



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Brambory v kuchyni



Původ brambor

Brambory jsou hlízy rostliny z čeledi lilkovitých. Vedle obilovin jsou naší nejdůležitější plodinou.

Jsou důležitou surovinu v potravinářském průmyslu (výroba škrobu, lihu, polotovarů z brambor).

Existuje velké množství odrůd.

Historie plodiny

Na základě archeologických nálezů je usuzováno, že brambory byly domestikovány v oblasti dnešního **Peru**.
(cca 4000 až 5000 let př. n. l.)

Po dobytí incké říše Španěly v první polovině 16. století putovaly do Evropy.

Historie plodiny - Evropa

V Británii a zejména pak v Irsku se brambory začaly běžně pěstovat ve druhé polovině 17. století.

Brambory byly v kontinentální Evropě zpočátku přijímány se značnou nedůvěrou. Tato nedůvěra trvala téměř dvě staletí.

Tehdejší použití:

Okrasná exotická rostlina

Předepisovali se jako lék proti široké škále onemocnění

Afrodisiakum

Složení brambor

- 20% škrob
- vitamíny C a B
 - karoten
- 2 % bílkoviny
- minerální látky
(vápník, draslík, fosfor, hořčík, železo)
 - 2 % tuk
 - 75 % voda

Kuchařské členění A, B, C

Typ A = salátové

tuhé nemoučnaté brambory, s nízkým obsahem škrobu, pevné.

Typ B = přílohové

mírně moučnaté, při vaření se mírně rozpadávají,
střední obsah škrobu, polopevné.

Typ C = vhodné na kaše, pyré

moučnaté brambory, při vaření se rozpadají,
mají vysoký obsah škrobu.

Pro přípravu brambor platí několik zásad:

Vybíráme jen zdravé plody, bez mechanického poškození, plísní a bez klíčků.

Brambory omyjeme, podle potřeby oloupeme
Vařit je lze ve slupce nebo oloupané, vcelku i nakrájené.

Při vaření brambor dbáme na přibližně stejnou velikost, aby se jednotlivé kousky stejnoměrně prohřivaly.

Opékané brambory

Suroviny pro přípravu opékaných brambor



Brambory uvaříme a nakrájíme na stejnoměrné silnější plátky.
Vložíme do rozpálené pánve s malým množstvím oleje.
Opečeme do zlatova, poté obrátíme, posolíme a opepříme.



Opékané brambory můžeme dozdobit sekanou petrželkou



Lionské brambory

Postup při přípravě lionských brambor je stejný
jako v případě opékaných brambor,
jen přidáme nakrájenou cibuli



Gratinované brambory

Suroviny pro gratinované brambory



Uvařené, nakrájíme na stejně silné (cca 3 – 4 mm) plátky a vyskládáme do máslem vymazané zapékací mísy.



Po naskládání plátků do mísy brambory osolíme, opepříme
a posypeme najemno nakrájeným česnekem



Nakonec zalejeme smetanou



Vložíme do trouby, kterou přehřejeme na 170 – 180 stupňů. Zapékáme cca 20 až 25 minut. Na posledních pět minut posypeme strouhaným sýrem.



Hotové gratinované brambory připravené k podávání



Chipsy

Suroviny pro chipsy



Uvařené brambory nakrájíme na tenké plátky.
Plátky osušíme v utěrce.
Do pánve dáme olej a zahřejeme.
Správnou teplotu oleje vyzkoušíme jedním plátkem.



Následně osmažíme do zlatova



Vyjmeme z oleje, pomocí ubrousku zbavíme přebytečného oleje, osolíme a můžeme podávat



Bramborová sláma

Pro přípravu bramborové slámy použijeme stejné suroviny jako pro přípravu chipsů, jen místo plátků brambory nakrájíme na jullien.



Následně osmažíme v rozpáleném oleji do zlatova



Hotová bramborová sláma připravená k podávání



Bernské rösti

Suroviny pro přípravu



Bernských rösti jsou svojí strukturou podobné českému bramboráku, ale neobsahují česnek ani vejce. Při přípravě nejprve nastrouháme uvařené brambory nahrubo.



Následně osolíme a opepříme



A na malém množství rozpáleného oleje
opečeme do zlatova



Francouzské brambory

Suroviny pro přípravu

Uzené maso, anglická slanina, eidam, brambory,
pepř, sůl, smetana, vejce, cibule

Ve slupce uvařené, ale už vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na plátky.

