

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

jaro/léto 2017



**olomoucké
tvarůžky**



**RECEPTY S OLMOUCKÝMI
TVARŮŽKY**
ŠIROKÉ VYUŽITÍ V ČESKÉ KUCHYNI.
NECHTE SE INSPIROVAT



DEN VE FIRMĚ
PODÍVEJTE SE, JAK
SE Z TVAROHU
STANE JEDINEČNÝ SÝR



VÝLET DO HISTORIE
VÍTE, KDE ZAČAL PŘÍBĚH
NEOBVYKLÉ
CHUTI A VŮNĚ?



Obsah

Editorial	2
Pozvánky na akce	3
Rozhovor s jednateli firmy A.W.	4–5
Olomoucké tvarůžky – jediný původní český sýr	6
Recepty	7–9
Podnikové prodejny A.W.	10
Muzeum Olomouckých tvarůžků	11
Reportáž: Jak se tvaroh mění v Olomoucké tvarůžky	12–13
Výlet do historie	14–15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W., spol. s r. o., Palackého 57/4, 798 83 Loštice
telefon: +420 736 601 029

e-mail: awbmo@tvaruzky.cz
www.tvaruzky.cz

Evidenční číslo: MK ČR E 22765
Vychází dvakrát ročně.

Toto číslo bylo vydáno 21. března 2017

Redakce: Jana Burešová, Ivana Plachá

Foto: fotoarchív A.W., spol. s r. o.

Grafické zpracování a tisk: m-ARK Marketing a reklama, s.r. o.

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.
Samostatně neprodejné.

Slovo na úvod

Milé čtenářky, milí čtenáři,

naši předci dokázali často mimořádné věci a z jejich dědictví čerpáme dodnes. Platí to i pro tvarůžky, jejichž výroba je v zeměpisné oblasti Haná doložena už na přelomu 15. a 16. století.

Od té doby se tato vyhledávaná pochoutka charakteristické vůně a lahodné chuti stala neodmyslitelnou součástí naší kuchyně.

Jeden z neznámějších tuzemských sýrů vyráběný podle tradiční receptury se může pochlubit nejen dlouhou historií, ale také mimořádnými vlastnostmi a má dokonce i své muzeum. Domníváme se, že jediný původní český sýr si zaslouží také svůj časopis. Proto začínáme vydávat magazín Tvarůžek, který bude vycházet vždy na jaře a na podzim. Dostanete jej zdarma v našich podnikových prodejnách, v Muzeu Olomouckých tvarůžků i na akcích, kde se naše společnost prezentuje.

V prvním čísle magazínu se dozvíte více o historii, podíváte se do Muzea Olomouckých tvarůžků, představíme vám náš sortiment i prodejny. Najdete zde také rozhovor, reportáž z výroby, pozvánky na zajímavé akce i stránky s recepty na úpravu Olomouckých tvarůžků, které lze připravovat na mnoho způsobů. Zakladatel firmy, pan Alois Wessels, a jeho následovníci vždy dbali na to, aby tento jedinečný výrobek svojí kvalitou odpovídal tradici, standardům a požadavkům své doby. V jejich odkazu stále pokračujeme a věříme, že k popularizaci Olomouckých tvarůžků přispěje i náš magazín.

Přejeme vám příjemné čtenářské zážitky.

Jednatelé A. W., spol. s r. o.



Foto: Olomoucký tvarůžkový festival

Aktuality

Olomoucký tvarůžkový festival

28. a 29. dubna 2017,

Horní a Dolní náměstí v Olomouci

Druhý ročník festivalu spojený s ochutnávkou tvarůžkových specialit se uskuteční na konci dubna v Olomouci. Návštěvníci festivalu vyzkouší Olomoucké tvarůžky na mnoho způsobů, které nabízí restaurace v regionu, k dostání budou různé pokrmy i moučníky, při jejichž přípravě se používají tvarůžky. Připravena bude také ochutnávka pív z minipivovarů či pivovarů, vystoupení hudebních skupin, bohatý doprovodný program, soutěže a vědecké dílničky pro děti. První ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu přilákal vloni do krajského města tisíce návštěvníků.

www.tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Putování za loštickým tvarůžkem

27. května 2017, Loštice

Poslední květnová sobota bude opět patřit oblíbené tradiční akci Putování za loštickým tvarůžkem. Pro pěší turisty budou připraveny tratě v délce 8, 15, 25, 35 a 50 kilometrů, které vedou okolím pohádkového hradu Bouzova. Na různé dlouhé trasy se mohou vydat také cyklisté. V cíli obdrží všichni účastníci pamětní list a hanáckou svačinu, chléb s Olomouckými tvarůžky. Přímo v Lošticích mohou zájemci navštívit Muzeum Olomouckých tvarůžků a nakoupit si oblíbenou pochoutku v podnikové prodejně A.W. Pro účastníky pochodu je vstup do muzea zdarma.

