

BRAMBORÁKY OD FLORENTÁNY

ÁĚtvrtek, 11 leden 2018

Ahoj lidi, neustále veÁ™ejnĀ› tvrdím, Á¾e je bramborák mým zamilovaným jídlem Á•slo jedna. Problém je, Á¾e na blogu Kuch pro dceru o nĀ›m není ani vidu, ani slechu. TakÁ¾e to vypadá, Á¾e svĀ›j vztah s bramborákem беру vĀ›nĀ› a jen na lehkou váhu. Je to ode mne nehoráznost. Ba pĀ™ímo troufalost.

Proto se dnes ke své lásce pĀ™íznávám ještĀ› veÁ™ejnĀ›ji a pĀ™ináším na ni recept se všemi svĀ›dnými detaily, které mají vliv na chuĀ› a kĀ™upavost. MoĀ›ná si Á™íkáte: A co novoroĀ›ní dieta? Co odlehĀ›ování? Na vám odpovím jedině: Je to ode mne nehoráznost. Ba pĀ™ímo troufalost. Obhajoba mého poĀ›ínání je proto pĀ™íloĀ›ena…

Bramborák je od slova brambora, a tak by mĀ›l mít co nejbramborovĀ›jší chuĀ›. Pokud se na tom shodneme hned na začĀ›átku, jistĀ› po mnĀ› nebudete chtít recept s pĀ™ímĀ›sí cukety, mrkve nebo celeru, ale dáme si vespolek zapravdu. Á¾e nám jde o dokonalost zvlí kĀ™upavý okraj, hebce mĀ›kký vnitĀ™ek a chuĀ› vystĀ™elenou do výšin Á•esnekem majoránkou. OK? V tom pĀ™ípadĀ› na chvíli společnĀ› zapomeneme na jakoukoli dietu, protoÁ¾e tajemstvím skvostného bramboráku je… docela obyĀ›ejné sádlo. Chcete vĀ›dĀ›t víc? :-). Bramboráky v kuchaĀ™kách a v historii Bramboráky jsou jídlo tak znaĀ›nĀ› lidové, Á¾e pro nĀ› vzniknul místní název snad v kaĀ›dém kraji. Jsou lidové tak moc, Á¾e nenajdete v Á¾ádné starší panské kuchaĀ™ce – ani pod názvem bramborák, ani pod stejnĀ› Á•astým názvem cmunda, ani pod názvem strouhanec (a pod nĀ›jakým krajovým lidovým názvem uĀ› vĀ›bec ne). Panstvo by se nĀ›jakými prostými bramborovými plackami neobtĀ›Á¾ovalo. TĀ›sto ze syrových strouhaných brambor je to nejprostší a nejstarší bramborové tĀ›sto. Existují staré recepty na bramboráky, ve kterých není potĀ™eba nic víc než brambory a sĀ›l. Alois Jirásek je kupĀ™íkladu tituluje jako kramfleky.Škrob v bramborách pĀ›sobí soudrĀ›nĀ›, placky se nerozpadají, chudá veĀ•eÁ™e je na stole. V lepších chvílích a v lepších domácnostech ho vystĀ™ídalo honosnĀ›jší tĀ›sto z brambor vaĀ™ených – a v tĀ›ch lepších krajích a u vĀ›bec nejlepších hospodynĀ›k se pouĀ›ívala i mouka. Se souĀ›asnou celonárodní oblíbeností bramborákĀ› vĀ›bec neladí zmínka z národopisného Á•asopisu ÁĚeský lid z roku 1905, popisující stravu na PodĀ™ipsku: „VzácnĀ›jším, nyní jiĀ¾ se nevyskytující (!) jídlem bramborovým jsou bramboráky, které se pĀ™ípravují takto: Rozstrouhané syrové brambory se procedí, smíchají s moukou, pĀ™ídá se Á•esneku, pepĀ™e, marjánky, posolí se a posype škvarky. Pak se to promíchá s omastkem, dá do trouby a mírnĀ› peĀ•e. Musí se poĀ›dati horké, protoÁ¾e kdyĀ¾ vystydne, zmodrá.“

