**Tip na recept: Snídaně pro zamilované aneb láska prochází tvarůžky**

Loštice, 12. února 2025 – **Svátek svatého Valentýna se blíží a s ním i obvyklá otázka: Čím letos překvapit? Tradiční výrobce Olomouckých tvarůžků přináší inspiraci na netradiční snídani do postele – Zamilované tvarůžkové lívanečky. Spojují jedinečnou chuť tvarůžků s jemným sladko-slaným nádechem a potěší každého, kdo hledá chutné, zdravé a originální sváteční pohoštění.**

Pokud vaše drahá nebo drahý miluje tvarůžky, máte zaděláno na skvělé ráno. Tvarůžkové lívanečky se snadno připravují, vypadají skvěle a chutnají ještě lépe. Jemné těsto v kombinaci s charakteristickou vůní a chutí tvarůžků vytváří neodolatelnou kombinaci, která nadchne každého gurmána. *„Olomoucké tvarůžky jsou nejen tradiční českou delikatesou, ale také skvělou inspirací pro kreativní vaření. Tvarůžkové lívanečky nabídnou nevšední chuťový zážitek a mohou být příjemným zpestřením nejenom svátečního rána,"* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Olomoucké tvarůžky jsou jediným původním českým sýrem s chráněným označením původu. Vyrábějí se v Lošticích podle tradiční receptury, bez syřidel, barviv a stabilizátorů. Jsou přírodním zdrojem bílkovin a vápníku, mají nízký obsah tuku a skvěle se hodí nejen pro gurmány, ale i pro ty, kteří dbají na zdravý životní styl.

**Zamilované tvarůžkové lívanečky**

Suroviny: 8 ks Olomouckých tvarůžků, 150 g hladké mouky, 1 dl mléka, 1 vejce, sůl, olej, borůvkový džem, šlehačka, kompotované nebo čerstvé ovoce.

Postup: Z mouky, mléka, vejce a soli ušleháme husté těstíčko. Do lívanečníku nalijeme trošku oleje, naběračkou trochu těsta, vložíme tvarůžek a opět zalijeme těstem. Pomalu smažíme, až zezlátnou. Hotové lívanečky zdobíme borůvkovým džemem, šlehačkou a ovocem dle vlastní chuti.

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

**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)