

Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

podzim 2018



olomoucké
tvarůžky



ROZHOVOR
SNOWBOARDCROSSAŘKA VENDULA
HOPJÁKOVÁ



ZKUSTE NĚCO JINÉHO
RECEPTY S OLOMOUCKÝMI
TVARŮŽKY



**MUZEUM OLOMOUCKÝCH
TVARŮŽKŮ**
NOVINKY V EXPOZICI



Obsah

Editorial	2
Aktuality	3
Rozhovor s Vendulou Hopjákovou	4–5
Modrá je dobrá	6
Jak správně zrají Olomoucké tvarůžky	7
Recepty	8–9
Podniková prodejna A.W. v Brně	10
Spolupráce s firmou Coronis	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: awbrno@tvaruzky.cz

www.tvaruzky.cz

Evidenční číslo: MK ČR E 22765

Vychází dvakrát ročně

Toto číslo bylo vydáno 17. září 2018

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,

náš magazín Tvarůžek vychází dvakrát ročně, vždy na jaře a na podzim. Není jednoduché na několika stranách napsat o všem, co se během posledních měsíců událo nebo se v dalším období chystá. Každé vydání proto pečlivě připravujeme a snažíme se přinášet vám zajímavé informace o sýru s nezaměnitelnou chutí a vůní.

Věříme, že i v tomto čísle magazínu si najdete články, které vás zaujmou. Dozvíte se například, proč je pro bezpečnost potravin důležité, že se tvaroh nakupuje v modrých plastových pytlech a s nezabalenými výrobky se pracuje také v modrých rukavicích. Ukážeme vám, jak správně zrají Olomoucké tvarůžky, a podíváme se do naší podnikové prodejny v Brně, kde sortiment stále rozšiřujeme s ohledem na reakce a přání našich zákazníků.

Není žádným tajemstvím, že Olomoucké tvarůžky se vyrábí v Lošticích. Možná ale nevíte, že v našem městě žije česká reprezentantka ve snowboardcrossu Vendula Hopjáková.

V rozhovoru vypráví nejen o svých sportovních začátcích, účasti na olympiádě v Pchjongčchangu nebo přípravě na další sezonu, ale také o tom, proč se ráda vrací do rodného města.

Pohled na slovenský trh s mléčnými výrobky i zvyky zákazníků přináší rozhovor s Miroslavem Chovancem, jednatelem firmy Coronis, která má již třídvacet let výhradní zastoupení pro dovoz výrobků společnosti A.W. na Slovensko.

Naše čtenáře jsme také postupně seznámili s celou výrobou Olomouckých tvarůžků, zpracováním tvarohu, s formováním, sušením, koupáním a rolováním. A na závěr se podíváme, jak probíhá jejich balení a expedice. Reportáže z výroby tedy končí, ale už příště se můžete těšit na nový seriál o historii tvarůžkářských rodů.

V aktuálním čísle magazínu najdete také oblíbené recepty, pozvánky na akce a dozvíte se, co pro návštěvníky chystá Muzeum Olomouckých tvarůžků.

Přejeme vám příjemné čtení.

Jednatelé A.W. spol. s r. o.



Regiontour v Brně

17.–20. 1. 2019

Druhá polovina ledna patří na brněnském Výstavišti veletrhu cestovního ruchu REGIONTOUR. Olomoucké tvarůžky a další tvarůžkové speciality najdou návštěvníci veletrhu tradičně na stánku Olomouckého kraje v pavilonu P, kde společnost A.W. připraví pro zájemce také ochutnávky.

www.bvv.cz/go-regiontour



Aktuality

Den otevřených dveří ve Vizovicích

22. 9. 2018

Ministerstvo pro místní rozvoj (MMR) a Eurocentrum Zlín pořádají Den otevřených dveří ve společnosti Rudolf Jelínek, a. s. Cílem této akce je ukázat veřejnosti běžně nepřístupná místa vybraného projektu, přiblížit jeho činnost a zvýšit povědomí o jeho existenci. Součástí akce bude také doprovodný program, v rámci něhož se představí i ostatní projekty Zlínského a Olomouckého kraje. Protože také Muzeum Olomouckých tvarůžků vzniklo za podpory MMR, přijala společnost A.W. pozvání na akci, kde bude mít svůj stánek. Návštěvníci si třeba vyzkouší, jak se kdysi „klapaly“ tvarůžky, pro děti jsou připraveny drobné odměny a všichni mohou Olomoucké tvarůžky také ochutnat.

