

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

podzim/zima 2017



**olomoucké
tvarůžky**



**Nová kuchařka
s Olomouckými
tvarůžky**

KNiha NABÍZÍ DESÍTKY
SKVĚLÝCH RECEPTŮ (str. 7)





Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s králem Vladimírem Kolářem	4–5
Je to tvarůžek?	6
Tvarůžková kuchařka	7
Recepty	8–9
Podniková prodejna A.W. v Lošticích	10
Spolupráce s firmou Steinhäuser	11
Reportáž: Den ve firmě	12–13
Akce s Olomouckými tvarůžky	14
Muzeum Olomouckých tvarůžků	15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W. spol. s r. o., adresa: 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 19. září 2017
 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,

další číslo magazínu Tvarůžek vychází v době, kdy se loučíme s létem, pro většinu z nás spojeným s odpočinkem, cestováním a poznáváním nových míst. K oblíbeným turistickým cílům patří i Muzeum Olomouckých tvarůžků, které významně přispívá k popularizaci jednoho z nejnámějších tuzemských sýrů s charakteristickou vůní a nezaměnitelnou chutí. Muzeum láká návštěvníky nejen na stálou expozici, ale i doprovodné programy a výstavy. Letos byla hlavní prázdninovou akcí v muzeu Moravská route 66 s deseti zastávkami na zajímavých místech Moravy. Kromě muzea vám v magazínu představíme podnikovou prodejnu A.W. v Lošticích, kde můžete nakoupit přes třicet základních druhů Olomouckých tvarůžků a téměř padesát druhů tvarůžkových specialit. A naše zkušenosti ukazují, že zákazníci rozhodně nejsou konzervativní a rádi zkusí nové věci. Právě novinkám jsou věnovány i další strany – ze spolupráce s firmou Steinhäuser vznikly vynikající uzeniny s Olomouckými tvarůžky, na trhu se objevil Křupavý chléb s Olomouckými tvarůžky s cibulkou nebo chia semínky a sortiment se také rozšířil o trvanlivé tvarůžkové pomazánky.

Uplnulé měsíce byly plné různých akcí spojených se zábavou a dobrým jídlem, nechyběly mezi nimi ani oblíbené Loštické slavnosti hudby a tvarůžků. K hlavním postavám tradiční akce patří Vladimír Kolář, který v rozhovoru prozradí, jak se cítí v roli vládce Tvarůžkového království. Dozvíte se také, jak velkým lákadlem jsou Olomoucké tvarůžky pro napodobitele a nabídneme vám i malou „ochutnávku“ z nové kuchařky plné jedinečných receptů s Olomouckými tvarůžky.

Přejeme vám příjemné čtenářské zážitky.

Jednatel A.W. spol. s r. o.



Veletrhy GO a REGIONTOUR

18. až 21. ledna 2018, Výstaviště Brno

Společnost A.W. je pravidelným účastníkem lednového veletrhu cestovního ruchu REGIONTOUR na brněnském výstavišti. Souběžně s veletrhy GO a REGIONTOUR probíhá Festival krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest. Ve čtvrtek 18. ledna jsou veletrhy přístupné odborníkům, od 19. do 21. ledna veřejnosti.
www.bvv.cz/go-regiontour



Aktuality

Veletrh potravin a nápojů Anuga

7. až 11. října 2017, Kolín nad Rýnem

Během čtyř dnů se návštěvníkům představí tisíce vystavovatelů, kteří nabídnou to nejlepší, co trh s potravinami a nápoji nabízí. Nebude chybět ani A.W. spol. s r. o. s celým sortimentem Olomouckých tvarůžků a tavenými tvarůžkovými sýry. Pro společnost je to největší veletrh, kterého se jako vystavovatel zúčastní. V minulých letech se s Olomouckými tvarůžky mohli seznámit také návštěvníci na dalších zahraničních veletrzích, např. v italském Udine, německém Stuttgartu nebo portugalské Serpé.
www.anuga.com



Vyzkoušejte nové výrobky

Vyzkoušet můžete chléb s Olomouckými tvarůžky z pekařství Makovec. A Jeřábekova pekárna z Velké Bíteše začala vyrábět Křupavý chléb s Olomouckými tvarůžky ve dvou variantách – s cibulkou a chia semínky. K dostání jsou v podnikových prodejnách A.W. a v prodejních výrobcích.

Další novinkou na trhu jsou trvanlivé tvarůžkové pomazánky od předního českého výrobce PT servis konzervárna. Podobně jako balené paštiky se nemusí uchovávat v chladu a jsou tak vhodné i pro cestování. V nabídce najdete klasickou tvarůžkovou pomazánku a tvarůžkovou pomazánku s pažitkou.



