

BRAMBORÁ•KY OD FLORENTÁ•NY

ÁĀEtrtek, 18 Á•ervenec 2019

BramborÁ•k je od slova brambora, a tak by mÁ•l mÁ•t co nejbramborovÁ•jÁ• chuÁ•. Pokud se na tom shodneme hned na zaÁ•Á•tku, jistÁ• po mnÁ• nebudete chtÁ•t recept s pÁ•mÁ•sÁ• cukety, mrkve nebo celeru, ale dÁ•me si vespolek zapravdu, nÁ•jm jde o dokonalost zVÁ•cÁ• kÁ•upavÁ•½ okraj, hebce mÁ•kkÁ•½ vnitÁ•ek a chuÁ• vystÁ•elenou do vÁ•½Á•in Á•esnekem a majorÁ•nkou. OK? V tom pÁ•mÁ•padÁ• na chVÁ•li spoleÁ•nÁ• zapomeneme na jakoukoli dietu, protoÁ•e tajemstvÁ•m skvostnÁ• bramborÁ•ku je â€! docela obyÁ•ejnÁ• sÁ•jdllo.

Chcete vÁ•dÁ•t vÁ•c? :-)

BramborÁ•ky v kuchaÁ•kÁ•ch a v historii

BramborÁ•ky jsou jÁ•dlo tak znaÁ•nÁ• lidovÁ•, Á•e pro nÁ• vzniknul mÁ•stnÁ• nÁ•zev snad v kaÁ•dÁ•m kraji. Jsou lidovÁ• tak moc, Á•e je nenajdete v Á•dnÁ• starÁ•-panskÁ• kuchaÁ•ce â€! ani pod nÁ•zvem bramborÁ•k, ani pod stejnÁ• Á•astÁ•m nÁ•zvem cmunda, ani pod nÁ•zvem strouhanec (a pod nÁ•jakÁ•m krajovÁ•½m lidovÁ•m nÁ•zvem uÁ• vÁ•bec ne). Panstvo by se nÁ•jakÁ•mi prostÁ•mi bramborovÁ•mi plackami neobtÁ•Á•ovalo.

TÁ•sto ze syrovÁ•½ch strouhanÁ•½ch brambor je to nejprostÁ•- a nejstarÁ•- bramborovÁ• tÁ•sto. ExistujÁ• starÁ• recepty na bramborÁ•ky, ve kterÁ•½ch nenÁ• potÁ•eba nic vÁ•c neÁ• brambory a sÁ•l. Alois JirÁ•sek je kupÁ•kladu tituluje jako kramfleky. Á•krob v bramborÁ•ch pÁ•sobÁ• soudrÁ•nÁ•, placky se nerozpadajÁ•, chudÁ• veÁ•eÁ• je na stole.

V lepÁ•ch chVÁ•lÁ•ch a v lepÁ•ch domÁ•cnostech ho vystÁ•dalo honosnÁ•jÁ•- tÁ•sto z brambor vaÁ•tenÁ•½ch â€! a v tÁ•ch lepÁ•ch krajÁ•ch a u vÁ•bec nejlepÁ•ch hospodynÁ•k se pouÁ•vala i mouka. Se souÁ•asnou celonÁ•rodnÁ•oblÁ•benostÁ• bramborÁ•kÁ• vÁ•bec neladÁ• zmÁ•nka z nÁ•rodopisnÁ•ho Á•asopisu Á•eskÁ•½ lid z roku 1905, popisujÁ•cÁ• stravu na PodÁ•ipsku:

