



OVČIARSKÉ MÚZEUM

LIPTOVSKÝ HRÁDOK

Špeciality z ovčieho mlieka

Na území Slovenska bol chov oviec známy od najstarších čias. Ovce sa chovali predovšetkým ako zdroj mäsa, koží a vlny. Mliečna produkcia nadobudla osobitný význam až od obdobia valaskej kolonizácie v 15 – 17. storočí, kedy z východných oblastí Karpát prenikol aj na naše územie systém vysokohorského sezónneho alebo aj celoročného chovu oviec, o ktoré sa starali profesionálni ovčiari – valasi. Ovčiari doniesli so sebou špecifickú kultúru, ktorú veľmi rýchlo prevzalo miestne obyvateľstvo. Najväčší význam malo rozšírenie a udomácnenie produktov z ovčieho mlieka, ktoré sa čoskoro stali významnou súčasťou stravovania.

Jedným z najdôležitejších ukazovateľov hospodárskej úžitkovosti oviec je mliečna produkcia. Aby boli výroby z ovčieho mlieka spravodlivo rozdeľované medzi chovateľov, na začiatku salašnej sezóny sa vykonávala kontrola dojivosti oviec. Podľa jej výsledku ovčiari rozdeľovali ovce na *celé dojky*, *poldojky* a *štvrtdojky*. Od jednej ovce sa denne vydojí pol až liter mlieka a pri dojivosti trvajúcej 180 dní, je to 90 až 100 litrov mlieka ročne.



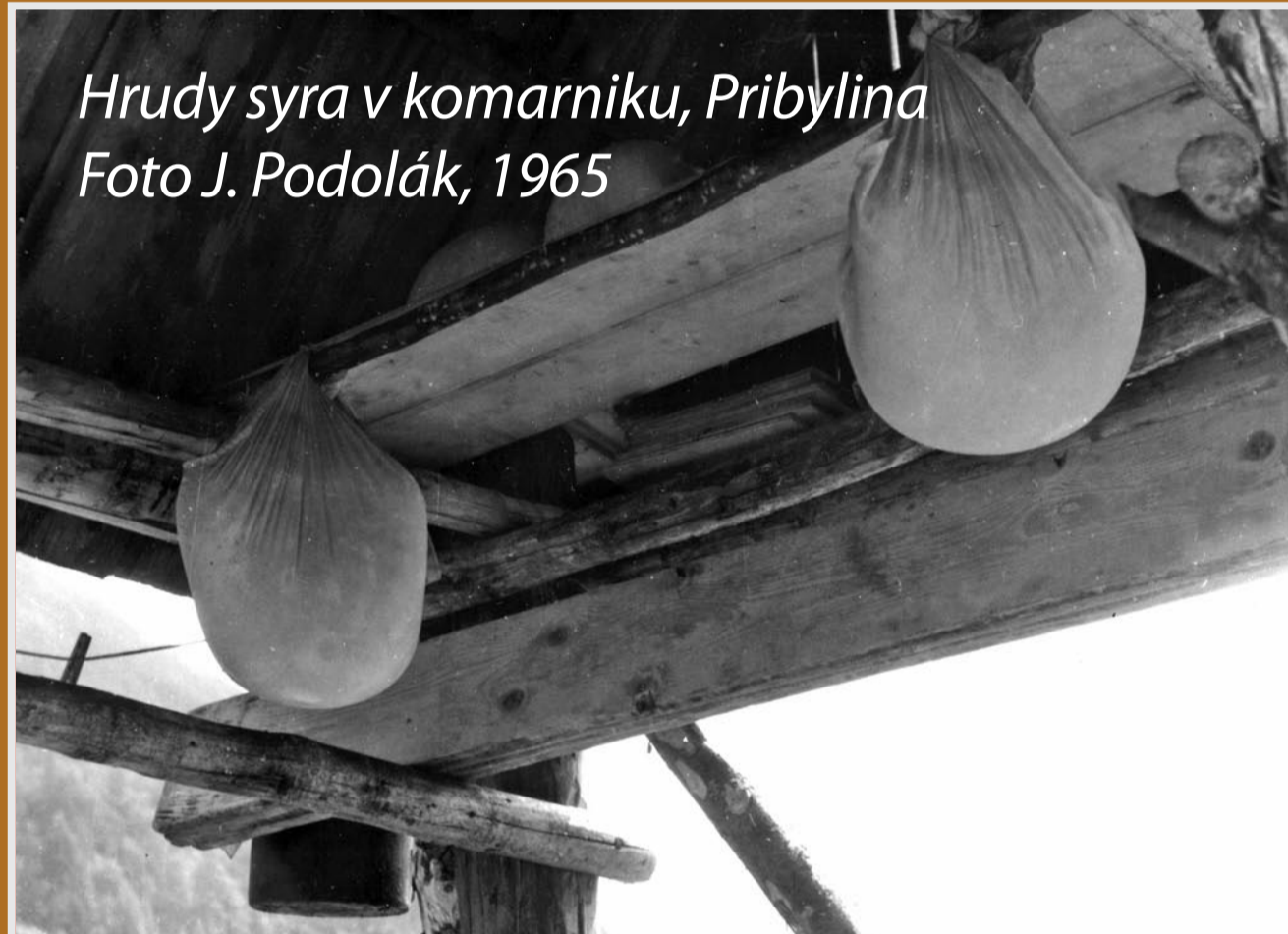
Najvyššia dojivosť oviec je na jar a trvá do dňa sv. Jána. V júli okolo Jakuba ovce strácajú mlieko, a v tejto súvislosti bolo zaužívané príslovie *Kubo berie hrubo*. Trikrát denne ovce dojlili len do Michala, po tomto dátume už len dvakrát denne. Najviac mlieka sa nadojilo ráno, na obed menej a večer najmenej. Najlepší a najchutnejší syr je z mlieka nadojeného v prvej polovici salašnej sezóny a z neho sa robí chutná jarná bryndza. Jesenný syr má vysoký obsah tuku a je vhodný na výrobu bryndze na zimné uskladnenie.