<https://zlin.eurocentra.cz/ecms/zlin/kalendar-akci>



Danubius Gastro v Bratislavě

24.–27. 1. 2019

Chuťové zážitky, kulinářské novinky, aktuální gastrotrendy nebo vystoupení profesionálů, to všechno slibuje návštěvníkům veletrhu gastronomie Danubius Gastro. V Bratislavě nebude chybět ani sýr s nezaměnitelnou chutí a vůní. Olomoucké tvarůžky se budou prodávat na stánku společnosti Coronis, která je jejich výhradním dovozcem na Slovensko.

www.incheba.sk



Vzory nemám a jdu si vlastní cestou, říká Vendula Hopjáková

Dvaadvacetiletá rodačka z Loštic si splnila sen, když startovala ve snowboardcrossu na olympiádě v Pchjongčchangu. I když velkou část roku tráví Vendula Hopjáková kvůli přípravě a závodům v zahraničí, domů na Moravu se vždycky ráda vrací.

Poprvé jste stála na snowboardu ve čtyřech letech. Pamatujete si něco z té doby?

Byla jsem moc malá, znám to jen z fotek a vyprávění. Máme chatu v Hynčicích pod Sušinou v Jeseníkách, kde jsem trávila s rodiči každý víkend a pořád jsem jezdila a jezdila. Ještě dřív jsem stála na lyžích, ale když jsem objevila prkno, už jsem na lyže zpátky nechtěla.

Kdy jste začala závodit?

Ve třinácti letech mě známý doporučil na Olympiádu dětí a mládeže za Olomoucký kraj. Poprvé v životě jsem jela snowboardcross, nevěděla jsem ani, jaká je to disciplína.

Skončila jsem třetí a hrozně mě to chytlo. Jela jsem i slalom, ale ten mě nebavil, i když jsem v něm byla lepší. Tenkrát se mnou jela i Ester Ledecká.

V juniorské kategorii jste byla úspěšná. V čem byl přechod mezi dospělými nejtěžší?

V seniorské kategorii mají větší a těžší tratě a s tím se musím psychicky vyrovnat. Holky v seniorské kategorii jezdí hodně dobře, ale vím, že s nimi dokážu závodit na malých tratích třeba na Evropském poháru. Na Světovém poháru nebo olympiádě je to ale o něčem jiném, tam jsou tratě mnohem náročnější.

Na olympiádě jste kvůli zranění závod nedokončila. Nemáte potom strach si znovu stoupnout na prkno?

Mám strach, čím jsem starší, tak si rizika víc uvědomuji. S trenéry na tom pracujeme, občas je to boj, ale musím strach překonat. Když ležím v nemocnici, říkám si, jestli to mám zapotřebí. Ale je to jen chvílko – vá bezmoc, nedokážu si představit, že bych skončila. Už jsme si s trenérem dělali legraci, že bych konečně mohla dokončit nějakou sezonu zdravá. Rodiče se o mě taky bojí. Když jim ze zahraničí nevolám já ale trenér, tak už ví, že jsem na cestě do nemocnice.

Jak vypadá příprava na další sezonu?

Sezona skončí v březnu, máme dva týdny volno a potom začínáme trénovat. Zátěž a intenzita se postupně zvyšuje, chodíme do posilovny, běháme, děláme atletiku, gymnastiku, plaveme, jezdíme na kole nebo kolečkových bruslích. Po měsíci a půl už jedeme na ledovce do Rakouska, Itálie nebo Francie. Vloni jsme v létě trénovali na Novém Zélandu, v Chile



Na snowboardu jezdí od 4 let

a Argentině. Teď o prázdninách jsme se měsíc připravovali na Zélandu na další mistrovství světa. Na podzim jsme týden u nás a týden v zahraničí, potom už začínají závody.

Máte během cest možnost poznat i jiná místa než tratě?

Moc ne, většinou máme jeden den volno, vidíme třeba krásnou přírodu, ale nemáme čas jít do města nebo navštívit památky.

Je vaším vzorem naše nejúspěšnější snowboardcrossařka Eva Samková?

Eva jezdí nádherně, dokázala vyhrát olympiádu a na další získala bronz. Je skvělá, ale můj vzor to není. Nikoho nekopíruji, vzory nemám a jdu si vlastní cestou.

Existuje ve vaší disciplíně nějaká rivalita?