â€!VzÁ•cnÁ•jÁ•m, nynÁ•-jiÁ• tÁ•mÁ• se nevyskytujÁ•cÁ•m (!) jÁ•dlem bramborovÁ•m jsou bramborÁ•ky, kterÁ• se pÁ•pravujÁ• takto: RozstrouhanÁ• syrovÁ• brambory se procedÁ•, smÁ•chajÁ• s moukou, pÁ•idÁ• se Á•esneku, pepÁ•e, marjÁ•nky, posolÁ• se a posype Á•kvarky. Pak se to promÁ•chÁ• s omastkem, dÁ• do trouby a mÁ•rnÁ• peÁ•e. MusÁ• se pojÁ•dati horkÁ•, protoÁ•e kdyÁ•½ vystydne, zmodrÁ•.â€œ

AA• se stalo, co se stalo, po roce 1930 uÁ• si bramborÁ•k i cmundu znovu berou do Á•st â€! nebo jej aspoÁ• nechÁ•vajÁ• svÁ• hrdiny smaÁ•it na pÁ•nvi â€! mnozÁ• autoÁ•mi. Dost moÁ•nÁ•, Á•e to bylo proto, Á•e opÁ•t pÁ•mÁ•la hubenÁ• lÁ•ta, ze kterÁ•½ch nÁ•s uÁ• nejednou pÁ•edtÁ•m vytÁ•hl prÁ•vÁ• brambor z Branibor.

Dnes, kdy paradoxnÁ• nenÁ• problÁ•m do tÁ•sta zmÁ•nÁ•nou mouku, mlÁ•ko a vejce pÁ•imÁ•chat, aniÁ• by tÁ•m Á•lovÁ•k ohrozil domÁ•cÁ• rozpoÁ•et, se pro mÁ• osobnÁ• bramborÁ•k znovu stal pomÁ•rnÁ• luxusnÁ•m jÁ•dlem.

Zkuste si ho napÁ•klad objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talÁ•Á• jakÁ•½si pÁ•edsmaÁ•½nÁ•½ zmraÁ•½nÁ•½ polotovar, protoÁ•e strouhÁ•nÁ• brambor v kuchyni a vÁ•roba bramborÁ•kovÁ•ho tÁ•sta obnÁ•jÁ•- pÁ•mÁ•liÁ• mnoho drahÁ• lidskÁ• prÁ•ce. Á•est vÁ•½jimkÁ•m.

kÁ™upavÁ©, kÁ™upavÁ›jÁĚ-, nejkÁ™upavÁ›jÁĚ-

Z dietnÁ-ch dÁ˘vodÁ˘ peÁ•e mnoho lidÁ- bramborÁjky v troubÁ› na plechu. ÁĚeasto tyhle dÁ˘vody ani nemusÁ- mÁ-t zÁ›rodek v poÁ•tu kaloriÁ-, nÁ½brÁ¾ v krajovÁ© tradici. Ale jak jsem psala kdysi v Á•lÁ›ncÁ-ch o peÁ•enÁ- a smaÁ¾enÁ-, mezi tÁ›mito dvÁ›ma tÁ›přpravami je chuÁ›ovÁ½ rozdÁ-l. PÁ™i peÁ•enÁ- pÁ˘sobÁ- na tÁ›sto horkÁ½ suchÁ½ vzduch, zatÁ-mco pÁ™i smaÁ¾enÁ- se teplo ÁĚ-Á™Á- prostÁ™ednictvÁ-m horkÁ©ho tuku. AÁ› dÁ›lÁ›jte, co dÁ›lÁ›jte, v troubÁ› nedosÁ›hnete stejnou chuÁ› jako na pÁ›nvi. TÁ-m neÁ™Á-kÁĚm, Á¾e peÁ•enÁ- v troubÁ› je pro bramborÁjk ÁĚpatnÁ©. Je to prostÁ› jen jinÁ©.

PÁ™i hrÁ›tkÁ›ch s pÁ›nviÁ•kami si sice zkomplikujete prÁ›ci a prodlouÁ¾Á-te si Á•as pobytu u sporÁ›ku, ale zÁ-skÁ›jte mnohem vÁ½raznÁ›jÁĚ- chuÁ› a taky mnohem vÁ-c kÁ™upavÁ©ho vypeÁ•enÁ©ho roztÁ™epenÁ©ho okraje.

