

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 spoleĀ›nĀ› 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™me 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 té 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™edtím 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™íem zmrĀ›ený polotovar, protoÁ¾e strouhání brambor v kuchyni a výroba bramborákového tĀ›sta obnáší pĀ™íliš mnoho drahé lidské práce. ÁĚest výjimkám. Bramboráky kĀ™upavĀ›jší, nejkĀ™upavĀ›jší pĀ™íliš 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 míchání vajĀ•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 oceli je hezké to, když kdy to s nimi neumíte, tak s nimi bude všechno chytat a lepit. Výrobci to vědí 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 při úvodních lekcích vaření v kuchyni. Z pánev nasucho, aby měla šanci 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 vaření 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 vyhledání pánev. Co se týká použití sádla jako nejlepšího, téměř žádný zázračný tuk, který dovede změnit přilnavou pánev na nepřilnavou se vám pokusím vysvětlit pomocí přírodních zákonů. Zkoušením kuchyňských vyzorovali, že použití tuku při smažení lépe než tuk první (třeba nepoužitý olej). Je to údajně tím, že při smažení vznikají přirozené molekuly charakteru podobné mýdlu, které umožňují tuku a vodě dostat se do blízkosti vzájemného kontaktu než obvykle. Třeba někdo z přitomných chemiků vysvětlí lépe. Úplní profíci si prý proto nechávají část použitého přefiltrovaného oleje, kterým se de facto jednou něco smažilo, takže má fungovat jako dodavatel těchto hodných a potěšných a mýdlových molekul. Pokud vás jakékoli důvody vedou k tomu, že potěšujete smažit bramboráky na rostlinném oleji, zvažte, zda by do něj nechtělo přidat trochu sádla, přidejte, 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 prvotní (čili na suroviny) Pokud vám doteď není jasné, proč píší o smažených bramborácích v ponovorní době, plně hubnoucích předešlé, zaobalím to asi takhle: nikdy jindy nejsou brambory v lepších podmínkách než nyní. Z mladých letních brambor to není ono, neboť jsou málo škrobové, a z přilnavých starých, dlouho uskladněných brambor to taky nebude na ještě ono, 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 oleje doporučuji brambory hodat horkým, téměř vroucím mlékem. To má zabránit hnutí brambor v syrovém stavu a modrání brambor v usmaženém stavu. Na moudu a na psí ušinky, skutečně to celkem slušně funguje. Soudržnost brambor vylepší vejce a mouka. Já jsem si oblíbila mouku hladkou, přestože znám recepty, do kterých naopak přideje krupice nejhrubšího zrna s odkazem na lepšinou, která upavost, přidejte 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 soli, vrchovatě pro hodně soli rodiny), dále pak sůlenou majoránku – též zhruba jednu lžičku – a rozetřený česnek. Po 3-6 stroužkách na jednu dávku třeba. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín. PÁŘDAVKY A VYLEPŠOVÁNÍ

Odtud už zmíním jen obměny, které nemají podstatu přípravu bramboráku, jen mohou lehce dodat chuť 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 potěšují víc času v teple, a hodí se to hlavně tam, kde máte pouze teflonovou nebo jinou zázračnou pánev, ta po potěšení nadýchání bramborákového těsta přitím volá. Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dá se jí nahradit čtvrtina až polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přidejte. Asi bych si uměla představit i bílé zelí nebo kedlubnu. Další vylepšení spoívá v přidání masa, medvedím uzeneho, šunky, salámu nebo škvarků. Podobně jako maso můžete přidat houby, čerstvé, podušené na másle a vychladlé, než je přimícháte do těsta. Množství osobně by se spíše líbila houbová směs jako náplň přelávaného bramboráku. Poslední pecka jsou ovesné vločky, předešle namožené do mléka nebo do vody slité z brambor, ale snížení kalorické hodnoty jim nepřipisujte. Dostanete s nimi do jídla víc zajímavější vlákniny, ale to je asi tak všechno. Smažení bramboráků Nakonec ještě jedna až dvě věci vědět na téma smažení. Bramboráky nesmíte přitím ani přilnavě zvolna, ani přilnavě zprudka. Zní to jako v té pohádce, když jela-nejela obutá-neobutá chytrá horákyňka do zámku pro ženicha, ale je to přitím tak. Přitím nízké teplotě se tuk nerozpálí dost, aby došlo ke smažení a tedy zežloutnutí, brambory budou v pánvi mýknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou křupavé. Přitím 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 teplotní plotýnky, pokud máte stupňů 1-9, pohrajte si postupně s mocnostmi 5, 6 a 7, něco 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 přitímnosti bramboráků je velmi těžké udržet dobré mravy a důstojnost na uzdě. R E

A BRAMBORÁKY,

po kterých se má uťlouct Množství: 4 porce jako pátíloha (pátí dobré vli věštrávník) 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 ješter 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. Rozehějte 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 ješter 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 nezãstal 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 dostateě 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