**Vážme si našu tradičnú výrobu bryndze**

Ing. Karol Herian, CSc., Žilina

 Každý národ má svoje tradície, ktoré si váži a má aj svoje tradičné jedlá s ktorými sa prezentuje a neustále ich aj podporuje. Poznáme predsa tradičný Ementálsky syr, s ktorým sa chváli Švajčiarsko, poznáme i ovčí syr  Rokfort, s ktorým sa pýši Francúzsko a našli by sa i ďalšie príklady. My tu na našom Slovensku máme bohatú tradíciu s výrobou našej ovčej Bryndze a mali by sme byť tiež na to hrdí a naďalej si udržiavať naše typické jedlá. O našej bryndzi sa už toho veľa napísalo, no aj naďalej treba si ju pripomínať a ďalej aj ju neustále zdokonaľovať a propagovať. Zvlášť teraz máme tu už jar a s tým si mnohí pripomíname aj našu tradičnú Májovú bryndzu, alebo Liptovskú bryndzu. Mnohí starší ľudia si spomínajú, že práve bryndza tvorila súčasť takmer každodennej stravy a konzumovali sme ju nielen s haluškami, ale aj ako s tradičnými jedlami ako bola bryndzová polievka Demikát, bryndzové pirohy, osvedčené bryndzové nátierky a pod.

 Tradičná slovenská bryndza si zachováva všetky biologicky aktívne zložky pôvodného mlieka a vyznačuje sa oveľa väčším množstvom mliečnych baktérií ako bežné kyslomliečne produkty. Preto sa bryndza zaraďuje medzi tzv. funkčné potraviny s probiotickými účinkami. Takéto funkčné potraviny okrem základného výživového efektu pomáhajú konzumentovi udržovať zdravie a znižovať riziko rôznych ochorení. Sú charakteristické obsahom zložiek, ktoré sa v bežných potravinách nevyskytujú a pritom tieto bioaktívne zložky sú prírodného pôvodu. Kyslomliečne baktérie v priebehu kysnutia ovčieho hrudkového syra totiž premenia mliečny cukor (laktózu) na kyselinu mliečnu. Práve táto kyselina má silné baktericídne účinky chrániace črevá pred množením choroboplodných mikroorganizmov ktoré môžu premieňať niektoré zložky potravín na karcinogény. Vďaka premene mliečneho cukru môžu bryndzu konzumovať jedinci , ktorým pôvodný mliečny cukor spôsobuje rôzne zdravotné problémy. Mliečne baktérie bryndze majú kľúčový význam i z hľadiska regulácie imunitného systému a prevencie proti alergickým ochoreniam. Majú aj antioxidačné účinky, keď vychytávajú reaktívne formy kyslíka poškodzujúce dôležité štruktúry buniek čo môže viesť k vzniku rôznych degeneratívnych ochorení vrátane Alzheimerovej choroby. Dokázalo sa (prof. Ebringer a kol.), že pravidelná konzumácia bryndze dokázateľne znižuje i hladinu škodlivého cholesterolu. Má pozitívne účinky pri prevencii rakoviny hrubého čreva, zažívacích problémoch, alergických ochoreniach, rednutí kostí, cukrovke, zvyšuje imunitu a znižuje dokonca krvný tlak.

