Brambory jak je neznáme

Máte rádi brambory ???

1. Odkud brambory pocházejí
2. Zajímavosti o bramborách
3. Jak správně nakupovat brambory
4. Varné typy brambor
5. Historie bramborových pokrmů
6. Dobré rady a triky v kuchyni

4.5. 2017 Havlíčkův Brod
Ing. Jana Exnarová

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA
CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV
VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD
EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Odkud brambory pocházejí ?

Brambory mají velmi zajímavou historii, za kterou by se nemusel stydět astronaut ani královna.

- Pravlastí brambor je jižní Amerika. Inkové pěstovali brambory ve vysoko položených plání And v Peru a Bolívii a u jezera Titicaca v nadmořské výšce 1500-4300 m. Připravovali z nich polévku a chléb, sušili je a sušené uschovávali na dlouhá léta. Právě sušené brambory se staly předmětem výměnného obchodu mezi zemědělským obyvatelstvem hor a pasteveckým lidem nížin. Inkové nazývali tyto odolné hlízy **„papas“**
- V současné době se tak připravuje produkt zvaný **chunos** - připravuje se z pomrzlých brambor, které se namáčejí ve vodě, šlapou bosýma nohama (aby se z nich vytlačila voda) a pak suší na slunci. Takto vysušené brambory vydrží řadu let.
- Inkové z nich rovněž připravovali alkoholický nápoj **chacha** podobný pivu. Byly používány i pro medicínské účely. Jejich důležitost podtrhuje i několik bramborových božstev.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Kdo přivezl brambory do Evropy ?

- Jako první je objevil a dovezl španělský dobyvatel a kronikář **Pedro Cieza de Leon**, který někdy kolem roku 1553 vydal tištěnou zprávu o Peru, kde se mimo jiné zmiňuje o červených hlízách rohlíčkovitého tvaru, kterým Indiáni říkají **papas**

- nezávisle na Španělsku dovezl brambory do Anglie pirát **Francis Drake** z cesty kolem světa 1577 až 1580. Roku 1586 v té době již admirál Drake poslal několik hlíz svému příteli a doporučil mu, **aby je vysázel a uspořádal hostinu**. Skončila naprostým debaklem, protože kuchaři místo podzemních hlíz (brambor) upravili zelené bobule plné semen, které považovali za jedlé plody nové rostliny. Servírovány byly na másle, posypané skořicí a cukrem. Jejich chuť byla odporná (navíc obsahují glykoalkaloid solaninu, který je ve větším množství jedovatý) a konzumenti usoudili, že v Evropě asi plody této rostliny nemohou vyzrát.

- Dobyvatelé, kteří s Inky přišli do styku věděli, že jedlé jsou hlízy brambor ovšem zbytek Evropy několik desítek let netušil, že podzemní hlízy jsou jedlou plodinou.
- Koncem 16. a počátkem 17. století se hlavně ze Španělska (méně již z Anglie) šířily brambory po Evropě **jako léčivá plodina nebo vzácná rostlina pěstovaná pro okrasu zahrad**.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Pěstování brambor v Čechách

Do Čech je prý z Německa přivezl **v roce 1628 lékárník Jiří Agricola z Jáchymova** a byly součástí hostiny na oslavu opevnění města Jáchymova. V roce 1632 se prý pod pochoutkami z brambor prohýbá stůl jihočeského **velmože Viléma Slavaty.** Proslavená pěstováním brambor byla i zahrada irských františkánů, tzv. „hiberňáků“, kteří v letech 1652-59 založili klášter na pražském Novém Městě

Marie Terezie a Josef II. se podobně jako v Německu snažili přesvědčit poddané v Čechách o vhodnosti pěstování brambor, ale s malým úspěchem.

Jako polní plodina byly brambory zaváděny pomalu, protože **zabíraly úhor, a zmenšovaly tak prostor pro pastvu, vyčerpávaly půdu, vytlačovaly obilí,** a způsobovaly tak nedostatek a drahotu chleba i slámy. Dalším důvodem pro pomalé rozšíření brambor jako polní plodiny byla víra, že jsou jedovaté.

Až neúroda a hladomor donutily Čechy pěstovat a jíst brambory.

Marie Terezie nechala dovézt značné množství brambor z Pruska. Pověřila kněží, aby chodili po venkově a vedli o bramborách oslavné řeči. **Říkalo se jim bramboroví kazatelé.** Podle jména této země a jejích obyvatel - Braniborů - jim lidé začali říkat „brambury“ a odtud vznikl dnešní název „brambory“.