Vladimír Kolář vládne neobvyklé monarchii

Vládu nad Tvarůžkovým královstvím převzal Vladimír Kolář před dvěma lety během 20. ročníku Loštických slavností hudby a tvarůžků. I když na sobě zrovna nemá kostým, korunu a v ruce žezlo, pro děti zůstává panovníkem. „Je zábavné, když jdu po ulici a děti říkají, že jde pan král,“ vypráví s úsměvem muž, který pracuje ve společnosti A.W. jako vedoucí údržby a přes třicet let se věnuje ochotnickému divadlu.

Jak jste se stal králem Tvarůžkem II.? Působím u ochotníků v Lošticích a hrál jsem divadlo i s bývalým starostou Ctíradem Lolkem, který akci vymyslel. Nejdřív jsem dělal kompars a několik let jsem to uváděl jako ceremoniář. Když bývalý král položil funkci, tak mě pasovali na krále a usedl jsem na trůn jako Tvarůžek druhý. Kolegyně z divadla se stala královnou.

Nevadí manželce, že není královnou? Moje paní vystupuje na slavnostech jako dvorní dáma a letos pomáhala

také při soutěžích. A že není královna? S tím určitě problém nemá (smích).

V čem vlastně spočívá vaše role? Během slavností je část věnována našemu Tvarůžkovému království, kdy se při tradiční ceremonii představím jako vládce království i se svou chotí a dvořany. Také musíme vymyslet scénář, asi půlhodinové povídání, a letos jsme do něj zařadili líšku Bystroušku, která je tady velmi populární. Právě v nedaleké střežské hájovně se měly odehrávat liščí

příběhy, jež se staly inspirací Rudolfovi Těsnohlídkovi. Každý rok proběhne i křest osobnosti, která se dostane do slavného betlému od našeho řezbáře Jaroslava Beneše. Loštický betlém se stále rozrůstá a také můj předchůdce se stal jeho součástí. A od letošního roku jsem vyřezaný ze dřeva i já (smích).

Dvakrát jste už jako panovník na slavnostech vystoupil, kdy to bylo náročnější?

Poprvé to bylo určitě těžší, protože původní organizátoři ze dne na den



Vladimír Kolář před vitrinou v Muzeu Olomouckých tvarůžků, kde je vystavený jeho královský kostým



Jeden den v roce vládne Vladimír Kolář Tvarůžkovému království

skončili a všechno se muselo rychle nachystat. Neměli jsme ani kostýmy nebo koruny. Na druhé království už jsme byli lépe připraveni.

Jste králem pouze jeden den v roce?

Jako král vystupuji během roku i na dalších akcích, třeba ve zdejší školce. Kostým si oblékám také před Vánocemi, když řezbář Beneš přidává do betléma další figurky.

Zmínil jste kostým, ten není úplně běžný...

Je pravda, že hermelín má žlutou barvu tvarůžků, jedinečné jsou i korunační klenoty. Do jablka se dává tvarůžek a také na žezlo se navléknou věnečky tvarůžků. Při procházce mezi lidmi tak kolem sebe šířím typickou vůni. A když žezlo odložím, děti bez problémů tvarůžky sní.

Co je na vládnutí nejpříjemnější?

Je to stejné jako na divadle, mám radost, že se to lidem líbí a dobře se baví. Je pravda, že letos bylo hrozně horko a vydržet několik hodin navlečený v kostýmu není žádná slast. To je asi méně příjemná část vládnutí.

V Lošticích žijete celý život.

Když jdete po ulici, poznávají vás lidé?

Loštice nejsou velké město, lidé mě tady samozřejmě znají a je zábavné, když jdu po ulici a děti říkají, že jde pan král. Svěho postavení ale nezneužívám a dané nevybírá.

Nejste jen král ale také ochotník loštického divadelního spolku. Kdy jste s divadlem začal?

Už je to přes třicet let a jsem rád, že jsem členem zdejšího souboru. Chystáme každý rok jedno představení, v září začínáme zkoušet a kolem Vánoc bývá premiéra. Na jaře končíme, protože lidé už tráví čas venku, na zahrádkách a mají jiné zájmy, než chodit do divadla. Každý kus odehrajeme zhruba desetkrát, někdy je představení víc. Hrajeme v Lošticích, jezdíme do Mohelnice, Moravičan, okolních vesnic nebo na přehlídky. Nejvíce žádané jsou komedie, protože diváci se chtějí bavit. Hrál jsem třeba mlynáře v Lucerně, což je krásná role, ale klasika už tolik netáhne, lidé na ni moc nechodí.

Jednota divadelních ochotníků v Lošticích má velmi dlouhou tradici. Mají mladí lidé zájem o divadlo?

