

BRAMBORĀKY OD FLORENTĀNY

ĀĀEtrtek, 18 ĀĀervenec 2019

BramborĀjk je od slova brambora, a tak by mĀl mĀ-t co nejbramborovĀjĀĀ- chuĀŷ. Pokud se na tom shodneme hned na zaĀĀĀjtku, jistĀ po mnĀ nebudete chtĀ-t recept s pĀTMĀ-mĀsĀ- cukety, mrkve nebo celeru, ale dĀjme si vespolek zapravdu, nĀjm jde o dokonalost zvĀ-cĀ- kĀTMupavĀ¹/₂ okraj, hebce mĀkkĀ¹/₂ vnitĀTMek a chuĀŷ vystĀTMelenou do vĀ¹/₂Ājin ĀĀesnekem a majorĀjnkou. OK? V tom pĀTMĀ-padĀ na chvĀ-li spoleĀnĀ zapomeneme na jakoukoli dietu, protoĀĀe tajemstvĀ-m skvostnĀ bramborĀjku je ĀĀ! docela obyĀejnĀĀ sĀjdllo.

Chcete vĀdĀt vĀ-c? :-)

BramborĀjky v kuchaĀTMkĀjch a v historii

BramborĀjky jsou jĀ-dlo tak znaĀnĀ lidovĀĀ, ĀĀe pro nĀ vzniknul mĀ-stnĀ- nĀzev snad v kaĀ³/₄dĀĀm kraji. Jsou lidovĀĀ tak moc, ĀĀe je nenajdete v Ā³/₄ĀdnĀĀ starĀjĀ- panskĀĀ kuchaĀTMce ĀĀ“ ani pod nĀjzvem bramborĀjk, ani pod stejnĀ ĀĀastĀ¹/₂m nĀjzvem cmunda, ani pod nĀjzvem strouhanec (a pod nĀjĀjakĀ¹/₂m krajovĀ¹/₂m lidovĀ¹/₂m nĀjzvem uĀ³/₄ vĀbec ne). Panstvo by se nĀjakĀ¹/₂mi prostĀ¹/₂mi bramborovĀ¹/₂mi plackami neobtĀĀĀovalo.

TĀsto ze syrovĀ¹/₂ch strouhanĀ¹/₂ch brambor je to nejprostĀjĀ- a nejstarĀjĀ- bramborovĀĀ tĀsto. ExistujĀ- starĀĀ recepty na bramborĀjky, ve kterĀ¹/₂ch nenĀ- potĀTMeba nic vĀ-c neĀ³/₄ brambory a sĀl. Alois JirĀsek je kupĀTMĀ-kladu tituluje jako kramfleky. Ākrob v bramborĀjch pĀ-sobĀ- soudrĀ³/₄nĀ, placky se nerozpadajĀ-, chudĀj veĀĀeĀTMe je na stole.

V lepĀjĀ-ch chvĀ-lĀ-ch a v lepĀjĀ-ch domĀjcnostech ho vystĀTMĀ-dalo honosnĀjĀjĀ- tĀsto z brambor vaĀTMenĀ¹/₂ch ĀĀ“ a v tĀch lepĀjĀ-ch krajĀ-ch a u vĀbec nejlepĀjĀ-ch hospodynĀk se pouĀ³/₄Ā-vala i mouka. Se souĀasnou celonĀrodnĀ-oblĀbenostĀ- bramborĀjkĀ vĀbec neladĀ- zmĀ-nka z nĀjrodopisnĀĀho ĀĀasopisu ĀĀeskĀ¹/₂ lid z roku 1905, popisujĀ-cĀ- stravu na PodĀTMipsku:

ĀĀVzĀjcnĀjĀjĀ-m, nynĀ- jiĀ³/₄ tĀĀmĀĀTM se nevyskytujĀ-cĀ-m (!) jĀ-dlem bramborovĀ¹/₂m jsou bramborĀjky, kterĀĀ se pĀTMipravujĀ- takto: RozstrouhanĀĀ syrovĀĀ brambory se procedĀ-, smĀ-chajĀ- s moukou, pĀTMidĀj se ĀĀesneku, pepĀTMe, marjĀjinky, posolĀ- se a posype Ājkvarky. Pak se to promĀ-chĀj s omastkem, dĀj do trouby a mĀ-rnĀ peĀĀe. MusĀ- se pojĀ-dati horkĀĀ, protoĀĀe kdyĀ³/₄ vystydne, zmodrĀj.ĀĀĀ

