

Bryndza podkarpacka

<http://oszukenazywnosc.blox.pl/2012/11/Bryndza-podkarpacka.html>

"Bryndza" podkarpacka

Bawiąc latem w Bieszczadach, kupiłem kostkę sera z napisem Bryndza w tytule, ale jak się potem okazało z bryndzą miał tyle wspólnego ile ma czekolada z wyrobem czekoladopodobnym a może jeszcze mniej.

Producent tego cudaka, OSM Sanok twierdzi na swojej stronie internetowej co następuje: "bryndza to produkt mleczny uzyskany z mleka krowiego i owczego, **produkowany ściśle według starych, tradycyjnych receptur**. Bryndza ma kremową, jedwabistą konsystencję, **niepowtarzalny bukiet smakowy, charakterystyczny dla mleka owczego**. Jest bogatym źródłem białka, witamin i mikroelementów. Dodatek bryndzy do sałatek, dipów i pierogów sprawi, że otrzymasz doskonale danie na każdą porę dnia".

Po przeczytaniu takiej reklamy potencjalny amator sera owczego może się skusić i zaryzykować zakup. Ja zaryzykowałem... potem przeczytałem skład tego cudaka i nie wierzyłem własnym oczom że tak perfidnie dałem się oszukać.

Z czego jest zrobiona ta "bryndza" ?

Składniki: Sery krowie (94%), sery owcze (3%), sól, skrobie modyfikowane, guma guar czyli E412 oraz konserwant sorbinian potasu znany jako E202. W 100 gramach tego czegoś jest 16,1% tłuszczu, czyli nie ma nawet połowy tego co powinna zawierać prawdziwa bryndza.

Z czego powinna się składać bryndza ? Wikipedia podaje taką definicję:

Bryndza – miękki podpuszczkowy ser produkowany z owczego mleka, w Polsce, Rumunii, Rosji, Austrii, Czechach oraz na Słowacji i Ukrainie.

Otrzymany z owczego mleka bundz kruszy się i pozostawia w cieple przez około 2 tygodnie (do dojrzewania pod wpływem enzymów wydzielanych przez pleśń *Oidium lactis*). Jest to tradycyjny sposób otrzymywania bryndzy. Obecnie w zakładach mleczarskich produkowane są także odmiany bryndzy z mieszanek mleka krowiego i owczego, z dodatkami smakowymi, itp.

Bryndza zawiera około 45% tłuszczu, 50% wody i 2-3% soli.

Jak długo jeszcze nasze państwo będzie pozwalało na oszukiwanie swoich obywateli ? Producenci żywności oprócz tego że sprzedają towar niezgodny z nazwą to na dodatek trują nas konserwantami, okłamują fałszywymi reklamami i co najgorsze pozostają bezkarni. Chciałbym to zmienić i mam nadzieję że z Waszą pomocą, wspólnie wymusimy na rządzie to że oszuści przestaną nas faszerować oszukaną żywnością.

Bryndza podkarpacka.
Ser miękki niedojrzewający
krowio-owczy półtusty, termizowany.

Składniki: sery krowie (94%), sery
owcze (3%), sól, skrobię modyfikowaną,
substancja zagęszczająca: guma guar,
substancja konserwująca: sorbinian potasu.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:	
wartość energetyczna	944 kJ/227 kcal
białko	18,7 g
węglowodany	1,8 g
tłuszcz	16,1 g