Je to kamarádský sport, všichni se známe a dokážeme si vzájemně fandit. Je to náročné, proto jsme rádi, když kdokoliv trať sjeďe a nic se mu nestane.

Jak vznikla vaše spolupráce se společností A.W.?

Bez sponzorů se neobejdeme, ale snowboardcross je nová, mladá disciplína, takže není jednoduché je sehnat. A protože jsem z Loštic, zkusila jsem oslovit A.W. Jsem ráda, že to vyšlo a od letošního roku mě podporují.

Jako loštická rodačka jste musela tvarůžky objevit už v dětství.

Rodiče je jedli, ale jako dítě jsem je ráda neměla, protože mi smrděly.

Velkou část roku tráví Vendula Hopjáková v zahraničí



Vendula Hopjáková

Pochází z Loštic, patřila mezi nejlepší světové juniorky ve snowboardcrossu, od roku 2016 závodí mezi elitními závodnicemi. Startovala ve snowboardcrossu na ZOH 2018, kde skončila v kvalifikaci. V lednu 2018 skončila s Evou Samkovou v týmové soutěži Světového poháru na 2. místě.



Vendula Hopjáková patřila mezi nejlepší světové juniorky ve snowboardcrossu

Podzím jsem si s nim našla cestu a chutnají mi. Jsem vegetariánka a moc nejím ani mléčné výrobky, ale tvarůžky si dám ráda. Vozila jsme je také na soustředění trenérům nebo jsem je posílala na Český olympijský výbor.

Jak odpočíváte?

Když nic nemusím, tak se jen válím, jím a dívám se na televizi. Ráda vařím i pečtu, na narozeniny a na Vánoce už dostávám jen věci do kuchyně.

Velkou část roku trávíte v zahraničí. Dostanete se do Loštic?

Snažím se jezdit domů co nejvíc, jsem fixovaná na rodinu. Moje srdeční záležitost je chata v Hynčicích. V Lošticích mám pořád hodně kamarádů, i když mě mrzí, že na ně nemám tolik času. Snažím se udržovat vztahy, protože sport je jen na chvíli, ale rodina a přátelé jsou nenahraditelní.



Všechny výrobky zkontroluje detektor kovů



Na drcení tvarohu se používaly různé druhy válců

Modrá je dobrá...

Bezpečnost potravin se dotýká nás všech, proto se o ní hodně mluví a píše. Je to však velmi žhavé téma také pro výrobce potravin, tedy i pro nás – výrobce Olomouckých tvarůžků.

Pro tentokrát vynecháme mikrobiologii nebo chemii a zůstaneme u prevence cizích těles v hmotě Olomouckých tvarůžků. Jak už čtenáři našeho magazínu vědí, tvaroh se na úvod zpracování drtí pomocí válců. Protože se do tvarůžku někdy vloudila tříška, byly původně dřevěné válce nahrazeny žulovými. Ani tohle řešení ovšem nebylo ideální, protože kyselina mléčná a sůl si poradí i se žulou. Abychom tedy při požívání tvarůžků nekousli do dřívka nebo kamínku, používáme nyní válce nerezové. Nejen válce, ale téměř celé tech-

nologické zařízení výroby je dnes nerezové. Ale i z nerezů se občas něco velmi malého odlomí a je třeba to najít v těch milionech kusů koleček, věnečků a kousků. Naštěstí už existují detektory kovů, kterými po zabalení projdou všechny naše výrobky. Pokud by se nějaký kousek kovu objevil, detektor výrobek nemilosrdně vyhodí. Potom přichází na řadu „detektivní“ pátrání po původu kovu a následně se závada odstraní. Ale to není všechno. Tvaroh nakupujeme v modrých plastových pytlech

a s dosud nezabalenými výrobky manipulujeme ručně s použitím modrých rukavic. Kousek plastu ve tvarůžku by ovšem v ústech nebyl zrovna příjemný. Protože detektor kovů plast nezachytí, pomáhají nám jej odhalit oči našich zkušených spolupracovnic a spolupracovníků a taky MODRÁ!

Ano, modře zbarvený kousek plastu ve zlatožlutém Olomouckém tvarůžku je opravdu nepřehlédnutelný. Je tedy pravda, že modrá je dobrá, jak se zpívá v jedné známé písničce.

Dobrou chuť!

Ing. Jaroslav Kovář
Jednatel

Modré jsou pytle s tvarohem i rukavice pracovníků



Jak správně zrají Olomoucké tvarůžky?

