

Tradičná slovenská bryndza

- Redaktorka:* Biele zlato zo Slovenska. Kto by nevedel, reč je o bryndzi. Bryndza je typický slovenský výrobok s dlhou tradíciou vyrábaný z ovčieho syra. Okrem toho, že výborne chutí, má blahodarný vplyv na zdravie. Je to proste živá probiotická bomba. My sme s našimi kamerami zavítali do Tisovca, a to priamo do rodinnej bryndziarne, ktorá takisto ako bryndza má svoju dlhoročnú tradíciu.
- Luboš Manica:* Volám sa Ľuboš Manica, som z Tisovca a venujem sa tradičnej výrobe bryndze v našej rodinnej bryndziarni. No, naša rodinná tradícia siaha do roku 1921, kde môj prastarý otec Rudolf Manica začal vyrábať bryndzu. Potom následne, keď on zomrel, vyrábala jeho manželka a potom prebral žezlo môj starý otec Dušan Manica, ktorý vyrábala bryndzu do 52. roku. V tom roku bola bryndziareň znárodnená a (zobrali ich) zobrali ju do vlastníctva štátu.
- Redaktorka:* Po revolúcii v rámci reštitúcií v roku 1991 Manicovcom majetok vrátili a začali opäť vyrábať. Čo je teda základom dobrej bryndze?
- Luboš Manica:* Základom dobrej bryndze je dobrý ovčí syr, ktorý sa musí dobre ošetriť, nechať dobre vyzrieť na to správne pH a postupom, ktorý určuje technológia. To znamená, že ten ovčí syr sa musí ošetriť, vylisovať, pomieša sa s vodou a soľou, pomelie sa, pomieša sa s vodou a soľou. A v podstate, keď sa vymieša tá bryndza, tak ten syr s tou vodou a soľou, tak vznikne bryndza. My používame ešte jeden taký starý stroj, starý mlyn, ktorý používal ešte môj starý otec. To sú dva také kovové malé valce, medzi ktorými sa (tá) ten syr rozomelie, v podstate sa rozotrie ten syr, ani nie že rozomelie. Ten je aj indikátorom kvality toho vyzretia toho syra, lebo keď ten syr nie je dobre vyzretý, tak nedostatočne sa to pomelie, vidno to na tej konzistencii. A keď je ten syr dobre vyzretý, tak vidieť pekne taký súvislý plát toho syra, ako keby ste si začali, tak laicky povedané, natierať ten syr.
- Redaktorka:* Bryndzu spoznáваме podľa spôsobu spracovania a ročného obdobia.
- Luboš Manica:* Tradične sa vyrába už ovčia bryndza, ktorá je čisto z ovčieho syra. My vyrábame z nepasterizovaného mlieka. No a potom sa vyrába plnotučná letná a plnotučná zimná bryndza. Plnotučná letná je miešaná, tam je 51% podielu ovčieho mlieka a doplní sa to kravským syrom. A v zime sa vyrába zimná bryndza. Tá sa vyrába zo zásoby ovčieho syra, ktorý je *zasudovaný*¹ a nasolený a ten sa mieša následne potom s kravským syrom, a tak sa vyrába zimná bryndza.
- Redaktorka:* Hovorí sa, že najlepšia bryndza je májová.

¹ vo význame *uložený, zakonzervovaný v sude*

- Luboš Manica:* V máji ovečky vyjdú na pašu, je čerstvé mlieko, čerstvý ovčí syr a (ten...) tá bryndza má takú jemnú lahodnú chuť. Prejde sa v tom období od predaja tej zimnej *bryndziz*, ktorá je ostrejšia, pikantnejšia na túto lahodnejšiu. Takže tam je ten taký rozdiel. A (ľudia...), ľudia ju obľubujú, takže... pre tú jej lahodnú jemnú chuť.
- Redaktorka:* Bryndza má blahodarný vplyv na zdravie. Jej pravidelnou konzumáciou sa znižuje cholesterol, má pozitívne účinky pri zažívacích problémoch, alergických ochoreniach a taktiež zvyšuje imunitu. Všetky tieto vlastnosti a účinky má len tradičná bryndza vyrobená zo surového nepasterizovaného mlieka. Pre Televíziu Rimava Katka Kantorová.

TV Rimava, 13. 9. 2016, minútáž: 00:03:51 min.
(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=lEe45-Rrm1A>)

2 regionálny výraz, správne v genitíve sg.: *bryndze*