 Nie je presne známe, kedy sa začal na území Slovenska rozšíril chov oviec a kedy sa začal vyrábať ovčí syr. Viacerí autori však spomínajú, že chov oviec na území Slovenska bol už v časoch Rímskej ríše. Popri využití ovčieho mäsa a vlny sa v malom množstve už vtedy vyrábal aj ovčí syr , ktorý neskôr bol základom výroby bryndze. Pôvodne sa totiž na území východnej Európy všetok syr, vyrobený z ovčieho, ale aj kravského mlieka, nazýval bryndza. Významný rozvoj ovčiarstva a aj výroby ovčieho syra nastal v 14. storočí s tzv. valašskou kolonizáciou a rozšírením chovu oviec i v horských oblastiach. U nás sa však tento názov zaužíval iba pre ovčí syr, ktorý sa získal z vykysnutého a vyzretého ovčieho hrudkového syra, ktorý sa rozdrvil a vysolil. Robilo sa to najmä z dôvodu predĺženia trvanlivosti a lepšej skladovateľnosti. Takáto pôvodná bryndza bol však suchý, tvrdý syr s vysokým obsahom soli, no mal trvanlivosť vyše roka. Takáto po domácky vyrobená bryndza neslúžila iba na domácu obživu, ale už od 18. storočia stala sa dobrým tovarom aj na prepravu a na obchodovanie v zahraničí. Využívali to najmä priekupníci zo Starej Turej, ktorí vykupovali takúto bryndzu a začali ju voziť z Liptova na pltiach dole Váhom a potom na konských povozoch až do Viedne, alebo i do Budapešti. Takto sa preslávila najmä Bryndza z Liptova. Tento priaznivý ohlas v zahraničí vyvolal i potrebu zakladať už manufaktúrnu výrobu a t. j. vznik prvých bryndziarní.

 Známe sú už aj počiatky vzniku bryndziarstva na Slovensku. Prvá sezónna bryndziareň bola založená v Detve v r. 1787, ktorú založil Ján Vagač pôvodom zo Starej Turej. Neskôr sa zriadil Peter Molec bryndziareň aj vo Zvolenskej Slatine a v samotnom Zvolene. Na Liptove v Ružomberku zriadila v r. 1850 bryndziareň rodina Makovických. Ján Vagač pri výrobe bryndze v Detve zaviedol výber a zrenie ovčieho hrudkového syra na policiach. Tento syr denne obracal, utieral utierkou namočenou v slanom roztoku. Pri tomto spôsobe zrenia sa na zrení syra podieľala povrchová a aj vnútorná mikroflóra, ktorá účinne rozkladala bielkoviny syra na rozpustné zložky. Rozdrvenú syrovinu v rukách nasoľoval suchou soľou. Po premiešaní vzniklá masa sa nechala stáť až do dobrého presolenia celej masy syra. Rozdrvenú masu syra potom rozotieral vaľkovaním ako cesto. Neskôr tento úkon nahradil mletím na zdvojených mlecích valcoch. Takto vymiešaná sa ručne plnila a zašívala do ovčej kože a neskôr do malých i väčších drevených súdočkov. Takáto bryndza bola tuhá, kompaktná a mala mastnú konzistenciu. Pritom mala vysokú sušinu a vysoký (až 6 % obsah soli), čo zaručovalo jej dobrú – až 1 ročnú trvanlivosť. Takáto bryndza mala vysoký odbyt koncom 18. a začiatkom 19. storočia. Neskôr po Jánovi Vagačovi už Peter Molec zriadil bryndziareň na spôsob “Detvianskej bryndze” vo Zvolenskej Slatine.

 Medzi ďalších významných bryndziarov patril aj Teodor Vallo, ktorý zaviedol výrobu tzv. mäkkej, roztierateľnej bryndze vo svojej bryndziarni vo Zvolene. On zaviedol zrenie ovčieho hrudkového syra v drevených kadiach, kde sa syr prekladal a prípadne aj utieral do sucha. Tu syr zrel a postupne sa aj lisoval až do doby, kedy prestala vytekať zo syra srvátka. Pán Teodor Vallo zistil, že vylisovaná a vyzretá masa ovčieho syra je schopná znova naviazať čistú, alebo aj slanú vodu. Využitím tohto princípu vznikla súčasná roztierateľná bryndza, ktorá sa už podstatne líši od počiatočnej tvrdej bryndze zašitej v ovčej koži. Takto vyrobené bryndze sú už skutočne naším slovenským unikátnym syrom, ktorý poznáme dodnes a na ktorý sme hrdí

Na odstránenie sezónnosti sa postupne začala vyrábať tzv. „sudovka“ t. j. na hrubo pomletý a viac vysolený ovčí syr, ktorý sa skladoval v sudoch pri  nízkej teplote a v zimnom období sa tento “sudovaný syr” miešal s čerstvým, vykysnutým kravským syrom a pripravovala sa tak tzv. zimná bryndza. Tento spôsob po zmodernizovaní úchovy a v natlačených vreciach za vákua, alebo natlačený v nádobách, alebo v betónových silách sa používa doposiaľ.