Ukážeme vám, jak mají Olomoucké tvarůžky vypadat v různých stupních zrání.

Stupeň zralosti 4 týdny do konce DMT*



Tvar	bez deformace
Barva povrchu	zlatožlutá
Průřez na lomu	nažloutlá zralá vrstva s výrazným bílým tvarohovým jádrem
Pružnost omakem	pevná
Chuť	tvarohová
Vůně	tvarohová, jemně charakteristická

Stupeň zralosti 3 týdny do konce DMT*



Tvar	bez deformace
Barva povrchu	zlatožlutá
Průřez na lomu	nažloutlá zralá vrstva s výrazným bílým tvarohovým jádrem
Pružnost omakem	mírně pružná
Chuť	mírně charakteristická
Vůně	jemně charakteristická, tvarohová

Stupeň zralosti 2 týdny do konce DMT*



Tvar	mírně deformovaný
Barva povrchu	zlatožlutá až oranžovožlutá
Průřez na lomu	zlatožlutá zralá vrstva s nažloutlým jádrem
Pružnost omakem	pružná
Chuť	středně charakteristická až pikantní
Vůně	středně charakteristická

Stupeň zralosti 1 týden do konce DMT*



Tvar	středně deformovaný
Barva povrchu	oranžovožlutá až hnědooranžová
Průřez na lomu	zlatožlutá barva v celém průřezu, povrch hnědooranžové barvy
Pružnost omakem	pružná až měkká
Chuť	charakteristická, pikantní
Vůně	charakteristická

*DMT – datum minimální trvanlivosti. Olomoucké tvarůžky skladujte při teplotě prostředí 4 °C až 8 °C. Charakteristické organoleptické vlastnosti (chuť, vůně) jsou nejlépe patrné až poté, co teplota sýru dosáhne pokojové teploty.

Tvarůžkové recepty



Tvarůžkoví šneci

250 g Olomouckých tvarůžků (2 balení tyčinek),
1 balení listového těsta (400 g), 2 středně velké cibule,
1 vejce, kysané zelí, máslo, kmín

Cibule nakrájíme na tenká kolečka a dorůžova osmahneme na másle. Z listového těsta vyválíme dva pláty. Na ně poklademe cibulku, na celou plochu podélně rozřezané tvarůžkové tyčinky a vody zbavené kysané zelí. Vše pevně zarolujeme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme kmínem. Nakrájíme na 3 cm silná kolečka a položíme na plech vyložený pečicím papírem řeznou stranou dolů. Pečeme na 175 °C dozlatova zhruba 30 minut. Při pečení se připravte na charakteristickou vůni tvarůžků, která prostoupí vaší kuchyní.

Bramborák s inovací

150 g Olomouckých tvarůžků, 800 g brambor, 1 vejce,
česnek, polohrubá mouka dle potřeby, sůl, pepř,
majoránka, 1/2 lžičky jedlé sody

Brambory i tvarůžky nastrouháme, přidáme česnek utřený se solí, vejce, mouku a koření. Nakonec do směsi zamícháme jedlou sodu. Z takto vzniklého těsta smažíme v oleji jednotlivé bramboráčky. Podáváme s kysaným zelím.



Plněné papriky

150 g Olomouckých tvarůžků
(kousky s cibulkou), 4–8 paprik
(podle velikosti), 2 špekáčky,
1 cibule, hořčice, olej

**Tip: směs
na plnění
paprik můžete
zjemnit lžící
majonézy.**

Papriky rozpůlíme a zbavíme jadérek. Potřeme olivovým olejem a dáme péct do trouby rozpálené na 180 °C. Cibuli nakrájíme na proužky, špekáčky na kostičky a smícháme s hořčicí a tvarůžkovými kousky. Po deseti minutách vyndáme papriky z trouby a naplníme. Znovu je vložíme do trouby a pečeme ještě zhruba 15 minut.



Tvarůžkové lívanečky

8 ks Olomouckých tvarůžků, 150 g hladké
mouky, 1 dl mléka, 1 vejce, sůl, olej,
borůvkový džem, šlehačka, kompotované
nebo čerstvé ovoce

Z mouky, mléka, vejce a soli ušleháme husté těstíčko. Do lívanečnicku nalijeme trošku oleje, naběračkou trochu těsta, vložíme tvarůžek a opět zalijeme těstem. Pomalu smažíme, až zezlátnou. Hotové lívanečky zdobíme borůvkovým džemem, šlehačkou a ovocem dle vlastní chuti.