Na pÁ›nvi zÁ›leÁ¾Á-

PÁ™i pÁ™Á-pravÁ› tohoto Á•lÁ›nku jsem udÁ›lala malÁ½ soukromÁ½ test, kterÁ½ vÁĚm odtajnÁ-m. JelikoÁ¾ moje rodina, kdyÁ¾ se veÁ•er sejde u stolu, zabere ÁĚst Á¾idlÁ-, smaÁ¾it bramborÁjky na jednÁ© pÁ›nvi by pro mÁ› znamenalo vyhradit si na tuto Á•innost v diÁ›Á™i celÁ© odpoledne, aby moji drobÁ•kovÁ© dražÁ- nezÁ˘stali sedÁ›t s hladovÁ½ma oÁ•ima a prÁ›zdnÁ½mi talÁ-Á™i.

VytÁ›hla jsem proto vÁ›jechny dostupnÁ© pÁ›nve a pÁ›nviÁ•ky, obsadila skoro vÁ›jechny plotÁ½nky na sporÁ›ku, zahÁ™Á›la je na ten sprÁ›vnÁ½ vÁ½kon a jala jsem se smaÁ¾it bramborÁjky na vÁ›ech najednou. PÁ›nviÁ•ky jsem Á°myslnÁ› vzala z nÁ›kolika rÁ›znÁ½ch materiÁ›lÁ˘:

nerezovouteflonovou, kterou dÁ›ti pouÁ¾Á-vajÁ- na mÁ-čanÁ› vajÁ-Á•kasmaltovanou, kterou mÁ›me z podobnÁ©ho dÁ˘vodu.

NejÁ™ dopadl smalt, po kterÁ©m sice tÁ›sto hezky klouÁ¾e a vÁ˘bec se nepÁ™ichytÁ›vÁ›i, ale zlatÁ© barvy se na nÁ›m dosahuje tÁ›Á¾ko. NeÁ¾ se bramborÁjk prosmaÁ¾Á-, jde odstÁ-nem dohnÁ›da, zlatÁ© zÁ›blesky aby pohledal. Konzistence bramborÁjkÁ˘ je spÁ-Á› kompaktnÁ- a houbovitÁ›. PodobnÁ› to dopadá i na teflonovÁ© pÁ›nvi, kterÁ› mÁ› podobnÁ© Á°Á•inky. Zato nerezovÁ› pÁ›nev pÁ˘sobÁ- doslova zÁ›zraÁ•nÁ›. VÁ½sledek mÁ› tu nejÁ°Á¾asnÁ›jÁĚ- bramborÁjkovou barvu, rozÁ•epÁ½Á™enÁ½ okraj a nejkÁ™upavÁ›jÁĚ- kÁ˘rku.

Abyste z toho taky nÁ›co mÁ›li, pÁ™idÁ›vÁ›m fotku, moÁ¾nÁ› na nÁ- nÁ›co uvidÁ-te. NejvÁ›tÁ›- rozdÁ-l byste ale zjistili v chuti, pÁ™edevÁ›m ve smyslu kÁ™upavosti.

SÁ›dlo v hlavnÁ- roli

Na pÁ™ilnavÁ½ch pÁ›nvÁ-ch vÁ•etnÁ› tÁ© nerezovÁ© je hezkÁ© to, Á¾e kdyÁ¾ to s nimi neumÁ-te, tak se vÁĚm k nim bude vÁ›echno chytat a lepit. VÁ½robci to vÁ›dÁ- a proto argumentujÁ- teflonem, titanem, smaltem, keramikou a podobnÁ½mi nepÁ™ilnavostmi. Finta FÁ›, jak na pÁ™ilnavou pÁ›nev vyzrÁ›t, je

přítomným jednoduchým a měla by být součástí každého návodu k použití - přečtěte si a každému srdečně doporučím rady přítelovů našich lekcí - v kuchyni.

