

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY PODZIM/ZIMA 2020



Založeno 1876

olomoucké
tvarůžky



VZPOMÍNKA
NA JEDNATELE
ING. KARLA HLAVÁČKA



LOŠTICKÉ
ŘEZNIČTVÍ
SPOJENÉ S TVARŮŽKY



MUZEM
V LÉTĚ HLÁSÍ
REKORDNÍ NÁVŠTĚVNOST



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Vzpomínka na Ing. Karla Hlaváčka	4–6
Jak zraje Olomoucký tvarůžek	7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
Řeznictví a uzenářství z Loštic	12
Složení Olomouckých tvarůžků	13
Muzeum a akce s Olomouckými tvarůžky	14–15
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 18. září 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,

když jsme vás před půl rokem zvali na tradiční akce spojené s Olomouckými tvarůžky, vůbec jsme netušili, že ani jedna z nich se nakonec neuskuteční. Místo toho přišlo vyhlášení nouzového stavu, byl omezen pohyb osob, začali jsme šít a nosit roušky. Pro všechny to bylo něco naprosto nového. Nejen nového, ale i nečekávaného. Natož abychom na takovou situaci mohli být připraveni.

Ale zvládli jsme to. Přizpůsobili jsme novým podmínkám režim práce, výroba i naše podnikové prodejny zůstaly v provozu. Jen Muzeum Olomouckých tvarůžků jsme byli nuceni kvůli opatřením v souvislosti s koronavirem uzavřít. Nyní se už vše vrátilo do běžného provozu. Naším zákazníkům však patří velký dík za tolerování případných potíží během nouzového stavu, stejně jako za pomoc, když například věnovali našim prodavačkám roušky. Těto pomoci a řady dalších projevů podpory si opravdu velice vážíme.

A co nás čeká dále? Na prvním místě pro nás samozřejmě zůstávají spokojení zákazníci a také návštěvníci Muzea Olomouckých tvarůžků.

Začínáme také s přípravami na příští rok, kdy slavíme výročí. V roce 2021 uplyne již 145 let od vzniku firmy A.W. A těch 145 let s vámi, vážení čtenáři, přátelé a zákazníci, nás těší i zavazuje.

Ing. Jaroslav Kovář,
jednatel A.W. spol. s r. o.

Aktuality

Nové etikety získaly ocenění

Obaly Olomouckých tvarůžků dostaly v loňském roce novou podobu. Jejich design se změnil a sjednotil. Firma A.W. nyní získala ocenění za Nejlepší sýrovou etiketu za rok 2019.



Ocenění za Nejlepší sýrovou etiketu za rok 2019 získala společnost A.W.

Do letošní ankety bylo zařazeno celkem 106 kusů sýrových etiket od patnácti firem. Nechyběly mezi nimi ani nové obaly od loštického výrobce Olomouckých tvarůžků. Autorem grafických návrhů je Tomáš Bláha z olomouckého Studia22.



A nové etikety slavily úspěch. V anketě o nejlepší sýrovou etiketu v České republice za rok 2019 společnost A.W. zvítězila. Druhé místo patří Mlékárně Olešnice a třetí příčku obsadila firma Laktos.

Anketa má již téměř půl století dlouhou tradici, poprvé se uskutečnila v roce 1972. „Do ankety zařazujeme pouze novinky, tedy nové etikety, které během roku firma uvedla na trh. Zpravidla se jedná o období od září do srpna následujícího roku,“ vysvětluje Jaromír Lebl z Klubu sběratelů kuriozit, který anketu pořádá. Do hlasování o nejlepší sýrovou etike-

tu se mohou zapojit účastníci na sběratelských burzách. „Od roku 2007 používáme také internet. Na stránkách klubu www.sberatel-ksk.cz tak může hlasovat každý. Na webu máme počítačovou a hlasovací listku,“ dodává Jaromír Lebl. Předání diplomů vítězům ankety probíhá vždy v rámci Světového dne mléka, který se ovšem kvůli epidemii koronaviru letos na jaře nekonal. Vyhlášení ankety se proto přesunulo na letošní podzim. Předání diplomů se uskutečnilo 9. září na Mlékárenském dni v Příbyslavci.

Vodáci propagovali tvarůžky

Společnost A.W. podpořila mohelnické vodáky, kterým poskytla firemní trička s nápisem „tvarůžek jde do světa“. Vodáci se v nich vypravili v létě na řeku Berouнку. Díky žlutým tričkům byli opravdu nepřehlédnutelní a logo doplněné vtipným obrázkem přispělo k mnoha rozhovorům o sýru s nezaměnitelnou chutí a aroma.