V souboru je nás téměř 40 a pořád přicházejí mladí lidé, což nás těší. Díky nim bude divadlo žít dál, až starší generace jednou skončí. Nestorem loštického divadla je Jan Weiser, můj první režisér, který zanedlouho oslaví sto let a pořád je aktivní. Až po devadesátce skončil s režiováním, ale stále píše knížky o historii Loštic nebo divadle.

Co chystáte na další sezonu?

Společně s kolegyní připravujeme pohádku pro děti, dvacet let ji náš soubor na repertoáru neměl. Pracovní název je Jak se vrátilo do království štěstí, ale možná to ještě upravíme. Chtěl bych poprvé zkusit i režii a počítám s tím, že zapojíme děti z dramatického kroužku, aby to bylo živější.

S tvarůžky jste spojený i profesně, pracujete ve firmě A.W. jako vedoucí údržby.

Výrobu tvarůžků znám velmi dobře, všechny stroje prošly můma rukama. V potravinářském provozu je to náročnější, protože musíme všechna zařízení pravidelně čistit, používají se dezinfekční prostředky, takže stroje dostávají hodně zabrat. Navíc technologie se neustále vyvíjí a přibývá elektroniky, která je na tyto zásahy velmi choulostivá.



Dvořané přinášejí netradiční korunační klenoty



Je to tvarůžek?

Z historie víme, že vše úspěšné bylo napodobováno. Chodilo se na vandr, tedy na zkušenou do světa. Skoro se chce říci, že napodobování je jedním z pilířů rozvoje civilizace. A to ve všech oborech. Pasta a Itálie jako ráj těstovin. Ale když oni to ti Taliáni okopírovali od Číňanů!

Avšak některé produkty a výrobky se staly neodmyslitelně představitelem určitého místa, oblasti. Vezměme si náš domácí příklad Plzeňský prazdroj (Pilsner Urquell) se stal představitelem typu piva známého v celém světě. A pozor, označovaného jako „Pilsner“ proto, aby každému bylo jasné, že jde o chuťovou napodobeninu Plzeňského prazdroje.

Lákadlo pro napodobitele

A jsme u toho. Co je a není Olomoucký tvarůžek? Ten nesporně patří do skupiny kyselých zrajících sýrů, do nichž patří např. Harcké sýry (Harzer Käse a Handkäse) z Německa, Tyrolský šedý sýr (Tiroler Graukäse) a Arnstaler Steierkäse z Rakouska, Gamalost a Pultlos z Norska. Na českém trhu zrajících kyselých sýrů zcela jasně dominují Olomoucké tvarůžky jako tradiční pochoutka naší kuchyně. A to je velké lákadlo pro napodobitele. Poté, co vstoupilo v platnost Nařízení Komise (EU) č. 702/2010 ze 4. srpna 2010 a uplynulo pětileté přechodné období,

je od 25. srpna 2015 název OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY registrován jako chráněné zeměpisné označení. Tím skončila možnost označovat napodobeniny neodpovídající Specifikaci podle citovaného Nařízení Komise (EU) jako Olomoucké tvarůžky (Olmützer Quargel).

