

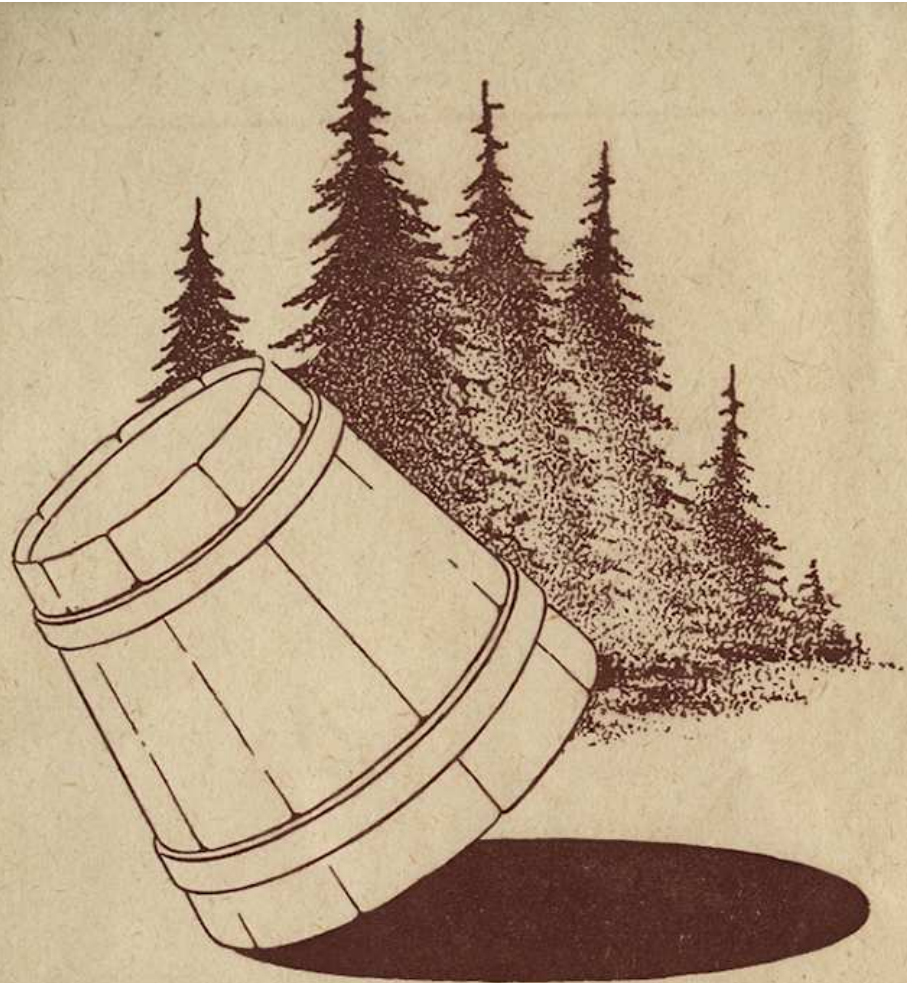
Žiadajte
všade u Vášho obchodníka,
lahôdkára i v reštaurácii

slovenskú bryndzu

- Je zdravá,
- ľahko stravitelná,
- výživná –
- a je naša!

Dodáva:

Družstvo
pre predaj bryndze
v Turč. Sv. Martine



© BRYNDZA ©

Družstvo pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine

Tlačou »Knihospolu« v Žiline

Šára Alexy-Buganová:

Čo je bryndza?

Bryndza je výborný mliečny výrobok, vyhotovený na horskom salaši zo zdravého ovčieho mlieka. Ovca, kŕmená najrozličnejšími bylinami na paši, ohrievanej horským slnkom, voňajúcej éterickými olejmi poľných kvetín, dodáva výživné mlieko, ktoré sa srazí pomocou syridla a takto získaný hrudkový syr dostáva sa do bryndziarne, kde sa nechá vykvasiť, osolí sa, mele a rozposiela sa v geletkách drevených do sveta, ako chutný, labužnícky pokrm, vyrovnávajúci sa akosťou a výživnosťou najlepším syrom cudziny.

Je potrebné, aby sme slovenskú bryndzu propagovali v najvyššej miere, je to pokrm veľmi výdatný, príjemnej chuti. Jeho spotreba znamená povznesenie nášho ovčiarstva, čo je dnes, keď Slovensko stalo sa krajinou

hlavne poľnohospodárskeho rázu, vecou prepotrebnou.

