

Bryndza – pierwszy polski produkt regionalny w UE

Sławomir Mroczkowski

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

Z dniem 2 lipca br. weszło w życie rozporządzenie Komisji Europejskiej nr 642/2007 z 11 czerwca 2007 roku, na mocy którego bryndza podhalańska została wpisana do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia. Jest ona pierwszym polskim produktem, którego nazwa jest zastrzeżona w całej UE. W ten sposób polski ser owczy dołączył do elitarnej grupy produktów regionalnych, których nazwa jest chroniona na terenie Wspólnoty. Na liście w tej grupie jest on umieszczony w dobrym towarzystwie, m.in. obok tak znanych serów jak grecka feta czy włoska mozzarella. Wbrew oczekiwaniom, na liście nie znalazł się oscypek, który miał nas wprowadzić na salony europejskie; jeszcze czeka on w kolejce na unijną rejestrację. Spodziewano się, że uzyska on status unijnego produktu regionalnego wcześniej niż bryndza. Jednak sytuacja się skomplikowała z powodu zastrzeżeń Słowacji, która również rości sobie prawo do wytwarzania sera o takiej nazwie.

Bryndza podhalańska jest pierwszym polskim produktem, który uzyskał europejski certyfikat jako regionalna specjalność w Unii. Jest to wydarzenie o charakterze symbolicznym i przełomowym, ponieważ otwiera drogę do obecności polskich produktów regionalnych na rynku europejskim. Sprzyjać ono będzie promocji naszych wyrobów w świecie. Miejmy nadzieję, że wzrostowi popularności tego sera nie stanie na przeszkodzie pejoratywne znaczenie samego słowa „bryndza”, które w potocznym rozumieniu oznacza biedę, nędzę.

Lista artykułów oczekujących na unijną rejestrację jest długa, obejmuje ona wiele produktów zarówno pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego. Europejski certyfikat określa dokładnie nie tylko parametry technologiczne, ale także smak, wygląd, konsystencję i kształt sera. Wkrótce na jego opakowaniach musi się pojawić unijne logo, co będzie dowodzić, że bryndza jest regionalną specjalnością w całej Wspólnocie. Zarejestrowanie w Europejskim Systemie Jakości Żywności i umieszczenie unijnego logo na opakowaniu produktu chroni go przed podróbkami, ale też zobowiązuje – ma zagwarantować najwyższą jakość.

Bryndza podhalańska może być legalnie wytwarzana tylko w powiatach tatrzańskim i nowotarskim oraz w kilku gminach powiatu żywieckiego, według specjalnej receptury. Producenci z pozostałych regionów i państw nie mają prawa do używania tej nazwy. Bryndza podhalańska jest jednym z bardziej znanych serów tatrzańskich. Od stuleci cieszyła się uznaniem miejscowej ludności, ale także od dawna smakowali ją turyści odwiedzający Tatry i Beskidy. Obecnie ma szansę stać się sławną w całej Europie i znaleźć się na stołach światowych smakoszy serów owczych.

Bryndza podhalańska jest owczym serem podpuszczkowym miękkim. Powierzchnia sera jest równa, czasami lekko

uwypuklona, niekiedy nieco popękana. Kształt nie jest ściśle określony, zależy od opakowania. Struktura jest jednolita, pastowata, chociaż można spotkać ją również w formie grudkowatej i ziarnistej. Ser ma przeważnie pikantny i słony smak, choć dopuszcza się smak lekko ostry i lekko kwaśny.

Historia produkcji bryndzy sięga odległych stuleci. Nazwa wywodzi się od rumuńskiego słowa *brinză*, które było używane przez pasterzy wołoskich, docierających w XVI wieku łukiem Karpat do Polski. Kultura wypasania owiec w górach zawsze łączyła się z produkcją sera i była na ogół podobna w całym regionie górskim. Jednak zaznaczały się wyraźne regionalne różnice, wynikające z miejscowych zwyczajów oraz uwarunkowań glebowych i klimatycznych. Wypas owiec na Podhalu jest kultywowany od wieków. Wiosną górale wyruszają z owcami na górskie pastwiska i zwykle przebywają tam przez kilka miesięcy. Podczas tego okresu odżywiają się produktami wytwarzanymi z owczego mleka. Tajemnice wyrobu sera przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Liczne źródła pisane wskazują, że bryndza służyła nie tylko jako pożywienie, ale była także środkiem płatniczym oraz elementem wynagrodzenia za pracę. W literaturze można znaleźć informacje o jej cenach w różnych latach, a także opisy metod produkcji. Materiały źródłowe z 1924 roku (Wierchy) podają następujący sposób wytwarzania bryndzy: *„Wyrob bryndzy jest w stadium początkowym taki sam jak oszczypków. Wyjętą masę sera wkłada się do „grudki”, zawieszonoj na ścianie szałas i pozostawia się przez osiem godzin aż do zupełnego ocieknięcia, poczem kładzie się na „podysarze”, gdzie „kiśnie” (fermentuje) przez dwa tygodnie. Mając dostateczny zapas bryndzy do obdzielenia gazdów „okazuje” się, kiedy po nią mają się zgłosić. Baca najpierw wypłaca gazdów bryndzą czyli grudką, resztę zużytkowuje na oszcypki dla siebie i na wypłaty”.*

