**Silvestrovský ohňostroj chutí s Olomouckými tvarůžky**

Loštice, 19. prosince 2024 – **Přivítejte nový rok s tvarůžkovou chutí! Silvestr je skvělou příležitostí zpestřit slavnostní tabuli něčím neobvyklým. Olomoucké tvarůžky nabízí překvapivé možnosti pro chutné a lehké silvestrovské pohoštění. Tři netradiční recepty s jediným původním českým sýrem osloví každého gurmána.**

*„Olomoucké tvarůžky jsou ideální volbou pro originální a rychlé pohoštění k oslavě konce roku. Díky nízkému obsahu tuku a výrazné chuti se snadno stanou lahodným středobodem silvestrovského menu,“* říká **Leoš Kalandra, Vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Jednoduché, a přitom nevšední recepty s Olomouckými tvarůžky spojují tradiční české suroviny s moderním pojetím kuchyně. Šunkové závitky, šneky z listového těsta nebo pikantní nakládané tvarůžky dostanou na silvestrovskou tabuli pestrou paletu originálních chutí a vůní.

1. **Šunkové závitky s tvarůžky**

* Suroviny: 6 plátků šunky, 100 g Olomouckých tvarůžků, 100 g měkkého tvarohu, 2–3 lžíce majonézy, pažitku a sůl.
* Postup: Tvaroh vyšleháme s majonézou, přidáme nastrouhané tvarůžky, nasekanou pažitku a dosolíme podle chuti. Směsí potřeme plátky šunky, zabalíme je a necháme vychladit.

1. **Tvarůžkoví šneci z listového těsta**

* Suroviny: 250 g Olomouckých tvarůžků, 1 balení listového těsta, 2 cibule, 1 vejce, kysané zelí, máslo a kmín.
* Postup: Na másle osmahneme nakrájenou cibuli. Rozválené listové těsto, posypeme cibulí, tvarůžky a kysaným zelím. Zarolujeme, potřeme vejcem, posypeme kmínem, nakrájíme na kolečka a pečeme při 175 °C asi 30 minut dozlatova.

1. **Nakládané tvarůžky s česnekem a chilli**

* Suroviny: Olomoucké tvarůžky, česnek, chilli papričky, cibuli, petržel a olej.
* Postup: Všechny ingredience promícháme a necháme několik dní odležet. Podáváme s čerstvým chlebem a chlazeným pivem.

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

**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)