**VZPOMÍNKA
NA ING. KARLA HLAVÁČKA,
JEDNATELE A.W.**

Největším zdrojem radosti byla rodina

Milovník aut, nadšený cestovatel i lyžař, který si uměl užívat života. Rád si vychutnal kávu s lógreem, cigaretu a pořádný kus masa. Díky nezměrnému úsilí, šikovnosti a poctivosti se Karlu Hlaváčkovi společně s dalšími jednateli podařilo vybudovat úspěšnou firmu.

Karel Hlaváček se narodil na konci 2. světové války do rodiny lékaře Jaroslava Hlaváčka a Libuše Hlaváčkové, rozené Pivné. Na svět přišel v domě, který je dodnes součástí tvarůžkárny a kde pracoval posledních 29 let. S rodiči a dvěma sestrami se brzy přestěhovali do podhorské obce Libiny. Bydleli v areálu nemocnice, kde Jaroslav Hlaváček působil jako primář. V Libině chodil Karel do školy, začaly ho zajímat motory a auta, naučil se lyžovat a užil si nádherné dětství. Maminka byla v domácnosti, báječně vařila a spolu s tatínkem vedli bohatý společenský i rodinný život.

Po dokončení základní školy byl přijat na gymnázium v Šumperku, což mu rozšířilo obzory a získal nové přátele, se kterými se občas vídal po celý život. Zde si možná zapálil i svou první cigaretu, která k němu od té doby neodmyslitelně patřila.

Z podhůří Jeseníků do Brna

Z poklidného života v podhůří Jeseníků se po dokončení gymnázia a po roce práce v Uničovských strojírnách vydal do Brna, kde studoval Strojní fakultu Vysokého učení technického. Často pak vzpomínal

na studentský život na kolejích, rýsování výkresů, letní tábory, brigády i praxe v různých podnicích. V roce 1963 umírá jeho otec na rakovinu. Rodina se musela hodně uskomnit, ale později si na to nikdy nestěžoval. Jak říkal, když dostal z domu do Brna sklenici sádla, spolu s čerstvým chlebem to byla nepřekonatelná lahůdka.



Už od dětství rád lyžoval



Celý život ho fascinovaly motory a zejména auta



S manželkou Alenou, nadšenou turistkou a cestovatelkou, se často vydávali na cesty

Místo v automobilce nevyšlo

Celý život ho fascinovaly motory a zejména auta. Není divu, že jeho přáním bylo dostat místo v automobilce. To se mu však nevyplnilo, po promociích dostal umístěnku v jiném oboru. Pořídil si tedy motorku, Pionýra, a na ní projel a dokonale poznal Hanou a Jesenicko.

Začal pracovat jako projektant v národním podniku Teplotechna v Olomouci, kde se věnoval projektování sklářských pecí. Díky tomu poznal všechny sklárny v tehdejší Československu a seznámil se také s budoucí manželkou Alenou Chrástkovou. V roce 1973 se vzali a začali bydlet u jejich rodičů v Prostějově. O rok později se manželům Hlaváčkovým narodil syn Karel. Když se jim v roce 1978 narodila dcera Kateřina, konečně se přestěhovali do svého prvního bytu, který patřil podniku, kde oba pracovali.

Únik z města na chalupu

Společně s maminkou a sestrami si pořídili starou chalupu v Jeseníkách, kterou začali opravovat, trávili tam víkendy a velkou část prázdnin. Bylo to místo, které jim přinášelo radost a únik z města i života v tehdejší režimu. Během rekonstrukce chalupy se zručně naučil stavařskému řemeslu pod dohledem svého tchána. Rád chodil s celou rodinou na výlety, sbíral houby či maliny. Nezapomenutelné

byly společné výpravy na Praděd údolím Bílé Opavy nebo ze Skřítku na Jelení studánku. V létě rodina vyrazila kempovat na různá místa po celém Československu, zdolávali kopce nebo dobyvali hrady a zámky, v zimě běžkovali, sjížděli sjezdovky a stavěli iglú nebo sněhuláky. Na chalupě měl čas na pravidelnou údržbu auta a „ladění“ motoru. Bavila ho práce se dřevem. S použitím všech druhů elektrických i benzinových pil pak vyráběl vybavení chalupy, dětské hračky nebo nábytek. Občas přišel o kus prstu, ale nadšení nevyprchalo. Neustále něco rozebíral a opět montoval. Zaměstnání mu přinášelo radosti i starosti. Jak získával zkušenosti, stal se vedoucím ateliéru a později technickým náměstkem olomoucké Teplotechny.