Bryndza po stránke zdravotnej je hotovým liekom. Lekári zistili, že v rodinách, kde sa deťom hodne bryndze podávalo, nikdy nebolo stopy po príznakoch tzv. anglickej choroby, naopak, vyrastali deti mohutné, pevnej kostry a zdravých, nákazám odolných zubov, čo súvisí s tým, že bryndza vo veľkej miere obsahuje látky vápenaté, prepotrebné u detí pri zosilňovaní sa kostry. Bryndza napomáha trávenie, výborná je po obede, ako jedlo, vyvolávajúce účinkovanie žalúdočných žláz, dráždi črevá k pohybu, čím stáva sa prostriedkom regulujúcim funkciu zažívacích ústrojov.

Bryndza okrem vzácnych vitamínov obsahuje vápno, fosfor a mnohé iné výživné látky.

Bryndza je známym jedlom pradávnych časov, poznali ju už aj Rimania. Na Slovensku salašníctvo dnešnú svoju formu a názvoslovie dostalo od rumunských Valachov, ktorí tiahli po svahoch Karpat až po moravské Valašsko.

Bryndza bola významným exportným článkom slovenských krajov v nedávnej minulosti. Mala tú výhodu, že jej vývoz mohol sa diať veľmi jednoduchým spôsobom, v jednoduchých drevených geletkách. Čerstvá bryndza, tzv. »májovka« pripomínala maslovú konzistenciu a príchuť francúzskych syrov, staršia bryndza dostávala pikantnú, štipaciu príchuť, a bola výborná ako predjedlo k pivu. Okrem geletiek bryndza exportovala sa i presovaná do tehlovitého tvaru, miešaná s paprikou. V tejto forme ujala sa hlavne vo svetoznámych reštauráciách v Mníchove, čiastočne aj vo Viedni. Je dôležité, aby export bryndze dostal sa na takú úroveň, akej sa tešil v minulosti.

V prvom rade však bryndza musí byť spotrebovaná v najvyššej miere tu doma. Už aj v tej najchudobnejšej dedinskej chalúpke bola obľúbená polievka, zvaná »demikát.« Keď k hociktorej polievke pridáme za lyžičku bryndze, spraví jej chuť pikantne zaujímavou. Všeobecne známe sú slovenské »hádzané halušky«, vyhotovené s pridaním zemiakov,

omastené slaninkou. S bryndzou matka a dobrá gazdiná rozrieši si problém, čo natrieť dieťaťu na chlieb, idúcemu do školy, odbaví ňou olovranť, výlet, neočakávane prišlých hostí. Často sa hovorí o zriadení »slovenskej reštaurácie« v našich veľkých mestách. Nuž máme toľko receptov na rozličné jedlá s bryndzou, že dala by sa zriadiť reštaurácia, v ktorej by sa podávaly samé bryndzové jedlá.

Samozrejme, že možností je tu veľmi mnoho. Každá gazdiná, kuchárka je tvorkyňou nových jedál, má možností skúšať, kombinovať, práve tak, ako keď lekárnik zostavuje rozličné lieky. Týmto spôsobom vzniknú nové bryndzové jedlá a spotreba nášho vzácného pokrmu, o ktorom sa hovorí, že je »kockou horského slnca«, stane sa intenzívnejšou.

Základná úprava bryndze

Bryndza garnírovaná:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze, 10 dkg masla utrieme a rozriedime $\frac{1}{8}$ l mlieka. Posekáme $\frac{1}{2}$ dkg rasce, $\frac{1}{2}$ dkg kaparov, $\frac{1}{2}$ sardely, $\frac{1}{2}$ cibuľky a 1 dkg sladkej papriky, všetko dobre pomiešame a podávame s chlebom.

Pažitková bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze, 10 dkg masla roztrieme a pridáme $\frac{1}{2}$ strúhanej cibule, $\frac{1}{2}$ sväzku jemne krájanej pažítky a $\frac{1}{8}$ l mlieka. Všetko dobre smiešame a podávame.

Sardelová bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze rozriedime $\frac{1}{8}$ l mlieka a pridáme z piatich sardelí sardelové maslo. Všetko dobre smiešame a podávame.

Sardínková bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze rozriedime $\frac{1}{8}$ l mlieka a pridáme z piatich sardiniek sardínkové maslo,

$\frac{1}{2}$ citrónovej šťavy a kávovú lyžičku horčice. Všetko smiešame a podávame.

Lososová bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg vláčnej bryndze smiešame s 10 dkg údeného lososa pasírovaného, pridáme trochu oleja, v ktorom bol losos naložený a trochu citrónovej šťavy.

Humrova bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze riedenej $\frac{1}{8}$ l mlieka s prísadou $\frac{1}{8}$ kg masla poriadne roztrieme. 15 dkg jemne krájaného humra s málinko citrónovou šťavou, kávovú lyžičku horčice, trochu bieleho korenia pridáme do bryndze a podávame.

Kaviárová bryndza:

25 dkg bryndze, $\frac{1}{16}$ l smotany, $\frac{1}{8}$ kg masla s $\frac{1}{2}$ citrónovou šťavou a 2 dkg kaviáru pomiešame a podávame.

