



Lenka Požárová

je známou autorkou série kuchařských knih. Od původního povolání daňové poradkyně se rozhodla odejít a realizovat svůj sen: psaní o jídle. „Moc jsem toužila dělat takovou práci, do které budu dávat kus svého srdce,“ říká. Můžete

se s ní seznámit na jejich stránkách www.zapalenukucharka.cz.

■ Kde se brynzazala, není jisté. Jednou z možných verzí je, že s výrobou začali rumunští pastevci, kteří na Slovensko přišli i se stády svých ovcí. Kdysi se brynzazala coby rozemletý hrudkový, stoprocentně ovčí sýr, který byl konzervovaný jen solí, skladovala natlačená do dřevěných sudů. Vydržela tak šest až osm měsíců. Sloužila jako potrava v zimních měsících, kdy nebyl dostatek čerstvého ovčího mléka. Domácí výroba pro vlastní potřebu byla velice rozšířená především na slovenské Oravě, pak se začala vyrábět ve větších výrobnách. Z původních třiceti dneska funguje asi deset a chuť skutečné brynzy je dobré hledat přímo tady.



Chuť a hodnotu potravin oceníte nejlíp tehdy, když znáte jejich konkrétní původ. V případě sýra tedy ovečky na pastvinách.

ŽÁDNÁ ĚČKA

Ale to jsme pořád daleko od brynzy, za to se musí do sýrárny. Ve Zvolenské Slatině sídlí Bryndziareň a syräreň, s.r.o. (www.bryndziaren.sk). Je to nejstarší a největší výroba brynzy, která se zde vyrábí nepřetržitě od roku 1797! Ročně tu vyrobí více než tisíc tun brynzy, z toho pětina jde na export. Místní brynzazala je taky oficiální surovinou na mistrovství světa ve vaření a požívání brynzových halušek, které se koná na jaře v malebné obci Turecká. Čtyřčlenná družstva musí halušky nejprve na čas uvařit a potom je i sníst (www.haluskyturecka.sk). Jak to tedy chodí? Mléko ze salaší se z cisteren přečerpává potrubím. Nejdřív proběhne pasterizačním, kde se krátce zahřeje na 73 stupňů a tím se zbaví případných škodlivých

SLOVENSKÁ, NEBO POLSKÁ?
Brynzazala – ale i pařený sýr oštiepok – se tradičně vyrábí také v Polsku poblíž slovenských hranic, a proto se vedou diskuse o tom, zda jsou tyto produkty slovenské, či polské. Kdo má pravdu? Řešení je třeba hledat v historickém rozdělení území. Jih dnešního polského území totiž patřil původně k Rakousku-Uhersku a výroba brynzy tak probíhala na území nerozdělených hranicemi. Stanovením odlišných hranic po první světové válce se rázem část tradiční výroby brynzy ocitla v Polsku, kde se vyrábí dodnes. Technologie výroby slovenské brynzy je odlišná a jedinečná, a proto jí bylo uděleno chráněné označení původu Evropské unie, což jí má zaručit více ochrany před paděláním.

Mezi jehňaty A BRYNZOU



Slovenskou brynzazala zná každý. Lenka Požárová ale chtěla zjistit, jak se podle pravidel dělá a jak má opravdu chutnat. Proto se musela vydat na Slovensko.

BAČA JE MANAŽER

Brynzazala samozřejmě začíná od oveček. Už z dálky je rozpoznatelná postava pasáčka v typickém kabátě s kapucí a s holí v ruce. Kolem něj i stáda pobíhá legrační a hravý ratlík, ale ovečky ho poslouchají na slovo. Tedy vlastně na štěknutí. Nikdy bych neřekla, že ovce můžou být tak zvědavé. Všechny otočily své hlavy směrem k nám a přišly si nás obhlédnout. Dávám se do řeči s pasáčkem. Na můj dotaz „jaké to je být bačou“ mi starší pán s červeným nosem (těžko říct, jestli od zimy, nebo od alkoholu) vysvětlil, že

on bača není, a objasnil mi celou hierarchii. Bača je nejvyšší post, prostě manažer, a jeho povinností je starat se o celý chod salaše, zdraví ovcí, porody i jehňata. I výroba sýra pod něj spadá. Pod ním je valach, který chodí se stádem na pastvu a dojí. Pod valachem je tzv. honelník, který chodí opět na pastvu a stará se o nahánění a řazení ovcí při dojení. Můj pasáček byl tedy valach. Denně tráví na pastvě asi devět hodin. Především, že za jakéhokoliv počasí, takže červený nos k tomu prostě patří. Musí i obstarat ovce, proto vstává kolem čtvrté ranní a spát chodí až po

desáté večer. Není divu, že náročné podmínky nevydrží každý a osazenstvo na salaši se často obměňuje.

REXO, DEJ OVEČKU

Ve Zvolenské Slatině se jiné stádo ovcí zrovna dojí. Mladí sourozenci jsou u práce velice zruční. Tento rok přešli z ručního na strojové dojení, které je hygieničtější, rychlejší a méně fyzicky náročné. Zvládají podojit i 400 ovcí za den, přičemž se dojí dvakrát denně. Byla to opravdová podívaná. Ovce byly seskupené v jedné ohradě, ve které byl

otvor. Tím ovce prošla do ohrádky, která ji zastavila, aby ji mohly být nasazeny savky dojícího přístroje. Ani ne po minutě byla ovce podojena, hrazení před ní se zvedlo a byla vypuštěna ven. Vše šlo velice rychle a napomáhal tomu třetí pomocník. „Rexo, daj ovečku,“ byl příkaz pro malého černého psa, který se staral o to, aby se ovečky tlačily u vchodu na dojení. Po chvíli jsem si všimla pár ohrad pro čerstvé ovčí maminky s jehňaty. Na tenkých vratkách nožkách balancovali a poskakovali malí nezbedníci. Největším okamžikem pro mě bylo pochovat si v náručí tří denní jehňátko. Bylo přítulné, heboučké a bezbranné. Klečela jsem s ním na slámě plné bobků, ale to v takové chvíli vůbec neřešíte.