Vrácení majetku a podnikání

Rok 1989 přinesl změny, které ovlivnily každého. Rodina získala zpět výrobu tvarůžků. V roce 1990 skončil Karel Hlaváček ve státním podniku a skočil rovnýma nohama do podnikání coby prokurista, později jednatel společnosti A.W. Spolu s Jaroslavem Kovářem a Pavlem Pospíšilem začali budovat, kousek po kousku, novou firmu s cílem navázat na rodinnou tradici původního zakladatele loštické tvarůžkárny jeho praděda Aloise Wesselse. Díky nezměrnému úsilí, šikovnosti, poctivosti a nezbytné

kapce štěstí se jim za třicet let podařilo vybudovat prosperující podnik. I když často narazili na velká úskalí a obětivali podnikání značnou část svých sil a osobního života.

Radost z vnoučat

Po celý život byla pro něj největším zdrojem radosti rodina a zejména děti. Dokázal je zaujmout o téměř okamžitě nadchnout pro kdejakou hru či „blbinku“. Užíval si každou chvíli se svými vnoučaty: Kubou, Honzou, Bárou a Sárou. Vyvrcholením každého léta byla společná dovolená všech vnoučat s babičkou a dědou. Se svou ženou, nadšenou turistkou a cestovatelkou, se vydávali na cesty po Čechách i Evropě zásadně autem.

V roce 1990 se stal prokuristou a později jednatel společnosti A.W.





Každou volnou chvíli si užíval s vnoučaty

Pouze jednou se nechal přemluvit k letu k protinožcům. S přibývajícím věkem ho občas začalo trápit zdraví, ze svého pracovního tempa však moc neubral a nedával na sobě nic znát. Držel se rytmu práce, projížďka autem, rodina a o víkendů chalupa. Rád si vychutnal kávu s lógreem, cigarety a pořádný kus masa. Dokud mohl, jezdil autem přes horské průsmyky a serpentýny, na lyžích brázdil prašan i upravený „manšestr“. Nemoc, se kterou zápolil posledních pět měsíců,

přišla nečekaně a překazila celou řadu plánů. Nečekal, že to bude tak náhlé. Přesto bojoval a za podpory celé rodiny, zvláště pak manželky a sestry, prožil poslední chvíle doma s nejbližšími, jak si přál.

Náš táta nás měl rád, měl pro nás nepochopitelně porozumění. Měl rozsáhlé znalosti, skoro jako wikipedie, zručnost a cit pro techniku, takže dokázal spravit téměř vše. V dílně nebo v garáži nekompromisně proháněl nářadí, při řízení si podřídil motor a tělem mu proudil benzin, při rozmlouvách s dětmi se vracel v čase, při kouření čas zastavoval. Pomalou chůzí se propadal do středu hor, pozorováním světa se dostával k jádru věcí a nesdělitelným tajemstvím. Mnoho o sobě nemluvil. Jen jeho oči uměly prozradit, co cítí. Byl pro nás stálíci, konstantou, na kterou jsme se mohli vždy spolehnout.

Syn Karel a dcera Kateřina



Ing. Karel Hlaváček
(1945–2020)

Narodil se 28. 5. 1945 v Lošticích v rodině lékaře Jaroslava Hlaváčka a Libuše Hlaváčkové, rozené Pivné. Jeho pradědečkem byl zakladatel loštické tvarůžkárny Alois Wessels, prarodiči Karel a Františka Pivná (rozená Wesselsová). V restitucích po roce 1989 získala rodina zpět výrobu tvarůžků a Karel Hlaváček se stal jedním ze tří jednatelů společnosti A.W. Ve firmě měl na starosti především technické záležitosti, stroje, zařízení a dopravu. Po těžké nemoci zemřel v květnu ve věku 75 let.

Jak zraje Olomoucký tvarůžek?