Výroba bryndze dala nám aj základ ostatnej mliekarenskej výroby i pre kravské mlieko. V r. 1917 vo Zvolene vznikol prvý spoločný podnik Hornouhorských spojených bryndziarní, ktorý zahrňoval až 11 bryndziarní. Postupne sa z týchto syrárni niektoré preorientovali aj na spracovanie kravského mlieka a vznikli tak prvé mliekarenské závody. Po rozpade Spojených bryndziarní v r. 1922 vznikli tak prvé mliekarenské podniky ako napr. Peter Molec vo Zvolenskej Slatine, Jozef Soc v Dobrej Nive, Alexander Vagač v Detve, Ján Galbavý a synovia v Detve, Wittmann a syn vo Zvolene a ďalšie menšie súkromné bryndziarne.

Ovčiarstvo a ovčie mliekarstvo a tiež výroba slovenskej bryndze počas svojej existencie zažilo viaceré vzostupy i pády. Najvýnosnejším obdobím bol koniec 19. storočia a ešte obdobie krátko pred prvou svetovou vojnou, keď sa na Slovensku chovalo takmer milión oviec. Po prvej svetovej vojne nastal úpadok ovčieho mliekarstva, nastupovalo kravské mliekarstvo a výrobky z kravského mlieka. Druhá svetová vojna znova situáciu v chove oviec i celého ovčieho mliekarstva podstatne zhoršila. Však pred druhou svetovou vojnou sa na Slovensku vykúpilo na výrobu bryndze 1879 ton ovčieho syra , tesne po vojne to bolo už iba 671 ton syra a do r.1989 to bolo cca 3600 ton syra ročne.

 V časoch po 2. svetovej vojny sa výroba bryndze robila iba v bryndziarňach, do ktorých sa zvážal ovčí hrudkový syr vyrobený na salašoch, alebo v malých mliekarňach. Významné boli najmä Slovenské bryndziarne v Ružomberku, vo Zvolenskej Slatine, v Liptovskom Mikuláši, v Turčianskych Tepliciach, v Tisovci, v Slovenskej Lupči a tiež aj v Spišskom Podhradí, v Košiciach a v Prešove. Neskôr, vznikom nových mliekarenských podnikov, bryndziarne boli zaradené pod jednotlivé podniky, alebo mliekarenské závody. Žiaľ, po r. 1990 nenastal očakávaný rozvoj ovčiarstva a tým ani výroby bryndze. Stavy oviec sa neustále znižovali a mladí ľudia strácali mať záujem robiť v živočíšnej výrobe. Značnú časť ovčieho mlieka na výrobu „slovenských špecialít“ i bryndze musíme dovážať zo zahraničia, hoci máme tu tisíce hektárov zaburinených lúk a pasienkov vhodných na chov oviec. Napriek tomu sa tešíme, že naša bryndza je stále veľmi obľúbená a je o ňu záujem.

 Samotná Bryndza podľa definície je výrobok vyrábaný z vyzretých syrov z ovčieho mlieka, alebo zo zmesi syrov z ovčieho a kravského mlieka, pričom podiel syra z ovčieho mlieka musí byť v sušine bryndze vyšší ako 50 % hmot. Základnou surovinou na výrobu bryndze je ovčí hrudkový syr , alebo jeho skladovaná forma - skladovaný ovčí syr (sudovaný ovčí syr) vyrobený z ovčieho mlieka a prípadne i hrudkový syr vyrobený z kravského mlieka.

. Technológia výroby bryndze prešla dlhoročným vývojom od salašníckeho spôsobu až po moderné spracovanie v bryndziarňach a mliekarňach. Tieto zmeny priniesli so sebou aj zmeny názvov bryndze. V nedávnej minulosti boli zaužívané názvy ovčia bryndza, letná bryndza a zimná bryndza, pričom :

 - Ovčia bryndza – vyrobená len z ovčieho hrudkového syra sa označovala aj ako Liptovská

 bryndza, prípadne aj ako „Májová bryndza“,

 - Letná bryndza – bola vyrobená zo zmesi ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra,

 - Zimná bryndza – bola vyrobená zo zmesi skladovaného ovčieho syra a kravského - hrudkového syra.