Bačovia a valasi verili, že existujú ľudia, ktorí majú moc urieknuť a inými spôsobmi odobrať ovciam mlieko. Aby tomu zabránili, vykonávali rôzne ochranné praktiky, pričom využívali zarietavacie formulky, svätené zelinky a vodu, soľ, trojkráľovú kriedu. Verili na strigy a strigôňov, za ktorých často považovali aj bačov z druhých salašov. Keď prišli na návštevu, nikdy nesmeli odísť so zapálenou fajkou *zapekačkou*, nesmel v nej zostať ani uhlík z ohňa, ktorý horel v kolibe. Najväčším strigónstvom bolo sedieť obkročmo na prahu koliby, vtedy bača hneď zvolal: *Alebo von, alebo dnu!*

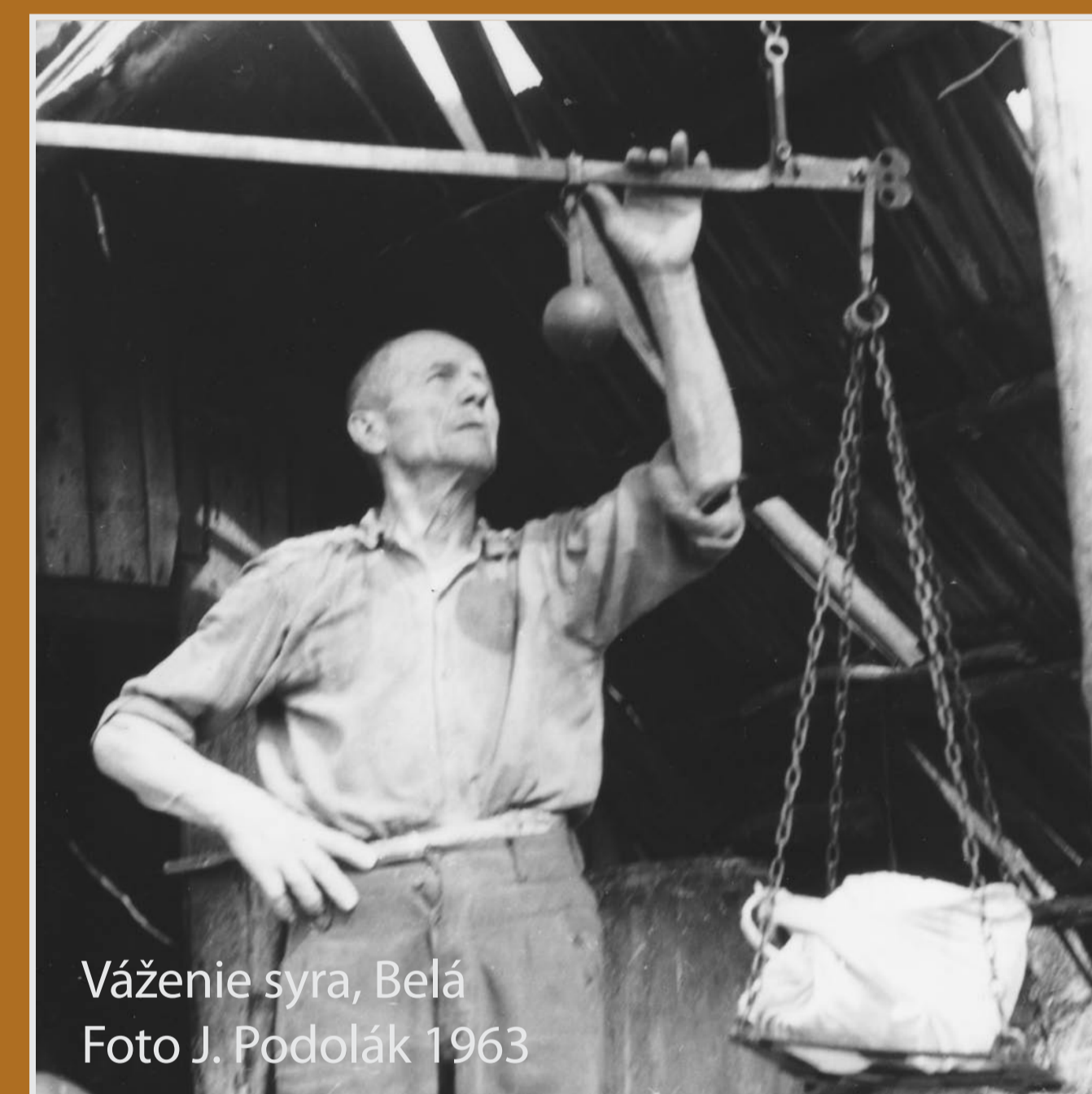
Nadojené mlieko sa spracovávalo tradičnými postupmi v drevených nádobách, najskôr sa cedilo, potom zrážalo pomocou prírodného syridla. Zo zrazeného mlieka sa ručne zberal syr do tvaru hrudky, ktorá sa preložila do plachticky a nechala odkvapkať. Hotový syr dozrieval na drevenej polici *podšitari*, kde sa musel obracať, utierať a prikrývať. V hornom Liptove na vysokohorských salašoch boli na dozrievanie a uskladnenie syra vybudované prístrešky so šindľovou striedkou nazývané *komarnik*.

Časť syra sa pravidelne rozdeľovala majiteľom oviec *miešalníkom*, ktorí v určenom termíne od salašníka preberali príslušnú dávku syra pre vlastnú spotrebu. Ostatný syr odvážali v drevenej truhlici na voze, alebo vo vreciach na chrbtach koní do dediny a odtiaľ do bryndziarní. Zo zisku z predaja syra salašný spolok uhrádzal náklady salaša a vyplácal ovčiarov.

Bačoví sa prísne ukladá, aby syr riadne vypracoval, hrudy na vetrínom mieste držal a často prekladal, menovite čistoty prísne dbal! Zo zápisnice salašného spolku v Dovalove, 1934.