<http://okctlostice.webnode.cz/plt/>



Foto: KČT Loštice

Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

24. června 2017,

sportovní areál Slavoj Loštice

Největší akce ve městě, Loštické slavnosti hudby a tvarůžků, nabídnou v sobotu 24. června tvarůžkové soutěže a klání, divadelní představení a koncerty Pavla Nováka s kapelou Family, Anny K, Olympic revival nebo Katapult cover band. V neděli pak bude sportovní areál Slavoj patřit Festivalu dechových hudeb. Po celou dobu trvání slavností bude připraveno bohaté občerstvení. Pro platící návštěvníky je vstup do muzea zdarma. www.kulturalostice.cz



Foto: Město Loštice

Základem byla víra ve fenomén Olomouckých tvarůžků

V prostorách A.W., spol. s r. o., v Lošticích se Olomoucké tvarůžky vyrábějí od roku 1876. Jediněčný sýr dokázal přežít i éru po znárodnění a v roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům rodiny Wesselsů. Společnost řídí tři jednatelé, kteří dokázali skomírající výrobu opět oživit a vybudovali úspěšnou firmu.



Ing. Karel Hlaváček

Ing. Karel Hlaváček

V jakém stavu byla tvarůžkárna, když jste ji se společníky v restituci získali?

Byla v neutěšeném stavu, z pohledu dnešních požadavků na hygienu výroby, ekonomiku, logistiku a obchodní podmínky by bylo rozhodnutí jednoznačné – výrobu ukončit. V restituci nám vrátili budovy a pozemky, ale museli jsme odkoupit technologické zařízení a převzít zaměstnance státního podniku. S obdivem a úctou zpětně hodnotíme úsilí zaměstnanců, kteří dokázali v daných podmínkách dodávat na trh kvalitní a hlavně

stále původní Olomoucké tvarůžky. Díky tomu nepropadly sítím výběru zákazníků ani přes poměrně razantní zvýšení ceny po roce 1991, kdy došlo ke zrušení státních dotací a změnilo se oceňování složek mléka.

Co zůstalo z původní výroby?

Z původního výrobního zařízení dnes již nezůstalo nic, všechny stroje jsme postupně nahradili nejmodernější technikou. Po stavební stránce prošla celá tvarůžkárna v několika etapách kompletní rekonstrukcí. Od počátku bylo nezbytné vybudovat celou administrativu, logistiku, skladování, dopravu k zákazníkům a také informační a řídicí systém umožňující zapojení firemního obchodování do systému obchodních řetězců. Z původní výroby tak zůstal zachován pouze fortel spolupracovníků, kteří umějí tvarůžky udělat a své znalosti ve výrobě svědomitě uplatňují.

Působil jste v jiné profesi, s výrobou sýrů jste zkušenosti neměl. Váhal jste, jestli do firmy vstoupíte, nebo jste od první chvíle věděl, že chcete pokračovat v rodinné tradici?

Po založení staronové firmy A.W. jsme museli zajistit široké spektrum činností. Ne všechno jsme při rozhodování v rodině, zda pokračovat či ne, dokázali odhadnout a předvídat. Naše rozhodnutí bylo docela rizikové, nicméně základem byla víra ve fenomén Olomouckých tvarůžků a chuť postavit se výzvě, kterou nová doba po roce 1989 přinesla.

Plánujete v nejbližší době nějaké změny?

Dlouhodobě nám výrobní kapacita nestačí, proto připravujeme nejzásadnější změnu v historii výroby Olomouckých tvarůžků, výstavbu nového závodu. Není jednoduché připravit projekty, územní studie a rozhodnout o systému budoucí výroby a technologií. Moderní technické vybavení nedokáže nahradit lidskou práci, což jsou především dovednosti při operacích, které se provádějí ručně. V Lošticích existují celé generace tvarůžkářských rodin a jejich potenciál nelze najít v jiných, byť výhodnějších lokalitách.

