

# Brambory - perly českých polí

---



## Druhy brambor

### Podle doby sklizně

Podle doby sklizně rozdělujeme brambory na **rané, polorané a pozdní**.

**Rané brambory** se sklízí od května do konce června. **Jsou vhodné k okamžité spotřebě**, nehodí se však pro delší skladování. Mají tenkou nedozrálou slupku, kterou je možné snadno očistit kartáčkem pod vodou. Ve srovnání s pozdními bramborami obsahují méně škrobu, zato více vody a bílkovin. Kvůli tomu je neoceníte při vytváření bramborového těsta nebo bramborové kaše. Nejlépe si je vychutnáte uvařené ve slupce nebo upečené v alobalu s bylinkovým máslem. Setkat se můžete také s označením nové brambory, ty už bývají na pultech obchodů k dostání začátkem nového roku – jedná se o dovozové, vyzrálé brambory, které byste neměli s ranými zaměňovat.

**Pozdní brambory** se objevují v obchodech během podzimu a **při správném skladování vydrží až do jara**. Postupem času bohužel vysychají, ztrácí nutriční hodnoty, správnou konzistenci i chuť.

### Rozhoduje varný typ

**Pozdní brambory se pak dále dělí na varné typy:**

**Varný typ A se někdy označuje také jako salátový.** Jsou to brambory s hladkou pevnou slupkou a lojovitou dužinou žluté či žlutobílé barvy, které mají protáhlý tvar (ledvinky, rohlíčky) a menší obsah škrobu. Hodí se **pro vaření ve slupce tedy „na loupáčku“**, nesmí chybět **při přípravě bramborového salátu**,

sáhnou po nich i milovníci zapečených či amerických brambor.

**Varný typ B označuje polopevné, lehce moučnaté brambory** s hrubší dužinou. Jejich kulinářské použití je pestré, také proto se jedná o nejpoužívanější kuchyňskou odrůdu. Jednak je upotřebíte **jako přílohu (lze je vařit, smažit, restovat)**, ale zároveň přidat **do zapečených jídel nebo polévek**, dobrou službu odvedou také v bramborovém těstě.

**Varný typ C zahrnuje škrobovité brambory** s drsnější slupkou a měkkou bílou dužinou, která se snadno rozváří. Tyto brambory nesmí chybět při přípravě bramborového těsta **na knedlíky**, báječně se hodí **do bramboráků, placek nebo bramborové kaše**. „Céčka“ se dokonce doporučují **i pro přípravu domácích hranolek**, což by tipoval nejspíš jen málokterý amatérský kuchtík.

V obchodě se můžete setkat i s varnými typy A-B nebo B-C, kdy první písmeno značí převahu daného varného typu. Existují i brambory s označením D. Ty se ovšem využívají k průmyslovému zpracování. Do kuchyně s nimi určitě nespěchejte.

## Odrůda je také důležitá

**Skuteční kulinářští mistři vám dají ještě jednu důležitou radu - kupujte brambory podle jejich odrůdy.** Ta totiž ovlivňuje chuťové vlastnosti, nutriční hodnoty a v neposlední řadě i potřebné podmínky pro skladování. Například odrůda Adora, která patří mezi velmi rané, je oblíbená u diabetiků, protože v porovnání s ostatními odrůdami brambor obsahuje nižší množství sacharidů. Kuchaři ji zase s oblibou doporučují díky jemné konzistenci a lehce máslové chuti.

Snad nejrozšířenější ranou odrůdou v České republice je Impala. Má oblibu mezi zahrádkáři i velkopěstiteli díky vysokým výnosům sadby a také její kvalitě. Královnou mezi červenými bramborami je odrůda Laura. Jejich sytá žlutá dužina je po uvaření pevná a nehnědne, má výraznější chuť i aroma. Mezi zákazníky je velmi oblíbená odrůda Gala, která vyniká pravidelným oválným tvarem, pevností i dobrými chuťovými vlastnostmi. Pro skladování se doporučuje například odrůda Mia nebo Soraya, které vás nezklamou ani svou máslovou chutí.

## Batáty

Samostatnou kapitolou jsou **sladké brambory - batáty**. **I když nesou stejné označení, nejsou s bramborami botanicky příbuzné.** Jedná se o kořenové hlízy povijnice batátové. Batátů existuje po celém světě ohromná škála, liší se barvou slupky i dužiny od bílé, přes světle žlutou až po fialovou. Ty, které nejčastěji seženete na pultech českých obchodů, mají lehce nafialovělou barvu slupky a po rozkrojení žlutooranžově zazáří.

Jejich využití je pestré - **můžete z nich vytvářet lahodné polévky, upéct je s kořením a bylinkami jako přílohu, rozmixovat na kaši, vykouzlit z nich křupavé hranolky nebo je přidat do těsta pro přípravu zdravějších dezertů.** Fantazii se meze nekladou, což dokazuje nekončící seznam lákavých receptů v kuchařských knihách i na internetu. Jejich nasládlá chuť se skvěle snoubí třeba s dýní a kořenovou zeleninou v čele s mrkví. Batáty hrají významnou roli v lidském jídelníčku díky ohromnému množství betakarotenu i draslíku. Stejně jako u raných brambor není potřeba zbavovat se u batátů slupky, tím byste se ochudili o značnou část těchto prospěšných látek. Stačí je důkladně očistit.