

in.ihned.cz/jidlo

pozdní i pozdní, které dobře uskladněné vydrží až do další sklizně. Brambora z Vysočiny je i ve světovém muzeu brambor v Peru.

Pro kuchyňské potřeby je důležité znát jejich vlastnosti při tepelném zpracování. Může se totiž lehce stát, že ze sebekrásnějších brambor neuděláte pořádnou kaši nebo naopak dobrý bramborový salát. Bohužel ani v obchodech vám většinou řádně neporadí. Z kuchyňského hlediska se brambory dělí do tří kategorií. Zjednodušeně řečeno - salátové se po uvaření nerozpádají, přílohové se dají lehceji rozmáčkout a škrobnaté se přímo rozpádají na pyré či bramborovou kaši. Ranné brambory je lepší vařit jako přílohové a teprve z polopozdních nebo ještě lépe z pozdních dělat kaše, bramboráky, péct je v popelu či v alobalu i se slupkou.

Slovinci se baví

Český název brambor pro *Solanum tuberosum* není nijak originální. Je to jenom počeštělý německý *brandemburgo*. Jiný německý název *erdapfel* (jablko země) zase není nic originál německého. Je to doslovný překlad francouzského *pomme de terre*. Ostatně i u nás se v některých regio-



nech dodnes bramborám říká *erteple*. Španělé a Italové jim říkají *patata*, což má nejbližší inckému originálu *papa*. Ovšem Francouzi stejně jako Italové bramborám původně říkali stejně jako lanýžům *tartouffle* respektive *tartufo*. Z toho Němci udělali *kartoffel* a Rusové *kartófel*. Z dalšího německého pojmenování brambor *grundbirne* (hruška země) vznikly slovinské *krumpiri*.

V Lublani vzniklo před pěti lety recesistické hnutí s hlavním mottem „Brambor jako hlavní jídlo“ (krumpir jako glavno jedlo). Dnes jde o spolek sdružující přes tisícovku lidí z novin, televize, vědeckých ústavů, lékařských i právnických kruhů, který má nejen své stanovy, ale i hymnu a oficiální znak. V něm se neskví nikdo jiný, než jeden z největších škůdců této užitečné plodiny – mandelinka bramborová. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Smetanové brambory (4 porce)

- 500 g brambor
- 2 stroužky česneku
- 1 polévková lžíce oleje
- sůl a bílý pepř
- 1 cibule
- 2 dl šlehačky
- 1 čajová lžička škrobu
- muškátový oříšek

Očištěné brambory nakrájíme na dvoumilimetrové plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno a necháme ji na oleji ve větším kastrolu zesklivatět. Do šlehačky přimícháme škrob, utřený česnek, osolíme, okořeníme a necháme s cibulí mírně provařit až šlehačka zhoustne. Přidáme brambory a důkladně promícháme. Vymažeme nádobu na pečení, brambory do ní přendáme, dobře zchladíme a pečeme asi hodinu při 140° C.

Tuto přílohu můžete podávat ke všem pečeným masům, rybám i drůbeži.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

INZERCE

Ráááádio

Vaše Rádioáádio fandí s vámi! A nejen SPORT je u nás důvodem k radosti. Hrajeme české hity celý den, a k tomu nejpřehlednější zprávy a dopravní informace. Naladte si Rádio Impuls a změňte své rádio na Rádioáádio.
www.radioimpuls.cz

IMPULS
Ráááádio RADIO

IN-000050/F