Ing. Jaroslav Kovář

Jaká je roční produkce tvarůžků? Roste v posledních letech, nebo není prioritou navyšování výroby?

Začínali jsme s roční výrobou těsně pod hranici 300 tun a postupně jsme dosáhli úrovně přesahující 2 000 tun, na které zůstáváme již několik let. A to nás netěší, protože omezená výrobní kapacita nám komplikuje zájem uspokojit v plném rozsahu tuzemskou i zahraniční poptávku po našem sýru.

Máte na starosti ekonomiku a obchod. Jak se změnil trh během let, co ve firmě působil?

Zcela zásadně. V devadesátých letech se distribuce uskutečňovala přes mlékárny v rámci jejich „rozvozových rajonů“ zděděných z doby socialismu. Dnes jsou našimi zákazníky především obchodní řetězce a distribuční firmy. Aktuální jsou pro nás e-shopy a úspěšně zkoušíme vlastní prodejny.



Ing. Jaroslav Kovář

Kam Olomoucké tvarůžky vyvážíte? Existují národní specifika, liší se požadavky zákazníků v jednotlivých zemích?

V současné době vyvážíme především na Slovensko, do Polska a Maďarska. Letité tradice nejen v jednotlivých zemích, ale i v jejich částech, vytvořily také chuťové návyky a ovlivnily gastronomii. Olomoucké tvarůžky jsou ale fenomén především středoevropský.

Pomáhá vám ochranná známka EU při prosazování se v dalších zemích?

Chráněné zeměpisné označení Olomoucké tvarůžky řadí tento sýr do vybrané špičkové úrovně evropských sýrů a pro zákazníka je zárukou, že kupuje a konzumuje sýr se zárukou stanovených a kontrolovaných vlastností. Povědomí o významu chráněného zeměpisného označení je ovšem u spotřebitelů v řadě zemí včetně České republiky velmi nízké. Větší význam má v obchodní sféře a v ochraně před různými napodobeninami parazitujícími na jméne Olomoucké tvarůžky.

Ing. Pavel Pospíšil

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí podle tradiční receptury. Kolik lidí zná tajemství rodinného receptu? Kromě šesti společníků jsou to dva pracovníci, kteří také odpovídají za dodržení receptury při výrobě.

Co je základem úspěchu, aby vznikl dobrý tvarůžek?

Určitě kvalitní suroviny, neboť obecně platí, že přeměna nekvalitní suroviny na dobrý výrobek je možná jen zázrakem... Dalším krokem je dodržení receptury a technologického postupu a v neposlední řadě je důležitá odbornost a odpovědnost všech pracovníků.

Kolik druhů Olomouckých tvarůžků dnes vyrábíte a rozšiřujete sortiment?

Olomoucké tvarůžky jsou jediným druhem, tržních druhů je přes třicet. Podle tvaru a velikosti se dělí na pět základních druhů: Malé, Velké, Věnečky, Tyčinky a Kousky. Další kategorie se dělí podle toho, zda jsou či nejsou ochuceny kořením a podle hmotnosti spotřebitelského balení. Sortiment rozšiřujeme na základě vlastních podnětů a obměňujeme jej podle prodejnosti.

Pokud je výrobek úspěšný, často se napodobuje. Setkáváte se s tím a je možné se tomu bránit?

Olomoucké tvarůžky jsou od roku 2010 chráněny proti jakémukoliv přímému či nepřímému obchodnímu zneužití, napodobení, lživému nebo klamavému údaji o místu, odkud byly dovezeny, původu, vlastnostech a všem ostatním praktikám, které mohou uvést veřejnost v omyl. Setkali jsme se napodobením tvaru, například Romadůžek se objevil až po zavedení našich Věneček. Obrana je možná jedině soustavným sledováním trhu a přijetím následných opatření, ale zatím jsme nemuseli k takovému kroku přistoupit.



Ing. Pavel Pospíšil

Olomoucké tvarůžky lze připravovat na řadu způsobů. V jaké úpravě je máte nejraději?