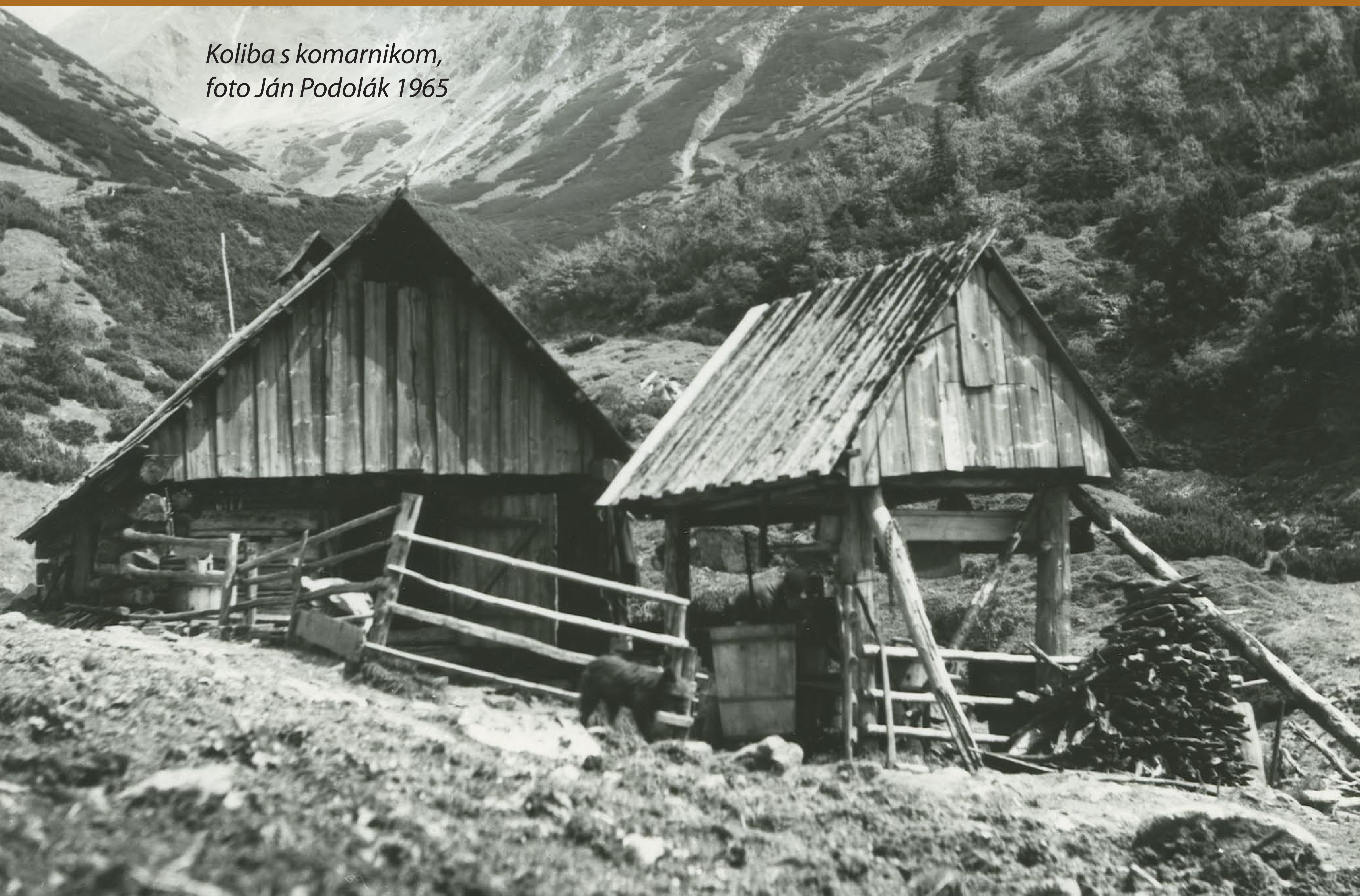


Salašník aj s bačom, obaja idú s plačom, že syr nevydali, že zle gazdovali...
Ľudová pieseň z Liptova



🇸🇰 *Sheep breeding in the territory of Slovakia has been known since ancient times. In the past it was aimed at meat, wool and leather production. Sheep milk processing gained importance in the time of Vlach Colonisation in the 15th – 17th century. It was spreading from the Eastern Carpathians and involved year-long or seasonal alpine sheep breeding performed by shepherds called the Vlachs. They brought a specific culture that was taken over by local people.*

Koliba s komarnikom, foto Ján Podolák 1965



údené a parené syry

Oštiepky *oštipky* robil bača na salaši s prvým valachom *poubačom* počas celej sezóny z čerstvého hrudového syra. Keďže v minulosti predstavovali oštiepky časť naturálnej mzdy ovčiarov, robili sa väčšie a na jeden sa použilo aj kilo syra. Potrebné množstvo pomrvili na drobno a dobre natlačili do drevenej nádoby tlačiaru. Odmeraný syr vložili do kotlíka s horúcou vodou napariť. Valach, ktorý pomáhal bačovi, vyberal syr z kotlíka, otláčal ho, aby z neho vytiekla voda a srvátka. Keď bol syr spracovaný, podal ho bačovi, ktorý ho v rukách formoval do tvaru šišky a zdobil pomocou drevenej formy.