ĀĀŷ se stalo, co se stalo, po roce 1930 uĀ³/₄ si bramborĀjk i cmundu znovu berou do Ā⁰st ĀĀ“ nebo jej aspoĀ nechĀjvajĀ- svĀĀ hrdiny smaĀ³/₄it na pĀjnvĀ ĀĀ“ mnozĀ- autoĀTMi. Dost moĀ³/₄nĀj, ĀĀe to bylo proto, ĀĀe opĀt pĀTMiĀjĀla hubenĀj lĀĀta, ze kterĀ¹/₂ch nĀjs uĀ³/₄ nejednou pĀTMedtĀ-m vytĀjhl prĀjvĀ brambor z Branibor.

Dnes, kdy paradoxnĀ nenĀ- problĀĀm do tĀsta zmĀ-nĀnou mouku, mlĀĀko a vejce pĀTMimĀ-chat, aniĀ³/₄ by tĀ-m ĀlovĀk ohrozil domĀjciĀ- rozpoĀet, se pro mĀ osobnĀ bramborĀjk znovu stal pomĀrnĀ luxusnĀ-m jĀ-dlem.

Zkuste si ho napĀTMĀ-klad objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talĀ-ĀTM jakĀ¹/₂si pĀTMedsmaĀ³/₄enĀ¹/₂ zmraĀ³/₄enĀ¹/₂ polotovar, protoĀĀe strouhĀjnĀ- brambor v kuchyni a vĀ¹/₂roba bramborĀjkovĀĀho tĀsta obnĀjĀjĀ- pĀTMĀ-liĀj mnoho drahĀĀ lidskĀĀ prĀjce. ĀĀest vĀ¹/₂jimkĀjm.

ká™upavá©, ká™upavájíá-, nejká™upavájíá-

Z dietnĚch dĚvodĚ peĚe mnoho lidĚ bramborĚjky v troubĚ na plechu. Ěeasto tyhle dĚvody ani nemusĚ mĚt zĚjrodek v poĚtu kaloriĚ, nĚ½brĚ¼ v krajovĚ tradici. Ale jak jsem psala kdysi v ĚlĚncĚch o peĚenĚ a smaĚenĚ, mezi tĚmito dvĚma tĚpravami je chuĚovĚ½ rozdĚl. PĚmi peĚenĚ- pĚsobĚ na tĚsto horkĚ½ suchĚ½ vzduch, zatĚmco pĚmi smaĚenĚ- se teplo ĚĚ-ĚĚ- prostĚmednictvĚm horkĚho tuku. AĚ dĚlĚte, co dĚlĚte, v troubĚ nedosĚhnete stejnou chuĚ jako na pĚjvi. TĚm neĚĚ-kĚm, Ěe peĚenĚ- v troubĚ je pro bramborĚk ĚpatnĚ. Je to prostĚ jen jinĚ.

PĚmi hrĚtkĚch s pĚjvĚkami si sice zkomplikuje prĚci a prodlouĚte si Ěas pobytu u sporĚku, ale zĚskĚte mnohem vĚ½raznĚjĚ- chuĚ a taky mnohem vĚc ká™upavĚho vypeĚenĚho roztĚpenĚho okraje.

Na pĚjvi zĚleĚĚ-

PĚmi pĚĚpravĚ tohoto ĚlĚnku jsem udĚlala malĚ½ soukromĚ½ test, kterĚ½ vĚjm odtajnĚm. JelikoĚ¼ moje rodina, kdyĚ se veĚer sejde u stolu, zabere Ějest Ě¼idĚ-, smaĚit bramborĚjky na jednĚ pĚjvi by pro mĚ znamenalo vyhradit si na tuto Ěinnost v diĚĚ celĚ odpoledne, aby moji drobĚkovĚ drazĚ nezĚ stali sedĚt s hladovĚ½ma oĚima a prĚjzdnĚ½mi talĚĚmi.