ÁĀ› se stalo, co se stalo, po roce 1930 uĀ¾ si bramborák i cmundu znovu berou do úst – nebo jej aspoĀ› nechávají své hrdiny smaĀ›it na pánvi – mnozí autoĀ™i. Dost moĀ›ná, Á¾e to bylo proto, Á¾e opĀ›t pĀ™íšla hubená léta, kterých nás uĀ¾ nejednou pĀ™íedtím vytáhl právnĀ› brambor z Branibor. Dnes, kdy paradoxnĀ› není problém do tĀ›sta zmínĀ›nou mouku, mléko a vejce pĀ™ímíchat, aniĀ¾ by tím Á•lovĀ›k ohrozil domácí rozpoĀ›et, se pro mĀ› osobnĀ› bramborák stal pomĀ›rnĀ› luxusním jídlem. Zkuste si ho napĀ™íklad objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talíĀ™ jakýsi pĀ™íe zmraĀ›ený polotovar, protoÁ¾e strouhání brambor v kuchyni a výroba bramborákového tĀ›sta obnĀ›jší pĀ™íliší mnoho drahé lidské práce. ÁĚest výjimkám. Bramboráky kĀ™upavĀ›jší, nejkĀ™upavĀ›jší pĀ™íliší dĀ›vodĀ› peĀ•e mnoho lidí bramboráky v troubĀ› na plechu. ÁĚasto tyhle dĀ›vody ani nemusí mít zárodek v poĀ›tu kalorií, nýbrž krajové tradici. Ale jak jsem psala kdysi v Á•láncích o peĀ›ení a smaĀ›ení, mezi tĀ›mito dvĀ›ma tepelnými úpravami je chuĀ› rozdí. PĀ™í peĀ›ení pĀ›sobí na tĀ›sto horký suchý vzduch, zatímco pĀ™í smaĀ›ení se teplo šíĀ™í prostĀ™ednictvím dĀ›láte, co dĀ›láte, v troubĀ› nedosáhnete stejnou chuĀ› jako na pánvi. Tím neĀ™íkám, Á¾e peĀ›ení v troubĀ› je pro bramboršpatné. Je to prostĀ› jen jiné. PĀ™í hrátkách s pánviĀ•kami si sice zkomplikujete práci a prodlouĀ›íte si Á•as pobytu u sporáku, ale získáte mnohem výraznĀ›jší chuĀ› a taky mnohem víc kĀ™upavého vypeĀ›eného rozĀ™epeného okraje.

NA PÁNVI ZÁLEĀ½ PĀ™í pĀ™ípravĀ› tohoto Á•látku jsem udĀ›lala malý soukromý test, který vám odtajním. JelikoĀ¾ moj kdyĀ¾ se veĀ•er sejde u stolu, zabere šest Á¾ídlí, smaĀ›it bramboráky na jedné pánvi by pro mĀ› znamenalo vyhradit si na tuto Á•innost v díĀ™í celé odpoledne, aby moji drobeĀ•kové draží nezĀ›stali sedĀ›t s hladovými oĀ•ima a prázdnými talí. Vytáhla jsem proto všechny dostupné pánve a pánviĀ•ky, obsadila skoro všechny plotýnky na sporáku, zahĀ™ála je na ten správný výkon a jala jsem se smaĀ›it bramboráky na všech najednou. PánviĀ•ky jsem úmyslnĀ› vzala z nĀ›kolika rĀ›zných materiálĀ›: - - nerezovou - - teflonovou, kterou dĀ›ti pouĀ›ívají na míchaná vejĀ•ka - kterou máme z podobného dĀ›vodu. NejhĀ› dopadl smalt, po kterém sice tĀ›sto hezky klouĀ›e a vĀ›bec se nepĀ™íchtává, ale zlaté barvy se na nĀ›m dosahuje tĀ›Ā¾ko. NeĀ¾ se bramborák prosmaĀ›í, jde odstínem dohnĀ›da, zlaté záblesky aby pohledal. Konzistence bramborákĀ› je spíš kompaktní a houbovitá. PodobnĀ› to dopadá i na teflonové pánvi, která má podobné úĀ•inky. Zato nerezová pánev pĀ›sobí doslova zázraĀ›nĀ›. Výsledek má tu neĀ¾ásnĀ›jší bramborákovou barvu, rozĀ›epýĀ™ený okraj a nejkĀ™upavĀ›jší kĀ›rku.