Opis metody produkcji bryndzy podhalańskiej można również znaleźć w publikacji Anny Kowalskiej-Lewickiej pt. *„Hodowla i pasterstwo w Beskidzie Sądeckim”* z 1980 roku, w której autorka przedstawia produkcję bryndzy podhalańskiej w następujący sposób: *„Bryndzę robili gospodarze w domu z odebranego na szałasie sera, już dojrzałego. Przy wyrobie bryndzy należy najpierw na niecce, czy też w cebrzyku dokładnie skruszyć ser rękoma i wyrobić jak ciasto, tak starannie, by nie było najmniejszej grudki. Przez cały czas wyrabiania soli się masę, kosztując co chwilę, czy dość już słona. Obecnie wielu gazdów przepuszcza ser przez maszynkę, taką jak do mielenia mięsa, ale wszyscy zgodnie twierdzą, że jakkolwiek to zmniejsza pracę, bryndza nigdy nie jest już taka dobra jak wyrobiona rękami. Masę serową ubija się pięścią w drewnianej „putyrcie” lub „dzieźce”, następnie nakrywa drewnianym denkiem, czyli pokrywą, lub deseczkami zwanymi w Obidzy „grziami”, na których dopiero kładzie się patyczki „speronki”, a na nie ciężki kamień. Pod wpływem ucisku na wierzch wychodzi rosół, który chroni bryndzę od zepsucia. Przechowuje się ją w spichrzu. Może stać rok, ale po kilku miesiącach staje się już „szczypiąca”. Opis ten przedstawia sposób otrzymywania bryndzy w Obidzy. Natomiast w innych wsiach, takich jak Jaworki, Piwniczna czy Łomnica, robi się inny rodzaj bryndzy, tzw. pomą bryndzę, o czym pisze dalej autorka: *„Grudę sera kroi się tu na plastry, czasem kruszy w kawałki (nie wyrabia ręką na ciasto) i ustawia na piecu w niecce czy w innym naczyniu. Pod wpływem ciepła „syr się gnoi, aż się rozlezie jak masło” i dopiero teraz soli się go i ubija w putyrce, nakrywa denkiem i przykłada kamieniem.**

Pod uciskiem kamienia wychodzi na wierzch tłuszcz, trzeba więc po jakimś czasie zdjąć kamień, żeby tłuszcz z powrotem wszedł w ser, i dopiero teraz bryndza jest dobra. Używa się jej do smarowania kołacza, je z chlebem, rozpuszczoną w wodzie polewa się gotowane ziemniaki, używając tego zamiast mleka czy tłuszczu. Uważana jest za przysmak i im ostrzejsza, tym lepsza. W Łomnicy, Młodowie, Jaworkach robią tylko taką bryndzę, w Piwnicznej młodsze pokolenie robi już bryndzę nie poronioną. Bacowie ze Szczawnicy wyrabiali bryndzę na szafasie i dopiero przy jesiennej likwidacji szafasu przewozili putyrę gotowej bryndzy do domu. W miarę wyrobu serów dodawali codziennie dalszą porcję do tego samego naczynia. Bryndza miała lepszą cenę niż same dzieżka i kupowali ją chętnie kuracjusze ze Szczawnicy”.

Bryndza jest wyrabiana z mleka owczego. Niekiedy, w razie konieczności, dodaje się mleka krowiego, ale tylko pochodzącego od krów rasy polskiej czerwonej, rodzimej rasy bydła utrzymywanej od pokoleń w Polsce. Mleko owcze, ze względu na swój skład, znakomicie nadaje się do przerobu na sery. W wielu krajach jest ono szczególnie cenione jako surowiec do wyrobu produktów o wyjątkowych właściwościach odżywczych i niezwykłych walorach smakowych. Mleko owcze, w stosunku do krowiego, zawiera więcej suchej masy, białka, prawie dwa razy więcej tłuszczu. Charakteryzuje się także wyższą zawartością kwasów tłuszczowych krótkołańcuchowych. Ma dwa razy więcej kwasów tłuszczowych nienasyconych, a także więcej wapnia, fosforu, magnezu oraz niektórych witamin. Wydajność serów z mleka owczego jest dwa razy większa niż z krowiego.

