

BRAMBOROVÁ ZAJĀMAVOSTI A KLEPY

NedĀle, 25 srpen 2019

Asi vĀjichni vĀ-te, ĀĀe jde o jednu z nejstarĀch kulturnĀch plodin svĀta, bylo prokĀzĀno, ĀĀe v Peru u jezera Titicaca bylo "brambora" prokazatelnĀ pĀstovanĀ uĀ pĀmed 8000 lety. Roku 1536 je objevili ĀipanĀlĀ- konquistadoĀmi v opuĀtĀ Sorocota na hornĀm toku ĀĀeky Magdalena.

V 16.

stoletĀ-tj. v roce 1570 se brambora dostala do ĀpanĀlska, kam ji pĀmivezl z Peru neblaze proslulĀ conquistador Francisco Pizarro (ca 1474-1541). O malinko pozdĀji dopluly i na britskĀ ostrovy, kam je dovezl buĀ anglickĀ admirĀl a pirĀt Walter Raleigh v roce 1584, anebo o dva roky pozdĀji Francis Drake.

MimoĀdnou

vĀĀivovou hodnotu brambor rozpoznal na konci 18. stoletĀ francouzskĀ uĀenec Antoine Augustin Parmentier. Na zĀkladĀ jeho dobrozdĀnĀ se dennĀ podĀivaly na krĀjlovskĀm dvoĀe a vĀjechny dĀjmy v Āele s krĀjlovnou MariĀ-Antoneitou si kvĀty brambor zdobily ĀĀesy. Mezi nedĀvĀĀivĀ prostĀ lid je rozĀĀ-Āmi Antonie Parmentier - podle dobrĀ geniĀlnĀ- Isti. Nechal pĀstovat brambory poblĀ-Ā PaĀĀe na velkĀm poli, kterĀ hlĀ-daly strĀĀe. Jednou v noci ozbrojence odvolal. Jak oĀekĀval, milĀ-sousedĀ (a nebyli to ani ĀEĀi) se na pole vrhli a vĀjechny hlĀ-zy "vzĀjcnĀ krĀjlovskĀ pochoutky" ukradli. Vysadili je pak na svĀch polĀ-ĀkĀch, ĀĀ-mĀ brambory zahĀjily vĀ-tĀznĀ taĀenĀ-sladkou FranciĀ-, a nĀslednĀ celou Evropou.

Do ĀeskĀch

zemĀ- se dostaly z VĀ-dnĀ, pak takĀ z Holandska a NĀ-mecka - zvanĀ byly "zemskĀ jablka" z doslovnĀho pĀmekladu nĀ-meckĀho nĀjzvu "Erdapfel". Za Marie Terezie v letech 1771 - 1772 bylo k nĀjm dovezeno hodnĀ brambor z Pruska - Branibor a proto je lidĀ nazvali "brambury".

U nĀjs mĀl nejvĀtĀ-

zĀsluhu o rozvoj brambor Karel HavlĀ-Āek BorovskĀ, na jeho poĀest je v HavlĀ-ĀkovĀ BrodĀ VĀzkuĀnĀ Āstav bramborĀĀskĀ, kde se v ĀĀĀ-jnu konajĀ- BramborĀĀskĀ dny.

Dnes mĀjme odrĀdy pro

prĀmyslovĀ zpracovĀnĀ- Āe k zĀ-skĀivĀnĀ- Āikrobu, lihu, krmiv, pro potravinĀĀskĀ zpracovĀnĀ- a pro skladovĀnĀ-. RanĀ odrĀdy se vyuĀĀ-vajĀ- hned po sklizni jako zelenina. HlĀ-zy mĀ-vajĀ- bĀĀovou slupku, ale i rĀĀovou nebo modrofialovou, ty se vyuĀĀ-vajĀ- pro zpestĀenĀ- hlavnĀ do salĀtĀ.