Tahle finta má dva kroky:

Zahřejte přečtené nasucho, aby měla šanci nahromadit

trochu tepla ve svém silném sendvičovém dnu. Použijte sádko nebo nějaký jiný vykvašený tuk.

Mám oblíbeným skokem, a už o pár okamžicích palačinky, smažená - bramboráky nebo restuju maso na duřeně, je postavit přizdnou nerezovou přečtenou na plotě, zapnout ji na konci odpovídající - zhruba 70 % maxima a nechat ji minutu nebo dvě. Když se k němu pak vrátím a podržím dlaň přečtenou nad jejím povrchem, čímž z něj sáhlavě teplo, což je známka, že dno do sebe nahromadilo dostatečnou zásobu tepelné energie, takže ji přítelovně studených surovin do přečtené jen tak neztratí.

Nejlepšího opečené v přečtené dosáhnete, když vkládáte suroviny do přečtené horké a nedopustíte, aby zchladla. Když teplota slábně, přítelovně fungovat tepelně přítelovně z horkého tuku, surovinám se nevytvorí - na povrchu tenká kůrka a zároveň z nich snadno prosakovat voda ven do přečtené. Tahle voda pak změně povahu tepelně - přímo a másto smažená - o pár okamžicích se dostanete do kategorie na pomezí vařená - a duřená, což chutná docela jinak a stejně tak to docela jinak barevně vypadá. Rozdíl mezi vařeným a opečeným masem asi poznáme v jejich na páť metrů. Takže k tomuhle je dobrý přítelovně vyhřáté přečtené.

Co se týká použití - sádko jako to nejlepšího, tímto zázračného tuku, který dovede změnit přítelovně na nepřítelovně, i to se v něm pokusím vysvětlit pomocí přítelovně - rodných zázračků.

Zkušené - kuchaři upozorovali, že použití tuků přítelovně smažená - smažená - lápe ne tuků - první (tímto nepoužít olej). Je to údajně, že přítelovně smažená - vznikají přítelovně molekuly charakterem podobným mádlu, které umožňují - tuku a vodě dostat se do blízkosti - ho vzájemného kontaktu než obvykle. Tímto mi to někdo z přítelovně chemiků vysvětlil - lápe. Špln - profci si přitom nechávají - ošetřit použití přítelovně efiltrovaného oleje k dalším smažená, kdy ho smažená - zase s novým, protože pak smažená - lápe. A sádko je vlastně vykvašený tuk, ve kterém se de facto už jednou něco smažilo, takže má - že fungovat jako dodavatel těchto hodných a přítelovně - žmýdlů - chomolekul.

Pokud vás jakkoli dává vody vedou k tomu, že přítelovně bujete smažená bramboráky na rostlinném oleji, zvažte, zda by do něj nešlo přítelovně chat aspoň trochu sádko, přítelovně - padně - zda nemáte v lednici uloženou maličko oleje od přítelovně - ho smažená - hranolky.

A pak je tu ještě ta věc s chutí. Jak známe, brambory + sádko = VSL (poznámka autorky pro mladší - děti, kteří už neznají zkratku VSL: volně ji nahraďte přečtené BFF).

Bramboráky

rozložení na prvotní (ili na suroviny)

Jakmile brambory oříznete a nastrouháte, což je úinnost, na kterou byste v žádném případě neměla na pomoc ruku někoho dalšího nebo ještě lápe kuchyňskou mechanizaci, je přítelovně je zbavit uvolněné vody. Nijak to nemusíte přítelovně, zbylá voda se stejně přítelovně smažená - vypaš - ošetřit, stejně vodnatě tímto nená - zas tak velkým problémem, jak se v jeobecně myslí. Po scezení přítelovně doporučuji zalít brambory hodně horkým, tímto vroučím mláčkem. To

má; zabrání nit hnát dnutí- brambor v syrovém stavu a modrá; n- brambor v usmaženém stavu. Na moudu a na psá- uá; i, skutečně to celkem slušně funguje.

