost tramvajové zastávky.

Pekařská 2, Brno, tel.: 539 011 444

Otevírací doba: po–pá 8.30–18.00, sobota 8.30–12.30



Prodejna Brno

Na brněnskou podnikovou prodejnu napsal báseň pan Zdeněk Uhýřek z Brna.

Tvarůžková

Na Pekařské na růžku, je prodejna tvarůžků. Jestli nevíš, o co kráčí, vystup si na Šilingráči. Když natáhnu vůni nosem, ztratím pojem o tom, kdo jsem. A tak spěchám na růžek za holkama z tvarůžek. Dneska si dám kousky s kmínem, zapiju to bílým vínem. Svoji neochvějnou víru vkládám do zrajících sýrů a zkusím, zda naleznu tvarůžkovou princeznu. Třeba někde za pultíkem zapíjí tvarůžky mlíkem a sní stejně jako vloni o princí na bílém koni. Snad nepošle mě za jinou, když přijedu šalinou. Všem „covidům“ zmar, „Tvarůžkářkám“ ZDAR !!!



Poukaz v hodnotě tisíc korun si odnesl Jakub Čapka.

U příležitosti výročí se v prodejnách soutěžilo

Společnost A.W. si letos připomíná 145. výročí a slavilo se také v podnikových prodejnách.

Ve všech čtyřech podnikových prodejnách byla na květen vyhlášena soutěž o ceny. Zúčastnit se mohl každý zákazník, který nakoupil za více než 200 korun, vyplnil kontakt a vhodil svoji účtenku do slosovacího boxu.

Jedním z výherců květnové soutěže byl pan Brabl.



Jednou týdně pak proběhlo slosování, v každé prodejně byl vylosován jeden výherce. Ten získal osušku k 145. výročí založení společnosti A.W. První červnový den byli v každé prodejně vylosování tři výherci, kteří obdrželi dárkové poukazy v hodnotě 500, 1000 a 1500 korun. Za ně si mohou v podnikových prodejnách A.W. nakoupit zboží z celého sortimentu. Někteří výherci neváhali a hned na místě poukaz využili k nákupu.

Výherci osušek podle týdnů a prodejen:

paní Urváková, paní Dezortová,
paní Němečková, paní Pšotová

pan Zmeškal, paní Onderková,
pan Lassas, paní Kandráčová

pan Doležal, pan Hejna, pan Adámek
pan Košec

pan Šlapák, pan Slezák,
paní Obšivačová, pan Punda

Výherci dárkových poukazů:

Poukazy za 500 Kč:

pan Brabl, pan Gréza, pan Masařík,
pan Semer

Poukazy za 1000 Kč:

pan Čapka, pan Polák, paní Cestrová,
paní Houget

Poukazy za 1500 Kč:

pan Bayer, pan Bajnar, paní Samsonková,
paní Krkošková



Trio s výroční etiketou

Vyrobeny byly speciální výroční etikety pro Olomoucké tvarůžky Trio, které mohli zákazníci získat za výhodnou cenu. Výrobek byl v akci za nižší cenu právě v květnu, což byl měsíc věnovaný oslavám 145. výročí společnosti. V podnikových prodejnách A.W. se během jednoho měsíce prodalo přes 7500 kusů. Trio s výroční etiketou bude na pultech obchodů až do konce letošního roku.



Během května rozdávaly prodavačky k nákupům drobné dárky. Byly mezi nimi také magnetky připomínající výročí.

145 let firmy: příběh pěti generací



Josef Wessels: zakladatel

Syn přistěhovalce z německých Brém žil v „divokém“ 19. století – tehdy se podobně jako dnes během jediné generace zcela změnil životní styl. Jeho původní profesi, punčochářství, zcela zničila průmyslová velkovýroba. Přesedlal tedy na povoznictví. Když vozil tvaroh tvarůžkářům, napadlo jej, že by to mohl taky zkusit. Přesněji jeho manželka Anna – hanácký sýr totiž vyráběli v malém doma v kuchyni, jak se říkalo „za pecí“. Od roku 1876 se tak Wesselsovi zařadili mezi několik stovek drobných výrobců, kteří tehdy kolečka pleskali v rukách.

