**7 zajímavostí z tvarůžkové „kuchyně“**

Loštice, 23. července 2024 – **Olomoucké tvarůžky patří k unikátům české gastronomie. Jejich nezaměnitelná chuť a vůně přináší do domácí kuchyně vyzrálé kulinářské zážitky. Co je zásadní surovina pro výrobu tvarůžků, jak probíhá jejich zrání a proč jsou tvarůžky často řazeny mezi „superpotraviny“? Nahlédněte pod pokličku tvarůžkové kuchyně a odhalte 7 zajímavostí z výroby, skladování a konzumace.**

**1. Odpočinek je základ**

Olomoucké tvarůžky mají základ v netučném kyselém tvarohu, který je zásadní pro jejich charakteristickou chuť a vůni. Proces výroby začíná tím, že se tvaroh aktivuje při vhodných teplotních podmínkách a při mletí se prosolí. Po přídavku kultur a regulátorů kyselosti se tvarují polotovary různých tvarů. Následuje fáze zrání v sušárně, kde tvarůžky odpočívají na roštech, suší se a prozrávají do hloubky. Po ukončení sušení následuje koupání a okapání tvarůžků. Celý proces výroby končí uložením tvarůžků do chladicích místností, kde ještě dva dny odpočívají.

**2. Kouzlo přirozenosti**

Na rozdíl od mnoha jiných sýrů se při výrobě Olomouckých tvarůžků nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory. Tvarůžky jsou čistě přírodní produkt, který si uchovává své tradiční přírodní složení. Prochází pečlivým procesem zrání a výroby. Nepřidávají se do nich žádné umělé přísady.

**3.** **Vyzrálá chuť**

Olomoucké tvarůžky zrají v symetrických vrstvách od povrchu ke středu. Tloušťka těchto vrstev se mění v průběhu zrání, což ovlivňuje chuť a konzistenci sýra. Když jsou tvarůžky relativně mladé, tedy více než tři týdny před datem minimální trvanlivosti (DMT), jsou tužší a mají výrazné tvarohové jádro. Toto období je ideální pro ty, kdo preferují jemnější chuť a pevnější konzistenci. Jak tvarůžky zrají dále, přibližně dva týdny před DMT, začíná se vyvíjet výraznější maz a chuť se stává intenzivnější. Nejvyšší stupeň zralosti dosahují tvarůžky jeden týden před DMT, kdy jsou plně prozrálé až k jádru, s pikantnější chutí a měkčí texturou.

**4. Nechat na pokoji**

Praktická rada pro maximální chuťový zážitek – nechat tvarůžky před konzumací dosáhnout pokojové teploty. Teprve tehdy se naplno rozvinou jejich charakteristické chuťové a vonné vlastnosti, které jsou pro ně typické. Tento jednoduchý krok může výrazně zlepšit váš gastronomický zážitek a umožní vám vychutnat si Olomoucké tvarůžky v jejich nejlepší formě.

**4. Skvělý zdroj bílkovin a vápníku**

Olomoucké tvarůžky nabízí vyváženou kombinaci výživových hodnot, která je prospěšná pro celkové zdraví a pohodu. Jsou výborným zdrojem bílkovin a vápníku, což jsou klíčové živiny podporující správnou funkci svalů a kostí.

**5. Ideální dietní potravina**

Díky nízkému obsahu tuku a nízké energetické hodnotě jsou Olomoucké tvarůžky ideální volbou pro ty, kteří chtějí zhubnout. Na 100 gramů obsahují pouze půl procenta tuku a přibližně 127 kalorií. Vysoký obsah bílkovin zajišťuje, že i malé množství tvarůžků zasytí.

**6. Pestrost chutí pro každého**

Společnost A.W., která je výrobcem Olomouckých tvarůžků, vyrábí přes 30 různých tvarových, chuťových a hmotnostních variant tvarůžků. Ať už milovník sýrů preferuje jemné nebo pikantní, slané či s bylinkami, z široké nabídky 30 variant tvarůžků si každý vybere tu pravou pro sebe.

**7. Gurmánské speciality**

Tvarůžky už dávno nepatří jen na chleba s máslem. Zkušení kuchaři je s oblibou používají k přípravě gurmánských specialit, omáček, pomazánek nebo dezertů jako například tvarůžková zmrzlina, tvarůžkové kremrole či tvarůžkový dort.

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

**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)