SÁDLO V HLAVNÍ ROLI Na pánvích z nerezové je hezké to, když kdy to s nimi neumíte, tak s tím bude všechno chytat a lepit. Výrobci to udělají a proto argumentují teflonem, titanem, smaltem, keramikou a podobnými nepřilnavostmi. Finta však, jak na přilnavou pánev vyžrát, je tímto jednoduchá a měla by být součástí každého návodu k použití pánve a každé srdečné mateřské rady úvodních lekcích vaření v kuchyni. Z pánev nasucho, aby měla a neschová nahromadit trochu tepla ve svém silném sendvičovém dnu. Použít sádlo nebo nějaký jiný vysoce kvalitní tuk. Mým oblíbeným úskokem, ať už opékám palačinky, smažím bramborák maso na dušené, je postavit prázdnou nerezovou pánev na plotýnku, zapnout ji na výkon odpovídající zhruba 70 % maxima a nechat ji minutu nebo dvě být. Když se k ní pak vrátím a podívám se pár centimetrů nad jejím povrchem, není sálavé teplo, což je známka, že dno do sebe nahromadilo dostatečnou zásobu tepelné energie, takže ji vložíte studených surovin do pánve jen tak neztratí. Nejlepšího opečení v pánvi dosáhnete, když vkládáte suroviny do pánve horké a nedopustíte, aby zchladla. Když teplota slítně dolů, pánev estane fungovat tepelný nos z horkého tuku, surovinám se nevytvorí na povrchu tenká kůrka a zároveň z nich snadno prosakovat voda ven do pánve. Takhle voda pak změní povahu tepelné úpravy a místo smažení a opékání se dostanete do kategorie na pomezí a dušené, což chutná docela jinak a stejně tak to docela jinak barevně vypadá. Rozdíl mezi vařením a opečením masem asi poznáme všichni na pečení. Takže k tomuhle je dobrá vědět vyhledat pánev. Co se týká použití sádla jako nejlepšího, tím pádem zázračného tuku, který dovede změnit přilnavou pánev na nepřilnavou se vám pokusím vysvětlit pomocí přírodních zákonů. Zkoušením kuchyňmi vyzpovídali, že používají tuk sádlo smílepe než tuk první (třeba nepoužitý olej). Je to údajně tím, že sádlo vznikají přilnavé molekuly charakter podobné mýdlu, které umocňují tuk a voda dostat se do blízkého vzájemného kontaktu než obvykle. Třeba někdo z přilnavých chemikálově vysvětlí lépe. Úplní profíci si prý proto nechávají část použitého přefiltrovaného olivového sádla, kdy ho smíchají zase s novým, protože pak smaží líp. A sádlo je vlastně vysoce kvalitní mýdlových molekul. Pokud vás jakékoli důvody vedou k tomu, že potěbujete smažit bramboráky na rostlinném oleji, zvažte, zda by do něj nechtělo přidat trochu sádla, přilnavě zda nemáte v lednici uložené maličko oleje od předchozího smažení hranolky. A pak je tu ještě ta věc s chutí. Jak známo, brambory + sádlo VSL (poznámka autorky pro mladší, kteří neznají zkratku VSL: volně ji nahraďte písmeny BFF). Bramboráky rozložené na první (či na suroviny) Pokud vám doteď není jasné, proč používáte smažených bramboráků v ponovování době, plně hubnoucích přilnavě, zaobalím to asi takhle: nikdy jindy nejsou brambory v lepšší kondici na bramboráky než nyní. Z mladých letních brambor to taky nebude, neboť jsou málo škrobové, a z přilnavých starých, dlouho uskladněných brambor to taky nebude, neboť se za sebou scvrkávají, klíčí a zelenat a podobně nevhodným způsobem sníží obsah vody. Jakmile brambory oškrábe a nastrouháte, což je jejich vlastnost, na kterou byste vždy měli mít na pomoc ruku někoho dalšího nebo ještě lepší kuchyňskou mechanizaci, je potřeba je zbavit uvolněné vody. Nijak to nemusíte řešit, zbylá voda se stejně vypaří, a vaše vodnaté těsto není zas tak velký problém, jak se všichni myslí. Po scezení vteče doporučené brambory hodně horkým, těmto vroucím mlékem. To má zabránit hnutí brambor v syrovém stavu a modráni brambor v usmaženém stavu. Na moudu a na psí, skutečně to celkem slušně funguje. Soudržnost brambor vylepší vejce a mouka. Já jsem si oblíbila mouku hladkou, přestože znám recepty, do kterých naopak přilnavě krupice nejhrubšího zrna s odkazem na lepšší křupavost, přilnavě stouhanka ze stejného důvodu. Tohle je na vaření rozhodnutí, neohrozíte tím ani podstatu, ani kritickou část receptu. Na dochucení použijte sůl (hodně soli, použijte jednu lžičku na 750 g brambor – zarovnanou lžičku pro méně solící, vrchovatě pro hodně solící rodiny), dále pak sůlenou majoránku – též zhruba jednu lžičku – a rozetřený olej. Počtu 3-6 stroužek na jednu dávku sta. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín. PÁŘDAVKY A VYLEPŠENÍ