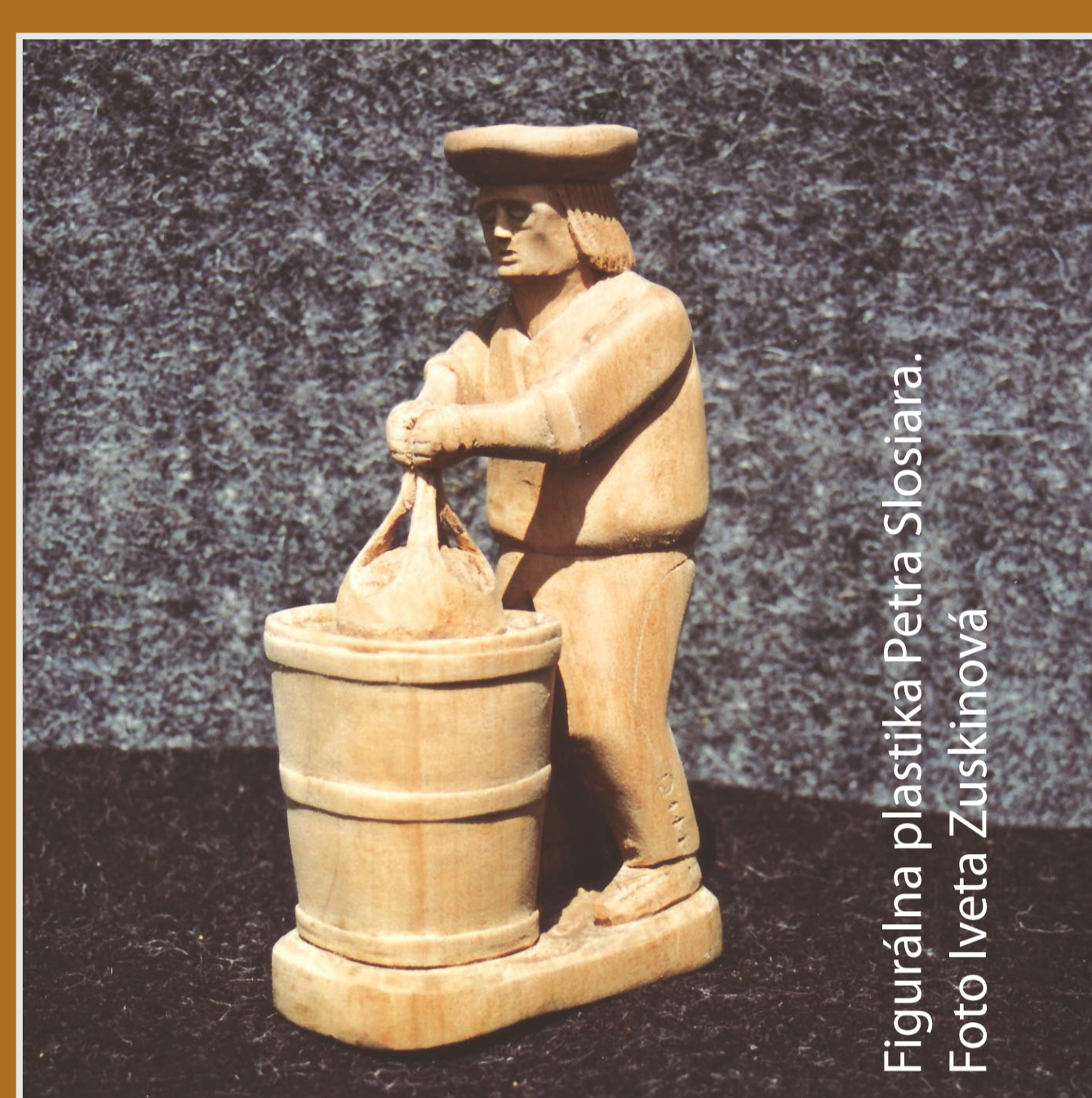
Formu na oštiepky, najčastejšie z javorového dreva, vyrezal obvykle bača sám, alebo si ju objednal u zručnejšieho ovčiara. Skladala sa zo stredovej časti tvaru obruče, zdobenej rôznymi motívami v pásoch po obvode a nad sebou.

