

O BRAMBORÁKÁCH OD FLORENTÁNY

ÁčEtrtek, 21 leden 2021

Bramborák je od slova brambora, a tak by měl být co nejbramborovější - chuť. Pokud se na tom shodneme hned na začátku, jistě po něm nebudete chtít recept s pářím cukety, mrkve nebo celeru, ale dáme si vespolek zapravdu, nám jde o dokonalost zvěř - káň upavá okraj, hebcé má ků vnitřek a chuť vystělenou do vřtin. A esnekem a majoránkou. V tom pářím - padá, na chvilu společně zapomeneme na jakoukoli dietu, protože tajemství - m skvostného bramboráku je docela obyčejné sádlo.

Bramboráky
v kuchařkách a v historii

Bramboráky jsou jádlo tak značně lidové, že pro něj vzniknul mástník - nález snad v kaňdém kraji. Jsou lidové tak moc, že je nenajdete v žádném starém - panském kuchařce ani pod názvem bramborák, ani pod stejným - mastným názvem cmunda, ani pod názvem strouhanec (a pod nějakým krajovým lidovým názvem u vřbec ne). Panstvo by se nějakými prostými bramborovými plackami neobtěžovalo.

Tásto ze
syrových

strouhaných brambor je to nejprostší - a nejstarší - bramborové tásto. Existují staré recepty na bramboráky, ve kterých není potřeba nic víc než brambory a sůl. Alois Jirásek je kupříkladu tituluje jako kramfleky. A krob v bramborách působí - soudrání, placky se nerozpádjí, chudí vešmě je na stole. V lepších - chvilu a v lepších domácnostech ho vystědalo honosnější - tásto z brambor vařených - a v těch lepších krajích a u vřbec nejlepších hospodyněk se používá i mouka.

Se souasnou
celoročnou - oblíbenou - bramboráky - vřbec neladná - změna z národného - časopisu
Eský lid z roku 1905, popisující stravu na Podlipsku:

Živě - m,
nyní - já se nevyskytují - m (!) jádlem bramborových jsou bramboráky, které se připravují - takto: Rozstrouhané syrové brambory se procedí, smá - s moukou, pářím se esneku, pepřem, marijánky, posolá - se posype křkvarky. Pak se to promá - s omastkem, dá do trouby a má - peš. Mus - se po - datí horké, protože když vystydně, zmodrá.

A se

stalo, co se stalo, po roce 1930 u si bramborák i cmundu znovu berou do stě - nebo jej aspoň nechávají - svá hrdiny smažit na pářím mnohá - autoři. Dost možná, že to bylo proto, že opatřím i hubenější, že kterých nás u nejednou pářím - vytáhl právě brambor z Braniboru. Dnes, kdy paradoxně není problém do tásta změnit mouku, mláko a vejce pářím - chat, ani by tím - lověk ohrozil domácí - rozpočet, se pro má osobně bramborák znovu stal poměrně luxusním jádlem.

Zkuste

si ho například objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talíř jak si pářím smažená - polotovar, protože strouhaná - brambor v kuchyni a vřba bramborákového tásta obnávají - pářím - mnoho drahé lidské práce. A est vřjimkám.

BramborĀjky

kĀ™upavĀ©, kĀ™upavĀjĀĀ-, nejkĀ™upavĀjĀĀ-

Z

dietnĀ-ch dĀ˘vodĀ˘ peĀ•e mnoho lidĀ- bramborĀjky v troubĀ˘ na plechu. ĀĀeasto

tyhle dĀ˘vody ani nemusĀ- mĀ-t zĀjrodek v poĀ•tu kaloriĀ-, nĀ½brĀ¾ v krajovĀ© tradici.

