



Brambory a jiné okopaniny

Mgr. Michal Adam



- Odborný název brambor obecný/hlíznatý
 - *Solanum tuberosum*
 - Pochází z jihoamerických And
 - V Evropě jsou známy od 16. st.
 - Pěstované jako jednoletá plodina
 - Nejvýznamnější zemědělská plodina



Základní dělení brambor

- Stolní brambory (konzumní)
- Průmyslové brambory (výroba škrobu)
 - Krmné brambory



Členění podle vegetační doby:

- Velmi rané brambory
- Polopozdní a pozdní brambory



Dělení podle varných typů

- Varný typ A (vhodné do salátů) v ČR : Milva, Filea, Nicola
- Varný typ B (vhodné jako příloha) v ČR: Agria, Marabel, Rosella
- Varný typ C (vhodné na těsta a kaše) v ČR: Asterix, Symfonia, Camilla



Valfi – zvláštní fialová odrůda brambor pěstovaná v ČR





Jiné okopaniny



Batáty



Batáty- nejvýznamější okopaniny světa

- Nazývají se také sladké brambory _ sweet potatoes, nebo španělské brambory
- Pocházejí z tropických oblastí Jižní Ameriky
- Jsou to hlízy různého tvaru, velikosti a barvy



Existují červené hlízy se žlutou dužinou, žluté hlízy s bílou dužinou. Slupka může být oranžová, hnědá i fialová. Jejich hmotnost se pohybuje od 0,5 kg až do 5 kg. Syrové batáty jsou nahořklé, tepelnou úpravou získají jemnou a nasládlou chuť. Před kuchyňskou úpravou se musí omýt a očistit či oloupat jako klasické brambory. Batáty lze vařit, dusit, zapékat i smažit.



Slezská

Maniok





Maniok je kulturní tropická rostlina, která pochází původně z Jižní Ameriky. Nazývá se také kasava či vuca. Jedná se o kořen jehož délka se pohybuje od 15 do 30 centimetrů. Existuje mnoho druhů manioku, ale v zásadě se dělí na sladké a hořké, podle obsahu linamarinu (glykosid).



Maniok je kulturní tropická rostlina, která pochází původně z Jižní Ameriky. Nazývá se také kasava či vuca. Jedná se o kořen jehož délka se pohybuje od 15 do 30 centimetrů. Existuje mnoho druhů manioku, ale v zásadě se dělí na sladké a hořké, podle obsahu linamarinu (glykosid).



Slupka kořene je hnědá a dužina bílá. Kořeny se konzumují čerstvé, vařené, restované nebo pečené. Maniok je jednou ze základních ingrediencí pro přípravu řady jídel. Z rozemletých kořenů se připravují placky zvané Tapioka. Kořeny obsahují velké množství škrobu a jsou výborným zahušťovadlem užívaným pro přípravu pudingů a koláčů. Nastrouhaný a na slunci usušený maniok se nazývá kasavová mouka. Syrový kořen z řady hořkých manioků je jedovatý, po rozřezání či rozmačkání uvolňuje kyanid.



Čistec





Čistec je asi 60 cm vysoká rostlina, která pochází z Japonska a Číny a nazývá se též japonský brambor. Jedlé hlízovitě ztloustlé oddenky jsou bledě žluté až bílé barvy, 3-8cm dlouhé a až 2 cm tlusté. Jsou velmi chutné.

Tvar hlíz je členitý a jednotlivé články se podobají kuličkám. V asijské kuchyni je často konzervován a restován. Hlízu nemusíme před tepelnou úpravou loupat, má jemnou slupku, jen ji odtrhneme kartáčkem pod vodovodem a špičky hlízek odřízneme.



Jakon





- Jakon je kořenová zelenina z čeledi hvězdnicovitých. Pochází z oblasti andských hor Kolumbie až po severní Argentinu. Je příbuzný topinamburu. Vytváří hlízy. Jsou to shluky podzemní orgány tvořené shlukem více než 20 velkých kořenových hlíz o hmotnosti 100 až 500g.