Lanýžová bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze rozriedime $\frac{1}{8}$ l mlieka, pridáme 10 dkg masla, 5 dkg lanýžov, jemne sekaných, na masle orestovaných a červeným vínom postriekaných. Všetko dobre pomiešame.

Hríbková bryndza:

$\frac{1}{2}$ kg bryndze pomiešame s 10 dkg jemne krájaných, na masle, cibuľke, s korením a rascom restovaných hríbkov.

Šunková bryndza:

40 dkg bryndze pomiešame s 5 dkg umletého masného zo šunky, trochu horčice, 1 dkg sekaných kaparov a 10 dkg jemne krájanej šunky.

Paradajková bryndza:

40 dkg bryndze premiesime s 5 dkg rajského piré, pridáme trochu korenia a z jedného citrónu šťavu.

Jablková bryndza:

25 dkg bryndze rozriedime s $\frac{1}{8}$ l smotany a premiesime s jedným olúpaným strúhaným jablkom. Podľa vlastnej chuti možno pridať trochu citrónovej šťavy. **(Tento predpis odporúčame najmä pre malé deti!)**

Bryndzová misa



Len z púhej bryndze vykúzlime prerozličnú a pestrú bryndzovú misu, bez ktorej sa neobídu za dnešnej módy ani menšie večere, nieto ešte väčší čaj. Francúzski labužníci nie nadarmo porovnávajú hostinu bez syra — ku krásavici bez oka.

Do prostriedku takej misy navršíme bryndzu v podobe malých hadov. Inokedy zasa vytvoríme malé zátišie lesné, ako podklad

poslúži štvorec tvrdého chleba, ktorý natrieme maslom a husto posypeme sekanou pažítkou alebo petržlenom, aby sme do lákavej zelene tohto »machu« zasadili i »červené muchotrávky« z bryndze. Urobíme, vlastne »vymodelujeme« z nej hríbiky rozličnej veľkosti, napr. jeden veľký a dva malé, a klobúčiky im zamočíme do sladkej papriky. Aby ilúzia bola dokonalejšia, môžeme ešte striekačkou z bryndze, rozriedenej smotanou, vykúzliť na červenom klobúku malé bodky! — Ak máme hríbikov azda málo, pridáme dookola ešte veniec z **čiernych lanýžov**, na ne jednoducho ustrúhame celkom čierny špeciálny chlieb a premiesime ho s bryndzou a kúskom masla. Potom tvoríme malé guľky a ešte ich husto obalujeme v strúhanom chlebe, ktorý musí byť hodne tmavý. Inokedy zasa lanýže kladieme do bielych papierových košíčkov a dávame takto striedavo so svetlejšími zákuskami medzi ostatné pečivo.

Bryndzové chlebičky



Je niekoľko druhov chlebičkov, ktoré možno zhotoviť z pripravenej bryndze. Tieto chlebičky môžu byť ako samostatný chod, alebo k vínu, pivu i k čaju. Chlebičky garnírujeme tak, aby boli v súlade so základnou bryndzou:

1. Chlebíčky s pažitkovou bryndzou:

Pripravme si pažitkovú bryndzu a nakrájajme chleby, ktoré natrieme silnejšie bryndzou, zdobíme ich plátkom paradajky, rozkrájanej reďkovky a kúskom paprikového lusku. Pre ozdobu pridáme vňat petržlenu.

2. Chlebíček upravíme ako vo vyššie uvedenom predpise a ozdobíme ho krúžkom vajička, sardínkou a údeným lososom.

3. Chlebíček upravíme podľa vyššie uvedeného predpisu a ozdobíme ho paradajkovým piré, do prostriedka položíme vajičko, naň lanýž a petržlenovú vňat.

Chlebíčky s liptovskou bryndzou:

1. Nakrájané chlebíky natrieme bryndzou, zdobíme ich očkom a petržlenovou vňaťou.

2. Chlebíček upravíme ako v predošlom predpise a zdobíme ho olúpanou sardelou a vajičkom.

3. Chlebíček upravíme ako v predpise predošlom a zdobíme ho paradajkou, zo striekačky surovou údenou bryndzou a posypeme ho jemne krájanou cibuľou.

Chlebíček so sardínkovou bryndzou:

Bliely chlebíček natrieme silnejšie bryndzou sardínkovou a zdobíme ho paradajkou, vajič-

kom, všetko posypeme jemne sekanou cibuľou a pokvapkáme citrónovou šťavou.

Chlebíček so sardelovou bryndzou:

Biele opečené chlebíčky, natreté sardelovou bryndzou, zdobíme sekaným vajičkom a celým očkom.