Karel Hlaváček: Nejlahodnější stolování s tvarůžky potřebuje čerstvý kminový voňavý chléb, máslo, trochu cibule, rajče, případně červenou papriku, a konečně pěkně uzrálý tvarůžek. Aby takto připravený obložený chléb k večeri odměnil gurmána dokonale, neuškodí doušek litovelského piva, což je obdobně jako Olomoucký tvarůžek s chráněným zeměpisným označením rodák z Hané.

Jaroslav Kovář: V hanácké, tradiční – dobrý chléb, trochu másla, Olomoucký tvarůžek, cibule, petrželka. Ale pochutnám si i na dalších desítkách receptů, mám je rád třeba jako sladké vdolečky.

Pavel Pospíšil: Mám rád Olomoucké tvarůžky, tržní druh Malé, rádně zralé v celém objemu (nejlépe jeden týden po době minimální trvanlivosti), nakrájené na příčné plátky, lámaný chleba, máslo, jemně nakrájená šalotka, nať petržele, rajče. Dále je to tržní druh Kousky s lámaným pečivem, tatarskou omáčkou, jemně nakrájenou šalotkou a rajčetem.



Jediný původní český sýr

Olomoucké tvarůžky, lidově nazývané také syrečky, tvarůžky nebo tvargle, jsou jediným původním českým sýrem. Pojďme se podívat, jak má správný Olomoucký tvarůžek vypadat a čím je opravdu výjimečný.

Co je tvarůžek

Olomoucký tvarůžek je odtučněný, pod mazem zrající sýr s charakteristickou a nezaměnitelnou chutí a vůní, která je tradičně označována jako tvarůžková. Pikantní chuť a typická vůně vzniká v důsledku hluboké proteolýzy (rozložení bílkovin), k níž dochází během zrání sýru působením povrchové mikroflóry. Chuť a vůně je závislá na stupni zralosti a může se pohybovat v rozmezí od jemné až po zřetelně výraznou.

Z čeho se vyrábí

Používá se netučný kyselý tvaroh vyznačující se drolivou strukturou, velkým a tuhým zrnem, vysokou kyselostí a biologickou aktivitou. Následně se tvaroh drtí a mísí s přídavkem kuchyňské soli a zracími složkami (ušlechtilými mlékařenskými kulturami a regulátory kyselosti). Vyrábí se bez přídavku syřidel, barviv, aromat a stabilizátorů. Obsah tuku nepřesahuje jedno procento, obsah sušiny se pohybuje od 34 do 38 procent.

Jaký je

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 tedy jejich výroba neobejde. Někteří zákazníci mají obavy, když má povrch oranžovou až nahnědlou barvu, někdy s vysráženou krupičkou. Nejde však o plíseň, ale o projev vyšší aktivity zrací kultury *Brevibacterium linens*. Můžete se setkat také s výrobkem, který má bílou plíseň na povrchu. Také v tomto případě můžete tvarůžek bez obav sníst, mléčná plíseň není zdraví škodlivá. Vlivem nestejné zrací schopnosti tvarohu nebo nedodržení správné teploty při prodeji mohou Olomoucké tvarůžky dozrávat nesteromně a zejména ve vyšším stupni zralosti mají měkčí konzistenci, která způsobí změnu jejich tvaru. Pokud nedochází k uvolňování tekutiny, svědčí to o dobrém zrání Olomouckých tvarůžků.

Sýr má povrch se zlatožlutým mazem a soudržnou poloměkkou až měkkou konzistencí se světlejším jádrem.

Čím je výjimečný

Kromě charakteristické vůně a lahodné chuti má i další unikátní vlastnosti. Vyrábí se bez chemických přísad, je zdrojem kvalitních plnohodnotných bílkovin a obsahuje přiměřený obsah vápníku, fosforu, železa a vitamínů. K velkým přednostem patří lehká stravitelnost a především velmi nízký obsah tuku. Díky svým nutričním hodnotám, nízké energetické hodnotě a obsahu plnohodnotných bílkovin a vápníku se řadí na první místo mezi sýry. Bez obav si je tak mohou vychutnat i lidé, kteří si hlídají tělesnou hmotnost, vegetariáni nebo pacienti s bezlepkovou dietou.



K velkým přednostem patří lehká stravitelnost a především velmi nízký obsah tuku.

