**Tvarůžkové dožínky v Lošticích: Sláva tvarůžkům a moravským tradicím!**

Loštice, 10. září 2024 – **Blíží se událost pro všechny milovníky tradičních českých chutí a dobré zábavy! V neděli 15. září ožije náměstí Míru v Lošticích Tvarůžkovými dožínkami, tradiční lidovou veselicí věnovanou slavnostnímu ukončení žní a poděkování za úrodu. Od 9. do 19. hodiny na návštěvníky čeká program plný hudby, zábavy a především ochutnávek jedinečných Olomouckých tvarůžků.**

Slavnostní den organizovaný městem Loštice začne moravskými farmářskými trhy, které nabídnou nejen lokální produkty, ale v prodejně Olomouckých tvarůžků i více než 30 různých tvarových, chuťových a hmotnostních variant jediného původního českého sýra, proslulého svou nezaměnitelnou chutí a charakteristickou vůní.

Hlavní program Tvarůžkových dožínek začne ve 13:30. Na návštěvníky čeká kuchařská show s Petrem Henešem z Long Story Short Olomouc, kde se budou připravovat rozmanité pokrmy z Olomouckých tvarůžků. Hudební zážitky přinesou Dechovkový recitál a Dechband Moravské Veselky ze Sušic u Přerova, zatímco Národopisný soubor MARKOVICE potěší tradičním tanečním vystoupením. Milovníci řemesel se mohou těšit na ukázku vyřezávání soch motorovou pilou s řezbářem Janem Golisem.

*„Tvarůžkové dožínky jsou jedinečnou příležitostí oslavit sklizeň a užít si rodinný den plný tradic, dobrého jídla a zábavy. Loštice a tvarůžky k sobě neodmyslitelně patří a naši společnost těší, že můžeme být hlavním partnerem akce podporující místní kulturu a lokální výrobky,“* uvádí **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**, a doplňuje: *„Rád bych všechny pozval do Loštic, aby s námi oslavili nejen bohatou úrodu, ale i tradiční české chutě, které jsou s námi po staletí.“*

K doplnění atmosféry tohoto slavnostního dne nebude chybět pravý moravský burčák a dožínkový pivní speciál. Na své si přijdou i děti, pro které jsou připraveny soutěže a dílničky. Dobrovolné vstupné ve výši 50 Kč bude slosovatelné, přičemž výtěžek poputuje na nákup herního prvku pro místní mateřskou školu.

Voňavým a lahodným srdcem celé akce budou Olomoucké tvarůžky, které jsou hrdým nositelem české sýrařské tradice. Tento jedinečný sýr, který se vyrábí pouze z netučného kyselého tvarohu bez přidaných látek, jako jsou syřidla či barviva, si zachovává svou přírodní chuť a nízký obsah tuku. Díky svému složení jsou Olomoucké tvarůžky ideální pro zdravé stravování a potěší jak gurmány, tak i ty, kdo dbají na vyvážený jídelníček.

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

**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 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, takže 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)