Alois Wessels: zvelebiteľ

Když se firmy coby nejstarší syn v roce 1897 ujímal Alois (jeho iniciály A. W. jsou v názvu firmy), byla to „tuctovka“. Stačily dvě dekády a rázem se jednalo o největší tvarůžkářnu v celém Rakousku-Uhersku. Za tím byla hromada práce, řada nápadů a hlavně podnikatelská odvaha. Alois si totiž vzal při rozjezdu podnikání tehdy hodně vysokou půjčku 1500 zlatých, koupil dům a kuchyňskou firmu rázně rozšířil. Dokázal ustat i turbulence

1. světové války a rozpad monarchie. Když firmu v roce 1917 předával dceři Františce a zeti Karlu Pivnému, měl i dost kapitálu, aby postavil novou továrnu pro druhou dceru Marii (v Lošticích) a pro jediného syna Vincence (v olomouckých Hodolanech).

Karel Pivný: průmyslník

Zatímco u Aloise Wesselse zněly klapačky, jeho nástupce a pokračovatel Karel Pivný byl plně dítě éry mechanizace. Pár let po převzetí výroby, nejspíš v roce 1924, už v provozu stály první formovací stroje, které tvarůžky vyráběly mnohokrát rychleji než nejzdatnější dělnice s klapačkou. U toho nezůstalo: mlýny na tvaroh poháněné elektrinou byly samozřejmostí, časem pořídil automobily. Velkou část produkce vyvážel do zahraničí a vydal se i do zámoří sbírat od „Amerikánů“ informace o moderním řízení podniku. Pomohla mu i hospodářská krize. Zatímco konkurence úpěla a mnozí zkrachovali, on se těžkými roky proinvestoval. V roce 1930 staví nové provozy, které jsou doslova nadčasové a z velké míry slouží dodnes!

Kapitola čtvrtá: kazisvěti

Přešla 2. světová válka. Sice trval poválečný nedostatek všeho kromě ideálů (tvaroh byl stále na příděl), ale rýsovaly se lepší časy. Dcery Karla Pivného dorůstaly a s partnery se chystaly na převzetí firmy. Jenže do svých spárů ji uchvátili komunisté, kteří si v roce 1950 udělali čas zavést své pořádky i v této branži. Nastávají čtyři dekády temna, kdy se do ničeho skoro neinvestovalo, budovy a zařízení spěly k totální zkáze. Uvažovalo se dokonce o zrušení provozu! Od tohoto komunistického řešení problémů zachránil továrnu rok 1989.

Současnost: dědici obnovitelé

Není divu, že při restituci v roce 1990 byly vyhlídky všelijaké, jen ne veselé. Dědicové rodu Wesselsů s partnery se ale rozhodli bojovat. Nikdo z nich neměl přímé zkušenosti s výrobou tvarůžků, ale zatnuli zuby a začali rodinnou firmu zachraňovat. Celá devadesátá léta byla ve znamení oprav, investic a znovubudování pozic na mléčném trhu, který se po revoluci a rozpadu velkých mlékárenských podniků doslova zhroutil. Díky jasnozřivosti už tehdy přizpůsobili provoz hygienickým normám Evropské unie, takže snadno vyhověli novým podmínkám. Nulátá léta pak byla zakončena ziskem Chráněného zeměpisného označení. A současnost? Například budování podnikových prodejen či rozšiřování sortimentu o další výrobky.



Formování tvarůžků v tvarůžkárně Jaroslava Dubského (kolem roku 1930), za kteréž se provádala Marie, dcera Aloise Wesselse.

Lidé ve firmě

Během let se z malého rodinného podniku stala prosperující společnost. S tím, jak rostla poptávka po tvarůžcích, zvyšoval se i počet zaměstnanců.



Zatímco Josef Wessels vyráběl tvarůžky se členy své rodiny, syn Alois už zaměstnával desítku a později dvě desítky lidí. Jeho zeť Karel Pivný firmu dál rozvíjel. Na fotografii z roku 1936 už lze napočítat 62 osob, vedle rodiny a pracovníků z výroby i mechaniky, šoféra či účetní.



