**Největší tvarůžkový festival v Česku: 10 důvodů, proč se na něj vydat**

Loštice, 2. dubna 2025 – **Jeden víkend, jedno město a nekonečná rozmanitost chutí. Olomoucký tvarůžkový festival zve všechny gurmány na jedinečnou hostinu. Osmý ročník dokutálí rekordní počet stánků s jedinečnými tvarůžkovými specialitami. Přijďte ochutnat legendární tvarůžky v nečekaných podobách. Olomoucký tvarůžkový festival proběhne 5. a 6. dubna (10.00-18.00 hodin) na Horním a Dolním náměstí v Olomouci a vstup je zdarma.**

**1. Nejlepší tvarůžkové speciality** – Na [festivalu ochutnáte tvarůžky](https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/) ve všech možných podobách. Těšit se můžete na lahodné tvarůžkové burgery, pizzu, tradiční pomazánky, ale i nečekané speciality, jako jsou tvarůžkové dezerty. Každý milovník této pochoutky si zde přijde na své!

**2. Soutěž o roční zásobu tvarůžků** – Cestujete na festival vlakem? Schovejte si jízdenku, ukažte ji v „Tvarglšopu“ a zapojte se do soutěže o roční zásobu Olomouckých tvarůžků! Druhý vylosovaný získá poukaz do restaurace Asado Grill, na třetího čekají regionální produkty a výherci na 4.-8. místě si odnesou praktické dárky s tématikou Olomouckého tvarůžkového festivalu. *„Olomoucké tvarůžky, které s námi zrají od roku 1876, jsou zdravé, chutné a skvěle se hodí jak na studené, tak teplé pokrmy po celý rok. Díky své jedinečné chuti, vysokému obsahu bílkovin a nízkému obsahu tuku jsou ideální pro rychlou svačinku i jako základ pro různé kulinářské speciality,“* řekl **Leoš Kalandra, marketingový ředitel A. W. Olomoucké tvarůžky.**

**3. Kulinářská show šéfkuchařů** – Přední olomoučtí šéfkuchaři vám přímo na pódiu předvedou, jak lze s tvarůžky kouzlit v moderní gastronomii. Inspirujte se jejich originálními recepty a přiučte se trikům, které můžete vyzkoušet i doma.

**4. Besedy s Kateřinou Cajthamlovou** – Tato známá lékařka a specialistka na zdravý životní styl představí mýty a pověry o hubnutí i zajímavé souvislosti mezi obezitou a moderním způsobem života. Besedy se konají 6. dubna v Galerii Caesar na Horním náměstí v Olomouci. Na tento [doprovodný program](https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/#cajthamlova) je potřeba zakoupit vstupenku.

**5. Rodinná zóna** – Festival myslí i na nejmenší návštěvníky. Děti si užijí kreativní dílničky, oblíbené pískování obrázků nebo malování na obličej. Novinkou je velká malovací stěna, kde mohou rozvinout svou fantazii. *„Olomoucký tvarůžkový festival je nedílnou součástí olomouckého kulturního kalendáře již osm let. Za tu dobu si vybudoval širokou základnu skalních příznivců, kteří sem jezdí pravidelně, a rok od roku si získává další nadšené návštěvníky. A to nejen z Čech, ale i ze zahraničí. Udržet jeho úroveň, a zároveň každý rok přijít s nějakou novinkou, je pro město velký závazek,“* uvedl **náměstek primátora Viktor Tichák.**

**6. Hudební program** – Celý víkend bude doprovázet bohatý hudební program. Těšit se můžete na koncerty známých interpretů, mezi kterými nebude chybět Anna K. nebo Petr Vondráček se svou kapelou Lokomotiva.

**7. Regionální trhy** – Milujete lokální produkty? Na jarmarku najdete kvalitní výrobky od držitelů značky Haná regionální produkt®. Čerstvé sýry, voňavé pečivo, ručně vyráběné dobroty nebo originální řemeslné výrobky.

**8. Maďarská kuchyně** – Letos poprvé se festival rozšíří i o mezinárodní chutě. Partnerské město Pécs zde představí tradiční maďarské speciality, a to nejen sýrové. Přijďte objevit nové gastronomické zážitky!

**9. Tvarůžkové suvenýry** – Navštivte „Tvarglšop“, kde si můžete koupit nejen vtipná trička a kuchyňské doplňky, ale i originální tvarůžkové pralinky. Letos navíc v nové příchuti, která bude představena přímo na festivalu!

**10. Festivalová atmosféra** – Olomoucký tvarůžkový festival není jen o jídle. Je to jedinečný zážitek plný skvělých chutí, hudby a dobré nálady.

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

**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)