Bryndza :)

Mäkký, solený ovčí syr charakteristickej chute a vône. Je považovaná za typický slovenský výrobok s dlhoročnou tradíciou.

Súčasťou slovenského jedálnička je už od 17. storočia, hoci nebola bežným pokrmom ako zemiaky či múčne jedlá. Hovorí sa o nej ako o prvom slovenskom „vynáleze“, ktorého autorom je Ján Vagač, ktorý v Detve v roku 1787 založil prvú slovenskú bryndziareň. Tradičná slovenská bryndza z nepasterizovaného mlieka je vitamínovou a probiotickou „bombou“. Lekári ju nazývajú aj bielym zlatom. Bryndza znižuje cholesterol, pozitívne vplýva na črevné prostredie a stimuluje zažívací trakt. Je posilňovačom imunity a zdrojom vápnika.

Poznámka

Slovensko má v bruselskom registri originálneho pôvodu potravín zapísané štyri tuzemské originály. Okrem Slovenskej parenice, Slovenského oštiepka a Slovenského trdelníka je v ňom zaregistrovaná aj Slovenská bryndza.

Historická reklama na slovenskú bryndzu

Bryndzové halušky