Tvarůžkové recepty

Sýrová roláda

200 g Olomouckých tvarůžků, 500 g plátkového eidamu, 250 g měkkého tvarohu, 150 g šunkového salámu, 1 cibule, 50 g másla, pepř, sladká paprika, nasekaná petrželka

Plátkový sýr rozložíme na plech vyložený pečicím papírem tak, aby okraje plátků přesahovaly přes sebe. Troubu zahřejeme na 150 °C a vložíme do ní sýr na 5–7 minut, dokud se nespojí v jednotnou plochu, která bude základem rolády. Tvarůžky, uzeninu a cibuli nasekáme, smícháme s tvarohem utřeným s máslem a okořeníme. Hotovou směs nanese na souvislé vrstvě na celý sýrový plát, srolujeme a zabalíme do potravinářské fólie. Dáme do ledničky na pár hodin ztuhnout. Před podáváním krájíme na plátky.



Loštická česnečka

3 cibule, 3 větší brambory, palička česneku, 300 g Olomouckých tvarůžků, 150 g slaniny, sůl, pepř, majoránka, 1,5 l vody

Na slanine osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, kmín, sůl a uvaříme doměkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme do misek, do jednotlivých porcí přidáme nakrájené tvarůžky a v předehřáté troubě krátce zprudka zapečeme.



Plněný lilek

100 g Olomouckých tvarůžků (kousky s česnekem), 2 větší lilky, 200 g mletého masa, 1 malá cibule, máslo, sůl, pepř, nasekaná petrželka

Lilky podélně rozkrojíme a lžící vydlabeme vnitřek, který jemně nasekáme. Na másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, na ní orestujeme mleté maso, přidáme nasekaný vnitřek lilků, mírně osolíme, opepříme a přidáme nakrájenou petrželku. Po vychladnutí do této směsi vmícháme kousky tvarůžků. Troubu rozehřejeme na 180 °C a dáme do ní na 15 minut péct vydlabané lilky. Ty poté naplníme připravenou směsí, vložíme zpět do trouby a pečeme dalších cca 10–15 minut.



Plněné žampiony

400 g žampionů, 150 g Olomouckých tvarůžků, 1 menší cibule, sůl, kmín, máslo

Žampiony očistíme, kloboučky oddělíme a prozatím odložíme stranou. Cibuli osmažíme na másle, přidáme nadrobno nakrájené nožičky žampionů, přidáme sůl a kmín a podusíme doměkka. Do vychladlé směsi přidáme nadrobno nakrájené tvarůžky a vzniklou hmotou plníme kloboučky hub, narovnáme je do silně vymaštěného pekáče a v troubě zapečeme.

Tip: Plněné žampiony můžeme také s úspěchem grilovat



Loštický řízek

150 g Olomouckých tvarůžků, 400 g mletého vepřového plecka, 1 vejce, 5 stroužků česneku, strouhanka, sůl, pepř, majoránka, olej

Maso smícháme s nastrouhanými tvarůžky, přidáme vejce, česnek utřený se solí, pepř, majoránku, podle potřeby trochu strouhanky a hmotu důkladně prohněteme. Vytváříme z ní placičky, obalíme je ve strouhance a na rozpáleném oleji z obou stran osmažíme. Podáváme s bramborovou kaší, sladkokyselou okurkou anebo zeleninovým salátem.



Štrúdl

balíček listového těsta, 150 g Olomouckých tvarůžků, 100 g šunky, 1 vejce na potření

Listové těsto rozválíme na asi 5 mm silnou placku, tu poklademe šunkou, na ni rozložíme tvarůžky podélně rozkrojené na plátky a úhledně zabalíme. Závin položíme na plech pokrytý pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v rozpálené troubě. Lze podávat teplý i studený.





Přijďte si nakoupit do prodejen A.W.

Prodejna Olomouc

V podnikových prodejnách najdete kompletní sortiment Olomouckých tvarůžků, tvarůžkové speciality, sýrové krajové speciality ze zahraničí, krájené sýry z tuzemska i zahraničí, mléčné výrobky a spoustu dalších dobrot. Pokud nevíte, jaký sýr si máte vybrat, ochotný personál vám poradí, doporučí správnou kombinaci nebo recept na úpravu Olomouckých tvarůžků. Přijďte se o tom přesvědčit do prodejny A.W. v Lošticích, Brně a Olomouci.

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Olomouci

Poslední prodejnu otevřela společnost A.W. v loňském roce na Horním náměstí v Olomouci (na fotografii nahore).