PĀ™i

peĀ•enĀ- pĀ˘sobĀ-

na tĀ˘sto horkĀ½ suchĀ½ vzduch, zatĀ-mco pĀ™i smaĀ¾enĀ- se teplo ĀjĀ-Ā™Ā- prostĀ™ednictvĀ-m horkĀ©ho tuku. AĀ˘ dĀ˘

co dĀ˘lĀjte, v troubĀ˘ nedosĀjhnete stejnou chuĀ˘ jako na pĀjnvĀ. TĀ-m neĀ™Ā-kĀim, Ā¾e

peĀ•enĀ- v troubĀ˘ je pro bramborĀjk ĀpatnĀ©. Je to prostĀ˘ jen jinĀ©. PĀ™i hrĀjtkĀich s

pĀjnvĀ•kami si sice zkomplikujete prĀjci a prodlouĀ¾Ā-te si Ā•as pobytu u sporĀjku,

ale zĀ-skĀjite mnohem vĀ½raznĀjĀĀ- chuĀ˘ a taky mnohem vĀ-c kĀ™upavĀ©ho vypeĀ•enĀ©ho

roztĀ™epenĀ©ho okraje.

SĀjdllo v hlavnĀ- roli

Na

pĀ™ilnavĀ½ch pĀjnvĀ-ch vĀ•etnĀ˘ tĀ© nerezovĀ© je hezkĀ© to, Ā¾e kdyĀ¾ to s nimi neumĀ-te,

tak se vĀjm k nim bude vĀjecho chytat a lepit. VĀ½robci to vĀ˘dĀ-, a proto argumentujĀ- teflonem,

titanem, smaltem, keramikou a podobnĀ½mi nepĀ™ilnavostmi.

Finta, jak na

pĀ™ilnavou pĀjnev vyzrĀjt, je pĀ™itom jednoduchĀj a mĀ˘la by bĀ½t souĀ•ĀjstĀ- kaĀ¾dĀ©ho

nĀjvodu k pouĀ¾itĀ- pĀjnvĀ a kaĀ¾dĀ© srdeĀ•nĀ© mateĀ™skĀ© rady pĀ™i Ā˘vodnĀ-ch lekcĀ-ch

vaĀ™enĀ- v kuchyni.

ZahĀ™Ājt pĀjnev nasucho, aby mĀ˘la Ājanci nahromadit

trochu tepla ve svĀ©m silnĀ©m sendviĀ•ovĀ©m dnu. PouĀ¾Ā-t sĀjdllo nebo nĀ˘jakĀ½ jinĀ½ vyĀjstvaĀ™enĀ½ tuk.

NejlepĀjĀ-ho

opeĀ•enĀ-

v pĀjnvĀ

dosĀjhnete, kdyĀ¾ vklĀjdĀjte suroviny do pĀjnvĀ horkĀ© a nedopustĀ-te, aby zchladla.

KdyĀ¾ teplota slĀ-tne dolĀ˘, pĀ™estane fungovat tepelnĀ½ pĀ™enos z horkĀ©ho tuku,

surovinĀjm se nevytvoĀ™Ā- na povrchu tenkĀj kĀ˘rĀ•Āka a zaĀ•ne z nich snadno

prosakovat voda ven do pĀjnvĀ. Tahle voda pak zmĀ˘nĀ- povahu tepelnĀ© Ā˘pravy a

mĀ˘sto smaĀ¾enĀ- Āi opĀ©kĀjnĀ- se dostanete do kategorie na pomezĀ- vaĀ™enĀ- a duĀjenĀ-,

coĀ¾ chutnĀj docela jinak a stejnĀ˘ tak to docela jinak barevnĀ˘ vypadĀj. RozdĀ-l

mezi vaĀ™enĀ½m a opeĀ•enĀ½m masem asi poznĀjme vĀjichni na pĀ˘t metrĀ˘. TakĀ¾e k tomuhle

je dobrĀj pĀ™edem

vyhĀ™ĀjtĀj pĀjnev.

