

Brambory

Brambory patří v české kuchyni k základním potravinám. **Obsahují:**

- **Sacharidy** (škroby)
- **Minerální látky** (draslík, fosfor, hořčík, vápník, železo)
- **Vitamíny** (karoten, vitamín C, B₁, B₂, PP)



Rozdělení brambor podle doby sklizně:

- **Ranné** – nejsou vhodné k skladování
- **Poloranné** – sklízí se v červenci a nehodí se k skladování přes zimu
- **Pozdní** – jsou vhodné k uskladnění až do příští úrody

Rozdělení brambor podle použití v kuchyni:

- **Varný typ A** – salátové brambory po uvaření drží tvar a nerozpadají se, mají nízký obsah škrobu a vyšší obsah bílkovin
- **Varný typ B** – přílohové brambory po uvaření jsou pevné, ale mírně se rozpadají, mohou se používat ke všem druhům tepelných úprav
- **Varný typ C** – brambory používané k přípravě těst a pyré, po uvaření se rozpadají, mají vysoký obsah škrobu

Skladování brambor

Brambory skladujeme v tmavých, čistých, ne příliš suchých, dobře větraných skladech s teplotou 2 – 6°C. Nižší teplota způsobí sládnutí brambor.

Pytle nebo přepravky s bramborami musí být položeny na dřevěných roštích, aby pod nimi proudil vzduch a nehnily.



Výrobky z brambor

- Bramborový škrob
- Líh
- Polotovary – těsta, směsi k přípravě moučníků, bramboráků apod.
- Hotové výrobky z brambor – lupínky
- Zmrazené výrobky – předsmažené hranolky, krokety

1. Jaké varné typy brambor znáš?
2. Z jakých brambor bys uvařil kaši?
3. Jaké důležité látky brambory obsahují?
4. Jaké pokrmy bys z brambor mohl připravit?
5. Jaký má být sklep na skladování brambor?
6. Jak rozdělujeme brambory podle doby sklizně?
7. Které brambory jsou vhodné k uskladnění?