V rozpáleném oleji osmahneme cibuli, přidáme nakrájený salám nebo maso a krátce opečeme. Pekáč vymažeme sádlem, na dno dáme vrstvu brambor, kterou posypeme kmínem a osolíme.

Další vrstvu tvoří opečená uzenina s cibulí a na kolečka nakrájená vejce. Znovu opakujeme brambory, maso s cibulí a vejce. Poslední vrstvu tvoří brambory.

Pak vše pokapeme olejem, osolíme, opepříme a v troubě zapečeme. Asi po 20 minutách zalijeme mlékem a rozšlehanými vejci a ještě asi 20 minut dopékáme.

Hotové francouzské brambory připravené k podávání



Bramborové šišky

Suroviny pro přípravu

Brambory, sůl, vejce, krupice, hrubá mouka,
voda na uvaření šišek, strouhanka, cukr moučka,
tuk- máslo

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme
a necháme vychladnout.

Studené brambory jemně nastrouháme, přidáme k nim sůl,
vejce, krupici a hrubou mouku (trochu mouky odložíme na
vyválení šišek) a propracujeme v těsto.

Vyválíme silnější prameny a rozkrájíme na dílky,
z kterých vyvalujeme tenčí šišky.

Šišky vkládáme do vařící osolené vody a zvolna vaříme.

Uvařené a okapané šišky posypeme nasucho osmahnutou strouhankou.

Při expedici je posypeme moučkovým cukrem, mákem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Bramborové šišky připravené k podávání



Bramborový sníh

Bramborový sníh má jednoduchou a rychlou přípravu. Uvařené brambory nejprve rozmačkáme v lisu na tenké nudličky a následně posypeme strouhaným tvarohem a omastíme máslem.



Bramborové krokety

Suroviny pro přípravu bramborových kroket



Z předem uvařených brambor začneme přípravou těsta



Postupně promísíme všechny potřebné suroviny
do kompaktní hmoty



Následně vyválíme váleček o průměru cca tři cm, který pokrájíme na pět centimetrů dlouhé kousky



Válečky upravíme do pravidelného tvaru



Válečky obalíme v klasickém trojobalu



Posledním krokem je osmažení v rozpáleném oleji



Bramborové placky

Suroviny pro přípravu placek



Brambory oloupeme, opláchneme a nastrouháme najemno. Ustátou vodu slijeme, přidáme mléko, mouku, vejce, rozetřený česnek se solí, majoránku a pepř. Tuto směs surovin důkladně promícháme.



Z těsta uválíme cca 5 cm tlustý válec, který následně nakrájíme na placky.



Pečeme po obou stranách na horkém tuku
bramboráky do nazlátlé barvy.



Hotové bramborové placičky



Pečený brambor v alobalu

Suroviny pro pečení brambor v alobalu



Omyté brambory ve slupce zabalíme do alobalu
a dáme péct



Mezitím můžeme připravit náplň, například ze sýru Cotage a pažitky. Možnosti jsou neomezené



Upečený brambor ponecháme v alobalu,
rozřízneme a mírně rozevřeme.



Brambor osolíme a vložíme náplň. Můžeme použít předem připravenou či jen plátek másla. Nezapomeneme na ozdobu něčím zeleným.



Staročeská lepenice

Suroviny pro staročeskou lepenici



Najemno pokrájenou cibuli nasypeme do hrnce, ve kterém na oleji předtím podusíme slaninu.



Když cibule chytne zlatou barvu, přidáme uvařené brambory.



Následně brambory rozšťoucháme
a vytvoříme kompaktní hmotu



S pomocí formičky vytvoříme na talíři požadovaný tvar a vhodně dozdobíme



Při podávání můžeme zapojit do tvorby jídla fantazii



Zámecké brambory

Zámecké brambory nepotřebují žádné speciální postupy přípravy. Jsou založeny na zvláštním tvaru – půlměsíčky bez ostrých hran.



Bramborová kaše

Suroviny pro přípravu bramborové kaše



Uvařené brambory nejprve rozmačkáme v lisu
a přidáme máslo



Na mírném ohni pomocí metly vyšleháme kaši
a následně zjemníme teplým mlékem a smetanou



Šleháme tak dlouho, až vznikne hladká kompaktní hmota, která se neroztéká



Na talíři pak můžeme použít kaši nejen jako potravinu, ale také jako ozdobný prvek



Halušky s brynzou

Suroviny pro přípravu halušek

Oloupané brambory, hrubá mouka, hladká mouka, sůl, tuk-
sádlo, brynza, slanina bez kůže

Opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a část vody scedíme. Přidáme prosátou mouku, osolíme a dobře promícháme.