ZkuĀjenĀ-

kuchaĀ™i vyzorovali, Ā¾e pouĀ¾itĀ½ tuk pĀ™i smaĀ¾enĀ- smaĀ¾Ā- lĀ©pe neĀ¾ tuk Ā•erstvĀ½

(tĀ™eba nepouĀ¾itĀ½ olej). Je to Ā˘dajnĀ˘ tĀ-m, Ā¾e pĀ™i smaĀ¾enĀ- vznikajĀ- pĀ™irozenĀ©

molekuly charakterem podobnĀ© mĀ½dlu, kterĀ© umoĀ¾Ā˘ujĀ- tuku a vodĀ˘ dostat se do

bliĀ¾ĀjĀ-ho vzĀjjemnĀ©ho kontaktu neĀ¾ obvykle. TĀ™eba mi to nĀ˘kdo z pĀ™Ā-tomnĀ½ch chemikĀjĀ™Ā˘ vysvĀ˘tlĀ- lĀ©

profĀ-ci si prĀ½ proto nechĀjvajĀ- ĀĀjst pouĀ¾itĀ©ho pĀ™efiltrovanĀ©ho oleje k dalĀjĀ-mu

smaĀ¾enĀ-, kdy ho smĀ-chajĀ- zase s novĀ½m, protoĀ¾e pak smaĀ¾Ā- lĀ-p. A sĀjdllo je vlastnĀ˘

vyĀjstvaĀ™enĀ½ tuk, ve kterĀ©m se de facto uĀ¾ jednou nĀ˘co smaĀ¾ilo, takĀ¾e mĀ˘Ā¾e

fungovat jako dodavatel tĀ˘chto hodnĀ½ch a potĀ™ebnĀ½ch ĀĀmĀ½dlovĀ½chĀ© molekul.

Pokud

vÁjs jakÁ©koli dá˘vody vedou k tomu, Á¾e potÁ™ebujete smaÁ¾it bramborÁjky na rostlinnÁ©m oleji, zvaÁ¾te, zda by do nÁj neÁjlo pÁ™imÁ-chat aspoÁ˘ trochu sÁjdlá, pÁ™Á-padnÁ˘, zda nemÁjte v lednici uloÁ¾eno maliÁ•ko oleje od pÁ™edchozÁ-ho smaÁ¾enÁ-hranolKÁ˘.

BramborÁjky

rozloÁ¾enÁ© na prvoÁ•initele (Á•ili na suroviny)

Pokud

vÁjm doteÁ• nenÁ- jasnÁ©, proÁ• pÁ-Áju o smaÁ¾enÁ½ch bramborÁjcÁ-ch v ponovoroÁ•nÁ- dobÁ˘ plnÁ© hubnoucÁ-ch pÁ™edsevzetÁ-, zaobalÁ-m to asi takhle: nikdy jindy nejsou brambory v lepÁjÁ-kondici na bramborÁjky neÁ¾ nynÁ-. Jakmile brambory oÁjkrÁjbeté a nastrouhÁjíte, je potÁ™eba je zbavit uvolnÁ˘nÁ© vody. Nijak to nemusÁ-te pÁ™ehÁjnÁ˘t, zbylÁj voda se stejnÁ˘ pÁ™mi smaÁ¾enÁ- vypaÁ™Á-, Á•ÁjsteÁ•nÁ˘ vodnatÁ© tÁ˘sto nenÁ- zas tak velkÁ½ problÁ©m, jak se vÁjeobecnÁ˘ myslÁ-.