Podniková prodejna A.W. v centru Brna



Zleva Lada Dannhoferová, vedoucí Anna Střihavková, Světlana Trisková, Miroslava Seligerová

Mladí lidé i sportovci si oblíbili Olomoucké tvarůžky

Před třemi lety otevřela společnost A.W. v Brně první podnikovou prodejnu mimo Loštice. Milovníci Olomouckých tvarůžků si tak přímo v centru mohou vybrat z bohatého sortimentu, koupit lze také sýry a další výrobky firem z tuzemska i ze zahraničí.

Obyvatelé i návštěvníci Brna možnost koupit si Olomoucké tvarůžky přímo v podnikové prodejně ocenili a velmi rychle si ji oblíbili. „Po otevření jsme získali širokou klientelu, která nám zůstává i nadále věrná. K naší velké radosti přicházejí noví zákazníci, kteří se o nás postupně dovídají z webových stránek, facebooku nebo od svých známých,“ říká vedoucí prodejny Anna Střihavková. Když se ptám, jestli si pro sýr s nezáměnitelnou chutí a vůní chodí častěji muži nebo ženy, nemá jednoznačnou odpověď. „Olomoucké tvarůžky si buď oblíbíte nebo ne. A není to ani o věku nebo o tom, zda jste muž či žena. Dovolují si tvrdit, že těch, kteří je milují, je stále více.“ Do prodejny míří lidé různého věku, stále častěji zde nakupují také studenti. Olomoucké tvarůžky díky nízkému obsahu tuku a vysokému obsahu bílkovin začínají být pro mladé lidi a sportovce

velmi oblíbenou potravinou. Zákazníci se stále častěji zajímají o jejich složení, dozrání, způsob i možnosti skladování. A prodávачky jim vždy ochotně poradí. Pokud zákazníci hledají inspiraci, mohou si v prodejně koupit již dvě tvarůžkové kuchařky nebo si vzít letáčky s tvarůžkovými recepty. A jaké zboží nejčastěji ukládají do nákupních košíků? Nejvíce na odbyt jdou klasické druhy Olomouckých tvarůžků, velmi žádané jsou nakládané kořeněné tvarůžky. „Ty se více prodávají v zimním období, v létě jsou hitem tvarůžkové klobásky, tvarůžkové pomazánky a grilovací sýry. Mezi nimi určitě vede kyperský Halloumi,“ vypočítává vedoucí prodejny. Vždy při zavádění nového výrobku do prodeje se připravují ochutnávky. Oblíbili si je především stálí zákazníci, kteří rádi vyzkoušejí něco nového a oceňují změnu v sortimentu. Jednou z letošních novinek je Adygejský sýr

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

Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích

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

vyrobený přírodní cestou podle kavkazské receptury z čerstvého kravského mléka. „Od stejného dodavatele nově odebíráme i Sýrové nitě se sníženým obsahem soli, které jsou vhodné i pro malé děti. Snážíme se rozšiřovat sortiment v průběhu celého roku s ohledem na reakce a přání našich zákazníků,“ dodává Anna Střihavková a srdečně zve všechny čtenáře magazínu Tvarůžek k návštěvě brněnské prodejny.

Slovenští zákazníci jsou při výběru konzervativní

Výhradní zastoupení pro dovoz výrobků společnosti A.W. na Slovensko má už třiatdvacet let firma Coronis s. r. o. Jejím cílem je seznámit zákazníky s mléčnými výrobky, které se na Slovensku nevyrobí, i s jejich netradičními příchutěmi.



Firma Coronis nabízí zákazníkům nové chutě, kombinace sýrů a mléčných výrobků

Spolupráce mezi A.W. spol. s r. o. a firmou Coronis vznikla šťastnou náhodou. Zakladatelka a majitelka společnosti Anna Chovancová pochází z Moravy. Její synové tam často jezdili a uvědomili si, že na pultech slovenských obchodů tyto výrobky schází. Oslovili proto společnost A.W. a od roku 1995 se firma stala výhradním distributorem pro Slovensko. O tamním trhu jsme si povídali s jednatelem Miroslavem Chovancem.

Nabízíte celý sortiment Olomouckých tvarůžků?

