

BRAMBORÁKY OD FLORENTÁNY

ÁĚtvrtek, 11 leden 2018

Ahoj lidi, neustále veÁ™ejnÁ› tvrdím, Á³⁄e je bramborák mým zamilovaným jídlem Á•slo jedna. Problém je, Á³⁄e na blogu Kuch pro dceru o nÁ›m není ani vidu, ani slechu. TakÁ³⁄e to vypadá, Á³⁄e svÁ›j vztah s bramborákem беру vlaÁ³⁄nÁ› a jen na lehkou váhu. Je to ode mne nehoráznost. Ba pÁ™ímo troufalost.

Proto se dnes ke své lásce pÁ™íznávám ještÁ› veÁ™ejnÁ›ji a pÁ™ináším na ni recept se všemi svÁ›dnými detaily, které mají vliv na chuÁ› a kÁ™upavost. MoÁ³⁄ná si Á™íkáte: A co novoroÁ•ní dieta? Co odlehÁ•ování? Na vám odpovím jedině: Je to ode mne nehoráznost. Ba pÁ™ímo troufalost. Obhajoba mého poÁ•ínání je proto pÁ™íloÁ³⁄ena…

Bramborák je od slova brambora, a tak by mÁ›l mít co nejbramborovÁ›jší chuÁ›. Pokud se na tom shodneme hned na začátku, jistÁ› po mnÁ› nebudete chtít recept s pÁ™ímÁ›sí cukety, mrkve nebo celeru, ale dáme si vespolek zapravdu Á³⁄e nám jde o dokonalost zvlí kÁ™upavý okraj, hebce má›kký vnitÁ™ek a chuÁ› vystÁ™elenou do výšin Á•esnekem majoránkou. OK? V tom pÁ™ípadÁ› na chvíli společnÁ› zapomeneme na jakoukoli dietu, protoÁ³⁄e tajemstvím skvostného bramboráku je… docela obyÁ•ejné sádlo. Chcete vÁ›dÁ›t víc? :-)

Bramboráky v kuchaÁ™kách a v historii Bramboráky jsou jídlo tak znaÁ•nÁ› lidové, Á³⁄e pro nÁ› vzniknul místní název snad v kaÁ³⁄dém kraji. Jsou lidové tak moc, Á³⁄e nenajdete v Á³⁄ádne starší panské kuchaÁ™ce – ani pod názvem bramborák, ani pod stejnÁ› Á•astým názvem cmunda, ani pod názvem strouhanec (a pod nÁ›jakým krajovým lidovým názvem uÁ³⁄ vÁ›bec ne). Panstvo by se nÁ›jakými prostými bramborovými plackami neobtÁ›Á³⁄ovalo. TÁ›sto ze syrových strouhaných brambor je to nejprostší a nejstarší bramborové tÁ›sto. Existují staré recepty na bramboráky, ve kterých není potÁ™eba nic víc než brambory a sÁ›l. Alois Jirásek je kupÁ™íkladu tituluje jako kramfleky.Škrob v bramborách pÁ›sobí soudrÁ³⁄nÁ›, placky se nerozpadají, chudá veÁ•eÁ™e je na stole. V lepších chvílích a v lepších domácnostech ho vystÁ™ídalo honosnÁ›jší tÁ›sto z brambor vaÁ™ených – a v tÁ›ch lepších krajích a u vÁ›bec nejlepších hospodynÁ›k se pouÁ³⁄ívala i mouka. Se souÁ•asnou celonárodní oblíbeností bramborákÁ› vÁ›bec neladí zmínka z národopisného Á•asopisu ÁĚeský lid z roku 1905, popisující stravu na PodÁ™ípsku: „VzácnÁ›jším, nyní jiÁ³⁄ té se nevyskytující (!) jídlem bramborovým jsou bramboráky, které se pÁ™ípravují takto: Rozstrouhané syrové brambory se procedí, smíchají s moukou, pÁ™ídá se Á•esneku, pepÁ™e, marjánky, posolí se a posype škvarky. Pak se to promíchá s omastkem, dá do trouby a mírnÁ› peÁ•e. Musí se pojídati horké, protoÁ³⁄e kdyÁ³⁄ vystydne, zmodrá.“

