


Bramborák je křupavou perlou české kuchyně



 Bramboráky se nedělají jen z brambor, míchají se do nich škvarky, uzené, houby, těstem se obalují uzeniny i plátky masa. Plní se zelím či kuřecí směsí. Oblíbené jsou ale třeba i vegetariánské cukeťáky. Snad každá naše domácnost má jejich vlastní variantu.

Původní bramborák se u nás dělal bez vajec, jen s minimem mouky. Zato se do něj kromě česneku míchala i cibulka zpěněná na kousku slaniny. Řídká kaše se pak vlila na prst vysoko do vymazané nádoby a zprudka upekla v troubě. Nakrájený bramborák se podával horký a zapíjel mlékem. Později se do těsta rozbilo vejce a placky ze syrových brambor se pekly na plotně lehce potřené kůží ze slaniny nebo úplně bez tuku. Zvláštní variantu bramboráků tvořily valašské podlistníky, kdy se těstem potřely přehřáté listy zelí či kapusty a pak upekly v chlebové peci.

„V tomhle byly naše prabáby velmi moudré, bramboráky jsou samy o sobě hůř stravitelné a příliš velké množství sádla by to ještě zvýšilo. Proto by se i dnes měly smažit na přiměřeném množství oleje a hotové vysušit v savém papíru,“ doporučuje i Kamil Zelenka, šéfkuchař Clarion Ho telu Prague City, jenž připravil dnešní bramborákové variace.

Nejen s česnekem

Bramboráky ale vždy nevoněly jen majoránkou, dělaly se i nasladko. Potrpěli si na ně hlavně v Německu, kde se dodnes připravuje Kartoffelpuffer. Jde o placky bez česneku, zato potřené sladkým jablečným protlakem. V Polsku se zase sypou cukrem či přelijí smetanou stejně jako běloruské draniky jen ta smetana je v druhém případě kyselá.

Sladké mohou být i židovské latkes, podávané s jogurtem a jablečnou omáčkou.

Také u nás se v některých regionech objevovala sladká varianta bramboráků s ovocem, hlavně se švestkami, jablky a hruškami. A do hlupců na severní Moravě se přidávala syrová strouhaná mrkev.

Jen na úřední povolení

Bramboráky nejsou jídlem výsostně českým či moravským. Patří mezi tradiční pokrmy slovanské i germánské, smaží se také v Maďarsku. Ale jen jeden jediný se mohl dělat pouze na povolení městské rady, a to u nás v Domažlicích.

Zdejší bacán býval vskutku úctyhodný, slatinou dobře vyfutrovaný kynutý bramborák s ovocem, v němž se nešetřilo vejci. Měšťané si na něm pochutnávali tak často, až to budilo u chudších sousedů pohoršení.

Aby tomu kuchyňskému hýření učinili přítrž, vydali domažličtí páni konšelé nařízení, že se nadále smí bacán péci jen s úředním povolením, v němž byla dokonce stanovena i jeho míra. Nesměl být širší ani delší než pekáč a vyšší než trouba. Ale ať už se u nás bramboráky připravují jakkoli, dodnes když zavoní z okna, začnou se sbíhat sliny celému okolí.

Traduje se, že dobré bramboráky lze připravit jen ze starých brambor. Jak si pomoci u raných, aby placky nebyly jen samá mouka?

Toto tvrzení má dnes už historický význam. V minulosti byly totiž rané brambory považovány za jakési lepší zboží, které by bylo škoda zpracovat tímto způsobem. V podstatě ale vůbec nezáleží na tom, zda pracujeme s hlízy novými či starými, chutné bramboráky lze připravit z obou druhů.

Kdy u bramboráků nastrouhat hlízy nahrubo a kdy najemno?

Vždy záleží na chuti a preferencích konzumenta, zda má raději bramboráky jemné nebo spíš křupavější z nahrubo strouhaných hlíz. Z těch druhých lze připravit i tzv. rōsti, které patří mezi velmi oblíbené přílohy k nejrůznějším pokrmům.

Jak co nejvíc rozvinout a podpořit v bramborácích chuť přísad?