Nenabízíme. Některé druhy a příchutě se neprosadily, přestože Olomoucké tvarůžky mohou jíst všichni bez ohledu na věk a zdravotní stav. Je velmi obtížné přesvědčit ty nejpovolanější, tedy nákupčí obchodních sítí, o jejich zařazení do prodeje. Výrobce nabízí široký sortiment, kromě základních prodáváných druhů jsou to ochucené Olomoucké tvarůžky s kmínem, se zeleným pepřem, s červenou paprikou,

chilli, restovanou cibulkou nebo česnekem. A dále mix různých příchutí jako jsou Hanácké oheň, Pozdrav z Loštice nebo Výroční trio. Ale jen na nákupčích záleží, jestli zákazník najde tyto tradiční delikatesy na pultech obchodů.

Jaké druhy Olomouckých tvarůžků se na Slovensku nejvíce prodávají?

Nejprodávanejší jsou tržní druhy – malé 100 g, což je klasika, a věnečky 125 g. Dále je to speciál 80 g a ochucené kousky s kmínem 125 g. Sezónně se ještě prodávají Pusinky z Loštice, které jsou

u příležitosti svátků pojmenované jako Velikonoční nebo Silvestrovské pusinky. Slovenští zákazníci se stávají konzervativně ke speciálním druhům sýrů a k nim patří i tvarůžky. Na výstavách se většinou potkáváme s jejich milovníky nebo odpůrci. Mezi tím je jen velmi malé procento zákazníků, kteří sýr vyzkouší, případně jim zachutná a pochválí ho.

Kam Olomoucké tvarůžky dodáváte?

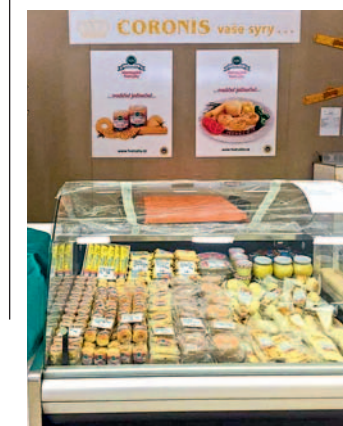
Nyní se prodávají ve všech obchodních sítích kromě Kauflandu a Lidlu, také ve velkoobchodech a na nezávislém trhu.

Mají o ně zájem restaurace?

To je náš dlouhodobý cíl. Je velká škoda, že tento labužnický skvost s výjimečnými vlastnostmi a využitím ve studené i teplé kuchyni, v pekárnách, výrobnách lahůdek nebo pizzeriích není na Slovensku až tak využívaný.

S jakými dalšími výrobci kromě A.W. nyní spolupracujete?

Je jich více, ze slovenských můžu zmínit třeba Orava Milk, Koliba ZP, Syrex Zázrivá, ze zahraničních Mlékarna Olešnice RMD, Laktos a. s., AB Žemaitijos Pienas a reexportem s dalšími výrobci z Belgie, Holandska a Itálie. Snážíme se přinášet stále nové chutě, kombinace sýrů a mléčných výrobků, proto v budoucnosti nevyklučujeme spolupráci ani s dalšími výrobci. Některé ze slovenských mléčných specialit dodáváme též do podnikových prodejen A.W.



Výhradním distributorem výrobků A.W. na Slovensku je Coronis od roku 1995

Olomoucké tvarůžky

se balí ručně i s pomocí strojů

Všichni známe Olomoucké tvarůžky z pultů prodejen, než se ale k zákazníkům dostanou, musí urazit dlouhou cestu. Postupně jsme vás seznámili s celým výrobním postupem a teď nás čeká závěrečná část, tedy balení a expedice.

Jakmile skončí rolování a tvarůžky jsou úhledně naskládány v bednách, připravují se na balení. To probíhá ve stejné místnosti a stroje se použijí vždy, když je narolováno. Do výroby ale přicházíme v pondělí ráno, kdy jsou po víkendů zásoby vyčerpány, proto se strojní balení rozjede až v 10 hodin. Mezitím se tedy jdeme podívat na ruční balení.

