

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 - káždě upavá okraj, hecne mák vnitřek a chuť vystělenou do vřeliny a esnekem a majoránkou. V tom pářím - padá, na chvíli společně zapomeneme na jakoukoli dietu, protože tajemství - mskvostráho bramboráku je docela obyčejná sádlo.

Bramboráky
v kuchyňkách a v historii

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

Těsto ze syrových strouhaných brambor je to nejprostší - a nejstarší - bramborové těsto. 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 - soudrně, placky se nerozpádnou, chudí vešmě je na stole. V lepších - chvilích a v lepších domácnostech ho vystědalo honosnější - těsto z brambor vařených a v těch lepších krajích a u všech nejlepších hospodyněk se používá i mouka.

Se souasnou celonrodně - oblíbeností bramboráků věc neladně změnka z národnostního časopisu Český lid z roku 1905, popisující stravu na Podlipsku:

Živějším, nynějším se nevyskytují - m (!) jádlem bramborovými jsou bramboráky, které se připravují - takto: Rozstrouhané syrové brambory se procedí, smá - s moukou, pářím se esneku, pepřem, marijánky, posolá - se a posype křídlovky. Pak se to promá - s omáčkou, dá do trouby a márně peče. Mus - se po - datí horké, protože když vystydně, zmodrá.

As 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 mnohých auto. Dost možná, že to bylo proto, že opatřím i hubenější, že některých nás u nejednou pářím - vytáhl právě brambor z Braniboru. Dnes, kdy paradoxně není problém do těsta změnit mouku, mláko a vejce pářím chat, aniž by těm - lově 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 smažených zmráz polotovar, protože strouhaný - brambor v kuchyni a věřte bramborákového těsta obnovení pářím - mnoho drahé lidské práce. Čest věřím.

BramborĀjky

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

Z

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

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

pĀjnvĀkami 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

rozĀ™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© srdeĀnĀ© 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 vyĀjkvaĀ™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˘

vyĀjkvaĀ™enĀ½ tuk, ve kterĀ©m se de facto uĀ¾ jednou nĀ˘co smaĀ¾Ālo, takĀ¾e mĀ˘Ā¾e

fungovat jako dodavatel tĀ˘chto hodnĀ½ch a potĀ™ebnĀ½ch ĀĚmĀ½dlovĀ½chĀ© molekul.

Pokud

vÁjs jakÁkoli dá-vody vedou k tomu, Á¾e potÁ™ebujete smaÁ¾it bramborÁjky na rostlinnÁm oleji, zvaÁ¾te, zda by do nÁj neÁjlo pÁ™imÁ-chat aspoÁˆ trochu sÁidla, pÁ™Á-padnÁˆ, zda nemÁjte v lednici uloÁ¾eno maliÁko oleje od pÁ™edchozÁ-ho smaÁ¾enÁ-hranolkÁˆ.

BramborÁjky

rozloÁ¾enÁ© na prvoÁinitele (Áili na suroviny)

Pokud

vÁjm doteÁ nenÁ-jasnÁ©, proÁ pÁ-Áju o smaÁ¾enÁ½ch bramborÁjcÁ-ch v ponovoroÁnÁ-dobÁˆ plnÁ© hubnoucÁ-ch pÁ™edsevzetÁ-, zaobalÁ-m to asi takhle: nikdy jindy nejsou brambory v lepÁjÁ-kondici na bramborÁjky neÁ¾ nynÁ-. Jakmile brambory oÁjkrÁjete a nastrouhÁjete, je potÁ™eba je zbavit uvolnÁnÁ© vody. Nijak to nemusÁ-te pÁ™ehÁjnÁˆt, zbylÁj voda se stejnÁˆ pÁ™i smaÁ¾enÁ- vypaÁ™Á-, ÁÁjsteÁnÁˆ vodnatÁ© tÁˆsto nenÁ- zas tak velkÁ½ problÁ©m, jak se vÁjeobecnÁˆ myslÁ-.

Po

scezenÁ- vÁ™ele doporuÁuju zaÁ-t brambory hodnÁˆ horkÁ½m, tÁ©mÁˆ vroucÁ-m mlÁ©kem. To mÁj zabrájnit hnÁˆdnutÁ- brambor v syrovÁ©m stavu a modrájnÁ- brambor v usmaÁ¾enÁ©m stavu. Na mou duÁji a na psÁ- uÁji, skuteÁnÁˆ to celkem sluÁjnÁˆ funguje. SoudrÁ¾nost brambor vylepÁjÁ- vajÁ-Áko 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-padnÁˆ stouhanka ze stejnÁ©ho dá-vodu. Tohle je na vaÁjem rozhodnutÁ-, neohrozÁ-te tÁ-m ani podstatu, ani kritikou ÁÁjst receptu.

Na

dochucenÁ- pouÁ¾ijte sÁˆl (hodnÁˆ soli, poÁÁ-tejte jednu lÁ¾iÁku na 750 g brambor Á€ zarovnanou lÁ¾iÁku pro mÁ©nÁˆ solÁ-cÁ-, vrchovatou lÁ¾iÁku pro hodnÁˆ solÁ-cÁ- rodiny), dájle pak suÁjenou majorÁjnkou Á€ tÁ©¾ zhruba jednu lÁ¾iÁku Á€ a rozetÁ™enÁ½ Áesnek v poÁtu 3-6 strouÁ¾kÁˆ na jednu dájvku tÁˆsta. NÁkdo mÁj rájd v bramborÁjku i drcenÁ½ kmÁ-n.

SmaÁ¾enÁ-bramborÁjkÁˆ

Nakonec

jeÁjtÁˆ jedna aÁ¾ vÁ-ce vÁˆt 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 nÁˆ do zÁjmku pro Á¾enicha, ale je to pÁ™esnÁˆ tak. PÁ™i nÁ-zkÁ© teplotÁˆ se tuk nerozpÁjÁ- dost, aby doÁjlo ke smaÁ¾enÁ- a tedy zeZÁjtnutÁ-, brambory budou v pÁjnví mÁˆknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou kÁ™upavÁ©. PÁ™i pÁ™Á-liÁj vysokÁ© teplotÁˆ dosÁjhnete spÁjlenÁ- na povrchu a na okrajÁ-ch dá™Á-v, neÁ¾ se brambory uvnitÁ™ prosmaÁ¾Á- domÁˆkka a zbavÁ- se svÁ© syrovosti.

Pohybujte

se nÁˆkde ve

stÁ™edu teplotnÁ-ho nastavenÁ- plotÁ½nky, pokud mÁjte stupnÁˆ 1-9, pohrajte si postupnÁˆ s moÁ¾nostmi 5, 6 a 7, nÁˆco z toho bude to sprÁjvnÁ©. Nechte tuk na okrajÁ-ch bramborÁjkÁˆ jemnÁˆ, avÁjak zÁ™etelnÁˆ pobublÁjvat, prosmaÁ¾enÁ- z jednÁ© strany byste mÁˆli docÁ-lit za 2-3 minuty, po druhÁ© stranÁˆ o nÁˆco mÁ©nÁˆ.

Jako u

každého smaženého jídla, taky u bramboráků platí, že v něm dle očekávání na strůvků, tím víc ztrácejí na křupavosti, a že ji 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