Stupeň zralosti 4 týdny do konce DMT*

Barva povrchu

žlutá

Průřez

nažloutlá zralá vrstva s výrazným bílým tvarohovým jádrem



Stupeň zralosti 3 týdny do konce DMT*

Barva povrchu

zlatožlutá

Průřez

nažloutlá zralá vrstva s patrným bílým tvarohovým jádrem



Stupeň zralosti 2 týdny do konce DMT*

Barva povrchu

zlatožlutá až oranžovožlutá

Průřez

zlatožlutá zralá vrstva s nažloutlým jádrem



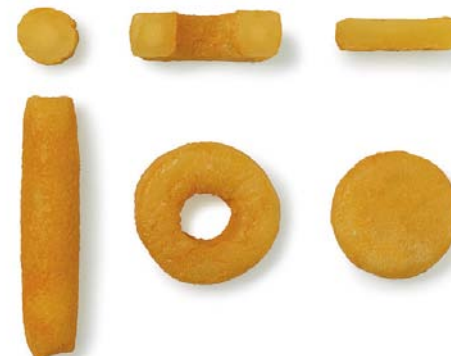
Stupeň zralosti 1 týden do konce DMT*

Barva povrchu

oranžovožlutá až hnědooranžová

Průřez

zlatožlutá barva v celém průřezu



*DMT – datum minimální trvanlivosti.



Tvarůžkové recepty



Pečené avokádo s vajíčkem

1 pěkně vyztřelé avokádo, 2 vejce, 60 g Olomouckých tvarůžků – druh Věnečky, 2 lžičce sušených naložených rajčat

Avokádo podélně rozkrojíte na polovinu, rozloupnete a vyjměte pecku. Pomocí lžičky vydlabejte trochu dužiny ze středu – potřebujete zvětšit důlek od pecky, aby se do něj pohodlně vešlo vajíčko.

Postupně obě vejce rozklepněte a každé opatrně vlijte do vydlabaného středu jedné avokádové poloviny. Do každé půlky rozdělte polosušena rajčata. Posypejte tvarůžky pokrájenými nadrobno a dejte na 15 minut zapéct do trouby přehřáté na 200 stupňů.



Polentové jednohubky s tvarůžkovou pěnou

250 g polenty, 125 g Olomouckých tvarůžků Kousky s česnekem, 250 g měkkého tvarohu, 1 stroužek česneku, cuketa, lilek, rajčata, olivový olej ve spreji

Polentu uvařte podle návodu. Ještě teplou ji vyklopte na potravinářskou fólii a uhladte do válečku o průměru zhruba 5 cm. Nechte zatuhnout při pokojové teplotě.

Cuketu, lilek a rajčata nakrájené na plátky zlehka postříkejte olivovým olejem a nechte 15 až 20 minut opéct pod grilem. Polentu nakrájejte na kolečka a opečte nasucho na pánvi. Nechte vychladnout.

Tvarůžky rozmačkejte vidličkou a poté s tvarohem vyšlehejte tyčovým mixérem do pěny. Na každý kousek polenty dejte kopeček tvarůžkové pěny a ozdobte grilovanou zeleninou.



Tyto i další recepty naleznete v naší knize **Tvarůžková kuchařka**. Zakoupit ji můžete v našich prodejnách nebo ve vybraných knihkupectvích.

Vepřová panenka v křupavé krustě

1 vepřová panenka (přibližně 500 g), 40 g přeputšeného másla ghí, 2 lžičce hořčice, 100 g Olomouckých tvarůžků Kousky se zeleným pepřem, 1 cibule, 200 g žampionů, 1 žloutek, plát listového těsta, olej na pečení

Panenku osolte a opepřete a zprudka ji na pánvi opečte na rozpáleném oleji, aby se pěkně zatáhla. Přesuňte na talíř, zakryjte alobalem a nechte ji vychladnout.

Na pánvi rozpustíte ghí a opečte cibuli nakrájenou na kostičky. Po zhruba 5 minutách přidejte žampiony nakrájené také nadrobno a restujte do odpaření šťávy. Nechte vychladnout. Do středu vyváleného plátu listového těsta vyskládejte do pruhu podušené žampiony. Potom přidejte nakrájené tvarůžky, na ně položte opečenou panenku, kterou potřete hořčicí. Zabalte a spoje pečlivě slepte žloutkem. Přebytečné těsto odkrojte – můžete jím celý balíček ozdobit.

Po každé straně píchnete do těsta vidličkou, aby z něj měla kudy unikat pára. Potřete celé žloutkem a dejte na 20 až 30 minut péct do trouby při teplotě 200 stupňů.

Upečenou panenku nakrájejte na plátky a můžete hned podávat.