Chlebíčky z lososovej bryndze:

Biely, opečený chlebíček natrieme lososovou bryndzou a zdobíme ružičkou z masla a s trocha kaviárom.

Chlebíčky z humrovej bryndze:

Biely chlebíček, natretý humrovou bryndzou, zdobíme klieštikami z humra a petržlenovou vňaťou.

Chlebíček z kaviárovej bryndze:

Malé tosty z bieleho chleba, natreté kaviárovou bryndzou, zdobíme ružičkou masla.

Chlebíček s orechovou bryndzou:

Biely chlebíček natrieme orechovou bryndzou a zdobíme ho jadrami z vlašských orechov. — Odporúčame ho tým najmenším, je pre nich pravou lahôdkou.

Úprava bryndze v studenej kuchyni

Crevetové vajíčko:

5 dkg bryndze, riedenej mliekom, trochu korenia, citrónovej šťavy, 1 surový žltok premiesime a prelejeme bielok, položený na crevetke. 1 crevetku dáme na vajíčko ako ozdobu.

Plnené vajíčka s bryndzou:

Vezmeme 5 vajíčiek, rozkrájame, vyberieme žltka, prepasírujeme s 3 dkg masla, 10 dkg bryndze, lyžičkou horčice a jednou sardelou, všetko riadne premiesime a striekačkou zdobíme polovičky vajíčiek a na vrch dáme očko.

Plnené paradajky:

Pripravíme si z 25 dkg bryndze, zriedenej mliekom tak, aby sa mohla striekačkou striekať, pridáme do nej $\frac{1}{4}$ strúhanej cibule a kúsok jemne sekanej pažítky. Jablčko hore skrojíme, vnútro vydlabeme a striekačkou vkusne vyplníme.

Plnené paprikové lusky s bryndzou:

Vezmeme paprikový lusk, ktorého koniec u stopky skrojíme, jadrá vysypeme a vnútro lusku vyplníme striedave vrstvou sardelovej bryndze a plátkami paradajok. Lusk podávame s jemne sekanou cibuľou a niekoľkými očkami.

Studené zákusky



Keď máme chuť a čas, zásobíme sa rozličným domácim pečivom. Najrýchlejšie nám poslúžia jednoduché, výtečné **bryndzové tyčinky**.

Na tablici rýchlo vypracujeme cesto z rovnakej váhy múky, masla a bryndze. Cesto zafarbíme paprikou, ale nesolíme. Potom cesto vyvaľkáme, ale nie veľmi na tenko. Kolieskom nakrájame tyčinky a kladieme na plech, ktorý netreba mastiť. Povrch natierame vajíčkomi, sypeme rascou a len teraz hrubou soľou. Potom pečieme narýchle v horúcej rúre, ktorú na počiatku ani neatvárame. Takto cesto vyskočí a je ľahké a krehké, ako lístkové cesto maslové. Z tohto istého cesta môžeme vykrajovať kruhy a piecť **koláčiky**, ktoré sú najlepšie, najčerstvejšie v prvý deň.

Najväčší úspech iste dosiahnu, či k čaju, alebo k vínu **ruské pirôžky s bryndzou**, ktoré už vyžadujú viac času. Túto jemnejšiu obmenu našich slovenských bryndzovníkov, totiž veľkých slaných koláčov s bryndzou, upečieme takto: Zrobíme dobré kysnuté cesto zo 44 kg múky, 25 dkg masla, 2 žltok a 16 lyžíc mlieka, v ktorom vopred rozrobíme len s 1 lyžičkou cukru 2¹/₂ dkg droždia. Cesto posolíme, vypracujeme a necháme vykysnúť. Potom tvoríme malé štvorhranné koláčky, ktoré plníme bryndzovou plnienkou, konce preložíme do šatôčky a koláčky narýchle upečieme do zlatista. Na plnienu roztrieme asi 40 dkg bryndze s 5 dkg masla, trocha smotany a 2—3 žltka; pravdaže, nesladíme, ale osolíme a okoreníme sekanou pažítkou, alebo kôprom.

Teplé jedlá

Polievky s bryndzou.



»Čír«:

Asi do jedného litra málo slanej vody zavaríme 8 dkg mrveničky. Sú to malé guľky z ustrúhaného cesta. Namiesto mrveničky môžeme použiť

i hádzaných haluštičiek, fliačkov atď. Keď sa cesto uvarilo, teda asi za 10 minút, pridáme asi ¹/₈ kg bryndze, posekanú pažítku, alebo kôpor a ešte trochu povaríme. Ak má byť polievka jemnejšia, tak do nej na konci pridáme kúsok čerstvého masla, alebo niekoľko lyžíc smotánky, čo však nemusí byť.