Hotové oštiepky sa vkladali na dvanásť hodín do studeného rôsolu pripraveného z prevarenej vody a hrudovej *zvánovej soli*. Na desať litrov vody sa pridávali dve kilá soli. Potom sa vkladali do remienkov *putku*, alebo *lička*, zhotovených z kože alebo kôry, a zavesili v kolibe pod strechu, aby sa zaúdlili. Aby boli pekne a rovnomerne zaúdené, ovčiari ich museli aj trikrát denne prekladať.

Vzory boli pomenované podľa tvarov – hviezdikavý, pupčekavý, krížikavý. Na špicaté konce oštiepkov sa ešte prikladali *koncovke*, okrúhle drevené zdobené kolieska so vzorom hviezdčičky, alebo solárnej rozety.



Forma na syr baču Petra Slošiaru.
Foto Iveta Zuskinová



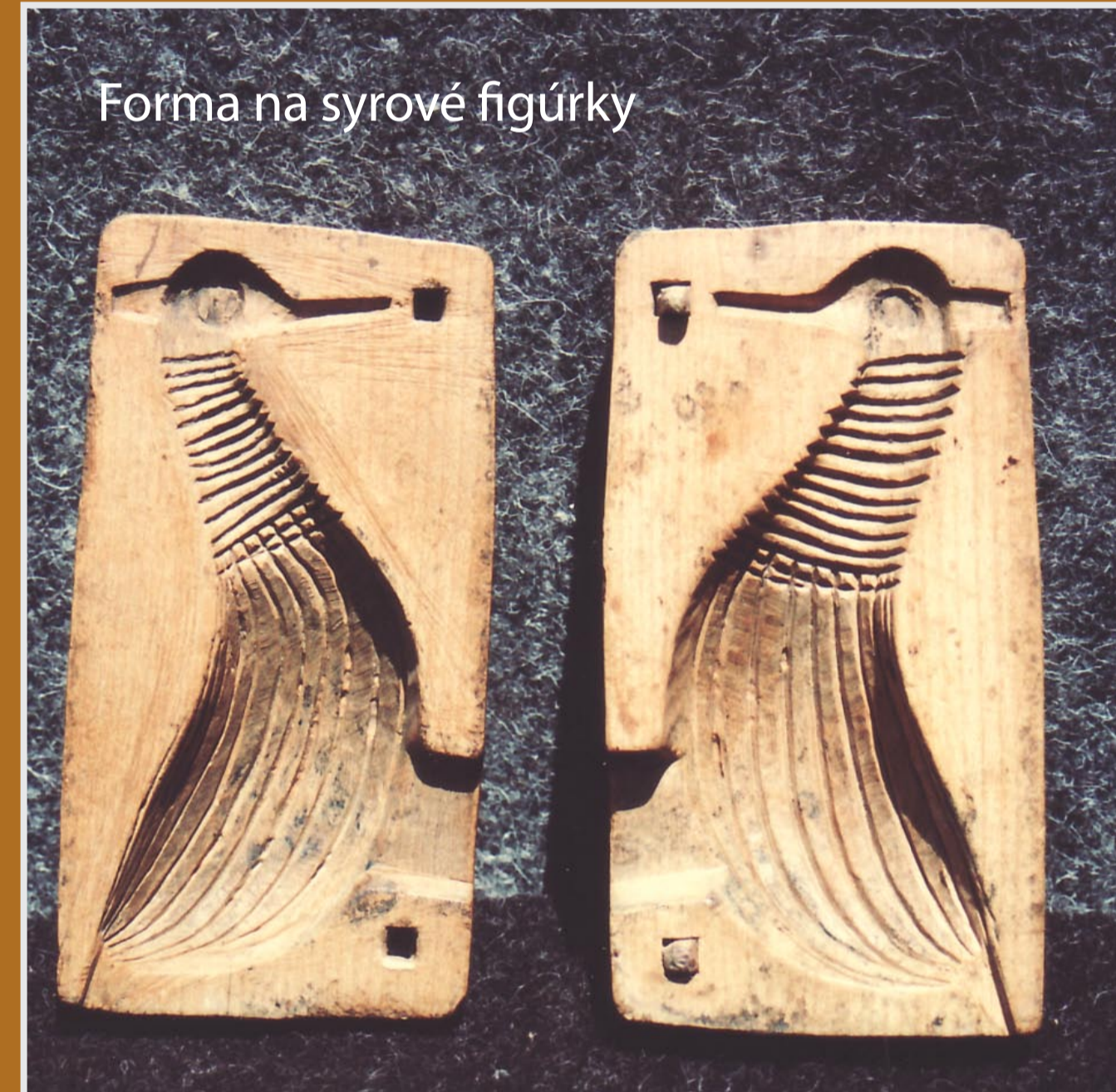
Figurálna plastika Petra Slošiaru.
Foto Iveta Zuskinová



