Nenechajme si znevažovať našu Bryndzu

Každý národ má svoje národné špeciality a pochúťky, ktorými sa môže vo svete zviditeľňovať a je na ne hrdý. Robia to naozaj všetky vyspelé i okolité krajiny. Však všetci dobre poznáme ako sú Švajčiari hrdí na svoj typický syr Ementál, ako si vážia svoje syrové špeciality Francúzi ako napr. Roquerort, atď. My na Slovensku vzhľadom na naše stáročné tradície máme za našu národnú špecialitu náš typický ovčí syr Bryndza.

Bolo to v časoch, keď sa pod názvom bryndza myslel ešte rozdrvený tvrdý nasolený zrejúci syr z ovčieho mlieka, ktorý putoval do strednej Európy a neskôr aj ako novodobý jemno pomletý a osolený vykysnutý a vyzretý ovčí hrudkový syr - bryndzu, ktorá má dnes viaceré názvy podľa spôsobu výroby. V súčasnosti máme dokonca aj Slovenskú bryndzu, ktorá má svoju špecifikáciu, má európsku značku kvality, pochádza výhradne iba z nášho slovenského územia a má aj značku EÚ ako „Chránené zemepisné označenie“. Bryndzu u nás konzumovali naši predkovia dlhé stáročia a v minulosti bryndza tvorila hlavnú súčasť nášho jedálnička.

My na Slovensku by sme mali byť tiež hrdí na svoje tradičné pochúťky a mali by sme si ich ochraňovať a udržiavať aj pre ďalšie generácie. Veľmi ma mrzí, keď niektorí naši odborníci vo výžive spochybňujú našu bryndzu bez toho, aby poznali jej výrobu, skutočné zloženie a jej význam vo výžive. U nás sa už toho veľa popísalo o Bryndzi a stále mnohí spochybňujú a tým aj znevažujú našu národnú špecialitu. Snáď treba pripomenúť, že v súčasnosti je už každá bryndza vyrobená na Slovensku zdravotne nezávadná, že už v dôsledku zvýšenej hygieny a dodržiavania správnej technológie výroby a to najmä dôsledným dodržiavaním správneho prekysávania ovčieho syra s kyslomliečnymi kultúrami, ktoré v priebehu zrenia syra účinné potláčajú aj prípadné nežiaduce choroboplodné zárodky. Každá bryndza sa robí pod prísnym dozorom veterinárnej služby v schválených výrobných priestoroch pri dodržiavaní zásad správnej výrobnej praxe a jej kvalita, ako i kvalita samotného ovčieho mlieka je pravidelne kontrolovaná. Za posledné roky i keď boli medializované niektoré podozrenia z nákazy z bryndze, nikdy sa nepotvrdili tieto ochorenia v ovčom mlieku a ani v ovčom syre. Tieto nepodložené informácie veľmi ublížili samotným ovčiarom a spracovateľom ovčieho

mlieka a spôsobili veľké hospodárske škody a dokonca i likvidáciu chovu oviec.

Nakoľko sa v tlači zas objavili niektoré zavádzajúce informácie o bryndzi (https://encyklopedia.akv.sk/clanky/bryndza-probiotikum-narodna-pochutka-alebo-iba-mytus/), dovoľujem si k nim zaujať nasledovné stanovisko:

- *obsah soli je vysoký* - v každej bryndzi je 2,0 % kuchynskej soli, teda toľko ako je v bežných potravinách,

- *„pasterizovaná bryndza“ nie je probiotická* - neexistuje žiadna „pasterizovaná bryndza“, pasterizuje sa iba ovčie mlieko a vzápätí sa do neho pri výrobe syra pridávajú vybraté čisté kyslomliečne kultúry a tak aj bryndza z pasterizovaného mlieka má živú i probiotickú mikroflóru,

- *nepasterizovaná bryndza je vysoko riziková potravina* - zatiaľ nikde v zahraničí neboli popísané prípady, že by syry zo surového ovčieho mlieka spôsobili vážne zdravotné ochorenia, (samozrejme že pri zlej hygiene, alebo pri falšovaní bryndze s iným mliekom a pod. sa to môže stať, ale to je už trestná činnosť, ktorá sa môže kdekoľvek vyskytnúť u každej potraviny); v zahraničí a to i v krajinách EÚ sa vo veľkom vyrábajú ovčie a dokonca i kozie syry i z nepasterizovaného mlieka a tieto syry sú veľmi obľúbené a vyhľadávané. Ovčie syry i bryndza z nepasterizovaného mlieka majú bohatšiu mikroflóru i špecifickú chuť,

- *výroba bryndze zo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra je karikatúrou a znesvätením bryndze* – výroba tzv. zmesnej bryndze vyrobenej z vykysnutého a vyzretého ovčieho i kravského hrudkového syra nie je karikatúrou a znesvätením bryndze, ale je to nevyhnutná technologická nutnosť. Už pred 200 rokmi pri začatí výroby súčasnej jemnej roztierateľnej bryndze boli výrobcovia bryndze nútení prebytkový ovčí syr z letnej sezóny skladovať aj na zimné obdobie a robilo sa to jeho nasolením so 4 percentami kuchynskej soli a skladovaním v chlade. Potom v zimnom období, aby bola bryndza jemná, roztierateľná a aby sa znížil obsah soli na povolených 2,0 %, bolo potrebné suchý slaný skladovaný ovčí syr (sudovka) miešať s dostupným vyzretým kravským hrudkovým syrom

a tak vznikla táto zmesná bryndza.

Je skutočnosťou, že by sme si bryndzu i výrobky z ovčieho mlieka mali viac chrániť a robiť všetky opatrenia, aby mali naši ovčiari rovnaké podmienky ako ich majú v zahraničí, aby sme mali dostatok ovčieho mlieka a aby sme mohli lepšie využiť naše bohatstvo prírody, ktoré má Slovensko. Máme predsa krásnu prírodu, nevyužité tisíce hektárov lúk a pasienkov, je tu možnosť rozšírenia stavu oviec a napokon je to aj otázka krajinotvorby a zamestnania ľudí i do budúcna. Veľmi dôležitá je i výživná hodnota bryndze, jej probiotické vlastnosti a najmä jej neopakovateľná chuť. V porovnaní so zahraničím sa u nás konzumuje iba tretina ovčích mliečnych produktov a nerobíme dostatočné opatrenia na zlepšenie tohto stavu.

Bryndza je naším tradičným a osvedčeným výrobkom. Jej nezameniteľná jemno kyslomliečna aróma, chuť a jemná roztierateľná konzistencia je ozajstnou národnou pochúťkou, ktorá získala mnohé významné ocenenia i v zahraničí (Käsiade v Hopfgartene). Je samozrejmé, že tak ako všetko, aj bryndza sa môže vyrobiť s drobnými subjektívnymi chybami. Za to ju netreba zatracovať, ale dôslednejšie dbať na dodržanie jej dobrej kvality. Do budúcna sa treba snažiť, aby sme udržali a zvýšili stav oviec na Slovensku a aby sme dokázali zabezpečiť ovčiarom i spracovávateľom lepšie ekonomické i legislatívne podmienky. Rovnako aj dostatočné ľudské zdroje, aby sme si zachovali a udržali i kvalitu našej bryndze. Bryndza je ozaj naším národným bohatstvom a nesmieme sa jej vzdať a podľahnúť neprajníkom. Zachovajme si a strážme si svoje tradície. Ja pevne verím, že spoločnými silami sa nám to podarí.