Připravené těsto protlačíme do vařící osolené vody přes hrubé struhadlo, vzniklé knedlíčky lehce promícháme a vaříme cca 8-10 min.

Uvařené halušky vyjmeme, necháme okapat a promastíme tukem.

Při podávání posypeme halušky brynzou a přelijeme částečně roztavenou slaninou nakrájenou na kostičky.



Střapačky se zelím

Suroviny pro přípravu střapaček

Brambory, hladká mouka, vejce, sůl, kysané zelí, uzené maso, slanina, cibule.

Dáme vařit kysané zelí, uvaříme je do měkka. Brambory oloupeme a nastrouháme najemno.

Přidáme vejce, sůl a hladkou mouku a celé promícháme.

Těsto by mělo být hustší než na bramboráky.

Pomocí haluškového síta (otvory asi 1 cm) protlačujeme těsto do vroucí osolené vody.

Promícháme je a necháme je projít varem.
Uvařené je vyjmeme a dáme do mísy.

Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme na pánev, aby pustila tuk. Přidáme nakrájenou cibuli a smažíme do zlatova.

Přidáme na kostičky nakrájené uzené maso.
Vše promícháme a osmahneme.

Do halušek přidáme zelí a směs masa s cibulí
a vše promícháme.

Střapačky se zelím připravené k podávání



Bramborový guláš

Oloupané brambory, kabanos, cibule, paprika, trochu
oleje, dvě vrchovaté lžíce hladké mouky,
sůl, mletý pepř, majoránka, lžička mleté papriky,
špetka kmínu, česnek

Brambory a uzeninu nakrájíme na kousky,
papriku na nudličky.

Na oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli, přidáme mouku a usmažíme růžovou jíšku.

Nakonec do ní přimícháme mletou papriku.

Přilijeme asi litr vody, osolíme, opepříme, vsypeme pokrájené brambory, kabanos a papriku, okmínujeme a za občasného zamíchání vaříme do změknutí brambor.

Před koncem vaření přidáme větší špetku majoránky,
kdo chce, může přidat kostku masoxu.
Po vypnutí a ukončení varu přimícháme prolisovaný česnek.
Podáváme s pečivem.



Bramborové knedlíky s uzeným masem

Suroviny pro přípravu

Uzená krkovice, brambory vařené ve slupce,
hrubá mouka, krupice, sádlo, cibule, vejce, sůl,
trocha hladké mouky na vyválení knedlíků

Uvařené a oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku, krupici, vejce a sůl.

Vypracujeme těsto.

Vyválíme asi 0,5 cm silné pláty a rozkrájíme na čtverce asi 5x5 cm.

Najemno nasekané kousky uzeného masa zabalíme do těsta a vaříme v osolené vodě asi 10–12 minut.

Vařené knedlíky vyjmeme a podáváme přelité cibulkou osmaženou na sádle.

Knedlíky připravené k podávání



Bramborové knedlíky se švestkami

Suroviny pro přípravu

Oloupané brambory, sůl, vejce, ,krupice, hrubá mouka,
švestky, voda na uvaření knedlíků, tvaroh, cukr moučka,
tuk - máslo

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout.

Poté je nejemno nastrouháme, přidáme sůl, vejce, krupici, mouku a propracujeme v těsto.

Těsto rozválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverce, naklademe na ně švestky a knedlíky zabalíme.

Vložíme do osolené vařící vody a vaříme.

Při expedici posypeme knedlíky nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme máslem.

Bramborové knedlíky se švestkami připravené k podávání



Brambory Ritz

Brambory nakrájíme na stejnoměrné kostky.

Po uvaření smícháme s orestovanou červenou paprikou
a cibulkou nakrájenou na kostičky.

Bramborové pyrė

Uvařené brambory jsou velmi jemně vyšlehány do hladka spolu s máslem a ohřátým mlékem.



Bramborové suflé

Prolisované, vařené brambory promícháme se
smetanou a žloutky,
nadlehčíme sněhem a zapečeme





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda, Mgr. Michal Adam,
Mgr. Zdeněk Remeš, Bc. Martin Kůs