Vydatná zelňačka s tvarůžkovým zákysem

300 g kysaného zelí, 250 g uzeného plecka, 2 klobásy, 2 brambory, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 1 lžičce mleté papriky, 6 kuliček černého pepře, 4 kuličky nového koření, 2 bobkové listy, 1 hrst sušených hub, 2 lžičce másla, 1 lžičce hladké mouky, 200 g zakysané smetany, 50 g Olomouckých tvarůžků

Houby si dejte dopředu namočit do vlažné vody, aby změkly. Uzené zalijte v hrnci studenou vodou, aby bylo těsně ponořené. Přidejte pepř, nové koření a bobkové listy a dejte vařit.

Po půl hodině přihodte k masu brambory nakrájené na kostičky. Uvařte doměkka a teprve potom přidejte okapané kysané zelí. Zelný nálev nevylévejte, bude se hodit na dochucení polévky. Spolu se zelím přidejte i houby a česnek nakrájený na plátky a vařte další půl hodiny. Poté vyndejte maso, nakrájejte ho na kousky a vraťte zpět.

Na malé pánvi si rozpustíte máslo a nechte na něm zesklouatět cibuli nakrájenou na kostičky. Zhruba po 10 minutách poprašte hladkou moukou a ještě chvilku opékejte na světlou jíšku. Pak posypejte sladkou paprikou, jen krátce promíchejte a hned přesuňte do polévky. Přidejte ještě klobásu nakrájenou na kolečka a nechte 15 minut povařit na mírném ohni.

Tvarůžky rozmačkejte vidličkou a smíchejte se zakysanou smetanou. Nakonec rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Každou porci zvlášť ozdobte tvarůžkovým zákysem.

Tip: Do polévky můžete pro vylepšení chuti přidat také lžičku zeli.



PODNIKOVÉ PRODEJNY A.W.



Vedoucí úseku maloobchodu Mgr. Jan Fasura

Během nouzového stavu zůstaly všechny podnikové prodejny A.W. otevřené

Tvarůžky přes internet prodávat nemůžeme

Opatření přijatá v době nouzového stavu se dotkla také podnikových prodejen A.W. Jak se zaměstnanci dokázali vypořádat se všemi překážkami a velmi rychle se měnicími nařízeními? „Velmi nás potěšilo, že se naše prodavačky nezalekly, s nezvyklou situací se popraly a bravurně ji zvládly. Za jejich zodpovědný přístup k práci během celého období nouzového stavu jim patří velký dík,“ říká vedoucí úseku maloobchodu Mgr. Jan Fasura.

Řada firem musela omezit nebo dokonce zastavit výrobu. Jak to probíhalo v Lošticích?

Výroba Olomouckých tvarůžků se naštěstí nezastavila a všichni naši zaměstnanci zůstali zdraví, i když Olomoucko patřilo na začátku epidemie k oblastem s nejvyšším počtem nakažených. V prvních dnech po vyhlášení nouzového stavu jsme hlavně sháněli a šili roušky, stejně jako všichni lidé v celé republice.

Prodejny s potravinami dostaly výjimku a mohly zůstat otevřené. Lidé se ale báli nákazy a nákupy většinou omezili.

Ano, pokles se projevil i v našich prodejnách. Na snížený počet zákazníků jsme reagovali zkrácením otevírací doby. Prodavačky ve zbývajícím čase prováděly opakovanou dezinfekci prodejny včetně nákupních košíků. Na prvním místě byla snaha ochránit naše prodavačky. I když je dezinfekce běžnou součástí každodenního úklidu v našich prodejnách, v tomto složitějším období jsme úsilí ještě zvýšili. Ochranné rukavice i dezinfekce byly samozřejmě k dispozici také všem zákazníkům.

Prodavačky obtížnou situací během epidemie koronaviru velmi dobře zvládly

Nemoc Covid-19 velmi změnila zvyky nakupujících. Lidé méně chodili do kamenných prodejen a rozšířily se nákupy on-line. Měli zákazníci zájem nakupovat přes internet Olomoucké tvarůžky? A je to vůbec možné?

Návštěvníci našich webových stránek se na nás často obraceli s dotazy, zda si mohou zboží objednat. Bohužel je však musíme zklamat. Zboží nelze zasílat poštou, neboť Olomoucké tvarůžky, a většina u nás prodávaných výrobků, se musí přechovávat v teplotním režimu 2 až 8 °C, některé zboží jen do 6 °C.

Klasický e-shop tedy nemáte?

