**Grilovací sezóna je tady: Olomoucké tvarůžky jako (ne)čekaný hit letních večírků**

Loštice, 21. května 2025 – **Zahrady a terasy se mění v letní kuchyně a tradiční Olomoucké tvarůžky se hlásí o slovo. Perfektně zabodují jako součást různých pokrmů. Díky svému složení jsou skvělým zdrojem bílkovin a obsahují málo tuku. Představují tak lehkou a zdravou alternativu k běžným grilovacím surovinám.**

Ať už jde o rodinnou oslavu, přátelské posezení nebo klidnou večeři pod širým nebem, Olomoucké tvarůžky dodají grilování nový rozměr. *„Čím dál víc lidí hledá lehčí, zdravější a zároveň chutné varianty. A právě Olomoucké tvarůžky nabízejí ideální kombinaci výrazné chuti a nutričních benefitů. V kuchyni i na grilu se s nimi dají dělat opravdová kouzla,“* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W. spol. s r.o., která je výrobcem Olomouckých tvarůžků.**

Olomoucké tvarůžky jsou jediným původním českým sýrem s chráněným označením původu Evropské unie. Vyrábějí se bez syřidel, barviv, aromat i stabilizátorů a díky nízkému obsahu tuku jsou vhodné i při redukční dietě. Na grilu se výborně doplňují s čerstvou zeleninou nebo libovým masem, ale skvěle fungují i v teplé kuchyni jako součást kreativních receptů.

**Tipy na grilování s Olomouckými tvarůžky**

1. **Grilovaná plněná rajčata**

Suroviny: 4 velká rajčata, 100 g Olomouckých tvarůžků, 50 g šunky, 1 bílek (vyšlehaný do sněhu), 1 lžička mleté sladké papriky, olivový olej

Postup: Rajčata seřízněte a vydlabejte. Tvarůžky a šunku nakrájejte nadrobno a smíchejte se sněhem z bílku a paprikou. Touto směsí naplňte rajčata, potřete je olivovým olejem a grilujte na alobalu nebo grilovací misce. Rajčata se dají zapéct také v troubě.

1. **Masové šišky s překvapením**

Suroviny: 200 g mletého libového vepřového masa, 200 g mletého hovězího masa, 200 g Olomouckých tvarůžků (tyčinky), 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 menších porcí masové směsi a vytvarujte šišky. Grilujte na nepřímém žáru nebo pečte v troubě. V obou případech vznikne šťavnatý pokrm s překvapivě výrazným sýrovým středem.

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

**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)