Ā VelkĀ mnoĀstvĀ- minerĀlnĀch lĀtek - hoĀĀĀ-k, draslĀ-k, Āelezo, zinek a vĀjpnĀ-k Ā BohatĀ na vitamĀ-n C a dalĀĀ- dĀleĀitĀ vitamĀ-ny Āe A, B, E

Ā NejhodnotnĀjĀ- zdroj energie

Ā NezpĀ-sobujĀ- alergie

Ā ZdravĀjĀ- varianta obilovin

• Vhodný pro bezlepkové dietičky
 • Po speciální úpravě stravitelný jako rostlinná masovina
 • Levný a lehce dostupný potravin
 • Napomáhá snížit správněmu krevnímu tlaku
 • Chrání před nemocemi srdce

Rozlišujeme:

varný typ A "pevný ložový brambory, nerozvaří se, vhodný do salátů nebo k pečením konzumaci

varný typ B "polomoučnou, vhodný jako pečivo

varný typ C "mákký, moučnatý brambory, vhodný k pečením, těsto a kaše

Léčivý

Rostlinný brambor: první vaření pomáhá při onemocněních potřeby, koupel z nati uleví revmatismu, vdechování horký páry z vařených brambor ulehčí nachlazení, rozdrčené horké brambory zabalené a položeno na čelo uvolní dutiny. Vařený nastrouhaný brambory ořivně na pleši, zklidně kůže na krku.

Skladujeme je

ve tmavé chladu, nejvýše při 5 až 6 °C. Je-li teplota nižší, zařnou cukernatě, po namrznutí hnijou. Na světle zelenají a tím se v nich tvoří jedovatý solanin. Nesmí být omyty, mytím ztrácejí trvanlivost.

Pečený v sadbou v nornu a bez nůž

rozložte očky nahoru, na světlo, do záhonu je vysadte za 4 až 6 dnů, kdy jsou klíčky dlouhé asi 2 centimetry. Jsou citlivé na mráz, po omrznutí ale vytvoří novou řihu. Po 2 až 3 týdnech je třeba přikrýt zeminu, aby hlízy byly ve tmavě.

Ani brambory však nejsou odolné proti škůdcům, napadají plísňovými, strupovitostí, hnilobou, hřivkou, nejzávažnějším, nejzávažnějším je asi mandelinka, která poškodí listy.

Bramborových pokrmů je

opravdu velké množství "vařených, pečených, ořivěných, sladkých, slaných, zapečených, grilovaných, fritovaných atd.

NAKONEC PÁ•R BRAMBOROVÁ•CH RAD:

BramborÁ;ky budou
krÁ;snÁ; kÁ™upavÁ©, kdyÁ¾ do tÁ;sta pÁ™idÁ;te jeden
tvaroh.

Brambory se
rychleji uvaÁ™Á-, kdyÁ¾ k nim pÁ™idÁ;te kypÁ™Á-cÁ-
prÁ;Ájek nebo kousek má;sla.

NezapomeÁ;te
brambory vÁ¾dy vaÁ™it s bobkovÁ½m listem - odvÁ;dÁ;-
Á;krob, kterÁ½ zatÁ;Á¾uje naÁ;je klouby!

PÁ™esolenou
polÁ©vku nebo omÁ;Á•ku zachrÁ;nÁ-me pÁ™idÁ;nÁ-m nastrouhanÁ©ho syrovÁ©ho
bramboru, kterÁ½ do sebe natÁ;hne sÁ;l. NavÁ-c ji takto i zahustÁ-me.

BramborovÁ©
knedlÁ-ky nebudou oslizlÁ©, kdyÁ¾ nasypeme do vody, ve kterÁ© budeme
knedlÁ-ky vaÁ™it, trochu mouky a dokonÁ•ujeme je pÁ™i ní¾Á;Á- teplotÁ;.

d@niela P.S. to jsem nevÁ;dÁ;la, Á¾e jsou brambory i velmi zdravÁ© pro pesany...