Soudržnost brambor vylepšívají- vejce a mouka. Já jsem si oblíbila mouku hladkou, protože znám recepty, do kterých naopak přidám krupice nejhrubšího zrna s odkazem na lepší- kvalitativnost, přidám- padnou stouhanka ze stejného zdroje. Tohle je na vašem rozhodnutí, neohrožte tím ani podstatu, ani kritickou část receptu.

Na dochucení- použijte sůl (hodně soli, pokud tejte jednu lžičku na 750 g brambor a zarovnanou lžičku pro měkkou solá-cí, vrchovatou lžičku pro hodně solá-cí- rodiny), dále pak sušenou majoránku a třeba zhruba jednu lžičku a rozetím 1/2 špetky v počtu 3-6 stroužek na jednu dávku těsta. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín.

Přidávky
a vylepšení-

Odtud už zmíním jen obměny, které nemají podstatu přidání pravých bramboráku, jen mohou lehce dodat jinými směry. Někdo má rád špičatý 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 potřebují více času v teple, a hodí se to hlavně tam, kde máte pouze teflonovou nebo jinou zátěží- povrch, ta po potření nadýchání bramborákového těsta přidá- mo volně.

Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dále se jí nahradit částí polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přidám- padnou dýně. Asi bych si uměla přidat i bílou zelí- nebo kedlubnu. Další- vylepšení- spočívá v přidání do masa, přidám- devět- m uzeného, šunky, salámu nebo škvarky.

Podobně jako maso můžete vyztáhnout i houby, které první, podávají na májle a vychladí, než je přidám- chíte do těsta. Mnoho osobně by se spíše líbila houbová směs jako například přidám- eného bramboráku. Poslední- pecka jsou ovesné vločky, přidám- edem namožením těsta do mléka nebo do vody slít z brambor, ale snážen- kalorické hodnoty jim nepřipisujte. Dostanete s nimi do jídla více zajímavější- vlákniny, ale to je asi tak všechno.

Smažení
bramboráky-

Nakonec je třeba jedna věc věnovat na těma smažení-

Bramboráky nesmíte ani přidám- líž zvolna, ani přidám- líž zprudka. Zná- to jako v těle pohádce, kdy jela-nejela obutí- neobutí; chytří horšíkný do zámku pro ženicha, ale je to přidám- esně tak.

Přidám- ní nižší teplotě se tuk nerozpálí- dost, aby došlo ke smažení- a tedy zezlínutí-, brambory budou v páni měknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou kvalitativně.

Přidám- ní přidám- líž vysoké teplotě dosáhnete spíše- na povrchu a na okrajích dává- v, než se brambory uvnitř prosmažení- domáčka a zbavě- se své syrovosti.

Pohybuje se někde ve střední teplotě- ho nastavení- plotněky, pokud máte stupně 1-9, pohrajte si postupně s možnostmi 5, 6

a 7, nĀ›co z toho bude to sprĀ›jvnĀ›. Nechte tuk na okrajĀ›ch bramborĀ›jkĀ› jemnĀ›, avĀ›jak zĀ›™etelnĀ› pobublĀ›vat, prosmaĀ›enĀ› z jednĀ› strany byste mĀ›li docĀ›lit za 2-3 minuty, po druhĀ› stranĀ› o nĀ›co mĀ›nĀ›.

Jako u kaĀ›dĀ›ho smaĀ›enĀ›ho jĀ›dla, taky u bramborĀ›jkĀ› platĀ›, Ā›e Ā›m dĀ›le Ā›ekajĀ› na strĀ›jvnĀ›ky, tĀ›m vĀ›c ztrĀ›cejĀ› na kĀ›™upavosti, aĀ› ji nakonec pozbudou zcela.