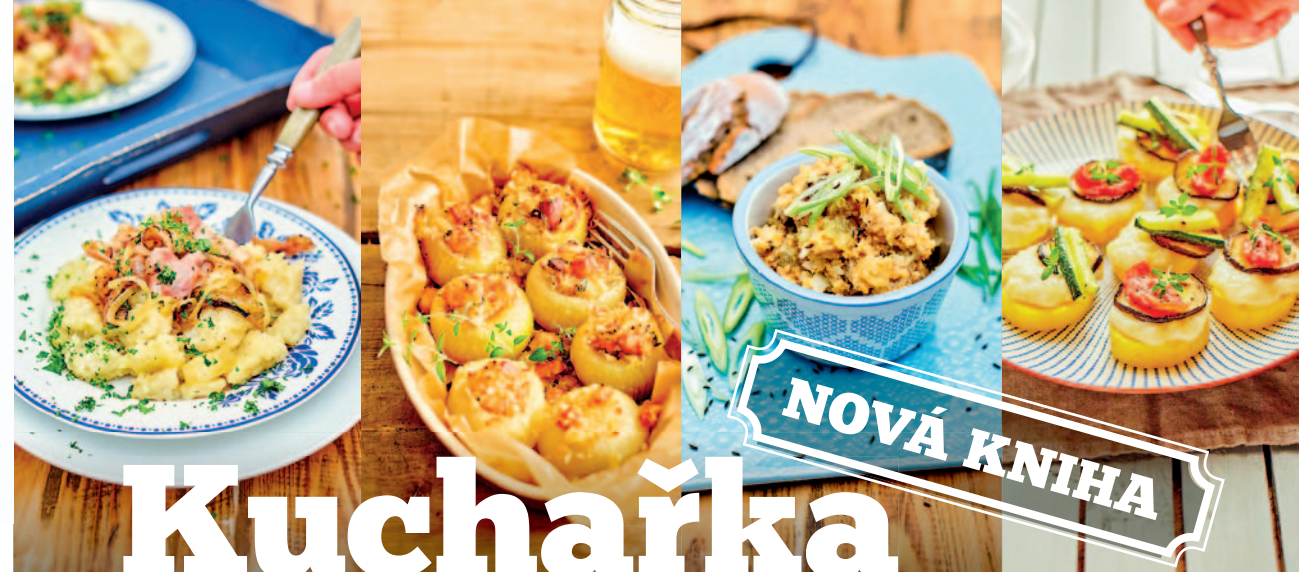
Syreček nebo tvarůžek

Ale to pokušení přizít se na popularitě Olomouckých tvarůžek stále trvá. V některých obchodech se tak můžeme setkat s názvy „Jemné tvarůžky“, což jsou Harcké sýry z Německa, nebo je sýr označen správně jako Harcký sýr (Handkäse), ale na regálu má obchod vizitku Tvarůžky – zrající sýr. Protože v Čechách je zažitý název syreček jako ekvivalent tvarůžku, můžete si koupit „Jihočeský syreček“, abyste zjistili, že se jedná o odtučněný Romadur. Nebo je na trhu Sedlčanský Romadůžek ve tvaru věnečky. Jde však o sýr s bílou a červenou plísní na povrchu (nebo je ta barva z betakarotenu?).

Jako všichni lidé, i tvarůžkáři, si rádi vybírají z co nejšířšího sortimentu. Ten se na trhu sýrů neustále rozšiřuje. Olomoucké tvarůžky však najdete téměř všude. A těch pár informací vám snad pomůže k tomu, abyste sáhli na správné místo.

Dobrou chuť, samozřejmě na Olomoucké tvarůžky!

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



NOVÁ KNIHA

Kuchařka

nabídne skvělé recepty s Olomouckými tvarůžky

Olomoucké tvarůžky mají v kuchyni velmi široké využití. Inspiraci najdete v nové knize Tvarůžková kuchařka, která se na pultech knihkupectví objeví koncem října.

Téměř rok probíhaly přípravy na vydání nové kuchařky. „Realizace je hodně náročná. Od nápadu se pokračuje přes výběr receptů, focení, food styling, decor styling, editace, grafiku a konečně distribuci hotové knížky“, popisuje Adéla Hálková z nakladatelství Došel karamel.

Nová kuchařka nabídne přes padesát receptů s Olomouckými tvarůžky při přípravě pokrmů v tepelné úpravě i tipy na využití sýru s typickou chutí a vůní ve studené kuchyni. „Je to velmi pestré. Budou zde recepty na slané i sladké, vynikající polévky, hlavní jídla, nízkokalorické pokrmy, nakládané

tvarůžky a mnoho dalšího“, vypočítává Adéla Hálková. Kuchařka potěší milovníky dobrého jídla také krásným zpracováním. Všechny recepty doprovodí snímkem předního českého fotografa Davida Tureckého. Tvarůžková kuchařka vyjde 30. října a bude k dostání ve všech knihkupectvích v České republice a částečně i na Slovensku.

RECEPT

Pečené avokádo s vajíčkem

Snadný recept | 2 porce | Vaření 25 minut

1 pěkně vyzrálé avokádo, 2 vejce, 60 g Olomouckých tvarůžků (věnečky), 2 lžičce sušených rajčat v olejovém nálevu

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. Zbylou dužinu můžete spotřebovat do smoothie podle našeho Tipu. Postupně obě vejce rozklepnete a každé opatrně vlijte do vydlabaného středu jedné avokádové poloviny. Do každé půlky rozdělíte sušená rajčata. Posypejte tvarůžky pokrájenými nadrobno a dejte na 15 minut zapéct do trouby předehřáté na 200 stupňů.

TIP

K této snídani si navrch udělejte zelené domácí smoothie. Do mixéru dejte dvě jablka, jednu okurku, salátovku, hrušku, avokádo a menší půlku banánu. Přilijte šťávu z jedné limetky a rozmixujte dohladka. Podle potřeby můžete naředit vodou.