»Demikát«:

Asi do 1 litra málo slanej vody nakrájame veľkú cibuľu, pridáme lyžičku rasce a trochu sladkej papriky. Všetko necháme spolu povariť a za ten čas nakrájame do polievkovej misy starší chlieb, asi dva tenké krajce, pridáme dve vrchovaté varešky bryndze, asi 10—12 dkg, potom na to precedíme odvar z cibule, všetko zamiešame, zakryjeme a necháme chvíľu stáť. Potom hneď podávame.

Slovenské »bryndzové halušky«:

Halušky môžu sa robiť ako škubánky, tiež z múčneho cesta, ale tie pravé sú zo zemiakového. Sú trochu načernalé, lebo sa pripravujú zo surových zemiakov, oškrabaných a postrúhaných. Pridá sa k nim toľko múky, aby cesto bolo riedke ako na škubánky, ďalej soľ a jedno vajce. Vajec sa nesmie dať veľa, aby halušky neboly tuhé. Potom dá sa dobre vy-

pracované cesto na zvláštny lopárik, z ktorého sa nožom odtrhávajú malé kúsky priamo do vriacej vody. Keď sa halušky uvaria, vyberú sa cedákom, dobre otrepú a vhodia na roztopenú pokrývanú slaninu. Do horúcich halušíek zamieša sa bryndza, ktorá sa rozpustí. Bryndzou sa nesmie sporiť. Pre chuť pridáva sa ešte sekaný kôpor, alebo pažitka. Bryndzové halušky podávajú sa samostatne, nikdy nie k mäsu.

Rýchle predjedlo z bryndze:

Najprv zrobíme bledú zápražku zo 4^{1/2} dkg masla a 3 dkg múky. Potom ju zalejeme 1/4 litrom mlieka a varíme všetko na kašičku. Až keď vychladne, pridáme 6 dkg bryndze a 3 žltka, podľa potreby prisolíme a na koniec zľahka vmiešame tuhý sneh z troch bielok. Cestičko dáme do malých, pravda, maslom vymazaných ohňovzdorných formičiek, alebo tiež do lastúr. — Môžeme ich však plniť len do polovice, lebo cesto veľmi naskočí. Pečieme zvolna asi 15 minút a podávame rýchlo a horúce vo formičkách, ktoré urovnáme na misu so složeným servítkom.

Oravské pirohy s bryndzou:

Zrobíme najprv zemiakové cesto z múky a strúhaných zemiakov, ako na halušky alebo

placky. Potom ho tenko vyváľame, nakrájame z neho štvorčeky, na ktoré kladieme bryndzovú plnienku, potom ich preložíme na polovicu, pritlačíme dookola a varíme v slanej vode asi dva vary. Keď sa uvarily, dobre ich ocedíme, polejeme horúcim upraženým maslom a posypeme sekanou pažitkou.

Bryndzovú plnienku pripravíme takto: 4 varené zemiaky ustrúhame a roztrieme spolu s 1 žltkom, pridáme asi 2 varešky bryndze a trochu kyslej smotany, všetko spolu dôkladne miešame, aby sme mali jemnú plnienku.

Zemiakové krokety s bryndzou:

Najprv zomelieme jemne 70 dkg varených a lúpaných zemiakov, potom k nim pridáme 20 dkg bryndze, 6 žltok a soli. Cesto dobre vypracujeme. Z dobre vypracovaného cesta odkrajujeme kúsky, veľké ako vajce. Tieto nožom roztláčime asi na výšku prsta. Potom krokety usmažíme v masle do zlatista. Obkladáme nimi za slávnostných príležitostí divinu, zeleninu, alebo ich podávame samostatne. Tu ich urovnáme na ohňovzdornú misu, zalejeme kyslou smotanou, posypeme smaženými prézľami a necháme v rúre zapiecť, podávame ich teplé so šalátom hlávkovým alebo z paradajok.

Ak si netúfame na slovenské bryndzo-

vé halušky, ktoré sú skúšobným kameňom umenia kuchárskeho, skúsme aspoň ľahké **juhoslávske noky s bryndzou**: Na toto výborné jedlo, ktoré stačí na obed alebo večeru, najmä doplnené šalátom, a ktoré poslúži dobre za príkrm k mäsu, uvaríme 1 kg zemiakov v kožkách. Olúpané a vychladnuté zomelieme, posolíme, pridáme 4 malé varešky múky a s 2 celými vajcami rozrobíme cesto. Z vymieseneho vyvaľkáme tlstejšiu šišku a krájame menšie kúsky, ktoré vyvaľujeme na obrátenom strúhadle v oválne kúsky, veľkosti holubieho vajca. Varíme ich opatrne v slanej vode asi ako zemiakové šišky. Akonáhle vyplávajú, vyberieme ich, necháme odvapkať a kladieme po vrstvách na misu. Každú vrstvu pokropíme maslom a bohate polejeme rozpustenou bryndzou.