Kultura stolovĀ›nĀ› je uĀ› jen na vĀ›s. Ale ubezpeĀ›uju vĀ›s, Ā›e v pĀ›™Ā›tomnosti bramborĀ›jkĀ› je velmi tĀ›Ā›kĀ› udrĀ›et dobrĀ› mravy a dĀ›stojnost na uzdĀ›.

o o o o o

BramborĀ›jky, po kterĀ›ch se mĀ›Ā›u utlouct

MnoĀ›stvĀ›: 4 porce jako pĀ›™Ā›loha (pĀ›™i dobrĀ› vĀ›li vĀ›jech strĀ›jvnĀ›kĀ›)

Suroviny

750 g bramborĀ› 80 g hladkĀ› mouky 1 vejce Ā› 200 ml horkĀ›ho mlĀ›kaĀ› 6 strouĀ›kĀ› Ā›esneku 1 lĀ›ce suĀ›jenĀ› lĀ›iĀ›ky drcenĀ›ho kmĀ›nu Ā›sĀ›l (zhruba 1 lĀ›iĀ›ka) Ā›sĀ›dlo na smaĀ›enĀ›

Postup

Brambory umyjte, oloupejte a nastrouhejte na jemnĀ›m struhadle. Nechte stĀ›t asi 3 minuty a veĀ›kerou vodu, kterou strouhanĀ› brambory vylouĀ›, slijte a navĀ›c ji jeĀ›tĀ› z brambor trochu vymaĀ›kejte Ā› pokud chcete, klidnĀ› si pomozte cednĀ›kem, ale nutnĀ› to nenĀ›. Pak brambory zalijte horkĀ›m mlĀ›kem a pĀ›™idejte ostatnĀ› ingredience kromĀ› sĀ›dla. DobĀ›me promĀ›chejte. RozehĀ›jte velkou tĀ›Ā›kou nerezovou pĀ›nev a dejte do nĀ› lĀ›iĀ›ku sĀ›dla. Jakmile se sĀ›dlo rozpustĀ› a zaĀ›ne v nĀ›m Ā›žlupatĀ› (ale pozor, aby se z nĀ›j jeĀ›tĀ› nezaĀ›alo kouĀ›™it), naberte jednu menĀ›Ā› nabĀ›raĀ›ku tĀ›sta, vyklopte ji doprostĀ›med pĀ›nve a obrĀ›icenu stranou nabĀ›raĀ›ky nebo lĀ›cĀ› rozetĀ›ete tĀ›sto na pĀ›l centimetru vysokou placku. OpĀ›kejte pouze na stĀ›ednĀ›m plameni, bramborĀ›k se musĀ› dobĀ›me propĀ›ct, aby uvnitĀ› nezĀ›stal syrovĀ›. Ā› po 2-3 minutĀ›ch spodnĀ› strana bramborĀ›jku zezlĀ›tne, opatrnĀ› jej obraĀ›te Ā›jrokovĀ› Ā›pachtlĀ› nebo podbĀ›raĀ›kou a stejnĀ›m zpĀ›sobem opeĀ›te i po druhĀ› stranĀ›. DobĀ›me upeĀ›enĀ› bramborĀ›k je kĀ›™upavĀ› uvnitĀ› dostateĀ›nĀ› mĀ›kkĀ›, bez Ā›krobovĀ› pĀ›™Ā›chuti nedovaĀ›enĀ› brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrĀ›cĀ› kĀ›™upavost, ale chuti to samozĀ›ejmĀ› neublĀ›Ā›.

PoznĀ›jmký, rady, tipy:

Po pĀ›jrupeĀ›enĀ› bramborĀ›jcĀ›ch nevĀ›jhejte nad pouĀ›itĀ›m druhĀ› pĀ›nve, pĀ›jde vĀ›m to rychleji od ruky.

FLORENTĀ›NA