Odtud už zmíním jen obměny, které nemají podstatu přípravu bramboráku, jen mohou lehce částečně jinými směsí. Někdo má rád část brambor nastrouhanou na hrubém struhadle, protože je pak bramborák jakoby nadýchanější a má zajímavější strukturu. Podle mě to spíše komplikuje smažení, protože hrubší kousky brambor potěbují víc času v teple, a hodí se to hlavně tam, kde máte pouze teflonovou nebo jinou zázračnou pánev, ta po potěbě nadýchání bramborákového těsta přilnavě volá. Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dá se jí nahradit čtvrtina až polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přilnavě spadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přilnavě. Asi bych si uměla představit i bílé zelí nebo kedlubnu. Další vylepšení spočívá v přidání masa, přilnavě uzeného, šunkového, salámu nebo škvarků. Podobně jako maso můžete přidat houby, první, podušené na másle a vychladlé, než je přilnavě do těsta. Mnoho osobně by se spíše líbila houbová směs jako náplň přilnavě bramboráku. Poslední pecka jsou ovesné vločky, přilnavě namožené do mléka nebo do vody slité z brambor, ale snížení kalorické hodnoty jim nepřilnavě. Dostanete s nimi do jídla víc zajímavější vlákniny, ale to je asi tak všechno. Smažení bramboráků Nakonec je to jedna až více věcí na téma smažení. Bramboráky nesmíte přilnavě ani přilnavě zvolna, ani přilnavě zprudka. Zní to jako v té pohádce, když jela-nejela obutá-neobutá chytrá horáky do zámku pro její, ale je to přilnavě tak. Přilnavě nízké teplotě se tuk nerozpálí dost, aby došlo ke smažení a tedy zezlátnutí, brambory budou v pánvi mýknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou křupavé. Přilnavě vysoké teplotě dosáhnete spálení na povrchu a na okrajích, než se brambory uvnitř prosmáží domů a zbaví se své syrovosti. Pohybuje se někde ve střední teplotě plotýnky, pokud máte stupně 1-9, pohrajte si postupně s možnostmi 5, 6 a 7, což z toho bude to správné. Nechte tuk na okrajích bramboráků jemně, avšak ztuhle pobublávat, prosmážení z jedné strany byste měli docílit za 2-3 minuty, po druhé straně o něco méně. Jako u každého smaženého jídla, tak u bramboráků platí, že čím déle smažíte, tím víc ztrácíte na křupavosti, ať už nakonec pozbudou zcela. Kultura stolování je už jen na vás. Ale ubezpečuju vás, že v přilnavosti bramboráků je velmi těžké udržet dobré mravy a důstojnost na uzdu. R E

A BRAMBORÁKY,

po kterých se má uťlouct Množství: 4 porce jako pátíloha (pátí dobré vli věch strávník) Suroviny
 bramborâ€ 80 g hladké mouky 1 vejce 200 ml horkého mlékaâ€ 6 stroučkâ€ esneku
 majoránkyâ€ 1/2 lãky drceného kmínu 1 (zhruba 1 lãka) 1 sádlo na smažení Postup 1
 oloupejte a nastrouhejte na jemném struhadle. 2. Nechte stát asi 3 minuty a veškerou vodu, kterou strouhané
 brambory vylouí, slijte a navíc ji ješkerá z brambor trochu vymaěkejte – pokud chcete, klidě si pomozte
 cedníkem, ale nutné to není. Pak brambory zalijte horkým mlékem a pátídejte ostatní ingredience kromě sádla. Době
 promíchejte. 3. Rozeháejte velkou tãkou nerezovou pánev a dejte do ní lãku sádla. Jakmile se sádlo rozpustí a z
 v nãm “lupat“ (ale pozor, aby se z nãj ješkerá nezaalo koušit), naberte jednu menš nabãraã
 tãsta, vyklopte ji doprostěd pãve a obrácenou stranou nabãraãky nebo lãcí rozetěte tãsto na pãl centimetru vys
 placku. Opěkejte pouze na stědním plameni, bramborák se musí době propěct, aby uvnitě nezštal syrový. 4. Aã
 minutách spodní strana bramboráku zežltne, opatrně jej obraěte širokou špachtlí nebo podbãraãkou a
 stejným zpěsobem opěte i po druhé straně. Době upeěný bramborák je kãupavý a uvnitě dostateně mãkký, lã
 škrabové pátíchuti nedovaěných brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrácí kãupavost, ale chuti to samozějmã
 neublíãí. Poznámky, rady, tipy: Po pár upeěných bramborácích neváhejte nad poušitím druhé pãve, pãjde vám to
 rychleji od ruky. FLORENTÝNA

FLORENTÝNA