

BRAMBORÁKY OD FLORENTÁNY

ÁĚtvrtek, 11 leden 2018

Ahoj lidi, neustále veÁ™ejnĀ› tvrdím, Á³⁄e je bramborák mým zamilovaným jídlem Á•islo jedna. Problém je, Á³⁄e na blogu Kuch pro dceru o nĀ›m není ani vidu, ani slechu. TakÁ³⁄e to vypadá, Á³⁄e svĀ›j vztah s bramborákem беру vĀ³⁄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™ínáším na ni recept se všemi svĀ›dnými detaily, které mají vliv na chuĀ› a kĀ™upavost. MoĀ³⁄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™íloĀ³⁄ena…

Bramborák je od slova brambora, a tak by mĀ›l mít co nejbramborovĀ›jší chuĀ›. Pokud se na tom shodneme hned na zaĀ›átku, jistĀ› po mnĀ› nebudete chtít recept s pĀ™ímĀ›sí cukety, mrkve nebo celeru, ale dáme si vespolek zapravdu. Á³⁄e 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, protoÁ³⁄e 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, Á³⁄e pro nĀ› vzniknul místní název snad v kaĀ³⁄dém kraji. Jsou lidové tak moc, Á³⁄e nenajdete v Á³⁄ádné 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 uĀ³⁄ vĀ›bec ne). Panstvo by se nĀ›jakými prostými bramborovými plackami neobtĀ›Á³⁄ovalo. 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 neĀ³⁄ brambory a sĀ›l. Alois Jirásek je kupĀ™íkladu tituluje jako kramfleky.Škrob v bramborách pĀ›sobí soudrĀ³⁄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 pouĀ³⁄ívala i mouka. Se souĀ›asnou celonárodní oblíbeností bramborákĀ› vĀ›bec neladí zmínka z národopisného Á•asopisu ĀĚeský lid z roku 1905, popisující stravu na PodĀ™ípsku: „VzácnĀ›jším, nyní jiĀ³⁄ 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 pojídati horké, protoÁ³⁄e kdyĀ³⁄ vystydne, zmodrá.“

ÁĀ› se stalo, co se stalo, po roce 1930 uĀ³⁄ si bramborák i cmundu znovu berou do úst – nebo jej aspoĀ› nechávají své hrdiny smaĀ³⁄it na pánvi – mnozí autoĀ™i. Dost moĀ³⁄ná, Á³⁄e to bylo proto, Á³⁄e opĀ›t pĀ™íšla hubená léta, kterých nás uĀ³⁄ nejednou pĀ™edtím vytáhl právĀ› brambor z Branibor. Dnes, kdy paradoxnĀ› není problém do tĀ›sta zmínĀ›nou mouku, mléko a vejce pĀ™ímíchat, aniĀ³⁄ 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 zmrĀ³⁄ený polotovar, protoÁ³⁄e strouhání brambor v kuchyni a výroba bramborákového tĀ›sta obnáší pĀ™íliší mnoho drahé lidské práce. ĀĚest výjimkám. Bramboráky kĀ™upavĀ›jší, nejkĀ™upavĀ›jší Z di dĀ›vodĀ› peĀ•e mnoho lidí bramboráky v troubĀ› na plechu. ĀĚasto tyhle dĀ›vody ani nemusí mít zárodek v poĀ›tu kalorií, nýb krajové tradici. Ale jak jsem psala kdysi v Á•láncích o peĀ›ení a smaĀ³⁄ení, mezi tĀ›mito dvĀ›ma tepelnými úpravami je chuĀ›o rozdíl. PĀ™í peĀ›ení pĀ›sobí na tĀ›sto horký suchý vzduch, zatímco pĀ™í smaĀ³⁄ení se teplo šíĀ™í prostĀ™ednictvím dĀ›láte, co dĀ›láte, v troubĀ› nedosáhnete stejnou chuĀ› jako na pánvi. Tím neĀ™íkám, Á³⁄e peĀ›ení v troubĀ› je pro brambor špatné. Je to prostĀ› jen jiné. PĀ™í hrátkách s pánviĀ•kami si sice zkomplikujete práci a prodlouĀ³⁄íte si Á•as pobytu u sporáku, ale získáte mnohem výraznĀ›jší chuĀ› a taky mnohem víc kĀ™upavého vypeĀ›eného roztĀ™epeného okraj

