Co udělat z brambor?



Brambory mají v české kuchyni své pevné místo už několik staletí. Naši předkové z nich dokázali připravit desítky různých jídel, a to často jen s několika málo surovinami. Mouka, sůl, trochu tuku, někdy mléko nebo vejce – a bylo co dát na stůl. Některé z tehdejších pokrmů připravujeme dodnes, jiné už známe spíš z vyprávění babiček nebo regionálních kuchařek. A mnohé stojí za to znovu objevit.

Brambory jako druhý chléb

Brambory se v českých zemích začaly postupně prosazovat během 18. století a zejména v 19. století se staly jednou ze základních potravin. Byly poměrně dostupné, daly se skladovat přes zimu a dokázaly zasytit celou rodinu.

Není proto divu, že se z nich připravovalo tolik různých jídel. Recepty se lišily kraj od kraje a často se měnily i jejich názvy. Podobný pokrm tak mohl mít na jednom místě úplně jiné jméno než o pár vesnic dál.

Některá bramborová jídla se podávala jako jednoduchý oběd, jiná se připravovala nasladko nebo jako příloha k masu a zelí. A když bylo potřeba nasytit větší rodinu, brambory se často kombinovaly s moukou či kysaným zelím.

Sejkory, patenty a další dobroty

Možná budete některé názvy znát. Jiné vám možná budou připadat jako slova z úplně jiného jazyka. Většinou se za nimi ale skrývají poměrně jednoduchá jídla.

Sejkory

Tradiční bramborové placky spojované především s Podkrkonoším a Krkonošemi. Připravují se ze syrových nastrouhaných brambor, mouky, soli a podle receptu také z dalších přísad. Původně se pekly na plotně, dnes si je můžeme připravit na pánvi. Podávají se například potřené máslem.

Patenty

Tenké bramborové placky známé zejména na Moravě, kde se jim někde říká také laty. Připravují se z vařených brambor a mouky, pečou se nasucho a podávají se naslano i nasladko. Výborné jsou třeba s povidly a mákem.

Bosáky

Bramborové knedlíky, které se připravují z kombinace syrových a vařených brambor. Jsou typické například pro jihočeskou kuchyni a skvěle chutnají s kysaným zelím, cibulkou nebo pečeným masem.

Šlejšky

Pod tímto názvem se v některých krajích skrývají bramborové šišky. Připravují se z vařených brambor, mouky a dalších přísad podle rodinného receptu. Nejčastěji je známe nasladko s mákem, cukrem a máslem, ale dají se podávat i naslano.

Šterc

Jídlo, které má v různých regionech několik podob. Může se připravovat z brambor, mouky a tuku a podávat například s cibulkou nebo kysaným zelím. Podobné pokrmy najdeme také v rakouské a jihoněmecké kuchyni.

A to zdaleka není všechno. Ve starých kuchařkách a regionálních sbírkách můžeme narazit také na názvy jako podlistníky, pekáče, trpálky nebo klúžky. Jejich podoba se často liší podle místa i rodinných zvyklostí.

Bramborové placky pokaždé jinak

Bramborové placky patří k nejstarším a zároveň nejjednodušším způsobům využití brambor. A rozhodně nemusejí chutnat stále stejně.

Zatímco klasické bramboráky připravujeme ze syrových nastrouhaných brambor s česnekem a majoránkou, placky z vařených brambor mají jemnější chuť a jinou konzistenci. Často se pečou nasucho a teprve potom se potírají máslem nebo jiným tukem.

Zkuste je například naplnit kysaným zelím, potřít povidly nebo podávat se zakysanou smetanou a čerstvými bylinkami.

Máte rádi výraznější chutě? Do bramborákového těsta můžete přidat nastrouhaný sýr, trochu kysaného zelí nebo uzené maso. A pokud chcete lehčí variantu, vyzkoušejte místo smažení pečení v troubě.

Když brambory hrají hlavní roli

Brambory obvykle vnímáme jako přílohu, ale snadno z nich připravíme i plnohodnotné hlavní jídlo.

Plněné pečené brambory

Větší brambory upečte ve slupce doměkka, rozkrojte a část dužiny vydlabejte. Smíchejte ji s trochou sýra, zakysanou smetanou, bylinkami nebo opečenými houbami. Směs vraťte zpět do brambor a krátce zapečte.

Bramborový koláč

Na tenké plátky nakrájené brambory naskládejte do zapékací formy, proložte cibulkou, zeleninou nebo sýrem a zalijte smetanou s vejcem. Po upečení získáte syté jídlo, které stačí doplnit zeleninovým salátem.

Bramborové knedlíky naslano

Nemusejí být jen přílohou ke svíčkové nebo pečenému masu. Zkuste je naplnit špenátem, houbami či uzeným tofu a podávat s osmaženou cibulkou.

Brambory s tvarohem

Jedno z nejjednodušších jídel, které přesto výborně chutná. Uvařené nebo pečené brambory podávejte s tvarohem rozmíchaným s trochou mléka či jogurtu, solí, česnekem a pažitkou. Podobné jednoduché kombinace bývaly běžnou součástí venkovské kuchyně.

A co brambory nasladko?

Naši předkové dobře věděli, že bramborové těsto se hodí i ke sladké úpravě. Dodnes jsou oblíbené ovocné knedlíky, šišky s mákem nebo bramborové placky s povidly.

Méně obvyklou možností jsou bramborové koblihy. Do kynutého těsta se přidávají vařené prolisované brambory, které mu dodávají vláčnost. Podobně se brambory používají také do některých buchet nebo koláčů.

A vyzkoušet můžete i sladké bramborové taštičky plněné jablky a skořicí. Po uvaření je stačí přelít rozpuštěným máslem a posypat cukrem.

Inspirace ze světa

Brambory samozřejmě nejsou jen českou specialitou. Oblíbené jsou v kuchyních téměř celého světa a každá země s nimi zachází trochu jinak.

Ve Švýcarsku se připravují **rösti**, opečené placky ze strouhaných brambor. Španělé nedají dopustit na **tortillu de patatas**, vysokou omeletu s bramborami a často také cibulí. Italové mají své **gnocchi**, jemné bramborové noky, které se výborně hodí k rajčatovým i smetanovým omáčkám.

Ve Švédsku jsou oblíbené **brambory Hasselback**, které se před pečením nakrájejí na tenké plátky, ale nedokrojí až do konce. Díky tomu se krásně rozevřou a jejich povrch se opeče dokřupava.

A britské **jacket potatoes**? To jsou velké pečené brambory ve slupce, které se podávají s nejrůznějšími náplněmi – třeba se sýrem, fazolemi nebo tuňákem.

Co vyzkoušíte příště?

Brambory jsou důkazem, že k dobrému jídlu nepotřebujeme složité ani drahé suroviny. Někdy stačí pár kousků ze spíže, trocha mouky a recept, který se v rodině dědí po generace.

Až tedy příště budete přemýšlet, co připravit k obědu nebo večeři, vzpomeňte si na sejkory, patenty či bosáky. Třeba právě mezi starými recepty objevíte nové oblíbené jídlo.