

BRAMBOROVÁ ZAJĀMAVOSTI A KLEPY

NedĀle, 25 srpen 2019

Asi vĀjichni vĀ-te, Āĵe jde o jednu z nejstarĀ-ch kulturnĀ-ch plodin svĀta, bylo prokĀzĀno, Āĵe v Peru u jezera Titicaca bylo "brambora" prokazatelnĀ pĀstovanĀ uĀ pĀ™ed 8000 lety. Roku 1536 je objevili ĀipanĀlĀ- konquistadoĀ™i v opuĀtĀ Sorocota na hornĀ-m toku Ā™eky Magdalena.

V 16.

stoletĀ- tj. v roce 1570 se brambora dostala do ĀpanĀlska, kam ji pĀ™ivezl z Peru neblaze proslulĀ conquistador Francisco Pizarro (ca 1474-1541). O malinko pozdĀji dopluly i na britskĀ ostrovy, kam je dovezl buĀ anglickĀ admirĀl a pirĀt Walter Raleigh v roce 1584, anebo o dva roky pozdĀji Francis Drake.

MimoĀ™dnou

vĀĀivovou hodnotu brambor rozpoznal na konci 18. stoletĀ- francouzskĀ uĀenec Antoine Augustin Parmentier. Na zĀkladĀ jeho dobrozdĀnĀ- se dennĀ podĀivaly na krĀjlovskĀm dvoĀ™e a vĀjechny dĀjmy v Āele s krĀjlovnou MariĀ- Antoneitou si kvĀty brambor zdobily ĀĀesy. Mezi nedĀvĀ™ivĀ½ prostĀ½ lid je rozĀĀ™i Antonie Parmentier - podle dobrĀ geniĀlnĀ- Isti. Nechal pĀstovat brambory poblĀ-Ā PaĀ™Ā-Āe na velkĀm poli, kterĀ hlĀ-daly strĀjĀe. Jednou v noci ozbrojence odvolal. Jak oĀekĀval, milĀ- sousedĀ (a nebyli to ani ĀEeĀi) se na pole vrhli a vĀjechny hlĀ-zy "vzĀjcnĀ krĀjlovskĀ pochoutky" ukradli. Vysadili je pak na svĀ½ch polĀ-ĀkĀch, Ā-mĀ¾ brambory zahĀjily vĀ-tĀznĀ taĀenĀ- sladkou FranciĀ-, a nĀslednĀ celou Evropou.

Do ĀeskĀ½ch

zemĀ- se dostaly z VĀ-dnĀ, pak takĀ z Holandska a NĀ-mecka - zvanĀ byly "zemskĀ jablka" z doslovnĀho pĀ™ekladu nĀ-meckĀho nĀjzvu "Erdapfel". Za Marie Terezie v letech 1771 - 1772 bylo k nĀjm dovezeno hodnĀ brambor z Pruska - Branibor a proto je lidĀ nazvali "brambury".

U nĀjs mĀl nejvĀtĀĀ-

zĀsluhu o rozvoj brambor Karel HavlĀ-Āek BorovskĀ½, na jeho poĀest je v HavlĀ-ĀkovĀ BrodĀ VĀ½zkumnĀ½ Āstav bramborĀ™skĀ½, kde se v Ā™Ā-jnu konajĀ- BramborĀ™skĀ dny.

Dnes mĀjme odrĀdy pro

prĀmyslovĀ zpracovĀnĀ- Ā k zĀ-skĀivĀnĀ- Ākrobu, lihu, krmiv, pro potravinĀ™skĀ zpracovĀnĀ- a pro skladovĀnĀ-. RanĀ odrĀdy se vyuĀĀ-vajĀ- hned po sklizni jako zelenina. HlĀ-zy mĀ-vajĀ- bĀĀovou slupku, ale i rĀ-Āovou nebo modrofialovou, ty se vyuĀĀ-vajĀ- pro zpestĀ™enĀ- hlavnĀ do salĀtĀ.

Ā VelkĀ mnoĀstvĀ- minerĀlnĀ-ch lĀtek - hoĀ™Ā-k, draslĀ-k, Āelezo, zinek a vĀjpnĀ-k Ā BohatĀ na vitamĀ-n C a dalĀĀ- dĀleĀitĀ vitamĀ-ny Ā A, B, E

Ā NejhodnotnĀjĀ- zdroj energie

Ā NezpĀ-sobujĀ- alergie

Ā ZdravĀjĀ- varianta obilovin

â¥ VhodnĀ© pĀ™i bezlepkovĀ½ch dietĀich
â! Po speciĀlnĀ- Ā°pravĀ› stravitelnĀ© jako Ā•istĀi masovĀi bĀ-lkovina
â§ LevnĀi a lehce dostupnĀi potravina
â“ NapomĀjihajĀ- sprĀjvnĀ©mu krevnĀ-mu tlaku
â© ChrĀjnĀ- pĀ™ed nemocemi srdce