Na webových stránkách v záložce Sortiment jsou uvedeny veškeré výrobky a zboží, které mohou zákazníci zakoupit v našich podnikových prodejnách. Pro přehlednost je zboží rozděleno do skupin. Kromě Olomouckých tvarůžků jsou zde ještě sýry plíšňové, tvrdé, pařené, tavené, sýry k porcování, dále mléčné výrobky, lahůdky, masné i pekařské výrobky nebo suvenýry. Trochu to připomíná e-shop, ale slouží primárně našim smluvním odběratelům jako objednávkový systém. Zákazníci si přes něj objednat nemohou, ale získají přehled o sortimentu, který nabízíme v našich podnikových prodejnách. Mohou si doma v klidu zboží prohlédnout, naplánovat si nákup, vytvořit a vytisknout si taký nákupní seznam.

Objevte novinky v sortimentu: kozí sýry a ovčí jogurty

V podnikových prodejnách A.W. můžete nakoupit přes třicet základních druhů Olomouckých tvarůžků a desítky druhů tvarůžkových specialit. Nechybí různé druhy sýrů, výrobky z ovčího a kozího mléka a další zboží. Sortiment se nyní rozšířil o nové výrobky.

Pařený kozí sýr

Po vylisování se vaří v syrovátce a poté se lehce soli. Je vhodný ke grilování, k dostání ve třech variantách: přírodní, s bazalkou a s chilli.

Zrající kozí sýr Cabra al vino

Po vylisování se máčí v červeném víně a tím získává svou jedinečnou barvu. Zraje minimálně 8 až 12 týdnů.

Zrající kozí sýr

Polotvrdý sýr, který v bochnících zraje 5 měsíců.



Sekcí ovčích výrobků jsme obohatili o lahodné jogurty v těchto variantách:

Přírodní | Borůvka | Brusinka | Jahoda | Malina/ostružina



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 8.30–12.30

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



Řeznictví a uzenářství Veroniky Zdráhalové v Lošticích

Loštické řeznictví spojené s tvarůžky

Nabízet kvalitní a čerstvé výrobky. To je motto rodinné firmy z Loštic, která kromě masa a uzenin dodává na trh i výrobky s Olomouckými tvarůžky.

Řeznictví a uzenářství Veroniky Zdráhalové je rodinný podnik s deseti zaměstnanci, kteří pro zákazníky každý den připravují čerstvé maso z českého chovu a vyrábí domácí uzeniny bez náhražek. „Náš sortiment zahrnuje okolo šedesáti druhů. Zakládáme si na tom, že máme opravdu kvalitní a čerstvé výrobky. Dodáváme maso a uzeniny do vlastní prodejny v Lošticích, zásobujeme také obchody a restaurace v celém Olomouckém kraji i ve východních Čechách,“ říká Aleš Linhart, který má na starosti výrobu.

Novinka tvarůžkové cigáro

Sortiment tvoří tradiční uzeniny, ale také výrobky s Olomouckými tvarůžky. Spolupráce s firmou A.W. začala před několika lety a dnes mohou zákazníci na pultech prodejen najít třeba tvarůžkovou klobásu, kuřecí závitky s tvarůžky nebo novinku letošního léta a velký hit cigáro s tvarůžkem. „Začali jsme tvarůžkové cigáro vyrábět před prázdninami a zákazníci si jej

hned oblíbili, velmi dobře se prodává. Další novou pochoutku s tvarůžky chystáme na podzim. Pro společnost A.W. vyrábíme kromě uzenin také nakládané tvarůžky s příchutí gyros nebo s feferonkou,“ připomíná Linhart.

Řeznictví je dřina

Zákazníci podle něj dovedou ocenit kvalitní výrobky. A za kvalitu jsou ochotni si připlatit. Dělat poctivě řemeslo ale stojí hodně úsilí. „Řeznictví je strašná dřina. Vstávám každý den v půl třetí ráno, abychom mohli našim zákazníkům nabídnout čerstvé maso a uzeniny. V práci končím odpoledne kolem páté a jednou týdně ještě rozvážím zboží,“ popisuje pracovní kolotoč Linhart.