Na stejném místě, jako se fotil Alois Wessels s pomocníky někdy kolem roku 1906 a Karel a Františka Pivní se zaměstnanci firmy v roce 1936, vznikla i tato fotografie. Na firemním dvoře v Palackého č. 4 v Lošticích se v úterý 7. září 2021 shromáždili nejen ti z Loštic, ale i z Brna, Olomouce a Ostravy. Momentálně ve společnosti pracuje okolo 170 zaměstnanců. Že se za ty roky firma rozrostla?

Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků

Velkému zájmu se první zářijovou sobotu těšil Den otevřených dveří ložtického Muzea Olomouckých tvarůžků. Podívat se nejen na expozice přišlo na sedm stovek návštěvníků. Čekala na ně i řada dalších zajímavostí: možnost vyzkoušet si výrobu tvarůžků postaru pleskáním a klapáním, muzejní sklep, deskové hry, skládačky i další hry. A samozřejmě nechyběla ochutnávka naší pochoutky v různých provedeních!



Nejedno návštěvník si odnášel svůj portrét od malíře Petra Herziga.



Ložtický řezbář Jaroslav Beneš představil širokou škálu svých výtvarů.



U deskových her či razítkování tvarůžků se nenučili malí ani velcí.



Nejedno z dětí ocenilo animovanou pohádku o tvarůžkovi na sýrové akademii.



Vyrobili si vlastní placku zkusily všechny věkové kategorie.



Zájemci si mohli vytvořit z tvarohu vlastní tvarůžek, buď pleskáním v dlaních, nebo klapáním v klapáče.



Velkému zájmu se těšily komentované prohlídky.



Focení v retro zástěrách a čepičkách si nechá ujit jen málokterý návštěvník.



Folklorní soubor Týnečtáci měl velký úspěch.



O zábavu se postaral klaun a žonglér Jiří Sadila. Závěrečné žonglování s tvarůžky ocenili všichni přítomní.

Jubilejní návštěvník v muzeu

Druhý srpnový den přivítalo muzeum 170 000. návštěvníka od otevření v roce 2014. Jubilem byla paní Marcela Šebková z Hýskova u Berouna, která k nám zavítala i s rodinou v rámci dovolené na Olomoucku. Jak velí tradice, odnesla si balíček sestavený z našich výrobků a přání, aby jí i jejím blízkým chutnaly.

Jubilejní návštěvník



Olomoucké tvarůžky na Primě

Olomoucké tvarůžky jsou slavné a je o ně zájem i ve sdělovacích prostředcích. A tak není divu, že se 13. července dostaly v přímém přenosu do ranního vysílání CNN Prima News. Z natáčení vznikla i patnáctiminutová reportáž a nakonec se „hanácké zlato“ dostalo šotem i do hlavních zpráv!



Foto z reportáže TV Prima

Sortiment

V prodejnách A.W. si vyberete z pestré nabídky tavených sýrů s různými příchutěmi:



olomoucké tvarůžky



1. ČOKA tavený sýr s čokoládou 150 g
2. Oro di Moravia 150 g
3. Oro di Moravia 150 g, tuba
4. Rambyno Cheese SNACK natural 75 g
5. Rambyno Cheese SNACK se smaženou cibulí 75 g
6. Rambyno Cheese SNACK se šunkou 75 g
7. Tavený sýr Pepino lahůdkový 150 g, tuba
8. Tavený sýr se šunkou krémový 150 g, tuba
9. Tavený sýr s nivou, krémový 150 g, tuba
10. Tavený sýr s Džiugasem 175 g
11. Tavený sýr s houbami 175 g
12. Tavený sýr se šunkou 175 g
13. Tavený sýr s nivou 50 g
14. Tavený sýr smetanový 50 g
15. Tavený sýr se šunkou 50 g
16. Tavený sýr s plísňovým sýrem Niva 80 g
17. Tavený sýr s plísňovým sýrem Niva a cibulí 80 g
18. Tavený sýr s plísňovým sýrem Niva a česnekem 80 g
19. Tavený sýr s uzeným plísňovým sýrem 80 g