Poptávka v létě neklesá

Na jednom pracovišti berou tři ženy z rošťů tyčinky a vkládají je do vaniček,

další dvě je potom zváží. O pár metrů dál se neplní vaničky tyčinkami ale kousky, do kterých se právě přidává restovaná cibulka v přesně stanoveném množství. „U ručního balení máme víc zaměstnanců, protože musí zvládnout několik na sebe navazujících operací. Kousky, tyčinky nebo jiné druhy, které se dávají do vaniček, se balí ručně. Představuje to zhruba 40 procent naší produkce,“ vysvětluje vedoucí výroby Ing. Miroslav Zemánek. Další práci už zajišťuje stroj. Ve vedlejší místnosti jedna pracovnice vkládá

na víčko každé naplněné vaničky etiketu a položí ji na linku, kde se vanička obalí do smršťovací folie. Na konci linky se výrobek zkontroluje. Pokud je vše v pořádku, ukládají se vaničky do beden. „Je to dočasný transportní obal, který používáme, když jde zboží do naší podnikové prodejny v Lošticích. V ostatních případech se zboží balí do kartonů,“ připomíná Zemánek. Zatímco sledujeme, jak se bedny postupně plní vaničkami, rozjždí se



Kolečka jdou na první zabalení

strojní balení. Tvarůžky naskládané do stohu míří na první zabalení. Dvě ženy právě vkládají žlutá kolečka po pěti kusech na linku, stroj je obalí folií a další obsluha zkontroluje správnou hmotnost i svár. Všechny výrobky musí ještě projít přes detektor kovu a potom míří na pásu do vedlejší místnosti, kde je čeká balení do skupinových obalů. I když jsou prázdniny, poptávka neklesá, a tak se stroje ani jejich obsluha nezastaví.



Po zabalení do folie se zváží a putují do další místnosti



Druhy, které se dávají do vaniček, se balí ručně

Žádnou celozávodní dovolenou zaměstnanci nemají. Lidé ve výrobě se musí přizpůsobit tomu, jak tvarůžky zrají a také požadavkům zákazníků. U jedné linky stojí Marie Kozíčková, bere z pásu každý balíček a dává do kartonu určitý počet výrobků. Ve firmě pracuje s přestávkou už téměř třicet let a vše zná naprosto dokonale. Na otázku, co je na balení nejtěžší, odpovídá s úsměvem. „Pokud máte praxi, zvládnete to, ale nováčci nestíhají sbírat z pásu balíčky tvarůžků a dávat je do kartonů.“

Kontrola v laboratoři

Kartony se potom na paletách odloží do dočasného expedičního skladu, odkud se převáží do centrálního skladu v Hradské ulici. Než se tak stane, z každé palety se odeberou vzorky, které projdou kontrolou v laboratoři. Do centrálního skladu, pár desítek metrů od výroby, přijíždí pravidelně několikrát denně auta s paletami. Na zelených štítcích je uveden druh, šarže, DMT a čárový kód. „Vše se načte do našeho systému a potom

se vyskladí v expediční chladírně,“ popisuje vedoucí skladu Pavel Musil a vede nás dolů do místnosti, kde se v horkém letním dni příjemně ochladíme. Teplota se tady pohybuje mezi 4 až 8 stupni. Procházíme mezi regály zaplněnými kartony s různými druhy tvarůžků, které zde dozrávají. Dlouho tady ale nezůstávají. Jakmile přijde objednávka, zaměstnanci připraví zboží na expedici a Olomoucké tvarůžky opouštějí Loštice. Míří k zákazníkům v tuzemsku i do zahraničí.



Balíčky s Olomouckými tvarůžky se dávají do kartonů

Expediční chladírna centrálního skladu



Akce s Olomouckými tvarůžky

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



Loštické slavnosti hudby a tvarůžků
Poslední červnový víkend patřil tradičním Loštickým slavnostem hudby a tvarůžků.

Olomoucký tvarůžkový festival

Mimořádně úspěšný byl třetí ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu, který přilákal do centra hanácké metropole 14 tisíc návštěvníků. Festival zahájil král Tvarůžek II. s družinou, který lidem rozdával tvarůžkové dukáty. Všudypřítomné pokrmy z Olomouckých tvarůžků doplnil jejich prodej v podnikové prodejně A.W. i na dalších čtyřech místech přímo na náměstí. Návštěvníci si na festivalu koupili a snědli čtyři tuny Olomouckých tvarůžků a sešli se zde také nositelé jména Tvarůžek.



Putování za loštickým tvarůžkem

Letošní 42. ročník akce Putování za loštickým tvarůžkem přilákal rekordní počet účastníků. Pěšky nebo na kole se na trasu vydalo 3 888 účastníků, na které v cíli čekal chléb s Olomouckými tvarůžky.

Mlékárenský den v Příbyslavi

V září se uskutečnil další ročník Mlékárenského dne v Příbyslavi. Možnost nakoupit si a ochutnat Olomoucké tvarůžky přilákala místní obyvatelé i návštěvníky z okolí. Společnost A.W. se této akce zúčastnila poprvé vloni a hned si v kategorii Přírodní zrající sýry odvezla ocenění za výrobek Hanácké oheň.



