**Olomouc se proměnila v rekordní tvarůžkové království. Na festivalu se spotřebovalo 6 500 kilo tvarůžků**

Olomouc, 16. dubna 2024 – **Olomouc provoněly tvarůžkové speciality. Během 7. ročníku Olomouckého tvarůžkového festivalu dorazilo přibližně 23 000 návštěvníků. Návštěvníci přímo zkonzumovali na místě nebo si zakoupili na stáncích 6 500 kilo tvarůžků. Návštěvnost i spotřeba tvarůžků měly rekordní parametry. Historický souboj kuchařů o titul Tvarůžkového krále opanoval Michal Duračka z restaurace Asado grill.**

Tvarůžkové dobroty od tradičních věnečků a koleček přes ochucené kousky až po různé tvarůžkové speciality jako burgery nebo zákusky si vychutnávali tisíce milovníků dobrého jídla v sobotu i v neděli v hanácké metropoli Olomouci.

*„Lidem chutnala nejen kolečková tvarůžková klasika, ale i tvarůžky upravené do rozmanitých podob a chutí. Olomoucké tvarůžky jsou prostě pochutinou, která je tradiční a voňavou součástí naší gastro kultury. Velké díky patří městu Olomouc, které náš region a jeho bohatství úspěšně představuje návštěvníkům i přes chuťové pohárky,“* uvedl **Leoš Kalandra, Vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

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

**TVARŮŽKOVÁ ZAJÍMAVOST 100 g Olomouckých tvarůžků obsahuje více bílkovin než kuřecí nebo krůtí prsa a pouhých 0,5 g tuku. Olomoucké tvarůžky jsou pro své nutriční hodnoty oblíbenou potravinou vyznavačů zdravého životního stylu.**

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

Olomoucký tvarůžkový festival přinesl v roce 2024 také jednu zásadní novinku. Velký kulinářský souboj špičkových kuchařů na hlavním pódiu na Horním náměstí. První Tvarůžkový král nese jméno kuchaře Michal Duračka z restaurace Asado grill. *„Bylo to úžasné kuchařské představení těch nejlepších mistrů svého oboru. Velmi nás těší, že se to setkalo také s velkým ohlasem veřejnosti, která svým hlasem rozhodla o korunovaci historicky prvního Tvarůžkového krále,“* uvedla **Karin Vykydalová, vedoucí odboru kultury a cestovního ruchu magistrátu města Olomouc.**

Oblíbený a každoroční gastronomický svátek, který organizuje Odbor kultury a cestovního ruchu statutárního města Olomouce, letos naservíroval na sedm desítek prodejců pestrých pochutin, přes 35 prodejců řemeslných produktů, zlatavý mok z místních minipivovarů a také skvělý doprovodný program včetně hudebních vystoupení pro velké i malé návštěvníky.

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

**TVARŮŽKOVÁ ZAJÍMAVOST Olomoucké tvarůžky mají pikantní vůni, která je příznačná pro tento druh zrajících sýrů a sýrově zlatožlutou až oranžovou barvu, která se stává intenzivnější v průběhu zrání.**

*„Velmi rád bych ještě pozval všechny fanoušky olomouckých tvarůžků a pěší turistiky na úžasnou akci Putování za Loštickým tvarůžkem, která proběhne již za necelý měsíc 25. května u nás v Lošticích. Budeme mít otevřeno i v našem Muzeu Olomouckých tvarůžků, takže se zájemci mohou seznámit s tvarůžkovou historií pěkně zblízka,“* doplnil na závěr **Leoš Kalandra.**

**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)