NA PÁNVI ZÁLEĀ½Ā PĀ™í pĀ™ípravĀ› tohoto Á•látku jsem udĀ›lala malý soukromý test, který vám odtajním. JelikoĀ³⁄e moj kdyĀ³⁄ se veĀ•er sejde u stolu, zabere šest Á³⁄ídlí, smaĀ³⁄it bramboráky na jedné pánvi by pro mĀ› znamenalo vyhradit si na tuto Á•innost v diĀ™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 smaĀ³⁄it bramboráky na všech najednou. PánviĀ•ky jsem úmyslnĀ› vzala z nĀ›kolika rĀ›zných materiálĀ›: - - nerezovou - - teflonovou, kterou dĀ›ti pouĀ³⁄ívají na míchaná vajíĀ•ka - kterou máme z podobného dĀ›vodu. NejhĀ›Ā™ dopadl smalt, po kterém sice tĀ›sto hezky klouĀ³⁄e a vĀ›bec se nepĀ™íchtává, ale zlaté barvy se na nĀ›m dosahuje tĀ›Ā³⁄ko. NeĀ³⁄ se bramborák prosmaĀ³⁄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 nejúĀ³⁄asnĀ›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 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 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 přímém měření. 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 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 blízkého 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 potřebných a 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, přimíchat, 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 (či na suroviny) Pokud vám doteď není jasné, proč píšu o smažených bramborácích v ponovoroční době, plně hubnoucích přeměsí, 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 jaře ono, neboť se začnou scvrkávat, klíčit, 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 dalším nebo ještě lepší kuchyňskou mechanizaci, je potřeba je zbavit uvolněné vody. Nijak to nemusíte řešit, zbylá voda se stejně přimíchá, a vaše vodnaté těsto není zas tak velký problém, jak se všichni myslí. Po scezení vteče doporučené brambory hodně horkým, téměř vroucím mlékem. To má zabránit hnutí brambor v syrovém stavu a modráni 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, přimíchaná 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, vrchovatou pro hodně solící rodiny), dále pak sůlenou majoránku – též zhruba jednu lžičku – a rozetřený česnek po 3-6 stroužkách na jednu dávku těsta. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín. PÁŘDAVKY A VYLEPŠOVÁNÍ

Odtud už zmíním jen obměny, které nemají podstatu přípravu bramboráku, jen mohou lehce změnit 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 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 přimíchá. Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dá se jí nahradit čtvrtina až polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přimíchané. Asi bych si uměla představit i bílé zelí nebo kedlubnu. Další vylepšení spoívá v přidání masa, přeměsí uzeného, šunky, salámu nebo kvařené. Podobně jako maso můžete přidat i houby, čerstvé, podušené na másle a vychladlé, než je přimícháte do těsta. Množství osobně by se spíše líbila houbová směs jako náplň přeměšovaného bramboráku. Poslední pecka jsou ovesné vločky, přeměsí 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 přimíchat ani přilnavě, zvolna, ani přilnavě; zprudka. Zní to jako v té pohádce, když jela-nejela obutá-neobutá chytrá horákyň do zámku pro ženicha, ale je to přiměsí tak. Přimíchané nízké teplotě se tuk nerozpálí dost, aby došlo ke smažení a tedy zezlátnutí, brambory budou v pánvi měknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou křupavé. Přimíchané vysoké teplotě dosáhnete spálení na povrchu a na okrajích, než se brambory uvnitř přeměsí domáčka a zbaví se své syrovosti. Pohybuje se někde ve střední teplotní plotýnky, pokud máte stupně 1-9, pohrajte si postupně s možnostmi 5, 6 a 7, něco z toho bude to správné. Nechte tuk na okrajích bramboráků jemně avšak ztuhle pobublávat, přeměsí z jedné strany byste měli docílit za 2-3 minuty, po druhé straně o něco méně. Jako u každého smaženého jídla, taky u bramboráků platí, že čím déle smažíte, tím víc ztrácí na křupavosti, ať už nakonec pozbudou zcela. Kultura stolování je už jen na vás. Ale ubezpečuju vás, že v přitomnosti 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 vřech 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 veřkerou vodu, kterou strouhané
brambory vylouí, slijte a navíc ji jeřkerou z brambor trochu vymaěkejte – pokud chcete, klidě si pomozte
cedníkem, ale nutné to není. Pak brambory zalijte horkým mlékem a pátíidejte 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 jeřkerou nezaalo kouřit), naberte jednu meně nabřra
tãsta, vyklopte ji doprostěed pãve a obrácenou stranou nabřra 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 podbřra a
stejným zpěsobem opěte i po druhé straně. Době upeěný bramborák je kãupavý a uvnitě dostateě mãkký, lã
škrobové pãíchuti nedovaěných brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrácí kãupavost, ale chuti to samozějmã
neublíãí. Poznámky, rady, tipy: Po pár upeěných bramborácích neváhejte nad pouěitím druhé pãve, pãjde vám to
rychleji od ruky. FLORENTÝNA

FLORENTÝNA