Jak brambory připravují ve světě



Bramborová kaše, hranolky, bramboráky nebo knedlíky. U nás mají brambory své pevné místo, ale rozhodně v tom nejsme sami. Z původní domoviny v jihoamerických Andách se postupně rozšířily téměř do celého světa a všude si je kuchaři přizpůsobili místním chutím a surovinám. Někde se smaží dokřupava, jinde zapékají se smetanou, plní nejrůznějšími dobrotami nebo dochucují výrazným kořením. Pojďme ochutnat alespoň některé z nich.

Itálie: Gnocchi, malé bramborové polštářky



Italové jsou mistři těstovin, ale své místo v jejich kuchyni mají také bramborové noky neboli gnocchi. Připravují se z vařených brambor, mouky a podle receptu také vajec. Z těsta se tvarují malé válečky, které se nakrájejí na jednotlivé kousky. Ty se často ještě přitlačí vidličkou, aby na jejich povrchu vznikly typické rýhy.

A proč právě rýhy? Díky nim se na nocích lépe zachytí omáčka. Gnocchi se podávají například s rajčatovou omáčkou, pestem, sýrem nebo rozpuštěným máslem se šalvějí.

Vyzkoušejte: Gnocchi s opečenými houbami, česnekem a trochou smetany. Výborná kombinace na podzimní oběd.

Španělsko: Tortilla, která nemá nic společného s plackou



Když se řekne tortilla, možná vás napadne tenká placka, do které se balí maso nebo zelenina. Ve Španělsku ale pod názvem tortilla de patatas dostanete něco úplně jiného – vysokou omeletu z brambor a vajec.

Brambory se nakrájejí na tenké plátky a pomalu připravují na olivovém oleji, dokud nezměknou. Potom se promíchají s rozšlehanými vejci a směs se na pánvi nechá ztuhnout. Často se přidává také cibule, i když právě o její přítomnosti se mezi Španěly vedou vášnivé debaty.

Tortilla chutná teplá i studená a běžně se podává nakrájená na menší kousky jako tapas.

Vyzkoušejte: Připravte tortillu jako rychlou večeři a doplňte ji rajčatovým salátem.

Švýcarsko: Rösti, vzdálený příbuzný bramboráku



Na první pohled připomínají naše bramboráky, ale chutnají přece jen trochu jinak. Švýcarské rösti se tradičně připravují z nahrubo nastrouhaných brambor, syrových nebo předvařených, které se opečou na másle či tuku do podoby větší kulaté placky.

Na rozdíl od českých bramboráků se do nich obvykle nepřidává česnek ani majoránka. Základem jsou samotné brambory, sůl a tuk. Někdy se přidává také cibule, sýr nebo slanina.

Rösti původně patřily k jednoduchým jídlům německy mluvící části Švýcarska, dnes jsou oblíbené po celé zemi. Podávají se jako příloha i samostatný pokrm.

Vyzkoušejte: Rösti s volským okem, opečenými žampiony a trochou strouhaného sýra.

Francie: Gratin dauphinois, brambory pod smetanovou peřinou



Francouzi dokážou proměnit i obyčejné brambory v jídlo, které se neztratí na slavnostním stole. Důkazem je gratin dauphinois, specialita pocházející z oblasti Dauphiné na jihovýchodě Francie.

Brambory se nakrájejí na velmi tenké plátky, navrství do zapékací nádoby a zalijí smetanou ochucenou česnekem, solí a muškátovým oříškem. Potom se pomalu pečou, dokud nejsou dokonale měkké a na povrchu se nevytvoří zlatavá kůrka.

Možná vás překvapí, že do tradiční podoby tohoto pokrmu nepatří sýr. V mnoha moderních receptech ho sice najdete, ale výborné chuti lze dosáhnout i bez něj.

Vyzkoušejte: Gratin jako přílohu k pečenému masu nebo s velkým zeleninovým salátem jako samostatné jídlo.

Švédsko: Hasselback, brambory jako harmonika



Někdy stačí bramboru jen trochu jinak nakrájet a rázem z ní máte jídlo, které zaujme i na slavnostně prostřeném stole.

Švédské brambory Hasselback se nařezávají na tenké plátky, ale nedokrajují se až dolů. Při pečení se jednotlivé zářezy postupně rozevřou, takže brambora připomíná malou harmoniku. Povrch se krásně opeče, zatímco uvnitř zůstane měkká.

