**Tip na víkend: Zažijte tvarůžky všemi smysly. Muzeum Olomouckých tvarůžků zve na Den otevřených dveří**

Loštice, 1. září 2025 – **Pohodový den pro celou rodinu na jednom místě. V sobotu 6. září 2025 ožijí Loštice vůní a chutí tvarůžků. Muzeum Olomouckých tvarůžků zve od 10 do 17 hodin na Den otevřených dveří plný zábavy pro děti i dospělé. Pestrý program pro všechny generace nabídne tvořivé dílny, hry, ochutnávky nebo speciální program na nádvoří a uvnitř muzea. Vstup je celý den zdarma.**

Přímo v expozici muzea se děti mohou zapojit do tvarůžkové hry, při níž budou hledat odpovědi na otázky z muzejní expozice, přichystán je také tvarůžkový kvíz pro starší děti a dospělé dostupný přes QR kód, ochutnávka Olomouckých tvarůžků s nejoblíbenějšími příchutěmi koření, možnost vyzkoušet si tradiční „klapání“ tvarůžků z tvarohu na historické klapačce, šlapání tvarohu na trenažéru nebo pořídit si tematickou fotografii ve fotokoutku.

*„Den otevřených dveří je pro nás příležitostí ukázat muzeum v trochu jiné podobě, než jak ho lidé znají z běžné návštěvy. Připravili jsme program, který propojuje historii Olomouckých tvarůžků s hrami, ochutnávkami a aktivitami pro všechny generace. Chceme, aby si lidé odnesli nejen hezké zážitky, ale také kousek jedinečného tvarůžkového příběhu,“* **říká Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce Olomouckých tvarůžků**.

Na nádvoří se představí Eurocentrum, informační středisko Ministerstva pro místní rozvoj ČR, se sérií interaktivních stanovišť. Návštěvníci si vyrobí vlastní placku na plackovačce, otestují si znalosti při hledání známých míst na slepé mapě České republiky nebo si vyzkouší velkoformátové Člověče, nezlob se s cestovatelským motivem. Díky virtuální realitě bude možné zažít i netradiční „průlet“ nad ČR. Program doplní desková hra „Najdi hvězdu“ a kolo štěstí s drobnými odměnami.

Po celý den bude možné se občerstvit v loštickém bistru Ve vokně, které bude mít na nádvoří muzea vlastní stánek. Kompletní sortiment Olomouckých tvarůžků bude k dispozici ve vedlejší podnikové prodejně, která přímo navazuje na muzejní expozici.

Muzeum Olomouckých tvarůžků je jediné muzeum svého typu v České republice. Od otevření v roce 2014 do muzea zavítalo již 260 000 návštěvníků. Den otevřených dveří pořádá společnost A.W. spol. s r.o. ve spolupráci s Ministerstvem pro místní rozvoj České republiky.

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

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých 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 zeměpisné označení. 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, jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou původním českým sýrem 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)