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 Lošticích

V roce 2011 vznikla nová prodejna jen pár kroků od místa, kde se Olomoucké tvarůžky vyrábějí. Otevřeno tady mají každý den.

Náměstí Míru 11, Loštice
tel.: 583 401 220
Otevírací doba:
po–pá 7.00–18.00
sobota 8.00–18.00
neděle 10.00–18.00



Prodejna Olomouckých tvarůžků v Brně

V Rašínově ulici v centru Brna je od roku 2015 zákazníkům k dispozici další podniková prodejna Olomouckých tvarůžků.

Rašínova 4, Brno-střed
tel.: 539 011 445
Otevírací doba:
po–pá 8.30–18.30
sobota 8.30–13.30
neděle zavřeno

Tvarůžkový automat

Přímo v podloubí olomoucké radnice si můžete koupit voňavou lahůdku v tvarůžkovém automatu, který je umístěn v Informačním centru. Automat využívají lidé především v době, kdy je podniková prodejna zavřená, a velké oblibě se těší také mezi turisty, kteří do hanácké metropole přijíždějí.



Muzeum Olomouckých tvarůžků

Pohled do dlouhé historie tvarůžků, která začala už v 15. století, nabízí návštěvníkům Muzeum Olomouckých tvarůžků. A poodhalíte zde i tajemství výroby této vyhledávané pochoutky.

Muzeum Olomouckých tvarůžků fungovalo v místě původní výroby v Lošticích od roku 1994, umístění uvnitř závodu ale omezovalo jeho rozvoj, proto se v nových a větších prostorách v roce 2014 otevřelo zcela nové muzeum. Moderní expozice v devíti místnostech mapuje dlouhou historii výroby tvarůžků od nejstarších pramenů až po současnou moderní produkci. Prohlídka začíná v bývalých stájích, kde vstoupíte do Velkého přiběhu, jenž vypráví historii Olomouckých tvarůžků a rodu Wesselsů. Budete sledovat postup výroby od zpracování tvarohu, formování a koupání tvarůžků, až po jejich balení. Příběh ukazuje i dobu, kdy se ruční výroba měnila na strojovou, nechybí ani originály formovacího a koupacího stroje z 20. století. Prostory jsou autentické, při prohlídce se podíváte do kuchyně, pracovní nebo dílny. „Některé exponáty máme zapůjčené z Vlastivědného muzea v Olomouci, ale většina je z naší sbírky. Získali jsme je od potomků rodiny Wesselsů nebo od lidí z Loštic. Tradice je tady velmi silná, ve městě stále žijí tvarůžkářské rodiny. Sbírkou ještě doplňujeme, pořád můžeme objevit něco nového,“ připomíná vedoucí muzea Pavel Pospěch.

Unikátní exponáty

Kromě pomůcek, zařízení a strojů používaných při výrobě patří k nejcennějším exponátům historické fotografie. Také díky nim se dochovalo svědectví o tom, jak dříve vznikala sýr s neopakovatelnou vůní. Nejstarší snímek pochází z roku 1885 a unikátní je velkoformátová fotografie rodiny Ferdinanda Nevrlého z roku 1900, kdy se vyráběly tvarůžky ještě ručně pleskáním. K největším lákadlům v muzeu patří bezesporu trenažér, na kterém si můžete sami vyzkoušet, jaké to bylo zpracovat vlastníma nohama čerstvý tvaroh. „Návštěvníci na stroji uvidí, kolik za minutu našlapali tvarohu a jaký by měli výdělek. Když přijedou školáci, tak se nám vždycky utvoří fronta,“ vypráví s úsměvem Pavel Pospěch.

Navnadíte chuťové buňky

Během prohlídky nahlédnete také do života výrobců tvarůžků, jejich osudy přibližuje film „Příběh neobvyklé vůně z vyprávění strážce Křópala“. Současná výroba je pak věnována samostatná místnost, ze které se dostanete do galerie fotografií ukazující proměny závodu od restituce až po současnost. A v poslední místnosti se zrcadlovým stropem navnadíte své



Vedoucí muzea PhDr. Pavel Pospěch

chuťové buňky, protože se ocitnete v tvarůžkovém nebi. V této části expozice najdete nejružnější způsoby, jakými je možné tento sýr upravit. Jakmile se seznámíte s tvarůžkovými recepty, projdete už přímo do podnikové prodejny A.W., kde si můžete vybrat z celého sortimentu Olomouckých tvarůžků a dalších specialit.

