**Vánoční pohoštění bez výčitek: Lahodné tipy s Olomouckými tvarůžky**

Loštice, 12. prosince 2024 – **Vánoce jsou časem, kdy se scházíme s rodinou a přáteli, abychom si užili nejen radost z dárků, ale i společné chvíle u svátečního stolu. Sýrová roláda, štrúdl nebo řízek doplněné Olomouckými tvarůžky promění klasické pokrmy v lahodné a vyvážené pochoutky, které potěší každého milovníka dobrého jídla.**

Olomoucké tvarůžky obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a mají nízkou energetickou hodnotu. *„Díky svému složení jsou Olomoucké tvarůžky skvělou volbou i pro vánoční pohoštění*. *Dají se s nimi v kuchyni vykouzlit recepty, které zaujmou nejen chutí, ale i lehkostí.* *Ocení je tak každý, kdo hledá během Vánoc zdravější pochutnání bez zbytečných kalorických výčitek,“* řekl **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Vánoční tvarůžkový štrúdl nabízí lahodnou variantu bez cukru, vánoční loštický řízek s bramborovým salátem je ideální jako sytý, ale odlehčený oběd pro rodinné setkání během svátečních dní a slavnostní sýrová roláda se skvěle hodí jako stylový štědrovečerní předkrm.

1. **Vánoční tvarůžkový štrúdl**

* balíček listového těsta
* 150 g Olomouckých tvarůžků
* 100 g šunky, vejce na potření

Postup: Rozválené listové těsto poklademe šunkou a plátky tvarůžků, zarolujeme a potřeme vejcem. Pečeme do zlatova a podáváme teplé či studené. TIP: Přidáním vrstvy kysaného zelí mezi šunku a tvarůžky pozvednete chuťový zážitek na novou úroveň.

1. **Vánoční loštický řízek**

* 150 g Olomouckých tvarůžků
* 400 g mletého vepřového masa
* vejce, 5 stroužků česneku, strouhanku, sůl, pepř, majoránku, olej

Postup: Smícháme maso s nastrouhanými tvarůžky, vejcem, česnekem a kořením, přidáme strouhanku, vytvarujeme řízky, obalíme v trojobalu a osmažíme. Hodí se k bramborovému salátu i kaši.

1. **Slavnostní sýrová roláda**

* 200 g Olomouckých tvarůžků
* 500 g plátkového Eidamu
* 250 g měkkého tvarohu
* 150 g šunkového salámu
* 1 cibuli, 50 g másla, pepř, sladkou papriku, nasekanou petrželku

Postup: Na plechu vyloženém pečicím papírem rozložíme plátkový sýr tak, aby se okraje plátků překrývaly. Vložíme na pár minut do trouby vyhřáté na 150 °C, dokud se sýr nespojí v jednolitou plochu. Nasekané tvarůžky, šunku a cibuli smícháme s tvarohem, utřeným máslem a kořením. Směs naneseme na sýr a zarolujeme. Roládu necháme ztuhnout v lednici a před podáváním nakrájíme.

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

**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)