Bryndzové knedlíky:

10 dkg čerstvej bryndze roztrieme s 3 vajcami a s 3 žemľami, v mlieku máčanými. Pridáme k tomu prézle, za dve slabé hrste, usmažené na slanine a 25 dkg suchého údeného mäsa, ktoré sme zomleli na strojčeku. Všetko dobre premiešame, pridáme 10 dkg múky, aby z toho bolo vláčne cesto a podľa potreby trochu mlieka. Z tohto cesta utvoríme asi 6 knedlíkov, ktoré obalíme v múke a varíme

v slanej vode asi 1/2 hodiny. Pre chuť môžeme do cesta pridať kúsok roztretého cesnaku, alebo trochu umrvenej rasce. Uvarené knedlíky rozpoltíme, omastíme pokrájanou, rozpustenou slaninou a podávame k nim šalát alebo kyslú kapustu.

Bryndzové palacinky:

V 1/2 l mlieka roztrepeme 4 žĺtka a toľko múky, aby cesto bolo tekuté, prisolíme a primiešame tuhý sneh z bielok. Potom pečieme na upraženom masle v panvici palacinky a to do ružova po jednej strane. Potom obrátime, dáme vrchom lyžičky čerstvej bryndze, preložíme na polovicu a nožom pridržíme, až sa bryndza rozpustí. Tieto palacinky podávame veľmi teplé so špenátom alebo inou zeleninou.

Bryndzový nákyp:

Kus masla roztrieme so 6 žĺtkami, pridáme 14 dkg bryndze, trochu soli a zázvoru, všetko trieme, až je z toho hladká hmota. Potom zľahka zamiešame tuhý sneh z bielok spolu s hrstou krupice. Hmotu dáme do vymazanej formy alebo servítka, uzavrieme a varíme ako obvykle.

Výborný nákyp zo zeleniny s bryndzou:

Na tento nákyp použijeme alebo varený karfiol, čierny koreň, fazuľu, zeler alebo inú zeleninu. Uvaríme hladkú detskú kašu z 3 dcl mlieka a 6 dkg múky, osolíme ju a len do vychladnutej pridáme 6 dkg masla, ktoré sme roztreli so 4 žĺtkami a 6 dkg bryndze. Potom do rozmiešaného cestočka zľahka pridáme tuhý sneh z bielok. Vymastíme ohňovzdornú misu maslom, poukladáme do nej pokrývanú zeleninu, ktorá musí byť uvarená, vychladnutá a odkvapkaná a len na ňu nalejeme bryndzové cesto. Nákyp pečieme zvolna v miernej rúre asi $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny.

Žemľový nákyp zo zeleniny s bryndzou:

Najprv roztrieme 4 dkg masla s 2 žĺtkami, potom pridáme 9 dkg prézli, rozmочených v šálke mlieka a na koniec sneh z 3—4 bielok. Vymastíme ohňovzdornú misu a vysypeme ju huste strúhaným oštiepkom. Dolu dáme tretiu časť riedkej plnienky, na ňu polovicu varenej zeleniny, karfiolu alebo inej zeleniny, túto opäť husto posypeme strúhaným oštiepkom, potom príde druhá vrstva plnienky, na ňu opäť zelenina s bryndzou a na vrch zbytok cestočka, na ktorý pokladáme kúsky čerstvého masla a posypeme

strúhaným oštiepkom. Všetko upečieme do zlatista asi pol hodiny pri strednom ohni.

Karfiolový nákyp s bryndzou:

1 veľký karfiol uvaríme v slanej vode na mäkko a ocedený posekáme. Potom roztrieme 3 dkg masla s 8 dkg bryndze a 2 žĺtkami, pridáme 9 dkg prézli, rozmочených v $\frac{1}{4}$ l mlieka a na koniec tuhý sneh zo 4 bielok. Potom vymastíme ohňovzdornú misu, na spodok dáme vrstvu riedkej plnienky, potom sekaný karfiol, zasa plnienku atď. Nákyp už nemastíme a pečieme v rúre asi $\frac{1}{2}$ hodiny. Poslúži za predjedlo alebo ľahšiu večeru.

Zemiakový nákyp s bryndzou:

5 dkg masla, 15 dkg bryndze a 3 žĺtka dobre roztrieme, potom pridáme 30 dkg uvarených, studených a umletých zemiakov, 10 dkg sekanej šunky, 2 lyžice prézli a na koniec tuhý sneh z 3 bielok. Cesto dáme do vymazanej formy, uzavrieme a varíme v pare $\frac{3}{4}$ hodiny. Podávame so šalátom alebo kompótom.

