

Velikonoce v tvarůžkovém království: Pátrání po vajíčkách, kreativní dílny a tradiční řemesla

Loštice, 28. března 2025 – **Velikonoce v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích potěší děti, rodiče i všechny milovníky tradic a kreativního tvoření. Od 31. března do 20. dubna se návštěvníci mohou těšit na hravé dílničky, velikonoční pátrací hru, zábavný kvíz a víkendová setkání s lidovými řemeslníky. Program je součástí běžného provozu muzea, které je otevřeno denně od 9 do 18 hodin.**

„Muzeum Olomouckých tvarůžků, jediné svého druhu v Česku, voní historií i tvarůžky po celý rok. Během následujícího měsíce a velikonočních svátků navíc ožije tvořivostí a radostí ze společně stráveného času dětí a dospělých,“ říká Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu, A.W. Olomoucké tvarůžky.

Tvarůžkové muzeum v Lošticích se od 31. března až do 20. dubna promění v tvůrčí dílnu, kde si děti vyrobí originální velikonoční dekorace – záložky do knih, zápichy do truhlíků, motýlky na kolíčku a další jarní ozdoby.

Pro milovníky dobrodružství je připravena hra s hledáním velikonočních vajíček. Vajíčka jsou schovaná po celém muzeu a každé z nich ukrývá písmeno. Kdo vyluští tajenku získá sladkou odměnu.

Ukázky tradičních řemesel a prodejní výstavy

Kromě dílniček a her se návštěvníci mohou o Velikonocích těšit na ukázky tradičních řemesel. V pátek 18. dubna předvede Vlasta Jirásková paličkování a nabídne k prodeji své výrobky. V sobotu 19. dubna se představí loštický řezbář Jaroslav Beneš a v neděli 20. dubna dorazí Věra Krejčová s prodejní výstavou kraslic.

Muzeum Olomouckých tvarůžků návštěvníkům přibližuje historii i současnost výroby tohoto unikátního sýru s chráněným označením původu. Expozice nabízí pohled do minulosti výroby, dobovou pracovnu, retro kino i původní výrobní stroje. Muzejní tvarůžková cesta je zakončena v podnikové prodejně, kde je k zakoupení kompletní sortiment Olomouckých tvarůžků.

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 výrobu 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 vůní. 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 Křišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: media@tvaruzky.cz