Garden Food Festival v Ostravě

V zajímavém prostředí areálu Dolních Vítkovic v Ostravě se začátkem května sešlo na 11 tisíc milovníků kvalitní gastronomie. Hanáčkou Panna Cottu, bramborové halušky s tvarůžkovou omáčkou a další tvarůžkové dobroty od společnosti A.W. ochutnalo téměř tisíc návštěvníků.

Agrokomplex v Nitře

Mezinárodní hospodářská a potravinářská výstava Agrokomplex v Nitře, která se letos konala od 16. do 19. srpna, patří k nejvýznamnějším akcím na Slovensku. Společnost A.W. na výstavě představila Olomoucké tvarůžky slovenským zákazníkům, kteří se také seznámili s jejich nutričními vlastnostmi a využitím v teplé i ve studené kuchyni.



Muzeum Olomouckých tvarůžků

Novinky ve stálé expozici

Chcete se seznámit s dlouhou historií výroby voňavého sýra? Potom byste neměli vynechat návštěvu Muzea Olomouckých tvarůžků.



Na nezájem návštěvníků si v muzeu nemožou stěžovat také díky tomu, že se snaží expozici stále doplňovat a rozšiřovat. Nedávno ji oživil unikátní film z 30. let minulého století, který divákům představuje celý proces výroby tvarůžků. Další novinkou, kterou jistě počátkem roku 2019 nepřehlédnete při východu z muzea, je přes tři metry velký obraz hanáckého obra Josefa Drásala.

V hlavní roli Tvarůžek

Prohlídky muzea zpestří v příštím roce také krátký animovaný film s hvězdným sýrovým obsazením. Kromě Tvarůžka, který se ve filmu vydá do zahraničí studovat na Sýrovou akademii, se diváci seznámí i se sýry, které jsou

typické pro jiné země. Víc ale zatím prozrazovat nebudeme. Film potěší děti i jejich dospělý doprovod a poodhalí kouzlo toho, proč jsou tvarůžky mezi ostatními sýry tolik výjimečné. O námět a scénář filmu se postarala scenáristka a spisovatelka Tereza Pařížková a vizuálního zpracování včetně režie se ujal animátor a režisér Martin Máj.

Unikátní fotografie našla vnučka

K návštěvě muzea kromě stálé expozice láká také řada doprovodných programů a výstav. Unikátní fotky přináší výstava Františka Bartoně, jehož holičská officina se nacházela na loštickém náměstí. Snímky půjčila muzeu jeho vnučka, která našla starou rodinnou albu. Na fotografiích jsou zobrazeny staré části Loštic, staré činnosti a život obyvatel v minulém století. „Zachytil



Unikátní fotografie přináší výstava Františka Bartoně

zajímavou dobu před začátkem strojní výroby tvarůžků,“ říká vedoucí muzea PhDr. Pavel Pospěch. Na vloni zahájenou výstavu nyní naváže druhá část, kdy budou k vidění další fotografie z rodinné pozůstalosti. Muzeum během roku připravuje mnoho zajímavých akcí, k těm nejoblíbenějším patří programy spojené s Vánocemi. V muzeu zavládne ta pravá předvánoční atmosféra i letos, návštěvníci se seznámí s vánočními lidovými zvyky a budou obdivovat hned tři vánoční stromky – jeden zdobený jablčky a ořechy, další se svítilnicí řetězy a chybět nemůže ani stromeček s tvarůžkovými ozdobami.



Jubilejní návštěvníci

Do muzea zavítal 28. dubna návštěvník s číslem vstupenky 100 000. Ivan Buriánek z Brna měl z voňavé výhry velkou radost. Muzeum navštívil poprvé a dozvěděl se o něm od své dcery, která mu návštěvu doporučila. O tři měsíce později přivítalo muzeum 110 000 návštěvníci, Janu Brožovou z Jarošova.

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.

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.



**olomoucké
tvarůžky**



Speciality

1. Olomoucké tvarůžky Pozdrav z Loštic 500 g
2. Olomoucké tvarůžky Hanácké oheň 200 g
3. Olomoucké tvarůžky Pusinky z Loštic 200 g
4. Olomoucké tvarůžky Tvarůžkový čtyřlístek 240 g
5. Olomoucké tvarůžky Výroční trio 375 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