Zemiaky, zapečené s bryndzou:

Najprv uvaríme v kožkách $\frac{3}{4}$ kg zemiakov, potom rozmiešame v $\frac{1}{4}$ l mlieka 2 celé vaj-

cia a 10 dkg bryndze. Potom vymastíme ohňovzdornú misu, vychladnuté a olúpané zemiaky krájame na plátky, kladieme ich do misy, solíme a kropíme maslom. Potom zemiaky zalejeme mliekom, bryndzou a vajcami a necháme v rúre asi $\frac{1}{2}$ hodiny piecť.

Bryndzové makaróny so smotanou:

Uvaríme $\frac{1}{4}$ kg makarónov v slanej vode, spolu s cibuľou a niekoľkými hrebíčkami. Uvarené ocedíme, necháme okvapkať, omastíme 4 dkg masla, smiešame s 8 dkg bryndze a potom pomiešame s 1 dcl kyslej smotany. Necháme takto ešte v rajnici prihriať a podávame hodne teplé.

Zelenina s bryndzovou plnienkou:

Týmto spôsobom môžeme naplniť najmä zeler, paradajky, malé tekvičky, baklažány atď. Zeleninu najprv olúpame, zeler treba vopred variť asi 10 minút. Potom srežeme zelenine víčko, vnútro vyhlbíme a naplníme. Paradajky, pravda, plníme nelúpané a surové. Naplnenú zeleninu zakryjeme zasa víčkom, dáme ju na maslo a zakrytú dusíme do mäkka. Plnienkou pripravíme takto: 6 dkg bryndze rozmiešame so 6 dkg prézli, ktoré sme rozmočili v horúcom mlieku. Pridáme

1 surové vajce celé, 2 tvrdé žltka, trochu soli a korenia. Potom všetko dobre rozmiešame, zeleninu plníme a dáme dusiť.

Bryndzové žemličky k zelenine (jednoduchšie):

Staré žemle pokrájame na plátky a opražíme. Potom roztrieme jednu čiastku masla a dve čiastky bryndze a s touto masou slepujeme po dvoch k sebe plátky žemieli. Žemličky natrieme maslom, obalíme v bielku a vyprážame ako kurence. Podávame ich opäť k špenátu, kapuste, hrášku a pod.

Kapustový nákyp s bryndzou:

Očistenú a rozkrojenú kapustnú hlávku uvaríme na mäkko v slanej vode. Potom ju ocedíme a zomelieme. Na to roztrieme 3 žltka s 5 dkg masla, pridáme 5 dkg bryndze, 5 dkg prézli, všetko posolíme, pokoreníme, dobre pomiešame a na koniec pridáme tuhý sneh z bielok. Potom dáme hmotu do ohňovzdornej a vymazanej misy a pečieme ju zvolna $\frac{1}{2}$ hodiny.

Slovenské vajička v miske:

5 dkg bryndze rozriedime jedným žltkom, mliekom a pridáme malú lyžičku horčice a

trochu korenia. Polovicu takto upravenej bryndze dáme do ohňovzdornej misky, na ňu rozklepeme surové vajíčko a prikryjeme ostávajúcou bryndzou, pokropíme maslom, posypeme parmezánskym syrom a necháme piecť v horúcej rúre, potom v tej istej miske podávame. Výborné ako predjedlo.

Bryndzové vajíčka:

Uvarené vajíčka za horúca rozrežeme, vyberieme žltka, ktoré rozmiešame s bryndzou 1—1. Pridáme trochu horčice a soli. Vajcia naplníme, posypeme po vrchu pažítkou alebo posekaným petržlenom.

Stratené vajíčka s paradajkovou bryndzou:

Do vriacej, okyslenej vody rozbijeme 1 vajíčko a necháme napolo variť. Varené položíme na opečený biely chlebiček, prelejeme bryndzou a dáme narýchle upiecť. Úprava bryndze: 5 dkg bryndze, lyžičku paradajkového piré, 1 vajíčko, trochu citrónovej šťavy, trochu korenia, 1 lanýž a $\frac{1}{16}$ l červeného vína, všetko pomiešať.

Smažené rizolety s bryndzou:

Z nesladeného palacinkového cesta upečieme palacinky, ktoré naplníme šunkovou

bryndzou, zabalíme a opanírujeme a vyprážame. Podávame s hlávkovým šalátom.

Pirôžky s údeným mäsom:

Upravíme cesto z 20 dkg bryndze, 15 dkg múky, 1 celé vajce, 1 žltko. Z dobre vypracovaného cesta vyváľame koláč $\frac{1}{2}$ cm silný, z ktorého vykrojíme štvorce, ktoré naplníme krájaným údeným mäsom, preložíme na trojuholník, kraje stlačíme a dáme do vriacej vody asi 10 minút variť. Varené podávame masťené škvarenou slaninou alebo maslom.

