**Tip na kulinářský zážitek: Tvarůžky se kutálejí na gastronomický festival do Olomouce**

Olomouc, 9. dubna 2024 – **Událost roku po všechny milovníky tvarůžkových specialit se blíží. Voňavé a chutné tvarůžky, živá hudba a pestrý doprovodný program pro celou rodinu lákají na sedmý ročník Olomouckého tvarůžkového festivalu. Ten se uskuteční o víkendu 13. a 14. dubna v srdci hanácké metropole Olomouce, na Horním a Dolním náměstí. V rámci oblíbené gastronomické akce proběhne poprvé v historii klání špičkových kuchařů o titul Tvarůžkového krále 2024.**

V centru pozornosti a jako hlavní partner festivalu bude Olomoucký tvarůžek z Loštic, který je už téměř 150 let součástí kulinárního světa. *„Olomoucké tvarůžky jako jediný původní český sýr jsou neodmyslitelnou součástí nejen tradiční tuzemské kuchyně, ale díky svým ojedinělým vlastnostem patří i do současné moderní gastronomie.* *Jsem velmi rád, že můžeme dát ochutnat, ve spolupráci s městem Olomouc, tento gastronomický poklad z našeho regionu tisícům návštěvníků z celého Česka i dalších zemí,“* uvedl **Leoš Kalandra, Vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Olomoucké tvarůžky návštěvníci ochutnají v úpravě pro teplou i studenou kuchyni, mohou si zakoupit tvarůžkové produkty nebo dobroty z tvarůžků, suvenýry nebo si odnést speciální tvarůžkový dukát. Za návštěvu bude stát i stánek Muzea Olomouckých tvarůžků, které je jediné muzeum takového typu v České republice.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**TVARŮŽKOVÁ ZAJÍMAVOST Olomoucké tvarůžky jsou zrající stolní sýr, vyrábějí se z netučného tvarohu, který po zformování do typických koleček, věnečků, tyčinek nebo kousků zraje po dobu několika týdnů.**

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Jedním z vrcholů festivalu bude soutěž o titul Tvarůžkový král 2024. Šest šéfkuchařů z Olomouce a okolí se utká v kulinářské show a předvede své originální recepty s Olomouckými tvarůžky. *„Každý ze soutěžících kuchařů uvaří v rámci zábavné cooking show vlastní tvarůžkový recept, který budou moci návštěvníci ochutnat v prodejních stáncích. Poté vyberou kuchaře, od kterého jim nejvíce chutnalo a označí jej v hlasovacím lístku. A pokud svým hlasem rozhodnou o tom nejlepším, vyhrají víkendový pobyt v Olomouci,“* přibližuje **Karin Vykydalová, vedoucí odboru kultury a cestovního ruchu magistrátu města Olomouc.**

Kromě kuchařské show a pestré palety tvarůžkových pochutin festival nabídne více než sedm desítek prodejců, piva z místních minipivovarů, rozmanité krajové speciality a další řemeslné produkty v téměř 35 stáncích. Gastronomickou část doplní bohatý doprovodný program zahrnující vystoupení hudebních hvězd a folklorních souborů, divadelní představení, klauniádu nebo fireshow. Pro malé návštěvníky jsou nachystány dílničky a malování na obličej.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**TVARŮŽKOVÁ ZAJÍMAVOST Díky nízkému obsahu tuku a vysokému obsahu bílkovin jsou Olomoucké tvarůžky vhodné pro všechny, kteří chtějí zdravě a chutně jíst.**

Loňský festival navštívilo téměř 20 000 lidí a prodalo se víc něž 7 tun Olomouckých tvarůžků nebo kulinářských dobrot z nich připravených. *„Festival je skvělou příležitostí k ochutnávce netradičních a rozličných tvarůžkových specialit v nejrůznějších variantách a zároveň inspirací pro vlastní kulinářské pokusy,“* doplnil na závěr **Leoš Kalandra.**

Organizátorem festivalu je Odbor kultury a cestovního ruchu statutárního města Olomouce. Hlavními partnery 7. ročníku akce jsou společnost A.W. spol. s r.o., spolek Moravská cesta a Střední Morava – Sdružení cestovního ruchu. Podrobné informace jsou na: <https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/>

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**TIP NA TVARŮŽKOVÝ RECEPT – PLNĚNÁ VEJCE *Ingredience:* 4 natvrdo uvařená vejce, 60 g Olomouckých tvarůžků, 50 g másla, pažitka, sůl, ledový salát, 1 větší cibule, olivový olej. *Postup:* Vejce podélně rozkrojte, vyjměte žloutky a utřete je s máslem, nastrouhanými tvarůžky a nasekanou pažitkou. Dochuťte solí. Směsí naplňte poloviny uvařených bílků. Cibuli nakrájejte na kolečka a orestujte. Naplněná vejce pokládejte na list ledového salátu, na který jste položili opečenou cibuli. Lehce zakápněte olivovým olejem a přizdobte plátky rajčat.**

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A. W. spol. s r. o**

Výroba Olomoucký tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A. W. spol. s r. o získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A. W. spol. s r. o zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takž se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)