Do produkcji bryndzy używa się mleka pochodzącego od owiec rasy polska owca górską. Jest to lokalna rasa owiec, ściśle związana z historią i tradycją Podhala. Polska owca górską jest uszlachetnionym typem dawnego cakla karpackiego, a zwłaszcza jego odmiany prymitywnej – owcy podhalańskiej. Tradycja chowu tych owiec sięga okresu wędrówek włoskich w XV i XVI wieku. Obszar występowania polskiej owcy górskiej obejmuje w zasadzie cały łańcuch polskich Karpat – od Beskidu Śląskiego i Żywieckiego, aż pod wschodnią granicę państwa. Największe zagęszczenie pogłowia tej rasy występuje na Podhalu, gdzie tradycja chowu tych owiec jest utrzymywana od stuleci. Obecnie pogłowie polskiej owcy górskiej w całym regionie karpackim szacuje się na około kilka-

dziesiąt tysięcy sztuk. Jest to w zasadzie jedyna polska rasa owiec użytkowana mlecznie.

Bryndza podhalańska jest serem wyjątkowym, nie tylko ze względu na sposób produkcji, ale także na warunki środowiskowe, w jakich powstaje. Na jakość sera ma wpływ wiele czynników. Dzięki kombinacji różnych sprzyjających okoliczności – naturalne uwarunkowania środowiskowe; czynniki glebowe; klimatyczne; skład runi pastwiskowej; dobre mleko od tej, a nie innej rasy (polskich owiec górskich); umiejętności wytwórców – uzyskuje się unikalny ser, charakterystyczny dla całego Podhala. Specyfika wegetacji na halach tatrzańskich, gdzie wypasane są owce, oddziałuje na skład przerabianego mleka, a tym samym i na jakość sera. Obszary, na których wytwarzana jest bryndza podhalańska należą do najczystszych, nieskażonych czynnikami cywilizacji regionów zarówno w Polsce, jak i na świecie. Są to tereny położone na obszarze m.in. Gorczańskiego, Tatrzańskiego, Babiogórskiego i Pienińskiego Parku Narodowego.

Bryndza produkowana na Podhalu spełnia wymagania wyrobu ekologicznego. Utarło się ją nazywać bryndzą podhalańską, mimo że była wytwarzana na obszarze znacznie przekraczającym rejon Podhala. Bryndza jest chroniona również przez prawo polskie. W 2003 roku została zarejestrowana w krajowym systemie, ze względu na oznaczenia geograficzne, zgodnie z ustawą „Prawo własności przemysłowej” (Dz.U. nr 119, poz. 1117), co opublikowano w Wiadomościach Urzędu Patentowego (nr 8, rok 2003).

Ostatnio w Zakopanem na straganach z serami nie można już kupić bryndzy. Od momentu jej oficjalnej rejestracji jako produktu regionalnego, sprzedawcy już jej nie oferują. A to, co jeszcze niedawno nazywało się bryndzą, obecnie jest sprzedawane jako pasta serowa. Górale boją się nią handlować bez wymaganego prawem certyfikatu. Nie chcą też poddawać się kontroli prowadzonej przez różne komisje, które mają stać na straży jakości produktu. Podobnie jest z zakopiańskim oscypkiem. Chociaż ser ten jeszcze nie został oficjalnie zarejestrowany przez Komisję Europejską, to na wielu straganach sprzedawane są nie oscypki, a scypki. Informację o możliwościach zakupu bryndzy podhalańskiej, a także innych serów i wyrobów owczych, można uzyskać poprzez Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu.

Żentyca* – karpacka odmiana włoskiej ricotty

Andrzej Drożdż

Instytut Zootechniki – PIB w Krakowie

W wielu krajach o starych tradycjach mlecznego użytkowania owiec wytwarza się od wieków sery z serwatki. Jednak największą popularnością cieszy się włoski ser o nazwie ricotta, opisywany zarówno przez Columellę, jak i Wergilusza [4]. Nazwa pochodzi z łaciny – *recotus* znaczy powtórnie gotowa-

ny. Obecnie produkuje się go z mleka krów, owiec, kóz, jak i bawołów. Koagulant otrzymany przez podgrzewanie serwatki cedzony jest na siłku wiklinowym lub, coraz częściej, plastikowym. Serki świeże (tzw. ricotta fresca) spożywane są najczęściej w ciągu 24 godzin. Serki mogą być też poddawane 2-4-miesięcznemu dojrzewaniu (ricotta staggionata) lub nawet wędzeniu (ricotta fumaticata). Ten ostatni typ ricotty, zwany na Korsyce „brocciu”, ma unijny znak ochronny.

Żentyca (pod taką nazwą zgłoszono ten produkt do Komisji UE), to jeden z kilku wytwarzanych tradycyjnie produktów owczarstwa górskiego, które obecnie pretendują do uzyskania europejskiego znaku ochronnego [3]. Niewiele osób wie jednak co to jest, jak i z czego powstaje, co więcej piszący na ten temat myślą pojęcia i wprowadzają czytelników w błąd. Nic dziwnego, skoro nawet we wniosku o wpisanie żentycy na Listę Produktów Tradycyjnych przygotowujący wniosek nie-