Propad kvůli koronaviru

A jak se loštické firmy dotkla omezení spojená s koronavirem? Okamžitě po uzavření restaurací a zákazu pořádání akcí přišel propad. „Gastronomický sektor je pro nás důležitý, tam

jsme to významně pocítili. Ze dne na den také skončily farmářské trhy, kde jsme také naše výrobky prodávali. Abychom nemuseli propouštět, dotovali jsme provoz z vlastních úspor,“ popisuje situaci během nouzového stavu. V posledních týdnech už se situace naštěstí zlepšila. Výroba v Lošticích opět jede naplno. Lidé během prázdnin necestovali do zahraničí, trávili dovolenou doma, a tak se odbyt zvýšil.

Výrobky s Olomouckými tvarůžky:

CIGÁRO S TVARŮŽKEM
TVARŮŽKY NAKLÁDANÉ S FEFERONKOU
TVARŮŽKY NAKLÁDANÉ GYROS
KUŘECÍ ZÁVITEK S TVARŮŽKY
KUŘECÍ ZÁVITEK S TVARŮŽKY A ZELÍM
TVARŮŽKOVÁ MOZAIKA
TVARŮŽKOVÁ MOZAIKA S KOŘENÍM
KLOBÁSA S TVARŮŽKEM
OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY KOUSKY UZENÉ

Sortiment tvoří tradiční uzeniny i výrobky s Olomouckými tvarůžky



Podle výrobní šarže se dá zjistit, která směna tvarůžky balila

Výše uvedené ale podle labužníků u tvarůžků tak úplně neplatí. Skuteční gurmáni totiž milují tvarůžky správně uleželé, kdy se jejich aroma i chuť s pokračujícím zráním stávají mnohem výraznější.

Teplota při přepravě a skladování

U Olomouckých tvarůžků je uvedena teplota pro přepravu a skladování 4 až 8 °C. Hodnota platí pro obchodníky i zákazníky. Při překročení teploty se mohou v potravinách začít množit nežádoucí mikroorganismy. Proto je dodržování správné teploty při skladování opravdu důležité.

Složení tvarůžku

CO VŠE ZJISTÍTE Z OBALU?

V posledním čísle magazínu Tvarůžek jsme se podrobně věnovali složení Olomouckých tvarůžků. Dnes zjistíme, jaké další důležité informace najdete na obalech našich výrobků.

Především lidé, kteří chtějí shodit přebytečná kila, hledají jako první informaci, kolik kalorií potraviny obsahují. Pro všechny, co si rádi pochutnají na Olomouckých tvarůžcích, máme dobrou zprávu. Tento sýr je při hubnutí nebo udržení hmotnosti ideální. Lékaři jej také velmi často doporučují diabetikům a lidem, kteří musí držet dietu. Tvarůžky si mohou dopřát i vegetariáni nebo lidé s bezlepkovou dietou. A díky nutričním hodnotám, nízkému obsahu tuku a vysokému obsahu bílkovin si je oblíbili také sportovci.

Průměrná výživová hodnota

Nutriční hodnoty jsou uvedeny na 100 g výrobku. Pomyslný žebříček sýrů s nízkým obsahem tuku vedou právě Olomoucké tvarůžky. Ve 100 g tvarůžku najdete pouze 0,4 procenta tuku. Neobsahují ani mnoho sacharidů

(pouze 2,6 g) a díky tomu mají nízkou energetickou hodnotu: 541 kJ (127 kcal). Zatímco tuku mají tvarůžky velmi málo, s bílkoviny je to právě naopak. S 28 g bílkovin (ve 100 g) se řadí mezi sýry s nejvyšším obsahem bílkovin. Jako jediný konzervant se při výrobě používá sůl, proto tvarůžky mohou obsahovat až 4,5 g soli.

Datum minimální trvanlivosti (DMT)

Dalším důležitým údajem na obalu je datum minimální trvanlivosti, které se uvádí v pořadí den, měsíc a rok. DMT se označují potraviny, které se rychle nekazí. Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze prodávat pouze v případě, že jsou zdravotně nezávadné. Musí být ovšem označeny a umístěny v prodejné oddělení. Po ukončení DMT již výrobci nezaručují chuťové a výživové kvality výrobku.

Číslo výrobní šarže

Když budete pozorní, najdete na obalu také číslo výrobní šarže. Díky němu můžeme sledovat historii vzniku každého tvarůžku. Šarže je označena velkým písmenem L a obsahuje 6 čísel. Podle nich se dá zjistit nejen vše o původu suroviny, ale také den, kdy se tvarůžky vyráběly, která směna je balila a na jakém balicím stroji. Z každé výrobní šarže se pak v laboratoři uchovávají vzorky. Skladují se až do konce doby minimální trvanlivosti a průběžně se vyhodnocují.

