**Oslavte Světový den výživy s lahodnou polévkou z Olomouckých tvarůžků**

Loštice, 16. října 2024 – **Olomoucké tvarůžky jako zdravý a chutný doplněk každodenního jídelníčku. S příchodem Světového dne výživy, který každoročně připadá na 16. října, si více než kdy jindy připomínáme, jak důležitá je vyvážená strava. A právě Olomoucké tvarůžky, jediný původní český zrající sýr, hrají v této oblasti významnou roli. Vychutnat si je mohou všichni, kdo dbají na svoji váhu, vegetariáni i lidé s bezlepkovou dietou.**

*„Olomoucké tvarůžky jsou ideální volbou, kterou ocení každý, kdo dbá na vyváženou stravu. Díky jejich unikátní chuti a nutriční hodnotě mají své pevné místo v české kuchyni. Jsou prostě ideálním společníkem pro všechny, kteří se chtějí stravovat zdravě a vyváženě,“* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu. Díky své nízké energetické hodnotě, nízkému obsahu tuku, vysokému obsahu bílkovin a vápníku jsou zdravou součástí jídelníčku a hrají tak důležitou roli při správném fungování organismu. Jsou vhodné nejen pro osoby s bezlepkovou dietou, ale také pro všechny, kteří hledají zdravé a chutné alternativy k běžným sýrům. Olomoucké tvarůžky se vyrábějí bez použití syřidel, barviv, aromat či stabilizátorů.

*„Tvarůžky jsou výborným příkladem potraviny, která nejenže dobře chutná, ale díky svým výživovým hodnotám přispívá k vyvážené stravě. Obsahují plnohodnotné bílkoviny a jen minimum tuku, což z nich činí vhodnou potravinu pro ty, kteří chtějí snížit příjem živočišných tuků, a přitom se nevzdat chuti,“* doplňuje **Leoš Kalandra***.*

**Recept na zdravé vaření: Zeleninová polévka s tvarůžkovými noky**

* Suroviny: 100 g Olomouckých tvarůžků, 100 g mrkve, 50 g celeru, 50 g petržele, 100 g květáku, 1 cibule, 30 g hladké mouky, 100 g másla, sůl, pepř, kmín, libeček, pažitka, petrželka, voda na cca 1,5 l polévky.
* Postup: Na polovině másla osmahněte nadrobno nakrájenou zeleninu téměř dohněda, zalijte vodou, osolte, opepřete a přidejte nasekaný libeček. Z druhé části másla a mouky udělejte tmavší jíšku, do které přidáte pokrájené tvarůžky a kmín. Z této směsi vykrajujte malé noky, které pokládáte na hotovou polévku na talíři. Polévku dochuťte a ozdobte pažitkou a petrželkou.

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

**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)