**Tip na víkend: tvarůžky, hudba a pohoda v Lošticích pro celou rodinu**

Loštice, 4. června 2025 – **Hledáte tip na pohodovou akci s vůní Olomouckých tvarůžků a pestrým hudebním programem? Vyrazte v sobotu 7. června do Loštic. V areálu u Žádlovického zámku se konají tradiční Loštické slavnosti, které letos nabídnou koncerty napříč hudebními žánry, kulinářské speciality a bohatý program pro děti i dospělé.**

Olomoucké tvarůžky, jediný původní český sýr s chráněným označením původu, budou neodmyslitelnou součástí slavností. Atmosféru festivalu dotvoří nejen jejich typická chuť a vůně, ale i kulinářská show známé foodblogerky Aleny Kolaříkové alias Bohyně kuchyně. Ta ukáže, jak tvarůžky zapojit do letního vaření a připravit z nich originální dobroty.

*„Loštické slavnosti nejsou jen festivalem chutí, ale také místem, kde si lidé užívají atmosféru, setkávají se s přáteli a vychutnávají si skvělou hudbu. Věřím, že i letos si každý odnese nezapomenutelné vzpomínky na příjemný a pohodový den,“* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A.W.**

O hudební zážitek se postará pestrá sestava oblíbených interpretů. Fanoušky legendární kapely Lucie potěší její revival Lucie Tribute, O5 a Radeček přivezou do Loštic dávku pozitivní energie, zpěvák a rapper Reago přidá moderní rytmy, zatímco rocková kapela Jamaron rozproudí publikum svou energickou show. Honza Křížek Band nabídne poctivý rockový set a samozřejmě nebude chybět populární Xindl X, jehož písně dokážou strhnout davy. Hudební maraton vyvrcholí s energickým vystoupením Rammstein Revival.

Po celý den se návštěvníci mohou těšit na bohatou nabídku občerstvení, od poctivých tvarůžkových specialit přes masové pochoutky až po oblíbené letní klasiky. Chybět nebudou ani stánky s točeným pivem a dalšími nápoji, které k letnímu festivalu neodmyslitelně patří.

Slavnosti začínají ve 13 hodin a potrvají až do noci. Vstupenky je možné koupit přímo na místě. Dospělí zaplatí 430 Kč, děti od 6 do 15 let 220 Kč, nejmenší do 6 let mají vstup zdarma. Loštické slavnosti se konají za finanční podpory Olomouckého kraje a společnosti A.W. spol. s r.o. Pořadatelem akce je Město Loštice.

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

**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