

# 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•ch strouhanÁ•ch brambor je to nejprostÁ•- a nejstarÁ•- bramborovÁ• tÁ•sto. ExistujÁ• starÁ• recepty na bramborÁ•ky, ve kterÁ•ch 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•enÁ•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• lid z roku 1905, popisujÁ•- stravu na PodÁ•ipsku:

â€!VzÁ•cnÁ•jÁ•-m, nynÁ•- jiÁ• tÁ•mÁ• se nevyskytujÁ•-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• vystydně, 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•ch 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•si pÁ•edsmaÁ•½ zmraÁ•enÁ•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•jimkÁ•m.

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

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 ĚĚncĚch 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-Ě™Ě- prostĚmednictvĚm horkĚho tuku. AĚ dĚĚite, co dĚĚite, v troubĚ nedosĚhnete stejnou chuĚ jako na pĚjvi. TĚm neĚ™Ě-kĚm, Ěe peĚenĚ- v troubĚ je pro bramborĚk ĚpatnĚ. Je to prostĚ jen jinĚ.

PĚmi hrĚtkĚch s pĚjviĚkami si sice zkomplikuje prĚci a prodlouĚte si Ěas pobytu u sporĚku, ale zĚskĚte mnohem vĚ½raznĚ›jĚ- chuĚ a taky mnohem vĚc kÁ™upavĚho vypeĚenĚho roztĚpenĚho okraje.

Na pĚjvi zĚleĚĚ-

PĚmi pĚ™Ě-pravĚ› tohoto ĚĚnku jsem udĚlala malĚ½ soukromĚ½ test, kterĚ½ vĚm odtajnĚm. JelikoĚ½ moje rodina, kdyĚ se veĚer sejde u stolu, zabere Ějest ĚĚidĚ-, smaĚit bramborĚjky na jednĚ pĚjvi by pro mĚ znamenalo vyhradit si na tuto Ěinnost v diĚ™i celĚ odpoledne, aby moji drobĚkovĚ drazĚ nezĚ stali sedĚt s hladovĚ½ma oĚima a prĚjzdnĚ½mi talĚ™i.

VytĚhla jsem proto vĚjechny dostupnĚ pĚjve a pĚjviĚky, obsadila skoro vĚjechny plotĚ½nky na sporĚku, zahĚ™Ěla je na ten sprĚvnĚ½ vĚ½kon a jala jsem se smaĚit bramborĚjky na vĚjech najednou. PĚjviĚky jsem ĚmyslnĚ› vzala z nĚkolika rĚznĚ½ch materiĚĚ:

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

NejĚ™ dopadl smalt, po kterĚm sice tĚsto hezky klouĚe a vĚbec se nepĚ™ichytĚvĚj, 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 houbovitĚj. PodobnĚ› to dopadĚj i na teflonovĚ pĚjvi, kterĚj mĚj podobnĚ ĚĚinky. Zato nerezovĚj pĚjnev pĚsobĚ- doslova zĚzraĚnĚ›. VĚ½sledek mĚj tu nejĚ¼asnĚ›jĚ- bramborĚkovou barvu, rozĚepĚ½™enĚ½ okraj a nejkÁ™upavĚ›jĚ- kĚrku.

Abyste z toho taky nĚco mĚli, pĚ™idĚvĚm fotku, moĚnĚj na nĚ- nĚco uvidĚte. NejvĚtĚĚ- rozdĚl byste ale zjistili v chuti, pĚ™edevĚjĚm ve smyslu kÁ™upavosti.

SĚdlo v hlavnĚ- roli

Na pĚ™ilnavĚ½ch pĚjnvĚch vĚetnĚ› tĚ nerezovĚ je hezkĚ to, Ěe kdyĚ to s nimi neumĚte, tak se vĚm k nim bude vĚjechno chytat a lepit. VĚ½robci to vĚdĚ- a proto argumentujĚ- teflonem, titanem, smaltem, keramikou a podobnĚ½mi nepĚ™ilnavostmi. Finta FĚ, jak na pĚ™ilnavou pĚjnev vyzrĚt, je

přítomností jednoduchých a měla by být součástí každého návodu k použití - přečtěte si a každému srdečně doporučujeme rady přítelkyně vodních lekcí vašich - 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, čímž z něj sčlívá teplo, což je známka, že dno do sebe nahromadilo dostatečnou zásobu tepelné energie, takže ji přítelkyně 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, přítelkyně fungovat tepelně přítelkyně 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 tepelně opravy a másto smažená - opečená se dostanete do kategorie na pomezí vašich a dušené, což chutná docela jinak a stejně tak to docela jinak barevně vypadá. Rozdíl mezi vašimi a opečenými masem asi poznáme v jejich na přitlačení. Takže k tomuhle je dobrý přítelkyně vyhřáté přečtené.