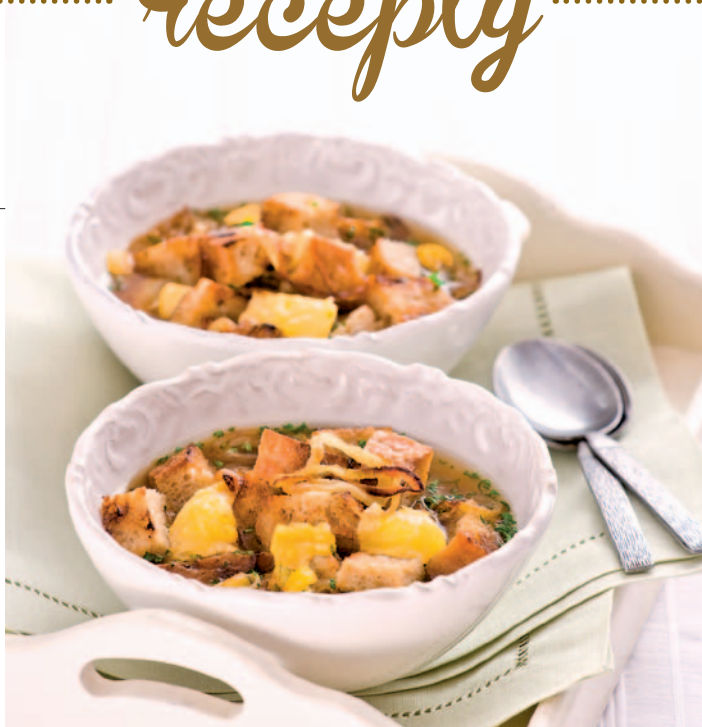


Tvarůžkové recepty

Cibulačka

1,5 l hovězího vývaru, 300–400 g Olomouckých tvarůžků, 4 cibule, 4–5 krajců chleba, sádlo, sůl, pepř

Na sádle opečeme na silnější kolečka pokrájenou cibuli, zalijeme vývarem a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opepříme, případně podle chuti ještě dosolíme. Do ohnivzdorných misek rozdělíme porce chleba, který jsme nakrájeli na kostičky a osmažili na sádle. Posypeme ho na malé kousky nakrájenými tvarůžky, zalijeme polévkou, a to všechno v předehřáté troubě prudce zapečeme.



Zapékaná kotleta

3 ks vepřových kotlet s kostí, 100 g Olomouckých tvarůžků, cibule, hořčice, 500 g steakových bramborových hranolků

Kotlety naklepeme, okořeníme a potřeme hořčicí. Opečeme na pánvi z obou stran, vložíme do pekáčku, posypeme kolečky cibule a nahrubo nastrouhanými tvarůžky a necháme v troubě zapéct. Příloha – steakové hranolky pečené v troubě na pečicím papíru bez tuku.



Olomoucká roláda

1 kg hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků, 150 g měkkého salámu, 3 vejce, 1 cibule, hořčice, světlé pivo, olej, sůl, pepř, hladká mouka

Ze zadního hovězího nařízneme plát na roládu a rozklepeme ho. Vejce umícháme na cibulce osmažené na oleji, nezapomeneme je mírně osolit. Maso potřeme hořčicí, poklademe kolečky salámu, na ně dáme plátky příčné rozkrojených tvarůžků, na ty rozetřeme míchaná vejce, roládu zabalíme, převážeme nití a na povrchu osolíme. Zprudka ji ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji, potom ji podlijeme pivem a dáme do trouby pod poklicí péct. Během pečení podléváme vodou a poléváme výpekem. Ze stěn pekáče odškrabujeme, co se přichytilo, a vrátíme do šťávy – dodá jí to barvu i chuť. Při pečení rolády tak vznikne hustý výpek s konzistencí omáčky, který je vynikající.

Tip: Ze stěn pekáče odškrabujeme, co se přichytilo, a vrátíme do šťávy, dodáme jí tak barvu i chuť.



Nakládané tvarůžky

1. varianta

Olomoucké tvarůžky – kousky s česnekem, chilli papričky, petržel, cibule, olej

Promíchat a nechat zaležet. Podávat s čerstvým chlebem, pivem nebo vychlazeným mlékem.

2. varianta

Olomoucké tvarůžky – kousky s kmínem, nové koření, čerstvá majoránka, cibule, kmín, olej

Promíchat a nechat zaležet. Podávat s čerstvým chlebem, pivem nebo vychlazeným mlékem.





Pohled do loštické prodejny A. W.

V loštické prodejně si nakoupíte každý den

Jen pár kroků od místa, kde se Olomoucké tvarůžky v Lošticích vyrábějí, najdete podnikovou prodejnu. Otevřeno je sedm dní v týdnu a určitě vás příjemně překvapí bohatý sortiment.

Prodejna je opravdu velkoryse pojatá a díky dostatečně velkému prostoru je zboží přehledně uspořádané. I když přichází hodně lidí, fronty se netvoří a všichni si mohou v klidu z pestré nabídky vybrat. Je to také zásluha zkušeného personálu. Prodavačky velmi rychle reagují na přání zákazníků, sortiment perfektně znají a okamžitě ví, kam pro zboží sáhnout.