VytĚhla jsem proto vĚjechny dostupnĚ pĚjve a pĚjvĚky, obsadila skoro vĚjechny plotĚ½nky na sporĚku, zahĚĚla je na ten sprĚvnĚ½ vĚ½kon a jala jsem se smaĚit bramborĚjky na vĚjech najednou. PĚjvĚky jsem ĚmyslnĚ vzala z nĚkolika rĚznĚ½ch materiĚlĚ:

nerezovouteflonovou, kterou dĚti pouĚĚvĚ- vajĚ na mĚchanĚj vajĚ-Ěkasmaltovanou, kterou mĚjme z podobnĚho dĚvodu.

NejĚĚ dopadl smalt, po kterĚm sice tĚsto hezky klouĚe a vĚbec se nepĚĚichytĚvĚ, ale zlatĚ barvy se na nĚm dosahuje tĚĚ¼ko. NeĚ¼ se bramborĚk prosmaĚĚ-, jde odstĚnem dohnĚda, zlatĚ zĚblesky aby pohledal. Konzistence bramborĚkĚ je spĚĚj kompaktnĚ- a houbovitĚ. PodobnĚ to dopadĚ i na teflonovĚ pĚjvi, kterĚ mĚj podobnĚ ĚĚinky. Zato nerezovĚj pĚjnev pĚsobĚ- doslova zĚzraĚnĚ. VĚ½sledek mĚj tu nejĚ¼asnĚjĚ- bramborĚkovou barvu, rozĚepĚ½ĚĚenĚ½ okraj a nejká™upavĚjĚ- kĚrku.

Abyste z toho taky nĚco mĚli, pĚmidĚjvĚm fotku, moĚ¼nĚj na nĚ- nĚco uvidĚte. NejvĚtĚĚ- rozdĚl byste ale zjistili v chuti, pĚmedevĚĚm ve smyslu ká™upavosti.

SĚj dlo v hlavnĚ- roli

Na pĚĚilnavĚ½ch pĚjnvĚch vĚetnĚ tĚ nerezovĚ je hezkĚ to, Ěe kdyĚ to s nimi neumĚte, tak se vĚjm k nim bude vĚjechno chytat a lepit. VĚ½robci to vĚdĚ- a proto argumentujĚ- teflonem, titanem, smaltem, keramikou a podobnĚ½mi nepĚĚilnavostmi. Finta FĚĚ, jak na pĚĚilnavou pĚjnev vyzrĚt, je

přítomností jednoduchých a měla by být součástí každého návodu k použití - přečtěte si a každému srdečně doporučuji rady přítelů vodních 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.

Má oblíbeným skokem, a už opatrně palačinky, smažením bramborů nebo restuju maso na dušené, je postavit přizdnou nerezovou přečtenou na plotku, 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, cítím z něho šířící teplo, což je známka, že dno do sebe nahromadilo dostatečnou zásobu tepelné energie, takže ji vložením studených surovin do přečtené jen tak neztratí.

Nejlepšího opečené v přečtené dosáhnete, když vkládáte suroviny do přečtené horké a nedopustíte, aby zchladla. Když teplota slábnou, přítelstane fungovat tepelný přítel z horkého tuku, surovinám se nevytvorí - na povrchu tenké křivky a zároveň z nich snadno prosakovat voda ven do přečtené. Tahle voda pak změnou povahu tepelnou - přímo a másto smažená - o opatrně se dostanete do kategorie na pomezí - važená - a dušená, což chutně docela jinak a stejně tak to docela jinak barevně vypadá. Rozdíl mezi važeným a opečeným masem asi poznáme v jejich na přitlačení. Takže k tomuhle je dobrý přítel vyhřáté přečtené.

Co se týká použití - sádko jako to nejlepšího, tímto přečtené zásobou tuku, která dovede změnit přítelnavou přečtenou na nepřítelnavou, i to se v něm pokusím vysvětlit pomocí přítel - rodných zásob.