Co se týká použití - sádko jako to nejlepšího, tímto zázračným tuku, který dovede změnit přítelkyně na nepřítelkyně, i to se v něm pokusím vysvětlit pomocí přítelkyně - rodných zázračných.

Zkušení kuchaři upozorovali, že použijte tuk přítelkyně smažená - smažená - lápe ne tuk - první (tímto nepoužijte olej). Je to údajně, že přítelkyně smažená - vznikají přítelkyně molekuly charakterem podobným mádlu, která umožní ujit - tuku a vodě dostat se do blízkosti - ho vzájemného kontaktu než obvykle. Tímto mi to někdo z přítelkyně - tomných chemiků vysvětlil - lápe. Špln - profci si přitom nechávají - opečené použít ho přítelkyně - efiltrovaného oleje k dalším smažená, kdy ho smažená - zase s novými, proto že 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 přítelkyně - žmýdlů chomolekul.

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

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

Bramborů

rozložení na prvotní (ili na suroviny)

Jakmile brambory oříznete a nastrojujete, což je úinnost, na kterou byste vždy měli mátl na pomoc ruku někoho dalšího nebo ještě lápe kuchyňskou mechanizaci, je přítelkyně je zbavit uvolnění vody. Nijak to nemusíte přítelkyně, zbylá voda se stejně přítelkyně - vypaš - opečená, vodnatě tímto nená - zas tak velkým problémem, jak se v jeobecně myslí. Po sčtené - přítelkyně doporučuji zalít brambory hodně horkým, tímto vroučím mláčkem. To

máji zabránit hnědnutí brambor v syrovém stavu a modřině 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 zdroje. 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 počtu 3-6 strouháků na jednu dávku. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín.

Přidávky  
a vylepšení

Odtud už změna je jen obměny, které neměnou podstatu pravých bramboráku, jen mohou lehce sáhnout jinými směry. Někdo má rád měkký brambor nastrouhanou na hrubém struhadle, protože je pak bramborák jakoby nadělanější a máji 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, ta po potření nadělanější bramboráky kovového tátu přidá trochu volnosti.

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

Podobně jako maso můžete přidat i houby, které se podávají na míse a vychladí, než je přidáte do tátu. Mě osobně by se spíše líbily houbičky směs jako například přidání bramboráku. Poslední pecka jsou ovesné vločky, přidám do těsta do mléka nebo do vody slít z brambor, ale snážením kalorické hodnoty jim nepřidávají. Dostanete s nimi do jídla více zajímavější vlny, ale to je asi tak všechno.

Smažení  
bramboráky

Nakonec je to jedna věc na tátu smažení.

Bramboráky nesmíte ani přidat zvolna, ani přidat zprudka. Znáte to jako v tátu 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 vysoké teploty dosáhnete spíše na povrchu a na okrajích dává, než se brambory uvnitř smaží domáčka a zbaví se své syrovosti.

Pohybuje se někde ve střední teplotě nastavené plotánky, 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›tm 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›tm upavosti, aĀ› ji nakonec pozbudou zcela.

Kultura stolovĀ›nĀ› je uĀ› jen na vĀ›s. Ale ubezpeĀ›uju vĀ›s, Ā›e v pĀ›tmĀ›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›tmĀ›loha (pĀ›tmĀ›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›cĀ› 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›tmĀ›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›zlupatĀ› (ale pozor, aby se z nĀ›j jeĀ›tĀ› nezaĀ›alo kouĀ›tmĀ›), 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›. AĀ› 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›tm upavĀ›m uvnitĀ› dostateĀ›nĀ› mĀ›kkĀ›, bez Ā›krobovĀ› pĀ›tmĀ›chuti nedovaĀ›tmĀ›enĀ› brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrĀ›cĀ› kĀ›tm upavost, ale chuti to samozĀ›tmĀ›ejmĀ› neublĀ›Ā›.

PoznĀ›jmkky, rady, tipy:

Po pĀ›j r upeĀ›enĀ› bramborĀ›jkĀ›ch nevĀ›jhejte nad pouĀ›itĀ›m druhĀ› pĀ›nve, pĀ›jde vĀ›m to rychleji od ruky.

FLORENTĀ›NA