RozliĀujeme:

varnĀ½ typ A â€“ pevnĀ© lojovitĀ© brambory, nerozvaĀ™ujĀ- se, vhodnĀ© do salĀjtĀ- nebo k pĀ™Ā-mĀ© konzumaci

varnĀ½ typ B â€“ polomouĀ•nĀ©, vhodnĀ© jako pĀ™Ā-loha

varnĀ½ typ C â€“ mĀ›kkĀ©,
mouĀ•natĀ© brambory, vhodnĀ© k pĀ™Ā-pravĀ› tĀ›st a kaĀjĀ-

LĀ©Ā•ivĀ©

Ā°Ā•inky brambor: Ā•erstvĀi ĀjĀ›Ājva pomĀihĀi pĀ™i Ā¾aludeĀ•nĀ-ch
potĀ-Ā¾Ā-ch, koupel z nati ulevĀ- revmatismu, vdechovĀjnĀ- horkĀ© pĀjry z vaĀ™enĀ½ch
brambor ulehĀ•Ā- nachlazenĀ-, rozdracenĀ© horkĀ© brambory zabalenĀ© a pĀ™iloĀ¾enĀ© na
Ā•elo uvolnĀ- dutiny. VaĀ™enĀ© nastrouhanĀ© brambory oĀ¾ivĀ- naĀji pleĀ¥, zklidnĀ- kĀ-Ā¾i
na krku.

Skladujeme je

ve tmĀ› a chladu, nejlĀ©pe pĀ™i 5 aĀ¾ 6 Ā°C. Je-li teplota niĀ¾ĀjĀ-, zaĀ•nou cukernatĀ›t,
po namrznutĀ- hnijou. Na svĀ›tle zelenajĀ- a tĀ-m se v
nich tvoĀ™Ā- jedovatĀ½ solanin. NesmĀ›jĀ- bĀ½t opranĀ©, mytĀ-m ztrĀjcejĀ-
trvanlivost.

PĀ™ed vĀ½sadbou v Ā°noru a bĀ™eznu

rozloĀ¾Ā-me oĀ•ky nahoru, na svĀ›tlo, do zĀjhonu je vysadĀ-me za 4 aĀ¾ 6 tĀ½dnĀ-, kdyĀ¾
jsou klĀ-Ā•ky dlouhĀ© asi 2 centimetry. Jsou citlivĀ© na mrĀjz, po omrznutĀ- ale
vytvoĀ™Ā- novĀ© vĀ½honky. Po 2 aĀ¾ 3 tĀ½dnech je tĀ™eba pĀ™ihrnout opĀ›t zeminu,
aby hlĀ-zy byly ve tmĀ›.

Ani brambory vĀjak nejsou odolnĀ© proti ĀjkĀ-dcĀ-m, bĀ½vajĀ- napadĀjny plĀ-snĀ-
bramborovou, strupovitostĀ-, hnilobou, hĀjĀ•Ājtkem bramborovĀ½m, nejznĀjmĀjĀ- je asi
mandelinka, kterĀi poĀ¾Ā-rĀj listy.

BramborovĀ½ch pokrmĀ- je

opravdu velkĀ© mnoĀ¾stvĀ- â€“ vaĀ™enĀ©, peĀ•enĀ©, ĀjĀ›ouchanĀ©, sladkĀ©, slanĀ©, zapeĀ•enĀ©,
grilovanĀ©, fritovanĀ© atd.

NAKONEC PÁ•R BRAMBOROVÁ•CH RAD:

BramborÁ;ky budou
krÁ;snÁ› kÁ™upavÁ©, kdyÁ¾ do tÁ›sta pÁ™idÁ;te jeden
tvaroh.

Brambory se
rychleji uvaÁ™Á-, kdyÁ¾ k nim pÁ™idÁ;te kypÁ™Á-cÁ-
prÁ;Ájek nebo kousek mÁ;sla.

NezapomeÁˆte
brambory vÁ¾dy vaÁ™it s bobkovÁ½m listem - odvÁ;dÁ-
Á;krob, kterÁ½ zatÁ›Á¾uje naÁ;je klouby!

PÁ™esolenou
polÁ©vku nebo omÁ;Á•ku zachrÁ;inÁ-me pÁ™idÁ;inÁ-m nastrouhanÁ©ho syrovÁ©ho
bramboru, kterÁ½ do sebe natÁ;hne sÁˆl. NavÁ-c ji takto i zahustÁ-me.

BramborovÁ©
knedlÁ-ky nebudou oslizlÁ©, kdyÁ¾ nasypeme do vody, ve kterÁ© budeme
knedlÁ-ky vaÁ™it, trochu mouky a dokonÁ•ujeme je pÁ™i niÁ¾Á;Á- teplotÁ›.

d@niela P.S. to jsem nevÁ›dÁ›la, Á¾e jsou brambory i velmi zdravÁ© pro pesany...