Jubilejní návštěvník

Do Muzea Olomouckých tvarůžků zavítal 5. února 2017 již 70tisící návštěvník. Zlatka Billová si odnesla balíček tvarůžkových výrobků.



Všichni známe Olomoucké tvarůžky z pultů prodejen, než se ale k zákazníkům dostanou, musí urazit dlouhou cestu. Postupně vás seznámíme s jejich výrobou, která začíná u nejdůležitější suroviny – tvarohu.

Jak se tvaroh změní

v Olomoucké tvarůžky?

Zatímco dříve se tvaroh upravoval tak, že jej děvečky šlapaly až dvě hodiny v nízkých sudech jako zelí, dnes už ve výrobě ženy s bosýma nohama určitě nevidíte. Ani moderní technologie ale lidskou práci zcela nenahradily a přesvědčíme se o tom hned na začátku výrobního procesu. Do firmy v Lošticích se vozí už hotový tvaroh z mlékáren. Protože jde o základní vstupní surovinu, vybírají se dodavatelé velmi pečlivě. Složení různých typů tvarohu je pro výslednou chuť tvarůžků důležité – různé tvarohy mají rozdílné zastoupení mléčných kultur.

Ruční práci stroj vždy nenahradí

Nejdříve tedy musí tvaroh projít laboratoří, kde se odeberou vzorky a schválí se jeho kvalita. A potom už míří do výroby. V místnosti, kde se tvaroh upravuje a skladuje, nejsou okna ani topení a v zimních měsících je tady okolo dvanácti stupňů. Dva muži, kteří tady pracují, si ale na chlad nestěžují. Jsou totiž neustále v pohybu a ruční práci zde žádný stroj nenahradí.

Jeden z nich rychle rozbaluje pytle s tvarohem a lopatou hází bílou hmotu do dávkovače u mlýna, kde se

přidává sůl. Z dopravníku pak nasolené hrudky tvarohu padají do nádrže.

Jiří Vlček otevírá pytle s tvarohem



Namletý a nasolený tvaroh míří z dopravníku do nádrže.



Ve speciálních botách hází Jindřich Krutil tvaroh do nerezových vozíků.

tvarohu je nutné izolovat od vzduchu, proto se ještě přikryje fólií.

Lopatou odhází tuny tvarohu

Jakmile skončí doba zrání, vybírá se tvaroh v určitých poměrech, většinou ze tří různých nádrží. Výsledný mix musí mít určitou kyselost a optimální sušinu, nejde tedy o nahodilý proces. Jindřich Krutil opět bere do ruky lopatu a hází tvaroh z nádrží do přistavných vozíků. Okamžitě si vzpomenu na letošní zimu a sněh, jehož úklidem jsem strávila hodně času. „Pro mě už to není náročné, ani nemusím chodit do posilovny,“ odpovídá s úsměvem na otázku, jak zvládá fyzicky namáhavou práci. Každou směnu musí společně s partákem Jiřím Vlčkem zpracovat okolo osmi tun tvarohu, když je větší potřeba, může to být i o dvě tuny více.

Náhradníci je střídají jen výjimečně, záskok mají pouze v době dovolených nebo v případě nemoci. „Nikdo jiný tady dlouho nevydrží, po týdnu už toho mají dost. Já jsem ale o změně neuvažoval, jsem spokojený,“ dodává muž, zatímco plní bílou hmotou další vozíky. A v nich pak tvaroh putuje výrobou dál.

Do vozíků se vybírá tvaroh z různých nádrží.



Kde začal příběh neobvyklé chuti a vůně?

Tvarůžky mají velmi dlouhou historii a už asi nejspíš, kdo vyrobil první zrající sýr z tvarohu, ani přesně neurčíme chvíli, kdy se poprvé objevily na jídelníčku našich předků. Na Hané se však dělaly v mnoha domácnostech, kde měli dobytek a dostatek mléka.

Jeich existenci připomínají písemné prameny už roku 1452 a zaznamenaný jsou také v soupisu jedné pozůstalosti z Olomouce z roku 1583, kde se poprvé objevuje pojmenování tvarůžky.