Na Slovensku se mimochodem kdysi chovaly až tři miliony ovcí (ve druhé polovině 19. století), dnes je to jen kolem 350 tisíc kusů. Dojivost ovcí se v průběhu roku mění, poté, co ovce na podzim zabřezne, její dojivost rapidně klesá, až se zastaví úplně. Těhotenství oveček trvá pět měsíců a ovce má většinou jedno až dvě jehňata. Znovu se začne dojit, až se jehňata odstaví. Čerstvé ovčí mléko se může svázat zhruba od března do září. Aby se výroba brynzy v zimě, kdy se ovce nedojejí, nemusela zastavit, využívá se v létě nasudovaná ovčí hrudka (skladovaný ovčí sýr). Vydrží uskladněná až dva roky a konzervantem je jen sůl. Ovce se dojí dvakrát až třikrát denně a na sto ovcí připadne na salaši většinou jeden člověk.

mikroorganismů. Pak se zchladí a nastává proces přidávání mlékárenských kultur a sýření, což se děje přidáním enzymů. Ty způsobí, že se v mléce začnou srážet bílkoviny a mléko se oddělí na syrovátku a zrnitý sýr. Ten se pak lisuje ve velkých vanách, aby vytekla přebytečná syrovátka. Vylisovaný se krájí do velkých hranolů, které se zavěsí na jeden den do plínek, a odkapává přebytečnou syrovátku. Odkapaný sýr se vyklopí do van a nechá dozrát další čtyři až osm dnů. Tento proces probíhá zvláště s ovčím a zvláště s kravským mlékem. Uzralé sýry se po odkapání a zrání rozemelou, smíchají, přidá se sůl (2,5 až 3 procenta) a voda. Po promíchání se otestují vzorky. Vzniklá směs se na závěr protlačí přes jemný mlýn a zabalí se. Celý



Proces přeměny surovin na brynzou trvá minimálně pět dní



Pravá brynzou se skládá jenom z hrudkového ovčího a kravského sýra, soli a vody



Výsledkem práce je jemná, výrazná, krémová chuť

Dřív se na Oravě vyráběl sýr doma, dnes v bryndziarni



proces proměny surovin na brynzou trvá minimálně pět dní a v jednotlivých krocích je důležité dodržet určitou teplotu. Nepoužívají se tu žádné umělé konzervanty, žádná éčka.

MLÉKO, SŮL A VODA

Dostává se nám pocty a můžeme čerstvou brynzou ochutnat. Paní technoložka nabírá na kousek dýhy kopec brynzou a tu lížeme jako ten nejlahodnější dezert. Jemná, výrazná, krémová chuť se rozplývala na jazyku a já jsem zapochybovala, jestli to, co jsem dosud pod názvem brynzou jedla, bylo opravdu brynzou. Častokrát bývá koupená brynzou suchá až štiplavá, nebo naopak mazlavá a mastná. Uvědomuju si, jak důležité je dodržení kvality výroby i vstupních ingrediencí. Mnohá výroba brynzou se bohužel šidí a pro dosažení nižší ceny se vyrábí z odtučněného mléka, kde tuk je nahrazen levnými rostlinnými oleji. Proto pečlivě prostudujte složení, abyste věděli, co kupujete. Pravá brynzou se skládá jen z hrudkového ovčího a kravského sýra (přičemž podíl ovčího sýra musí být minimálně 50% v sušíně), soli a vody. Doporučuju vyvarovat se i termizované brynzou, která je upravená stabilizátory, které mají zajistit prodloužení trvanlivosti.

Neodolala jsem a nakupovala ve firemní prodejně „úlovky“ v kilovém balení. Kdoví-

kdy se zase naskytne možnost zakoupit ten den vyrobené lahůdky a v takové kvalitě. V Česku bohužel výrobky této firmy nekoupíte. Nechtěli totiž snižovat cenu cestou snižování kvality a zatím u řetězců nespěli. Budete-li někdy projíždět Slovenským středohořím, určitě si udělejte v prodejně zastávku, stojí to za to a otevřeno mají od pondělí do pátku od 6 do 18 hodin, v sobotu od 6 do 14 hodin a v neděli od 9 do 17 hodin. ■

Řízná sváča pro pracanty

300g brynzou • 6 lžic jemně strouhaného čerstvého křenu • 3 lžice slunečnicového oleje
• 6 ředkviček na ozdobu
• knäckebrot k podávání
• řeřicha na ozdobu

Utřete brynzou, křen a olej do krému.

Knäckebrot (nebo otoustované plátky chleba) potřete křenovým krémem.

Ředkvičky posekejte na tenké sirky a ozdobte jimi knäckebrot. Posypte řeřichou.

MNOŽSTVÍ

4 osoby

ČAS

10 minut



NÁŠ TIP

• Pomazánku je možné vmíchat i do horkých těstovin, můžete ji podávat k pečeným bramborám, k masu, k zelenině. Prostě univerzální bleskova. Výborná je i ozdobená avokádem.