Muži v převaze

Většinu zákazníků v prodejně v tuto chvíli tvoří muži, což není nijak výjimečné. „K nám skutečně chodí víc nakupovat muži. Máme stálou klientelu, lidé z Loštic a okolí přicházejí pravidelně. Ale máme i zákazníky z větší dálky, kteří se k nám vracejí,“ říká vedoucí Denisa Bendová. Do prodejny přicházím v polovině prázdnin, kdy turistická sezona vrcholí. Na náměstí stojí autobus s dalším zájezdem a první návštěvníci

už po prohlídce Muzea Olomouckých tvarůžků pospíchají na nákupy. Poloha prodejny je ideální, právě v ní prohlídka muzea končí. „Během léta se nezastavíme, jezdí sem turisté, rodiny i děti z okolních táborů. Některé mají od rodičů seznam, co mají nakoupit,“ dodává Denisa Bendová.

Zkusit něco nového

Na nákup v Lošticích se při návratu z dovolené zastavili i manželé Mašatovi z Hradce Králové. „Mají tady zboží, které běžně v obchodech nenajdete. Jsem milovnice sýrů všeho druhu, už se těším, až ochutnám tvarůžky se zeleným pepřem, s chilli a Hanácké oheň,“ usmívá se Romana Mašatová. Právě kousky tvarůžků s chilli a velmi pikantní Hanácké oheň se na pultech obchodů objevily teprve nedávno. Sortiment se tak opět rozšířil a v prodejně nabízejí už přes třicet

základních druhů Olomouckých tvarůžků a téměř padesát druhů tvarůžkových specialit, jako jsou klobásy, sekané, tavené sýry nebo nakládané tvarůžky. „Máme i přes 150 druhů přikupovaného zboží, třeba ovčí a kozí sýry, mléko, kefíry, jogurtové nápoje a další. Výrobky z ovčího a kozího mléka jsou velmi žádané,“ vysvětluje Denisa Bendová. Na základě poptávky zákazníků se sortiment obměňuje a doplňuje. Zákazníci nejsou konzervativní a rádi zkusí nové věci. Tuzemští i zahraniční turisté si velmi často při výběru nechávají poradit od prodavaček, velmi oblíbený je dárkový balíček Pozdrav z Loštic se čtyřmi nejprodávanějšími druhy Olomouckých tvarůžků. A protože velmi dobře funguje spojení sýry a víno, najdete zde i pestrou nabídku výborných vín.



Zleva: prodavačky Markéta Bendová, Lucie Kučerová, Denisa Bendová (vedoucí), Jarmila Gerlichová.

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích

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

Rašínova 4, Brno–střed
tel.: 539 011 444
Otevírací doba:
po–pá 8.30–18.30
sobota 8.30–13.30

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Olomouci

Horní náměstí 365/7, Olomouc
tel.: 585 202 551
Otevírací doba:
po–pá 8.30–18.00
sobota 8.30–12.30



Spojení

čerstvých uzenin a voňavého sýra

Ze spolupráce společnosti A.W. a firmy Steinhauser vznikly vynikající špekáčky a grilovací klobásy s Olomouckými tvarůžky.

Historie rodinného řemesla sahá až do roku 1790, jméno Steinhauser bylo vždy spojeno s čerstvým masem a uzeninami. Společnost, která je významným producentem špekáčků na českém trhu, chtěla zákazníkům nabídnout něco víc, a proto před pěti lety rozšířila svůj sortiment o špekáčky s chilli. Následující roky přišly na řadu špekáčky s křenem, eidamem, parmazánem, se švestkami nebo s kari. V letošním roce chtěla firma něco opravdu „českého“ a tak začala spolupráce se společností A.W. Ze spojení tradičního českého masného výrobku s tradičním českým zrajícím sýrem vznikly Špekáčky s Olomouckými

tvarůžky a Grilovací klobása s Olomouckými tvarůžky.

Jak se špekáčky a klobásy vyrábí?

U špekáčků je základem kvalitní hovězí a vepřové maso, hříbetní sádlo na vložku, směs tradičního koření (černý pepř, sladká mletá paprika, mletý muškátový oříšek, česnek), sůl a samozřejmě Olomoucké tvarůžky. K výrobě klobásy se používá vepřové maso, směs koření (černý pepř, kmín, česnek), sůl a Olomoucké tvarůžky. „Po zamíchání na kutru směs narazíme do přírodních vepřových stěv. Pověsíme je na udírenský koš a zavezeme



do udicí komory. Po tepelném opracování se vychladí, nadělí, zabalí a vyexpedují. Je to opravdu velmi zjednodušené řečeno, protože za každým krokem je pečlivá práce našich lidí,“ přibližuje výrobu Ing. Markéta Kloudová z firmy Steinhauser.