Zpočátku se připravovaly podomácku ze zkrslého kravského mléka hlavně pro vlastní potřebu. Když měli lidé přebytek, začali je prodávat a vozit na trh do Olomouce. Odtud tedy pochází název Olomoucké tvarůžky, i když většina se vyráběla v okolních obcích jako selské.

Tvarůžky se vyráběly a prodávaly po celé Hané, ale ty Olomoucké se prosadily jako nejlepší. Do Olomouce je jezdili nakupovat lidé z Vídně, Polska i Německa.

Ocenění ve Vídni

A tento sýr sloužil nejen jako zboží, ale dokonce se s ním platilo. Když se v roce 1601 v Hradečném kopala studna, muži dostali odměnu v penězích a za jeden sáh výkopu i dvě kopy tvarůžků.

V polovině 19. století došlo k rozvoji výroby a díky železnici se mohly tvarůžky přepravovat na větší vzdálenosti, což jim otevřelo cestu na nové trhy do dalších zemí. V roce 1872 získávají ocenění dokonce i na světové výstavě ve Vídni.

Rod Wesselsů

V té době vznikají na vesnicích v okolí Olomouce manufaktury a působí tady řada výrobců. Jedním z nich byl i původem punčochář Josef Wessels. Rodák z Brém přišel do Loštic poté, co tradiční punčochářství kvůli levnější tovární výrobě zanikalo. Živil se jako povozník, ale poté vsadil na výrobu tvarůžků. A byla to dobrá volba. Živnost převzal v roce 1897 jeho syn Alois Wessels (odtud pochází

název současné společnosti A. W.), který koupil vlastní dům a upravil dvorní trakt pro potřeby tvarůžkárny. Výroba se rychle rozšiřovala, v roce 1912 zde pracovalo již 36 zaměstnanců a do první světové války se firma A. W. stala největším výrobcem tvarůžků.

Ruční výrobu nahradily stroje

Výrobě Olomouckých tvarůžků se věnovala také Wesselsova dcera Františka, která v roce 1917 převzala firmu společně s manželem Karlem Pivným. Ten jí vtiskl novou tvář, když uskutečnil rozsáhlou přestavbu

a vybudoval moderní závod. Karel Pivný dokázal držet krok s dobou a neměl pochybnosti o strojní výrobě. Kolem roku 1924 koupil v Německu první formovací stroj a na něj pak navazovaly další stroje a zařízení. Špičkovou sýrárnu provozovali manželé Pivní až do roku 1948.

Návrat k rodinné firmě

Po znárodnění byla tvarůžkárna postupně součástí několika národních a státních podniků, ale výroba dlouhodobě klesala, snížil se počet druhů tvarůžků, technologie a budovy chátraly.

Historie tvarůžkárny

- 1876** – Josef Wessels začal s výrobou tvarůžků v Lošticích
- 1897** – živnost převzal syn Alois Wessels
- 1917** – firmu převzala dcera Františka s manželem Karlem Pivným
- 1924** – začínají se strojní výrobou tvarůžků
- 1930** – byla dokončena přestavba na moderní závod
- 1948** – znárodnění továrny na tvarůžky
- 1991** – je v restituci vrácena potomkům původních majitelů



Alois Wessels se zaměstnanci kolem roku 1910

Přeskládání tvarůžků v továrně Karla Pivného, Loštice kolem roku 1930



Výroba tvarůžků, Ferdinand Nevrlý, Loštice, rok 1900



Ruční výroba – pleskání a sušení tvarůžků

Sortiment

Tržních druhů Olomouckých tvarůžků je v současné době přes třicet. Podle tvaru a velikosti se dělí na Malé, Velké, Věnečky, Tyčinky a Kousky. Liší se také tím, zda jsou ochuceny kořením a hmotností spotřebitelského balení.



Tradiční druhy

1. Olomoucké tvarůžky Speciál 80 g
2. Olomoucké tvarůžky Malé 100 g
3. Olomoucké tvarůžky Velké 167 g
4. Olomoucké tvarůžky Věnečky 125 g
5. Olomoucké tvarůžky Tyčinky 125 g

Průměrná výživová hodnota výrobku na 100 g. Energie: 541 kJ/127 kcal, méně než 0,5 g tuků, z toho nasycené mastné kyseliny 0,2 g, sacharidy 2,6 g, bílkoviny 28 g a sůl 5,0 g