Priechod, foto Ján Podolák, 1962

Zo zvyškov spracovaného syra, ktorý zostal po výrobe oštiepkov ovčiari robili syrové figúrky so zoomorfným motívom. Najčastejšie to bol jelenček, ale aj páv, kohútik, kačička. Takéto figúrky boli vzácnym darčekom nielen pre deti ovčiarov, dobre sa predávali aj na jarmokoch spolu s oštiepkami.

Formy na syr sa skladali z dvoch častí spájaných na kolíčky. Z vonkajšej strany boli ploché, z vnútornej zdobené rezbou zobrazovaného zvierata a priehlbinkou na vytekanie srvátky.



Forma na syrové figúrky



Zvláštnym tvarom v minulosti obľúbeným bol syr v tvare srdca.

Oblúbenou syrovou pochútkou boli *parenice*, ktoré sa vyrábali len v niektorých regiónoch. Čerstvý hrudkový syr sa zabalil do čistého plátna a nechal vykysnúť za vatrou v kolibe. Vykysnutý syr sa ďalej spracovával parením a prihrievaním v teplej vode, miesením a táhaním do dlhých pásov. Keď bol dobre spracovaný, vytáhal sa na hoblývanej doske dlhej 4 - 5 metrov. Pás syra sa skrúcal z oboch strán smerom do stredu. Obojstranné valčeky pareného syra sa spojili prepichnutím paličkou, vložili do studeného rôsolu

🇬🇧 Milk was processed right at shepherd huts. Cottage cheese belonged to the basic products. It was consumed fresh or formed in bigger wooden moulds into the shape of a cone and afterwards smoked (this sort of cheese is called "oštiepok"). Smaller moulds had a shape of animals (deer, cock, duck, etc).

Valasi pri výrobe oštiepkov
Zázrivá 1962, 1963
Foto Ján Podolák



OVČIARSKÉ MÚZEUM
LIPTOVSKÝ HRÁDOK

Špecifická technológia výroby a konzervovania umožnila uchovať ovčí syr dlhšie v kvalitnom stave. V staršom období vyzretý syr konzervovali rôznymi spôsobmi, napríklad ho rozmrvili, zmiešali so soľou, premiesili a dobre natlačili do očistenej a vysušenej ovčej kože, ktorú zašili a zavesili do dymu, aby sa syr konzervoval údením. Novším spôsobom bolo natlačenie syra zmiešaného so soľou do nádob, jeho povrch zaliali masťou, maslom, alebo posypali hrubou vrstvou soli, aby ho ochránili pred plesňou.

🇬🇧 *The special technology enabled to preserve the high quality of sheep cheese for a long time. The matured cheese was mixed with salt, loaded into wooden containers and not to go mouldy it was topped with fat, butter or a thick layer of salt. Sheep cheese "bryndza" became an important trading article. It was made in more regions in family businesses called after their founders. Liptov sheep cheese penetrated into foreign markets. It was produced in the towns of Liptovský Mikuláš and Ružomberok and transported in big fir barrels by rafts into the cities of Bratislava, Budapest and Vienna. under the EU's Protected Geographical Indication.*

Etikety mikulášskych bryndziarní.
Zo zbierok Literárno historického múzea
Janka Kráľa v Liptovskom Mikuláši.

Trvanlivý ovčí syr nazývaný bryndza sa pre svoje vynikajúce vlastnosti stal významným obchodným artiklom. Na kratšie vzdialenosti prevážali bryndzu furmani na vozoch tak, že ju *nabíli* ako pevný blok do voza s pruženou košinou alebo aj do došteníaka vyloženého slamou a čistým plátnom. Bryndzu z voza krájal predajca nožom a vážil na minciéri.