Před expedicí do skladu se Olomoucké tvarůžky ukládají do kantonů





MUZEUM OLOMOUCKÝCH TVARŮŽEKŮ

V červnu oslavilo muzeum 6. výročí od otevření v nových prostorách

Lidé si do muzea našli cestu. Návštěvnost byla v létě rekordní

Vládní opatření uzavřela na dva měsíce Muzeum Olomouckých tvarůžků. Od poloviny května je opět v provozu a v letních měsících trhala návštěvnost rekordy.

Muzeum nabízí návštěvníkům pohled do dlouhé historie tohoto jedinečného sýra i seznámení se s jeho výrobou. Od roku 1994 fungovalo v místě původní výroby v Lošticích. Do nových a větších prostor s moderními expozicemi se muzeum přestěhovalo před šesti lety. Prázdninové měsíce patřily vždy k nejsilnějším, letošní léto ale bylo výjimečné. Lidé trávili dovolenou v České republice, což se projevilo i na návštěvnosti loštického muzea.

První prázdninový měsíc si přišlo zdejší expozice prohlédnout 4716 lidí a červenec se tak stal druhým nejsilnějším měsícem od otevření nového muzea. A v polovině srpna zavítal do muzea jubilejní 160 000. návštěvník. Muzeum připravilo na letní sezonu také řadu akcí. Zapojilo se mimo jiné do akce Ochutnej Moravu na kole nebo Loštice s Bystrouškou a Tvarůžkem.



Do muzea zavítal 18. srpna již 160tisíc návštěvník, Václav Krajča z Věrovan



Herec a moderátor Dalibor Gondík při návštěvě muzea



Ve výrobě natáčela dokument o Olomouckých tvarůžkách Česká televize

Filmaři v muzeu

Kromě turistů a rodin s dětmi přilákalo i filmaře. V polovině července zde natáčel štáb televize Prima letní zpravodajský seriál CNN Prima NEWS věnovaný nejkrásnějším i nejzajímavějším místům České republiky, který moderuje Josef Mádl. V reportáži se objevili i místní podnikatelé, kteří

z tvarůžků vyrábí své produkty a těmi se proslavili. O měsíc později obsadili loštické muzeum filmaři z brněnského studia České televize. V muzeu i ve výrobě vznikaly záběry pro dokumentární cyklus Industrie režiséra Ivo Bystřičana. Cyklus pojednává o historii

a současnosti národního hospodářství a průmyslu. Spoty o unikátním Muzeu Olomouckých tvarůžků natáčelo také ministerstvo pro místní rozvoj, Rádio Haná a návštěvu moderátora a herce Dalibora Gondíka v loštickém muzeu živě vysílal 12. srpna Český rozhlas Dvojka.



Dubový sud na šlapání tvarohu je v původním stavu

Sud na tvaroh

V moderních expozicích je k vidění řada zajímavých exponátů. Poslední novinkou je dubový sud, který sloužil ke šlapání tvarohu bosýma nohama.



Sud nabídl muzeu dárc z Chudobína. Přes zimu jej zaměstnanci firmy A.W. zrestaurovali a koncem června byl s pomocí stolařské firmy Salomon z Loštic sestaven. Sud je umístěn ve vestibulu muzea.

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.

Anifilm bude na podzim

Film Tvarůžek ve škole ocenili porotci mezinárodního festivalu animovaných filmů ANIFILM 2020. Pohádka byla vybrána do soutěžní kategorie Český obzor – zakázková tvorba. Festival se měl konat v Liberci v květnu. Kvůli pandemii koronaviru se organizační tým festivalu rozhodl Anifilm pro rok 2020 posunout na nový termín od 6. do 11. října.



Sortiment

V podnikových prodejnách A.W. můžete vybírat z bohaté nabídky pařených sýrů z kravského mléka:



1. Beskydská pařenička uzená 100 g
2. Jadel 110 g
3. Jadel s kořením 110 g
4. Jadel uzený 105 g
5. Jánošíkův oštěpek uzený 110 g
6. Jánošíkův oštěpek uzený 160 g
7. Koliba 100 g
8. Medailon A.W. uzený cca 110 g
9. Pařený sýr 130 g
10. Pařený sýr uzený 130 g
11. Rumcajs 50 g
12. Srdíčko uzené cca 130 g
13. Sýrově nitě 125 g
14. Sýrově nitě cca 200 g
15. Sýrově nitě uzené cca 150 g