Hlízy jsou jedlé jak za syrova, tak i po tepelné úpravě. Pod tenkou, bezbarvou povrchovou vrstvou, která na vzduchu postupně tmavne, je další korová, krémově zbarvená vrstva jemně pryskyřičnaté chuti a pod ní nasládlá bílá či oranžová dužnina sklovitého vzhledu, lahodné ovocné chuti, připomínající některé odrůdy hrušek.

Syrové hlízy se lisují a lze tak získat velmi osvěžující nápoj. Syrová dužnina se přidává do ovocných kompotů a zeleninových směsí. Hlízy se tepelně upravují. Vaří se z nich polévky, dusí se, pečou i smaží. Na rozdíl od brambor a topinamburu se nerozvaňují.



Slezská

Jam





Jam je popínavá bylina z čeledi jamovitých rostlin, které se pěstuje pro jedlé škrobnaté hlízy, nazývané jamy – „vzdušné hlízy“. Některé jamy jsou původem z Afriky, jiné v jihovýchodní Asii. Pěstují se hlavně v tropech všech kontinentů.

Rostou i volně v přírodě. Hlízy obsahují jedovatý alkaloid dioscorin, který se však ničí teplem. Proto se hlízy před konzumací vaří, nebo jinak tepelně upravují. Rozlišuje se asi na 100 druhů. V Africe se jamy jedí rozmělněné na kaši, opepřené a okořeněné. Jam se vaří stejně jako brambory.



Slezská

Taro





Taro je tropická rostlina, která pochází z Asie, kde roste na bahnitých polích. Nazývá se také kalo nebo coco-yam. Vytváří hlízy velikosti slepičího vejce, které se konzumují. V Jižní Korei se jim říká toran, což v překladu znamená doslova „vejce ze země“.

Chutnají podobně jako naše brambory a také se podobně kuchyňsky upravují. Hlízy se vaří, připravuje se z nich kaše a také se z nich vyrábějí hranolky a chipsy.



Oca velká





Oca je jednoletá rostlina původem z And, dnes je velmi rozšířená na Novém Zélandu a v celé Polynésii. Andské odrůdy mají barvu od purpurové až po žlutou, novozélandská oca je jasně růžová. Hlízy jsou mdlé chuti. Syrové jsou křupavé, vařené škrobovité a kašovité. Také se dají smažit. Připravují se z nich husté polévky, dají se také použít do sladkých pokrmů. Mexičané je konzumují syrové, ochucené citrónem, solí a chilli papričkou.



Topinambur





Topinambur je z botanického hlediska příbuzný slunečnice. Bývá nazýván též girasol, židovské brambory nebo jeruzalémské artyčoky. Na rozdíl od slunečnice tato vysoká rostlina vytváře různě velké hlízy podobné bramborám s výrůstky, hlubšími očky, s bílou, růžovou nebo fialovou barvou slupky.

Původně pochází ze Severní Ameriky, kde byla pěstována Indiány již v 15.století. Slupka topinambur je většinou světle hnědá, bílá dužina mění na světle barvu na fialovou. Aby se tomuto předešlo, pokape se topinambur po rozkrojení či oloupání citrónovou šťávou. Syrové topinambury mají mdlou chuť, ale jsou křupavé a přidávají se do salátů. Jinak se upravují se podobně jako naše brambory. Jsou oblíbeny v kuchyních arabských, v Jižní Francii, ve Spojených státech amerických a zejména tam, kde se hůře daří bramborům.

Slezská



Yuca





Yuca pochází z andských údolí Jižní Ameriky, kde se pěstuje v nadmořské výšce okolo 3500 metrů. Její hlízy jsou považovány za ovoce. Místní obyvatelé je konzumují syrové. Chuť mají sladkou.