Název se pojí se stockholmskou restaurací Hasselbacken, která pomohla tuto úpravu proslavit. Brambory se tradičně potírají máslem, někdy také sypou strouhankou. Dnes existuje řada dalších variant, například s česnekem, bylinkami nebo sýrem.

Náš tip: Při krájení položte bramboru mezi dvě vařečky. Nůž se o ně zastaví a bramboru omylem nepřekrojíte.

Irsko: Colcannon, kaše trochu jinak



Bramborovou kaši známe všichni. Irové ji ale rádi připravují s přídavkem zelí nebo kapusty. Výsledkem je colcannon, tradiční jídlo, které se často objevuje na stole zejména v chladnějších měsících.

Základem jsou rozšťouchané vařené brambory s máslem a mlékem. Do nich se vmíchá krátce povařené nebo podušené zelí či kapusta, někdy také jarní cibulka nebo pórek.

Colcannon se tradičně spojuje také s oslavami Halloweenu. V minulosti se do něj při některých lidových zvycích ukrývaly drobné předměty, které měly předpovídat budoucnost.

Vyzkoušejte: Do klasické bramborové kaše vmíchejte podušenou kapustu a jarní cibulku. Podávejte s kouskem másla navrch.

Indie: Aloo gobi, brambory s pořádnou dávkou koření



V indické kuchyni se brambory často setkávají s výrazným kořením. Jedním z oblíbených pokrmů je aloo gobi, jehož název znamená jednoduše brambory a květák.

Obě suroviny se připravují společně s cibulí, česnekem, zázvorem a kořením, například kurkumou, římským kmínem, koriandrem nebo garam masalou. Podle regionu a rodinného receptu může být výsledkem spíše suchá zeleninová směs, nebo jídlo s omáčkou.

Aloo gobi se často podává s indickými plackami nebo rýží.

Vyzkoušejte: Orestujte brambory s květákem, cibulí, kurkumou a římským kmínem. Přidejte trochu rajčat a nechte zeleninu změknout. Získáte voňavé bezmasé jídlo.

Kanada: Poutine, hranolky trochu jinak



Hranolky s kečupem? V kanadském Québecu mají raději jinou kombinaci. Tamní specialita poutine se skládá z hranolků, čerstvých sýrových hrudek a horké hnědé omáčky, které se říká gravy.

Sýr se díky teplé omáčce lehce zahřeje, ale ideálně si zachová část své struktury. Výsledkem je syté jídlo, které se z původně regionální speciality rozšířilo po celé Kanadě.

Dnes existují nejrůznější obměny poutine, například se slaninou, trhaným masem nebo houbami.

Vyzkoušejte: Domácí hranolky přelijte hustší houbovou omáčkou a posypte kousky sýra. Nebude to pravá kanadská poutine, ale jako inspirace určitě stojí za ochutnání.

Peru: Causa, bramborové vrstvené překvapení



Naši cestu zakončíme tam, odkud brambory původně pocházejí – v jihoamerických Andách. Právě Peru je proslulé mimořádnou rozmanitostí místních odrůd brambor, které mohou mít nejrůznější tvary a barvy.

Jednou ze zdejších specialit je causa, studený vrstvený pokrm připravovaný z bramborové kaše ochucené limetkovou šťávou, olejem a žlutou chilli papričkou ají amarillo.

Mezi vrstvy brambor se vkládá například kuřecí maso, tuňák, avokádo nebo zelenina. Pokrm se nechá vychladit a podává se nakrájený na porce, případně vytvarovaný do malých válečků.

Vyzkoušejte: Připravte studené bramborové pyré s limetkou a jemně pikantním kořením. Proložte ho avokádem a tuňákovou pomazánkou. Získáte zajímavý předkrm inspirovaný peruánskou kuchyní.

Jedna surovina, nekonečně mnoho možností

Je až překvapivé, kolik různých jídel může vzniknout z obyčejných brambor. Švýcaři je strouhají na rösti, Italové z nich připravují jemné noky, Irové je míchají se zelím a v Peru z nich dokonce tvoří studené vrstvené pokrmy.

A to jsme zdaleka neprocestovali celý svět. S bramborami se setkáme také v polské, německé, korejské nebo třeba gruzínské kuchyni.

Nemusíme ale hned vyrážet na dovolenou, abychom některou ze specialit ochutnali. Většina se dá připravit z běžně dostupných surovin a některé z nich zvládneme během chvilky.