Čas raných brambor

Nové vs. rané brambory

Označení raných a nových brambor by se mohlo zdát zaměnitelné, ale není tomu tak. Jedná se o dvě komodity lišící se nejenom dobou sklizně. **Nové brambory jsou sklizené mezi 1. lednem a 15. květnem a většinou se nejedná o tuzemskou sklizeň.** Obvykle pochází z jižních zemí, jako je Maroko, Španělsko nebo Řecko, odkud se na jaře dostávají na tuzemský trh. **Vyznačují se tenkou pevnou slupkou, která se neloupe, ale pouze omývá.** Na rozdíl od raných brambor jsou sklizené v plné zralosti, což lze poznat právě na pevné slupce.

Rané brambory jsou speciální odrůdy typické brzkou sklizní a jedná se o běžnou českou produkci. Jednotlivé druhy se ještě dále dělí na velmi rané, rané a středně rané. **Na trhu se objevují od poloviny května do července.** Charakteristická je jejich jemná, ještě nedozrálá odlupující se slupka. Oproti pozdním bramborám se vyznačují vyšším obsahem vody i minerálních látek a nižším obsahem škrobu. Jsou tedy vhodnou potravinou do každodenního jídelníčku a bát se jich nemusí ani zapřísáhlí dietáři.

Rané brambory jsou určené k rychlé spotřebě, při delším skladování v obchodě i domácnosti ztrácí svou specifickou chuť. Právě pro vyšší obsah vody se nedoporučuje skladování v ledničce nebo v chladném sklepě, protože by v nich narůstal obsah škodlivého akrylamidu. **Aby nezelenaly, umístěte je na tmavé místo.** Je výhodnější nakupovat je maximálně pár dní před jejich spotřebou, protože rychle vodnatí. Déle vydrží brambory, které se prodávají neomyté – omytím totiž ztrácí ochrannou vrstvu a dříve krásně sytě žlutá hlíza ztmavne. Ideální místo pro skladování je tmavé, s teplotou okolo 10 – 18 ºC.

Velmi rané brambory byste měli konzumovat i se slupkou. Ta představuje studnici zdraví díky obsahu

vitamínů a minerálů. Navíc také zlepšuje chuťový prožitek. Pokud byste přece jen chtěli brambory oloupat, udělejte to až po jejich uvaření a jestliže brambory přece jen vaříte oloupané, není potřeba z nich vyplachovat škrob. Kvůli vysokému obsahu vody se rané brambory nehodí na bramborovou kaši, ke smažení ani pro zpracování do těsta. Počítejte s tím, že čerstvé rané brambory nevyžadují takovou dobu tepelné úpravy jako brambory pozdní.

Tradičně je stačí doplnit čerstvou pažitkou, tvarohem či zakysanou smetanou, s nimiž se jejich chuť nejlépe snoubí. Můžete je také použít jako základ do zeleninových polévek. Mladé brambory se také báječně hodí pro spojení s těstovinami – domácí nudle s bramborem a dozlatova osmaženou cibulkou se stanou neodolatelnou pochoutkou za pár korun. Dochucujete-li je bylinkami, máslem nebo pestem, přidejte je ještě k horkým bramborám, lépe tak propojíte všechny chutě.

Jarní bramborový salát

600 g raných brambor, 200 g čerstvého zeleného chřestu, 150 g čerstvého hrášku, 1 červená cibulka, 1 jarní cibulka, hrst pažitky a hrst hladkolisté petrželky, 1 lžíce hrubozrnné hořčice, 2 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce olivového oleje, sůl, pepř, 3 pošírovaná vejce nebo vejce uvařená naměkko

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Chřest zbavíme dřevnatých konců a krátce povaříme v osolené vodě do poloměkka, hrášek krátce blanšírujeme. Zchladlé brambory nakrájíme na měsíčky, přidáme pokrájený chřest, blanšírovaný hrášek, červenou cibulku nakrájenou na tenké plátky a najemno nasekanou jarní cibulku. Bylinky nasekáme nahrubo, citronovou šťávu, olivový olej a hořčici smícháme dohromady a vytvoříme dresink. Vše smícháme ve větší míse, dochutíme solí a pepřem. Dozdobíme pošírovanými vejci nebo vejci uvařenými naměkko a ihned podáváme.

Plněné brambory

6 větších brambor, 1 lžíce přepuštěného másla, 1 menší cibulka, 50 g slaniny, 180 g sýru ricotta, 250 g čerstvého špenátu, 1 stroužek česneku, sůl, pepř, muškátový oříšek

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka, podélně je rozpůlíme a část středu vydlabeme do mísy. Mezitím na pánvi rozehřejeme přepuštěné máslo, osmažíme na něm cibulku a na kostičky nakrájenou slaninu. Přidáme lisovaný česnek, omytý a nahrubo nasekaný špenát, necháme krátce zavadnout. Ochutíme solí a pepřem. Směs přidáme k vydlabaným bramborám a smícháme s ricottou a ovoníme trochou muškátového oříšku. Směsí plníme poloviny brambor, zapékáme v troubě nebo na grilu dozlatova. TIP: Podle chuti můžeme přidat výraznější druhy sýru.

Brambory pečené na česneku a tymiánu

8 brambor, 8 stroužků česneku, hrubá sůl, hrst čerstvého tymiánu, 4 lžíce másla, 2 lžíce řepkového oleje

V nepřilnavém hrnci pozvolna rozpustíme máslo s olejem, přidáme česnek nakrájený na plátky a čerstvý tymián, pozvolna restujeme, dokud česnek nezezlátne, ale není připálený. Brambory omyjeme a osušíme. Uděláme do nich podélně zářezy jako na lupínky, ale nedokrajujeme do konce. Brambory přendáme do pekáčku vyloženého alobalem. Potřeme česnekovým máslem, zasypeme solí a pepřem a pečeme v troubě vyhřáté na 200 ºC půl hodiny. Poté brambory znovu potřeme česnekovým máslem a pečeme dalších 20 minut. Před dokončením vložíme do zářezů kousky restovaného česneku, necháme v troubě asi 10 minut dopéct dokřupava a ihned podáváme se smetanovým nebo jogurtovým dipem. Je to ideální příloha ke svátečnímu obědu nebo při grilování.

Mačkané brambory s koprem a cottage

8 brambor, 250 g sýru cottage, ½ šálku čerstvého kopru, 6 stroužků česneku, 1 lžíce sladké papriky, 1 lžíce přepuštěného másla, sůl, pepř

Brambory omyjeme, vložíme do horké vody a uvaříme je doměkka. Ještě horké je přendáme na plech vyložený pečicím papírem. Každou bramboru rozmáčkneme na placku, potřeme přepuštěným máslem, zasypeme solí, pepřem a trochou sladké papriky. Přidáme oloupané stroužky česneku a společně zprudka zapečeme v troubě vyhřáté na 220 ºC asi 15–20 minut, aby se utvořila křupavá kůrčička. Podáváme ještě teplé se sýrem cotagge, zasypané čerstvým koprem, můžeme dozdobit cherry rajčaty a rukolou.