**Zdravá polévka s Olomouckými tvarůžky: Zahřejte se v zimě poctivou cibulačkou**

Loštice, 28. ledna 2025 – **V zimních měsících není nic lepšího než tradiční domácí polévka. A co takhle spojit osvědčenou klasiku, cibulačku, s jedinečnou chutí Olomouckých tvarůžků? Zahřejete se a dopřejete svému tělu vydatnou porci potřebných živin.** **Poctivá cibulačka potěší chuťové pohárky a podpoří imunitu.**

Proč zařadit polévky do zimního jídelníčku? Kromě prohřátí organismu podporují hydrataci, obsahují důležité živiny a jsou lehce stravitelné. Díky Olomouckým tvarůžkům získá cibulačka výraznou chuť a skvělé nutriční hodnoty, které z ní dělají ideální volbu pro zdravé stravování.

**Tradiční chuť s moderním přístupem**

*„Cibulačka s Olomouckými tvarůžky je nejen skvělým tipem na zimní zahřátí, ale také dokladem toho, že tradiční české suroviny mohou být základem moderní a zdravé kuchyně.* *Polévka, která kombinuje lokální suroviny a vyvážené nutriční hodnoty, je k této příležitosti jako dělaná,“* uvedl **Leoš Kalandra, Vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Pro ty, kteří dbají na štíhlou linii, může být cibulačka s tvarůžky vítanou alternativou. Obsahuje málo tuku, ale přitom dodá tělu potřebné bílkoviny a energii. Připravit tuto lahodnou polévku zvládne každý. Stačí hovězí vývar, čerstvá cibule, krajíce chleba a samozřejmě Olomoucké tvarůžky. Krátké zapečení v troubě zajistí dokonalé spojení chutí.

**Cibulačka s Olomouckými tvarůžky**

Suroviny: 1,5 l hovězího vývaru, 300–400 g Olomouckých tvarůžků, 4 cibule, 4–5 krajíců chleba, sádlo, sůl, pepř

Postup: Na sádle opečeme na silnější kolečka pokrájenou cibuli, zalijeme vývarem a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opepříme, případně podle chuti ještě dosolíme. Do ohnivzdorných misek rozdělíme porce chleba, který jsme nakrájeli na kostičky a osmažili na sádle. Posypeme ho na malé kousky nakrájenými tvarůžky, zalijeme polévkou, a to všechno v předehřáté troubě prudce zapečeme.

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

**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)