Zkušené - kuchaři upozorovali, že použití tuků přítel smažená - smažená - lápe ne tuk - první (tímto nepřítel olej). Je to údajně, že přítel smažená - vznikají přítelrozené molekuly charakterem podobným mádlu, která umožní ujit - tuku a vodě dostat se do blízkosti - ho vzájemného kontaktu než obvykle. Tímto mi to někdo z přítel - tomných chemiků vysvětlil - lápe. Špln - profci si přitom nechávají - ošetřit použití ho přítel filtrovaného 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 přítelbných - dlových molekul.

Pokud vás jakkoli dá vody vedou k tomu, že přítelbujete smažená bramborů na rostlinném oleji, zvažte, zda by do něj nešlo přítel chat aspoň trochu sádko, přítel - padná - zda nemáte v lednici uloženou maličko oleje od přítelchozího smažená - hranolky.

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

Bramborů

rozložení na prvotní (ili na suroviny)

Jakmile brambory oříznete a nastrouháte, což je - inost, na kterou byste vždy měli mátl na pomoc ruku někoho dalšího nebo ještě lápe kuchyňskou mechanizaci, je přítelba je zbavit uvolněné vody. Nijak to nemusíte přítelně, zbylá voda se stejně přítel smažená - vypaš - ošetřit, vodnatě tímto nená - zas tak velkým problémem, jak se v jeobecně myslí. Po scezené - přítel doporučí zalít brambory hodně horkým, tímto vroučím mláčkem. To

máji zabránit hnědnutí brambor v syrovém stavu a modřeni brambor v usmaženém stavu. Na moudu a na psaní, skutečně to celkem slušně funguje.

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

Na dochucení použijte sůl (hodně soli, protože jednu lžičku na 750 g brambor a zarovnanou lžičku pro měkkou soláckou, vrchovatou lžičku pro hodně soláckou rodiny), dále pak sušenou majoránku a třeba zhruba jednu lžičku a rozetím směs v potu 3-6 stroužek na jednu dývku táta. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín.

Přidávky
a vylepšení

Odtud už změna je jen obměny, která nemá podstatu přidání pravých bramboráku, jen mohou lehce stáhnout chuť jinými směry. Někdo má rád měkký brambor nastrouhanou na hrubém struhadle, protože je pak bramborák jakoby nadělanější a máji zajišťovat 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, ta po potření nadělanější bramboráky kůže táta přidat.

Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dále se jí nahradit částí polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přidat dle chuti. Asi bych si uměla přidat i bílou zelí nebo kedlubnu. Další vylepšení spočívá v přidání do masa, přidání mraženého uzeného, říjanky, salámu nebo křivky.

Podobně jako maso můžete přidat i houby, které se podávají na májle a vychladí, než je přidáte do táta. Mě osobně by se spíše líbily houbičky směs jako například přidání bramboráku. Poslední pecka jsou ovesné vločky, přidáním namožených těst do mléka nebo do vody slít z brambor, ale snážením kalorických hodnot jim nepřidávají. Dostanete s nimi do jídla více zajišťování vlákniny, ale to je asi tak všechno.

Smažení
bramboráky

Nakonec je to jedna věc vět na táta smažení.

Bramboráky nesměte ani přidat zvolna, ani přidání zprudka. Znáte to jako v táta pohádce, kdy jela-nejela obutí-neobutí chytří horáky do zámku pro ženicha, ale je to přesně tak.

Přidání nízké teploty se tuk nerozpálí dost, aby došlo ke smažení a tedy zezlínutí, brambory budou v páni měknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou křupavé.

Přidání přidání vysoké teploty dosáhnete spíše na povrchu a na okrajích dle toho, než se brambory uvnitř prosmaží domáčka a zbaví se své syrovosti.

Pohybuje se někde ve střední teplotě nastavené plotáčky, 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 nastrojte 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›krovĀ› 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›jru upeĀ›enĀ› bramborĀ›jkĀ›ch nevĀ›hejte nad pouĀ›itĀ›m druhĀ› pĀ›nve, pĀ›jde vĀ›m to rychleji od ruky.

FLORENTĀ›NA