

## Hluchec je pochoutka z brambor

---



### Bramborům nejprve ne

Jistě si asi většina z nás vzpomene, jak ve známé pohádce Jana Drdy zpupný statkář Pandrhola, maje Smrtáka uvězněného v sudu, dramaticky vyžadoval na své ženě a služebnictvu k jídlu maso. Přičemž stejně vehementně - za souběžného rozbíjení nádobí - odmítal nejrůznější jídla z brambor.

**Ve vyšších společenských vrstvách bývaly totiž brambory po celé věky na jídelníčku jen málo oblíbeny. Důvodů bylo více.** Pro vysoký obsah škrobu, a tedy poměrně značnou energetickou vydatnost **způsobovaly lidem se sníženým pohybem přibývání podkožního tuku**. Tedy tloustnutí. Po mase se sice tloustlo také, ovšem lépe a chutněji. Brambor byl navíc v Evropě poměrně dostatek.

### Bramborům postupně ano

O kouzlo vzácné novinky, s nímž je do Starého světa přivezl údajně sám Kryštof Kolumbus, a pěstované v zahradách aristokratů především pro okrasu, záhy přišly. Zjistilo se totiž, že se této dvouděložní rostlině z čeledi lilkovitých v evropském mírném pásmu daří. **Postupně vznikaly celé bramborářské oblasti a brambory se staly běžným pokrmem.**

Léta běžela a na žebříčku společenské prestiže se brambory umísťovaly pořád níž a níž. **Nezřídka byly považovány za vhodné krmení leda pro prasata a chudinu.** Na tabule panstva se vracely jen sporadicky, především pak v nejrůznějších kulinářsky přitažlivých úpravách (pečené, smažené) jako jedna z četných příloh. Kdepak brambory vařené “na loupáčku” nebo jen s kmínem a solí!

V tomto smyslu **nepomohlo bramborám ani to, že mají vysoký obsah vitamínu C (kvůli kurdějím je konzumovali námořníci na dálkových plavbách i za syrova)**, či to, že díky nim Evropa od poloviny 18. století nevěděla, co je hladomor.

**Ale chudý lid brambory dovedl ocenit. Netrvalo totiž dlouho a začal z brambor vymýšlet taková jídla, po nichž se mlsně ohlíželi i ti, kteří by je ve vařené podobě už dávno nevezali do úst.** Není třeba jmenovat celou řadu cmund, báčů, báčů, strouhanců, bandorníků či vošouchů.

**Stačí vzpomenout tzv. bramborovou buchtu, které se na Plzeňsku a Rokycansku říká někdy “hluchec”.**

## Jak se dělá hluchec?

Postup při přípravě těsta na hluchec se od přípravy bramborových těst na všechny ostatní výše vyjmenované bramborové pochoutky příliš neliší. Má však přinejmenším dvě drobná specifika.

Jedním je, že **nastrouhané brambory se napřed musejí zbavit přebytečné tekutiny.** Na Plzeňsku se za tím účelem vzal kus bílého plátna, do něj se nastrouhané brambory zabalily a tak dlouho se ždímalý, až voda přestala prosakovat.

Druhým, co do významu snad ještě důležitějším **předpokladem, byl hrneček sádla.** Nejlepší bylo husí nebo kachní. **Hotovému jídlu dodalo nejen zlatavou kůrčičku při okrajích, ale i obzvlášť přitažlivou vůni.** Hluchec se totiž peče na plechu nebo na pekáči v troubě a plech či pekáč je nutno sádlem důkladně vymazat.

Z receptu již bylo mnohé prozrazeno. Přesto si jej zopakujme kompletně: *Nastrouhané brambory vymačkáme a zalijeme vlažným mlékem. Přidáme jedno nebo dvě vejce (podle množství brambor), polohrubou a trochu hrubé mouky. Osolíme a zaděláme těsto hustější než na bramborák. Pak přidáme ještě česnek (podle chuti a našeho metabolismu) a kvásek z droždí. Množství kvásku se řídí tím, zdali dáváte přednost vysoké a “nadýchané” bramborové buchtě nebo naopak nízké a hutnější. Dále můžeme přidat majoránku a obzvlášť mlsní labužníci dodají nadrobno nakrájené uzené maso nebo uzeninu. Hluchec přendáme do pekáčku, který hodně vymažeme sádlem. Vložíme do trouby vyhřáté na 190° C a pečeme asi 40 minut dohněda. Během pečení ještě potíráme sádlem. Hluchec se podává buď v kombinaci s bramborovou polévkou ze sušených hub, nebo jako druhý chod s kysaným syrovým zelím, popř. okurkou.*

Pochoutka je to nad pochoutky.