A protože Olomoucký tvarůžek je opravdu unikát, společnost by ráda pokračovala v rozšiřování sortimentu s tímto sýrem.





Kde z tvarohové hmoty vznikají dokonalé tvary?

Všichni známe Olomoucké tvarůžky z pultů prodejen, než se ale k zákazníkům dostanou, musí urazit dlouhou cestu. V minulém čísle jsme vás seznámili se zpracováním tvarohu a teď se podíváme na formování a sušení.

Před návštěvou provozu si oblékáme bílý plášť a návleky na boty, všechny vlasy musí být schované pod čepicí. Potom si nás vedoucí výroby pozorně prohlédne. Z rukou sundáváme prstýnky, hodinky a náramky. Ani větší náušnice by neprošly. V další místnosti si důkladně umýváme ruce mýdlem a ještě dezinfekcí. „Jsme v potravinářském provozu, nemůžeme nic podcenit,“ zdůvodňuje vedoucí

výroby Ing. Miroslav Zemánek přísné požadavky na hygienu a vede nás tam, kde probíhá formování tvarůžků. Jeden ze zaměstnanců právě přiváží nasolený a uleželý tvaroh. Sype jej do míchací vany, z dalších nádob stojících v rohu místnosti nabírá regulátory kyselosti, zvaží je a v přesně daném poměru přidává do tvarohu. Z boční strany se ještě hadičkami vsrtkují mlékárenské kultury.

Vše se smíchá dohromady a po dopravníku míří do formovacího stroje. Tady se tvaroh stlačí a za okamžik už se původní bílá hmota bez tvaru změní. Dívám se, jak na nerezové rošty postupně padají malá kolečka.

U formovacího stroje stojí Hana Grossová, která kontroluje rošty a sleduje, jestli všechna kolečka mají správný tvar. „Podle toho, jaký druh právě vyrábíme, seřídím na stroji váhu a tvar. Pokud je nějaký kus špatně naformovaný, musí se oddělit. Když jsem začínala, připadalo mi, že stroj jede rychle, ale teď už jsme s kolegyní sešrané,“ usmívá se mladá žena, která ve firmě pracuje třináct let.



Do tvarohu se přidávají regulátory kyselosti a mlékárenské kultury



Ve formovacím stroji získá hmota požadovaný tvar



Ze stroje padají malá kolečka na rošty

ještě výkonnější, denní produkce formovacího stroje je patnáct tun Olomouckých tvarůžků. „Může být v provozu každý den, ale formuje se jen v pondělí, ve středu a v pátek, protože kapacita sušárny je omezená,“ vysvětluje vedoucí výroby a mezitím se na rošty skládají další bílá kolečka. Zanedlouho se formovací ústí vymění a na řadu přijde další druh. Během směny se formují všechny čtyři základní druhy: malá a velká kolečka, věnečky nebo tyčinky.

V sušárně začíná zrání
Další stroj pak plné rošty skládá na sebe do vysokého stohu. Horní

rošt slouží jako víko, obalí se fólií, aby se zabránilo znečištění výrobků. Celý stoh s dvaatřiceti rošty se odveze do vedlejší místnosti, uvést jej do pohybu ovšem není jednoduché. „Musíte mít sílu, největší nápor je to na ruce. S kolegyní se ale střídáme a pracuji i jinde ve výrobě, takže to není jednotvárné,“ popisuje svoji práci Eva Veselá a otevírá dveře do sušárny. Okamžitě ucítím horký vzduch, v místnosti je okolo třiceti stupňů. Tady vlastně začíná celý proces zrání. Jakmile se třetí den od formování vytvoří po celé ploše milimetr nazrálá vrstva, tato část výroby končí.

Hana Grossová kontroluje správný tvar výrobků



Akce s Olomouckými tvarůžky

Uplynulé měsíce byly plné různých akcí spojených s dobrým jídlem. Přinášíme vám malé ohlédnutí za těmi nejvýznamnějšími.

Olomoucký tvarůžkový festival

Druhý ročník festivalu spojený s ochutnávkou tvarůžkových specialit se uskutečnil na konci dubna v Olomouci. Dvoudenní akce, která se těší stále větší oblibě, přilákala do hanácké metropole na dvanáct tisíc návštěvníků. Ti vyzkoušeli mnoho tvarůžkových pochoutek a během dvou dnů nakoupili a snědli asi čtyři a půl tuny tvarůžků. Připraven byl bohatý doprovodný program a soutěže, z nichž si vítězové odnesli ceny věnované společností A.W. – dárkové balíčky plné sýra s nezaměnitelnou chutí a vůní.