Á› se stalo, co se stalo, po roce 1930 uÁ³⁄ si bramborák i cmundu znovu berou do úst – nebo jej aspoÁ› nechávají své hrdiny smaÁ³⁄it na pánvi – mnozí autoÁ™i. Dost moÁ³⁄ná, Á³⁄e to bylo proto, Á³⁄e opÁ›t pÁ™íšla hubená léta, kterých nás uÁ³⁄ nejednou pÁ™edtím vytáhl právnÁ› brambor z Branibor. Dnes, kdy paradoxnÁ› není problém do tÁ›sta zmínÁ›nou mouku, mléko a vejce pÁ™ímíchat, aniÁ³⁄ by tím Á•lovÁ›k ohrozil domácí rozpoÁ•et, se pro má› osobnÁ› bramborák stal pomÁ›rnÁ› luxusním jídlem. Zkuste si ho napÁ™íklad objednat v restauraci. Z 90 procent dostanete na talíÁ™ jakýsi pÁ™íem zmrÁ³⁄ený polotovar, protoÁ³⁄e strouhání brambor v kuchyni a výroba bramborákového tÁ›sta obnáší pÁ™íliší mnoho drahé lidské práce. ÁĚest výjimkám. Bramboráky kÁ™upavé, kÁ™upavÁ›jší, nejkÁ™upavÁ›jší Z di dÁ›vodÁ› peÁ•e mnoho lidí bramboráky v troubÁ› na plechu. ÁĚeasto tyhle dÁ›vody ani nemusí mít zárodek v počtu kalorií, nýbrž krajové tradici. Ale jak jsem psala kdysi v Á•láncích o peÁ•ení a smaÁ³⁄ení, mezi tÁ›mito dvěma tepelnými úpravami je chuÁ› rozdí. PÁ™í peÁ•ení pÁ›sobí na tÁ›sto horký suchý vzduch, zatímco pÁ™í smaÁ³⁄ení se teplo šíÁ™í prostÁ™ednictvím dÁ›láte, co dÁ›láte, v troubÁ› nedosáhnete stejnou chuÁ› jako na pánvi. Tím neÁ™íkám, Á³⁄e peÁ•ení v troubÁ› je pro brambor špatné. Je to prostÁ› jen jiné. PÁ™í hrátkách s pánviÁ•kami si sice zkomplikujete práci a prodlouÁ³⁄íte si Á•as pobytu u sporáku, ale získáte mnohem výraznÁ›jší chuÁ› a taky mnohem víc kÁ™upavého vypeÁ•eného rozÁ™epeného okraje

NA PÁNVI ZÁLEÁ½ PÁ™í pÁ™ípravÁ› tohoto Á•látku jsem udÁ›lala malý soukromý test, který vám odtajním. JelikoÁ³⁄e moj kdyÁ³⁄ se veÁ•er sejde u stolu, zabere šest Á³⁄ídlí, smaÁ³⁄it bramboráky na jedné pánvi by pro má› znamenalo vyhradit si na tuto Á•innost v diÁ™í celé odpoledne, aby moji drobeÁ•kové draží nezÁ›stali sedÁ›t s hladovými oÁ•ima a prázdnými talí. Vytáhla jsem proto všechny dostupné pánve a pánviÁ•ky, obsadila skoro všechny plotýnky na sporáku, zahÁ™ála je na ten správný výkon a jala jsem se smaÁ³⁄it bramboráky na všech najednou. PánviÁ•ky jsem úmyslnÁ› vzala z nÁ›kolika rÁ›zných materiálÁ›: - - nerezovou - - teflonovou, kterou dÁ›ti pouÁ³⁄ívají na míchaná vejíÁ•ka - kterou máme z podobného dÁ›vodu. NejhÁ™ dopadl smalt, po kterém sice tÁ›sto hezky klouÁ³⁄e a vÁ›bec se nepÁ™íchtává, ale zlaté barvy se na nÁ›m dosahuje tÁ›Á³⁄ko. NeÁ³⁄ se bramborák prosmaÁ³⁄í, jde odstínem dohnÁ›da, zlaté záblesky aby pohledal. Konzistence bramborákÁ› je spíš kompaktní a houbovitá. PodobnÁ› to dopadá i na teflonové pánvi, která má podobné úÁ•inky. Zato nerezová pánev pÁ›sobí doslova zázraÁ•nÁ›. Výsledek má tu nejúÁ³⁄asnÁ›jší bramborákovou barvu, rozÁ•epýÁ™ený okraj a nejkÁ™upavÁ›jší kÁ›rku.