Welsh rarebit:

5 dkg bryndze pomiešame s 2 žĺtkami, $\frac{1}{16}$ l piva, trochu korenia a trochu indického korenia curi. Takto upravenú bryndzu namažeme na biele chlebičky a v horúcej rúre narýchle pečieme. Podávame k vínu.

Bryndzové koláčky k čaju:

Rovnaká váha bryndze, masla a múky. Všetko na doske riadne prepracujeme, cesto silne vyvaľkáme, vykrojujeme kruhy, kladieme na plech, pomažeme vajcom, posypeme soľou a rascou. Pečieme narýchle, aby vyskočily.

Krémy z bryndze

Ako pripravujeme rozličné krémy dortové, mäsité a ovocné, ktoré sú zvláštnou a skoro nepostrádateľnou lahôdkou labužníka, môžeme podobné krémy zhotoviť z bryndze. Tieto si vždy viac a vždy neodolateľnejšie obľúbite pre ich lahodnú chuť a veľkú výživnosť.

Základný bryndzový krém:

25 dkg bryndze, 1 kávovú lyžičku horčice, 3 žltka, trochu bieleho korenia miešame v nádobe do spenenia asi 15 minút, potom pridáme 25 dkg rozpusteného, nie však prevareného masla a trieme znovu asi 5 minút, potom pridáme $\frac{1}{8}$ l šľahanej smotany, ktorú ľahko zamiešame. Takto pripravenú bryndzu dáme do olejov vymazanej formy a necháme v chlade stuhnúť, načo ju trochu ohrejeme, vyložíme na misu a podávame.

Šunkový krém z bryndze:

25 dkg bryndze, $\frac{1}{2}$ strúhanej cibule, 1 lyžičku horčice, 3 žltka, trochu bieleho korenia a 15 dkg varenej, cez drótené sitko pasírovanej šunky trieme 15 minút, načo pridáme 20 dkg rozpusteného masla a trieme znovu asi

5 minút, pridáme $\frac{1}{8}$ l šľahanej smotany. Upravenú bryndzu dáme do formy a necháme v chlade stuhnúť.

Lososový krém z bryndze:

25 dkg bryndze, 15 dkg mletého údeného lososa, 2 celé vajcia, $\frac{1}{2}$ kávovej lyžičky paradajkového piré miešame asi 15 minút, pridáme 25 dkg rozpusteného masla a miešame znovu asi 5 minút a pridáme $\frac{1}{8}$ l šľahanej smotany, ľahko zamiešame a dáme do olejov vymazanej formy do chladu stuhnúť.

Humrový bryndzový krém:

20 dkg bryndze, 15 dkg humra jemne posekaného, 5 dkg rozpusteného račieho masla, 1 kávovú lyžičku paradajkového piré, trochu bieleho korenia, trochu anglickej horčice, 4 žltka, trieme 25 minút, načo pridáme 25 dkg rozpusteného masla a $\frac{1}{8}$ l šľahanej smotany a dáme vo forme do chladu stuhnúť. Misu zdobíme klieštičkami z humra a ružičkami z masla.

Ovocný krém z bryndze:

25 dkg bryndze, 8 dkg mletých orechov, 15 dkg masla a $\frac{1}{2}$ citrónovej šťavy, trieme 20

minút, načo pridáme 1 jablko jemne krájané a $\frac{1}{4}$ l šlahanej smotany, dáme vo forme do chladu stuhnúť.

Sardelová pena z bryndze:

25 dkg bryndze, 3 žltka, 5 olúpaných sardelí, 15 dkg rozpusteného masla, 1 lyžičku horčice, trochu bieleho korenia trieme asi 20 minút, potom pridáme $\frac{1}{8}$ l šlahanej smotany a necháme vo forme v chlade stuhnúť.

Tu, hľa, vidíme, akým rozličným spôsobom môžeme upotrebiť našu slovenskú bryndzu. Je výbornou pomôckou v kuchyni i pre modernú gazdinú, **ktorá chce variť ľahko a rýchlo, ale pritom dobre!** Veď vo všetkých ostatných kuchyniach sveta, najmä jemnej francúzskej a tiež talianskej, syrom pripadá dôležitá úloha. V Taliansku niet jedla, žeby na stole nemali parmezán. Nech odteraz i na našom stole nechybuje slovenská bryndza! Práve my sa môžeme pýšiť jedinečnou špecialitou, výživnou, lahodnou a pritom lacnou ovčou bryndzou. Je potrebné, aby sme si uvedomili jej zdravosť a jej vzácnosť, ako chutného a výživného jedla, aj jej význam po stránke národohospodárskej. Dnes je potrebné, aby sme do krajnosti využiteľkovali výživné pramene našej vlasti v prospech nášho zdravia a v prospech nášho hmotného blahobytu!

Recepty z archívu Družstva pre predaj bryndze v Turč. Sv. Martine.