Garden Food Festival Zlín

První víkend v září patřil ve Zlíně druhému ročníku Garden Food Festivalu. Festival dobrého jídla a pití chce ukázat veřejnosti, že v regionu působí řada kvalitních výrobců potravin a restaurací. Společnost A.W. ve svém stánku nabídla menu z Olomouckých tvarůžků, zájemci mohli ochutnat třeba hanáckou Panna Cottu s malinami, tvarůžkový tatarák se škvarkovým pagáčkem a smaženou rukolou nebo grilované loštické cigáro v briošce se slaninovým chipsem a čatni z červené cibule. A jak se dá s Olomouckými tvarůžky „kouzlit“, předvedl kuchař Martin Malina návštěvníkům festivalu na Gastro Mach pódiu.



Loštické slavnosti hudby a tvarůžků

Na největší akci v Lošticích se jako každoročně jedly Olomoucké tvarůžky v nejrůznějších podobách a nemohly chybět ani tvarůžkové soutěže, jednou z disciplín bylo i oblíbené pojídání tvarůžků na čas. Na slavnostech zahrála také Anna K nebo Pavel Novák s kapelou Family. Slavnosti se konaly za finanční podpory Olomouckého kraje a firmy A.W.



Muzeum láká turisty i filmaře

K popularizaci voňavé sýrové pochoutky významně přispívá Muzeum Olomouckých tvarůžků. Kromě stálé expozice mapující dlouhou historii výroby nabízí návštěvníkům i doplňující programy, výstavy a různé akce.

Muzeum představuje v moderně pojaté expozici průřez historií Olomouckých tvarůžků od nejstarších pramenů až do současnosti. Všechny exponáty mají popisky v českém jazyce, v každé místnosti lze načíst pomocí QR kódů základní informace o konkrétní expozici také v němčině a angličtině.

V letní sezoně přicházejí do muzea hlavně turisté, rodiny s dětmi a cestu si sem najdou i návštěvníci ze zahraničí. „Letos byla hlavní prázdninovou akcí Moravská route 66 s Rádiem Čas Rock. Letní jízda nabídla deset zastávek na zajímavých místech celé Moravy a jedním z cílů bylo i naše muzeum,“ říká recepční muzea Jana Šilberská. Místo je atraktivní také pro filmaře, často se zde natáčí reportáže či dokumenty. A nejsou to jen tuzemské televize, které unikátní muzeum láká, nedávno zde točila i jihokorejská televize.

Akcí stále přibývá

Muzeum chce zaujmout nejen stálou expozicí, ale i pestrou nabídkou akcí. Během Muzejní noci si návštěvníci mohli dát partii s loštickými šachisty, nechyběly ani ukázky paličkování, kterému se věnují místní senioři. Na začátku a na konci prázdnin si

zase děti vyzkoušely, jak se dříve tvarůžky vyráběly. Najdete zde i krátkodobé výstavy k různým tématům. „Snažíme se expozici oživit, proto výstavy pravidelně obměňujeme. V létě jsme připravili také výzdobu spojenou s obdobím žní,“ poznamenala Jana Šilberská.

Spokojení návštěvníci

Novinky a zajímavé akce zveřejňuje muzeum pravidelně na Facebooku a Instagramu. A podle ohlasu na sociálních sítích se lidem v Lošticích líbí. „Skvělý moderní design, zajímavá expozice, velmi příjemné pracovnice a vše zakončeno lahodnou a pestrou nabídkou tvarůžků ve vedlejším obchodě. Prostě paráda. Doporučuji všem navštívit,“ nešetří chválou Rostislav Krejčí. Bezbariérové muzeum nabízí individuální prohlídky, každý si tak vybere podle zájmu a časových možností.

Muzeum Olomouckých tvarůžků A.W.

Palackého 2, Loštice, recepcie 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.



Muzeum nabízí návštěvníkům řadu programů a akcí

Prohlídka expozice vám zabere přibližně hodinu. Pokud máte zájem o rozšířený výklad nad rámec audiovizuálních programů, k dispozici jsou tři informační místa s počítačem, kde si vyhledáte podrobnější informace. V recepci si také můžete koupit knihu Kouzelný tvarůžek aneb kuchařka neobvyklé vůně s mnoha tvarůžkovými recepty, fotografiemi a povídkami o historii a výrobě. Další publikace Pivo, zbraně a tvarůžky se věnuje podnikatelům meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí.



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.



Kousky 125 g

1. Olomoucké tvarůžky Kousky
2. Olomoucké tvarůžky Kousky s kmínem
3. Olomoucké tvarůžky Kousky uzené
4. Olomoucké tvarůžky Kousky se zeleným pepřem
5. Olomoucké tvarůžky Kousky s restovanou cibulkou
6. Olomoucké tvarůžky Kousky s chilli
7. Olomoucké tvarůžky Kousky s česnekem
8. Olomoucké tvarůžky Kousky s červenou paprikou

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