Najlepšími prepravcami Liptovskej bryndze boli pltníci, ktorí ju natlačenú vo veľkých jedľových sudoch, ktoré od roku 1702 vyrábali v Ružomberku, vozili na pltiach po Váhu až do Bratislavy, Budapešti a Viedne. Od roku 1806 v Ružomberku vyrábali menšie jedľové nádoby *sudôčky* vystielané bukovými alebo jedľovými lupeňmi a prikryté vkusnými vrchnákmi. Dobový spravodajca napísal, že „*naplnené sudôčky s bryndzou sa posielajú len do vznešených domov a obvykle sa podávajú pri parádnych hostinách tak, ako by to bolo pôvodne na salaši!*“

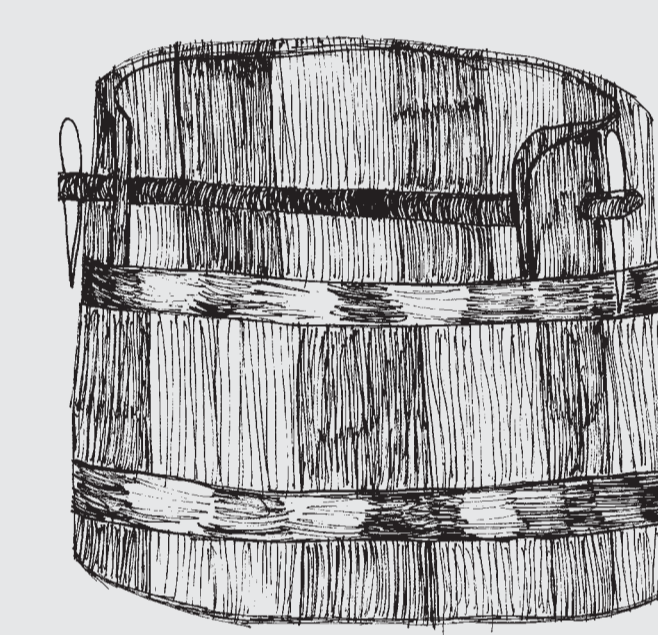


Produktom z ovčieho mlieka pripísali liečivé účinky ľudoví liečitelia, aj lekári a lekárnici. Už v roku 1724 bolo opísané liečivo pripravované z bryndze, vína, tymiánu a ďalších aromatických rastlín v práškovom stave. Vzhľadom na svoju liečivú silu bola liptovská bryndza pomenovaná *Liptovský Theriak*, vraj dosahovala lepšie liečivé účinky ako Theriak z Benátok. Ľudoví liečitelia považovali samotný ovčí syr za liek a liečili ním choroby žalúdka a dokonca rakovinu. Liečivé účinky pripísali ovčiemu maslu, žinčici a zvarnici, ktoré odporúčali piť pri chorobách priedušiek a pľúc.

Majitelia oviec si syr doneseny zo salaša nechali vykysnúť. Uložili ho v menších kúskoch na drevené korytko s dierkami, aby mohla odtekať srvátka, pravidelne ho obracali a ošetrovali, aby nesplesnivil. Dobře vykysnutý ho mleli na masovom mlynčeku, dôkladne premiešali so soľou a ručne vymiešili. Dobře spracovanú masu natlačili do drevených debnárskych nádob štvrtiek a prikryli vrchnákom.

Bryndza sa pri konzumácii vždy brala zvrchu, rovnomerne lyžicou po vrstvách. Jedla sa ako príloha ku chlebu na ráno, drevorubači si ju v drevených nádobkách *púškach* brávali aj na týždňovku do *šlôgu*. Viac sa bryndza uplatňovala v ľudovom stravovaní pri príprave varených jedál, kde slúžila nielen ako posýpka, ale aj na omastenie.

*Dost, u Boha viac,
Pane Bože požehnajte,
na obed mliečka viac.
Valachom zdravia daj,
ovečky od škody zachovaj!
Pán Boh daj dobrý deň!*
(modlitba honelníka po dojení)



Drevená nádoba
geleta
Sára Szudarová, 12

🇬🇧 *Slovakia is at present the only country making sheep cheese "bryndza" in its original form as a product of Vlach culture keeping so the cultural heritage of nations in the Carpathian area. Sheep milk products "bryndza", smoked cheese "oštiepok" and "parenica" (the cheese produced in strips which are woven into snail-like spirals) are protected trade names*

Produkty vyrobené z ovčieho mlieka - bryndza, oštiepok a parenica patria medzi tradičné syrárske výrobky a majú štatút chráneného výrobku v rámci Európskej únie.



Foto Ján Podolák, 1965