SÁDLO V HLAVNÍ ROLI Na pánvích z nerezové oceli je hezké to, když kdy to s nimi neumíte, tak s tím 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 úvodních lekcích vaření v kuchyni. Z pánev nasucho, aby měla ať už 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 na pomezí a dušené, což chutná docela jinak a stejně tak to docela jinak barevně vypadá. Rozdíl mezi vařením a opečením masem asi poznáme všichni na pečení. Takže k tomuhle je dobrá vědět vyhledat pánev. Co se týká použití sádla jako nejlepšího, téměř žádný tuk, který dovede změnit přilnavou pánev na nepřilnavou se vám pokusím vysvětlit pomocí přírodních zákonů. Zkoušením kuchyňských vyzorovali, že použití tuků sádla smí lépe než tuků první (třeba nepoužitý olej). Je to údajně tím, že sádlo vznikají přilnavé molekuly charakteru podobné mýdlu, které umožňují tuku a vodě dostat se do blízkosti vzájemného kontaktu než obvykle. Třeba někdo z přilnavých chemikálií vysvětlí lépe. Úplní profíci si prý proto nechávají část použitého přefiltrovaného oleje, kterým se de facto u jedné smažilo, takže má fungovat jako dodavatel těchto hodných a potěšných a mýdlových molekul. Pokud vás jakékoli důvody vedou k tomu, že potěšujete smažit bramboráky na rostlinném oleji, zvažte, zda by do něj nechtělo přidat trochu sádla, přilnavě, zda nemáte v lednici uložené maličko oleje od předchozí 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 první (ili na suroviny) Pokud vám doteď není jasné, proč píší o smažených bramborácích v ponovorní 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 vypaří, 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, skutečně to celkem slušně funguje. Soudržnost brambor vylepší vejce a mouka. Já jsem si oblíbila mouku hladkou, přestože znám recepty, do kterých naopak přidejte krupice nejhrubšího zrna s odkazem na lepšinou, přilnavě, 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, vrchovatě pro hodně solící rodiny), dále pak sůlenou majoránku – též zhruba jednu lžičku – a rozetřený olej. Počtu 3-6 stroužek na jednu dávku třeba. Někdo má rád v bramboráku i drcený kmín. PÁŘDAVKY A VYLEPŠENÍ

Odtud už zmíním jen obměny, které nemají podstatu přípravu bramboráku, jen mohou lehce čichat 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 potěšují víc času v teple, a hodí se to hlavně tam, kde máte pouze teflonovou nebo jinou zázračnou pánev, ta po potěšení nadýchaní bramborákového těsta přilnavě volá. Do bramboráku můžete přidat strouhanou zeleninu, dá se jí nahradit čtvrtina až polovina brambor. Pokud vás tyhle odlehčovací choutky přepadnou, zkuste mrkev, cuketu, celer, přilnavě. Asi bych si uměla představit i bílé zelí nebo kedlubnu. Další vylepšení spoívá v přidání masa, medvědího, uzeného, šunkového, salámu nebo škvarků. Podobně jako maso můžete přidat i houby, první, podušné na másle a vychladlé, než je přimícháte do těsta. Mnoho osobně by se spíše líbila houbová směs jako náplň přilnavého 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 je to jedna až více věcí na téma smažení. Bramboráky nesmíte přilnavě ani přilnavě zvolna, ani přilnavě zprudka. Zní to jako v té pohádce, když jela-nejela obutá-neobutá chytrá horákyň do zámku pro prince, ale je to přilnavě tak. Přilnavě nízké teplotě se tuk nerozpálí dost, aby došlo ke smažení a tedy zezlátnutí, brambory budou v pánvi mýknout, ale nebudou se zabarvovat a nebudou křupavé. Přilnavě vysoké teplotě dosáhnete spálení na povrchu a na okrajích, než se brambory uvnitř přilnavě 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, přilnavě z jedné strany byste měli docílit za 2-3 minuty, po druhé straně o něco méně. Jako u každého smaženého jídla, tak u bramboráků platí, že čím déle smažíte, tím víc ztrácejí na křupavosti, ať už nakonec pozbudou zcela. Kultura stolování je už jen na vás. Ale ubezpečuju vás, že v přilnavosti 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 vli věštrávník) 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 veškerou vodu, kterou strouhané
brambory vylouí, slijte a navíc ji ješter z brambor trochu vymaěkejte – pokud chcete, klidě si pomozte
cedníkem, ale nutné to není. Pak brambory zalijte horkým mlékem a pátídejte 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 ješter nezaalo koušit), naberte jednu menš nabãraã
tãsta, vyklopte ji doprostěd pãve a obrácenou stranou nabãraãky 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 podbãraãkou a
stejným zpěsobem opěte i po druhé straně. Době upeěný bramborák je kãupavý a uvnitě dostateě mãkký, lã
&škaron;krobové pãí chuti nedovaěných brambor. Jakmile trochu vystydne, ztrácí kãupavost, ale chuti to samozějmã
neublíãí. Poznámky, rady, tipy: Po pár upeěných bramborácích neváhejte nad poušitím druhé pãve, pãjde vám to
rychleji od ruky. FLORENTÝNA

FLORENTÝNA