 V tom čase veľmi vyhľadávaná bola i tzv. Liptovská bryndza, ktorá sa vyrábala iba z ovčieho hrudkového syra získaného iba z ovčieho surového mlieka počas letnej sezóny.

Tieto názvy sú však už minulosťou . Moderný spôsob celoročného získavania ovčieho mlieka a aj skladovania ovčieho syra umožňujú vyrábať bryndzu v priebehu celého kalendárneho roka. V súčasnosti sa označenie bryndze upravilo a na obaloch môžeme nájsť nasledovné názvy:

* Ovčia bryndza - vyrobená len z ovčieho hrudkového syra
* Bryndza - vyrobená zo zmesi syra vyrobeného z ovčieho mlieka (prípadne aj skladovaného ovčieho syra) a syra vyrobeného z kravského mlieka, pričom podiel syra z ovčieho mlieka musí byť v sušine bryndze vyšší ako 50 % hmot.

 Napriek súčasným problémom, dosiahli sa v chove oviec i v spracovaní ovčieho mlieka významné pokroky. Dosiahli sa mnohé úspechy v chovateľstve oviec a aj podstatné prínosy v zabezpečení kvality a hygieny. I keď pôvodná technológia ostáva zachovaná, zvýšil sa dôraz na dobré prekysávanie hrudkového syra a na hygienické balenie. Súčasné ovčie mliekarstvo a výroba ovčích syrov (vrátane bryndze), na Slovensku je už založené na novej európskej legislatíve a spĺňa všetky požadované kvalitatívne kritéria a tiež požiadavky na bezpečnosť potravín . Naša Bryndza dosiahla aj mnohé domáce i zahraničné uznania nielen v minulosti, ale aj v súčasnosti. Však aj na svetovom hodnotení syrov v Tirolských Alpách dosiahla najvyššie hodnotenie. V budúcnosti by sa malo viac využívať označenie “Slovenská bryndza” **.**  Je to

výrobok s  Chráneným zemepisným označením aj v EÚ . Ide o výrobok , ktorý musí spĺňať požiadavky uvedené v špecifikácii tohto výrobku. V poslednom období naši ovčiari by radi obnovili i tradíciu výroby Liptovskej bryndze získanú iba z ovčieho mlieka z podhorských a horských pasienkov a to prevažne v letnej sezóne.

 Naša bryndza tvorí naše tradičné bohatstvo, ktoré si naďalej musíme vážiť a udržiavať. Veľkú zásluhu na tom majú naši ovčiari, ktorí usporadúvajú nádherné ovčiarske podujatia, ako sú Ovenálie vo Východnej, Ovčiarska nedeľa v Pribyline, Bačova cesta na celej rade salašov stredného Slovenska a mnohé ďalšie syrárske trhy, súťaže vo varení  Bryndzových halušiek, atď. Tu sa schádzajú tisíce návštevníkov a tešia sa z našich tradičných jedál vyrobených najmä z ovčieho mlieka. Zvlášť našu bryndzu je potrebné si neustále pripomínať a ďalej vylepšovať.

 Ako z doterajších poznatkov vyplýva, bryndza ozaj nie je len vynikajúcou potravinou s probiotickými účinkami, ale je spätá aj s našou tradičnou kultúrou. Na Slovensku máme dostatok vhodných pasienkov na rozvoj ovčiarstva. Chýba nám len ozajstná snaha na pomoc ovčiarstvu, aby sme nemuseli dovážať aj ovčie mlieko zo zahraničia, aby sme ozaj dokázali zainteresovať aj mladých ľudí do živočíšnej i potravinárskej výroby a aby sme zabezpečili dostatok zdravej výživy pre našich obyvateľov a perspektívne aby sme obnovili aj export našich slovenských syrárskych špecialít vrátane bryndze. Pevne veríme, že sa nám v budúcnosti konečne podarí zabezpečiť podmienky na ďalší rozvoj ovčiarstva i výroby našich špecialít a napokon s tým súvisiaci i rozvoj vidieka.