**Třikrát Olomoucké tvarůžky na grilu – tradiční lahůdka v netradičním provedení**

Loštice, 9. července 2024 – **Tvarůžkový hamburger nebo plněné žampiony?** **Grilovací sezóna je v plném proudu a s ní přichází čas na zkoušení nových a netradičních pochoutek. Olomoucké tvarůžky na grilu jsou zajímavým a chutným způsobem, jak si zpestřit letní posezení s přáteli a rodinou. Díky široké škále chutí a variací si každý najde tu pravou kombinaci, která mu zaručeně zachutná. Vyzkoušejte tři netradiční tvarůžkové recepty na gril.**

Olomoucké tvarůžky se vyrábí z netučného kyselého tvarohu bez použití syřidel, barviv, aromat ani stabilizátorů, takže jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Jsou jediným původním českým sýrem, který je řazen mezi zrající stolní sýry a díky svému nízkému obsahu tuku mají i nízkou energetickou hodnotu. Pro zdravé letní grilování jsou jako stvořené.

*„Olomoucké tvarůžky jsou ideální volbou pro grilování. Mají specifickou chuť, která se grilováním ještě zvýrazní a dodá pokrmům nezapomenutelný rozměr. Navíc se snadno kombinují s různými surovinami, takže si každý najde to, co mu zachutná",* říká **Leoš Kalandra, Vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

**1. Hamburger s Olomouckými tvarůžky**

*Suroviny: 167 g Olomouckých tvarůžků, 4 housky, 50 g anglické slaniny, sladká paprika, cibule, hořčice, kečup, tatarská omáčka, nakládaná okurka*

*Postup: Housky rozkrojte a na spodní část položte kolečka tvarůžků tak, aby pokryly téměř celou plochu, a posypte paprikou. Horní část housky potřete hořčicí a pokryjte plátky slaniny. Vše dejte na gril krátce zapéct. Spodní polovinu housek posypte nasekanou cibulí a nakládanou okurkou, podle chuti přidejte kečup nebo tatarskou omáčku a přiklopte horní částí housky se slaninou.*

**2. Masové šišky s Olomouckými tvarůžky**

*Suroviny: 200 g Olomouckých tvarůžků (tyčinky), 200 g mletého libového vepřového masa, 200 g mletého hovězího masa, 1 vejce, strouhanka, tuk, sladká i pálivá paprika, rozmarýn, sůl*

*Postup: Mleté maso smíchejte s vejcem, solí a kořením, podle potřeby přidejte strouhanku a důkladně propracujte. Tyčinky tvarůžků zabalte do odpovídajícího množství masové směsi. Šišky dejte na gril.*

**3. Plněné žampiony s Olomouckými tvarůžky**

*Suroviny: 150 g Olomouckých tvarůžků, 400 g žampionů, 1 menší cibule, sůl, kmín, máslo*

*Postup: Žampiony očistěte a oddělte kloboučky. Cibuli osmažte na másle, přidejte nadrobno nakrájené nožičky žampionů, sůl a kmín, a poduste doměkka. Do vychladlé směsi přidejte nadrobno nakrájené tvarůžky a vzniklou hmotou plňte kloboučky hub. Vyrovnejte je na gril.*

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

**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, takž 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)