**Velikonoční nadílka z Loštic: Olomoucká roláda s vejci a bohatý program v Muzeu Olomouckých tvarůžků**

Loštice, 15. dubna 2025 – **Velikonoce jsou ideálním časem k tomu, abychom zpomalili, užili si krásy jara a zároveň si pochutnali na něčem vyzrálém. Pokud letos hledáte inspiraci, jak ozvláštnit velikonoční tabuli, připravte si lahodnou Olomouckou roládu s vejci a tvarůžky. Za historií tvarůžků pak můžete vyrazit přímo do Loštic. Muzeum Olomouckých tvarůžků si na velikonoční víkend připravilo bohatý program plný řemesel, tradic a tvoření pro malé i velké návštěvníky.**

**Olomoucká roláda s vejci** je recept, který v sobě nese poctivost domácí kuchyně a zároveň překvapí netradiční kombinací chutí. Nezaměnitelná chuť Olomouckých tvarůžků, šťavnaté hovězí maso a jemná vaječná náplň je kombinace, která si právem říká o místo u slavnostního stolu.

Suroviny*:* 1 kg hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků, 150 g měkkého salámu, 3 vejce, 1 cibule, hořčice, světlé pivo, olej, sůl, pepř, hladká mouka

Postup*:* Ze zadního hovězího masa nařízněte plát na roládu a rozklepejte ho. Na pánvi osmahněte vejce s cibulkou a lehce osolte. Maso potřete hořčicí, poklaďte plátky salámu, tvarůžků a vaječnou směsí. Roládu zaviňte, stáhněte nití, osolte a opečte zprudka ze všech stran na oleji. Podlijte pivem a pečte pod poklicí v troubě. Během pečení pravidelně podlévejte vodou a výpekem. Ze stěn pekáče odškrabujte, co se přichytilo, a vracejte do šťávy – dodá jí to barvu i chuť. Při pečení rolády vznikne hustý výpek s konzistencí omáčky, který je vynikající.

*„Velikonoce jsou o společném prožívání, tradicích, radosti z tvoření a přesně to jsme chtěli nabídnout i u nás v Lošticích. Velikonoční dílničky v našem muzeu jsou ideální příležitostí, jak strávit čas s dětmi, něco hezkého si vyrobit a zároveň se přenést do příjemné velikonoční atmosféry,“* **uvádí Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu A. W. spol. s r.o., která je výrobcem Olomouckých tvarůžků.**

Muzeum Olomouckých tvarůžků zve na víkend plný řemesel, tradic a tvoření. Přijďte si s dětmi vyzkoušet výrobu dekorací, malování kraslic i další velikonoční tvoření. Od pátku 18. do neděle 20. dubna na návštěvníky čeká navíc speciální program:

* **Pátek 18. dubna:** Umění paličkování a prodej ručně vyrobených krajek od Vlasty Jiráskové
* **Sobota 19. dubna:** Řezbář Jaroslav Beneš a jeho dřevěné výrobky
* **Neděle 20. dubna:** Kraslice s duší – Věra Krejčová a její malované kraslice k zakoupení.

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

**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)