Po

scezenÁ- vÁ™ele doporuÁ•uju zalÁ-t brambory hodnÁ˘ horkÁ½m, tÁ©mÁ˘Á™ vroucÁ-m mlÁ©kem. To mÁj zabrájnit hnÁ˘dntÁ- brambor v syrovÁ©m stavu a modrÁjnÁ- brambor v usmaÁ¾enÁ©m stavu. Na mou duÁji a na psÁ- uÁji, skuteÁ•nÁ˘ to celkem sluÁjnÁ˘ funguje. SoudrÁ¾nost brambor vylepÁjÁ- vajÁ-Á•ko a mouka. JÁj jsem si oblÁ-bila mouku hladkou, pÁ™estoÁ¾e znÁjm recepty, do kterÁ½ch naopak pÁ™ijde krupice nejhrubÁjÁ-ho zrna s odkazem na lepÁjÁ- kÁ™upavost, pÁ™Á-padnÁ˘ stouhanka ze stejnÁ©ho dá˘vodu. Tohle je na vaÁjem rozhodnutÁ-, neohrozÁ-te tÁ-m ani podstatu, ani kritikou Á•Ájst receptu.

Na

dochucenÁ- pouÁ¾ijte sÁ˘l (hodnÁ˘ soli, poÁ•Á-tejte jednu lÁ¾iÁ•ku na 750 g brambor â€“ zarovnanou lÁ¾iÁ•ku pro mÁ©nÁ˘ solÁ-cÁ-, vrchovatou lÁ¾iÁ•ku pro hodnÁ˘ solÁ-cÁ- rodiny), dájle pak suÁjenou majorÁjnku â€“ tÁ©Á¾ zhruba jednu lÁ¾iÁ•ku â€“ a rozetÁ™enÁ½ Á•esnek v poÁ•tu 3-6 strouÁ¾kÁ˘ na jednu dájvkú tÁ˘sta. NÁ˘kdo mÁj rájd v bramborÁjku i drcenÁ½ kmÁ-n.

SmaÁ¾enÁ-bramborÁjkÁ˘

Nakonec

jeÁjtÁ˘ jedna aÁ¾ vÁ-ce vÁ˘t na tÁ©ma smaÁ¾enÁ-. BramborÁjky nesmÁ-te smaÁ¾it ani pÁ™Á-liÁj zvolna, ani pÁ™Á-liÁj zprudka. ZnÁ- to jako v tÁ© pohÁjde, kdy jela-nejela obutÁj-neobutÁj chytrÁj horÁjky nÁ˘ do zÁjmku pro Á¾enicha, ale je to pÁ™esnÁ˘ tak. PÁ™mi nÁ-zkÁ© teplotÁ˘ se tuk nerozpÁjlÁ- dost, aby doÁjlo ke smaÁ¾enÁ- a tedy zezlÁjtnutÁ-, brambory budou v pÁjnví mÁ˘knout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou kÁ™upavÁ©. PÁ™mi pÁ™Á-liÁj vysokÁ© teplotÁ˘ dosÁjhnete spÁjlenÁ- na povrchu a na okrajÁ-ch dá™Á-v, neÁ¾ se brambory uvnitÁ™ prosmaÁ¾Á- domÁ˘kka a zbavÁ- se svÁ© syrovosti.

Pohybujte

se nÁ˘kde ve

stÁ™edu teplotnÁ-ho nastavenÁ- plotÁ½nky, pokud mÁjíte stupnÁ˘ 1-9, pohrajte si postupnÁ˘ s moÁ¾nostmi 5, 6 a 7, nÁ˘co z toho bude to sprÁjvnÁ©. Nechte tuk na okrajÁ-ch bramborÁjkÁ˘ jemnÁ˘, avÁjak zÁ™etelnÁ˘ pobublÁjvat, prosmaÁ¾enÁ- z jednÁ© strany byste mÁ˘li docÁ-lit za 2-3 minuty, po druhÁ© stranÁ˘ o nÁ˘co mÁ©nÁ˘.

Jako u

každého smaženého jídla, taky u bramboráků platí, že v něm dále čekají na strážníky, tím víc ztrácejí na kvalitě, a jí nakonec pozbudou zcela. Kultura stolování je už jen na vás. Ale ubezpečuju vás, že v přítomnosti bramboráků je velmi těžké udržet dobré mravy a důstojnost na uzdu. FLORENTINA