Chceme-li mít opravdu aromatické bramboráky, doporučuji využívat jen co nejčerstvější ingredience. Je rovněž důležité mít opravdu právě utřený česnek. Preferuji také čerstvou majoránku, která bramboráky provoní mnohem lépe než sušená.

Posbíráno ze starých kuchařek

- Přidá-li se do těsta na špičku nože pečicího prášku a pak nechá lehce vykynout, bramboráky se stanou stravitelnější.
- Bramboráky budou nadýchanější a křupavější, nahradí-li se větší část mouky hrubou strouhankou.
- Těsto na bramboráky se zjemní malým přídavkem oloupaných, strouhaných jablek.
- Směs koření na bramboráky, tedy česnek, mletý pepř, majoránka a sůl, skvěle dochutí hrachovou polévku, ale i pečeného králíka nebo skopové maso. Nemá chybu ani na topinkách či v restovaných bramborách.
- Vyrobíme-li v několika hlízách otvor, kam vložíme po stroužku česneku a pak obojí společně nastrouháme, bude jeho chuť i vůně v plackách stejnoměrně rozložena.
- Nejlepší bramboráky se pekly na plotýnce potřené kůží od slaniny nebo štětcem namočeným v sádle.

Vždy se zeleninovým salátem

Ať už se tohle chutné, levné jídlo ze strouhaných syrových brambor jmenuje jakkoli, je jasné, že bramborák nepatří do diet šetřících ani redukčních. Diabetici by jej měli po usmažení zbavit tuku odsátím v ubrousku a dopřát si jen malou porci.

Zdraví lidé bez zažívacích potíží zase nezapomenou energeticky vydatné placky doplnit velkým zeleninovým salátem. Následující večeře by pak už měla být jen lehká a dobře stravitelná. Energetická hodnota 1 bramboráku (asi 85 g): 1083 kJ, 12,7 g tuku. Obsah tuku záleží na médiu použitém ke smažení.

Bramborákové variace podle šéfkuchaře Kamila Zelenky

Pikantní bezvaječný bramborák (10 porcí)

2 kg brambor, 300 g sýra Eidam (30 %),
10 g drceného kmínu, 10 g chilli koření,
sůl, 100 g cibule, 100 g polohrubé
mouky, 3 dl oleje



Z nastrouhaných brambor, mouky a soli připravíme těsto na bramborák - ale bez vajec. Pak do něj vmícháme strouhaný sýr, drobně pokrájenou cibuli a koření. Vytvoříme placky a usmažíme. Jsou výtečné k pivu i vínu.

Bramboráky s jablky a medem (10 porcí)

2 kg brambor, 1 kg jablek, 3 žloutky,
3 dl oleje na smažení, 3 lžičce medu



Oloupané brambory i jablka nastrouháme jako na bramborák. Promícháme, přidáme žloutky, vytvarujeme placky a usmažíme. Odsajeme ubrouskem přebytečný tuk a hotové bramboráky přelijeme na talíři medem.

Kramfleky se zelím, cibulí a slaninou (4 porce)

600 g oloupaných brambor, 200 g hladké mouky, 1 dl mléka, 2 vejce, 100 g česneku, sůl, mletý pepř, majoránka, 150 g sádla. Zelí: 450 g kysaného zelí, 50 g cibule, cukr krystal, kmín, 10 g hladké mouky, sůl.



Sypání: 100 g uzené slaniny, 100 g cibule

Oloupané brambory ustrouháme a vymačkáme vodu. Přidáme mouku, vejce, česnek, majoránku, sůl i pepř a promícháme. Z těsta tvoříme placky, jež opečeme z obou stran na rozpáleném tuku. Kysané zelí uvaříme a lehce osladíme. Drobně krájenou cibuli orestujeme a přidáme do zelí, které zahustíme krátce opraženou moukou. Kostičky slaniny i cibule opečeme a nasypeme na placky.

Hlupec (10 porcí)

150 g strouhanky, 300 g mrkve, 2 kg brambor, 0,3 l oleje, 3 žloutky, cukr moučka, javorový sirup



Oloupané brambory a očištěnou mrkev nastroháme jako na bramboráky a přidáme žloutky i strouhanku. Těsto dobře promícháme a vytvoříme placky, které usmažíme na oleji. Podáváme podle chuti poprášené cukrem, případně i přelitá javorovým sirupem.