Od 70. let 18. století se v Čechách **začínají pěstovat brambory ve velkém** a v místních kronikách se o nich píše pochvalně, např:“Jestliže člověk má brambory, nepotřebuje chleba, je bezpečný před jakýmkoliv hladem. Z této plodiny se můžou připravovat i nejchutnější polévky, nemluvě už ani o dobré pálence, pěkném škrobu a jemném pudru na vlasy.“

V polovině 19. století, kdy se brambory staly běžnou součástí jídelníčku téměř všech evropských národů, byl svět postižen chorobou brambor, kterou dosud nikdo neznal - **plísní bramborovou.** Zničila úrodu, hlady zemřeli miliony lidí, masové stěhování do severní Ameriky

Všestranný brambor

Dříve bývaly brambory více technickou plodinou

Pálil se líh - české země zásobovaly lihem celé Rakousko-Uhersko a v I.světové válce byly hlavním dodavatelem lihu pro výrobu výbušnin, pro pohon vozidel i pro příděly vojákům

Bramborový škrob - ani si neuvědomujeme, kde všude všestranný brambor najdeme. Určitě víme, že jej najdeme ve směsích na pečení vdolků, bramboráků či na vaření knedlíků, také v pudincích. Bramborový škrob využívá jak potravinářství (solamyl), tak i v průmyslu – např. lepidla. Máme-li vytapetovaný pokoj, máme na zdi také brambory... Bramborový škrob je používán v kosmetice, je hlavním komponentem mastí a zásypů…

Příznivý vliv pro lidské zdraví

Brambory mají pozitivní vliv na svaly, klouby, kosti, šlachy, krvetvorbu a metabolismus. Díky obsahu draslíku mají brambory blahodárný vliv na srdce a cévy. Příznivý účinek mají také na stav kůže, vlasů a nehtů. Šťáva ze syrových brambor má projímavý účinek, pomáhá při křečích. Vysokým obsah draslíku neutralizuje žaludeční kyseliny a tím snižují pocit „pálení žáhy“. ……..

Budoucnost – světélkující brambory

Vědci ve Velké Británii se rozhodli pro poněkud netradiční pokus: **křížení brambory s medúzou.** Tedy přesněji **„světélkující brambory“** - brambory geneticky modifikují pomocí genů jednoho druhu světélkujících medúz tak, aby brambory při nedostatku vody světélkovali.

Prozatím je vše ve stádiu pokusů - obavy spotřebitelů z modifikovaných potravin STOP

Víte že brambory….

Brambory jsou popelka naší kuchyně, která je vždycky připravena zachránit hladovějící krky, spasit přesolenou polévku nebo zahustit vzdorující omáčku, má zajímavou historii, za kterou by se nemusel stydět astronaut ani královna. Akorát o ní dost málo víme.

- **Královská ozdoba** – bramborovými květy se zdobila Marie Antoinetta i její královský choť Ludvík XVI. Královský pár se tím snažil přispět k popularizaci tehdy málo rozšířené plodiny.

- **Bramborový novorozenec** – největší bramborovou hlízu na světě vypěstovali ve Velké Británii před sedmi lety. Vážila 3,76 kg, což je více, než váží většina miminek při narození!

- **Podívaly se do vesmíru** – brambory jako jediná plodina byly vypraveny do kosmu. V roce 1995 cestovaly rostliny na palubě raketoplánu Columbia.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Víte že brambory….

- **Nerozumějí si s jablky** – pokud budete dlouhodobě skladovat jablka a brambory v jednom sklepě, začnou brambory předčasně klíčit. Může za to etylen, který se z jablek uvolňuje a urychluje metabolismus brambor. Nesvědčí to po pravdě ani jablkům, které natáhnou bramborový pach.

- **Dovedou zázračně léčit** – Inkové pěstovali brambory už 2000 let před naším letopočtem. Mimo jiné věřili, že pomáhají usnadnit porod.

  Z brambor lze nich připravit projímadlo, ale i lék proti průjmu, obklad na ječné zrno, lék na kocovinu a další a další

- **Vitaminový zachránce** – byly to právě brambory a v nich obsažený vitamin C, který ochránil Evropu od cyklických hladomorů a epidemií kurdějí. Ze stejného důvodu si je brali na dlouhé cesty i mořeplavci.

- **Zábavná jména** –jazyk český (a moravský) je tvárný, a tak si pro totožnou plodinu vymyslel různá– bandory, erteple, grule, grumbíry, jablóška, kobzole, krumple, zemská jablka nebo také zemáky.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Správné nakupování brambor

Při nákupu brambor volných nebo balených by měly být uvedeny následující údaje:

- obchodní označení názvem skupiny (rané, pozdní)
- název odrůdy
- varný typ
- zabalené zboží - hmotnost v kg
- adresa obchodní firmy – výrobce, dovozce, prodejce

Při nákupu brambor bychom měli být nároční.
konzumní brambory ve slupce by měly být nepoškozené, čisté, zdravé, suché a pevné

Nekupujeme brambory se zjevnými vadami
mechanicky poškozené, nahnilé, zelené, naklíčené

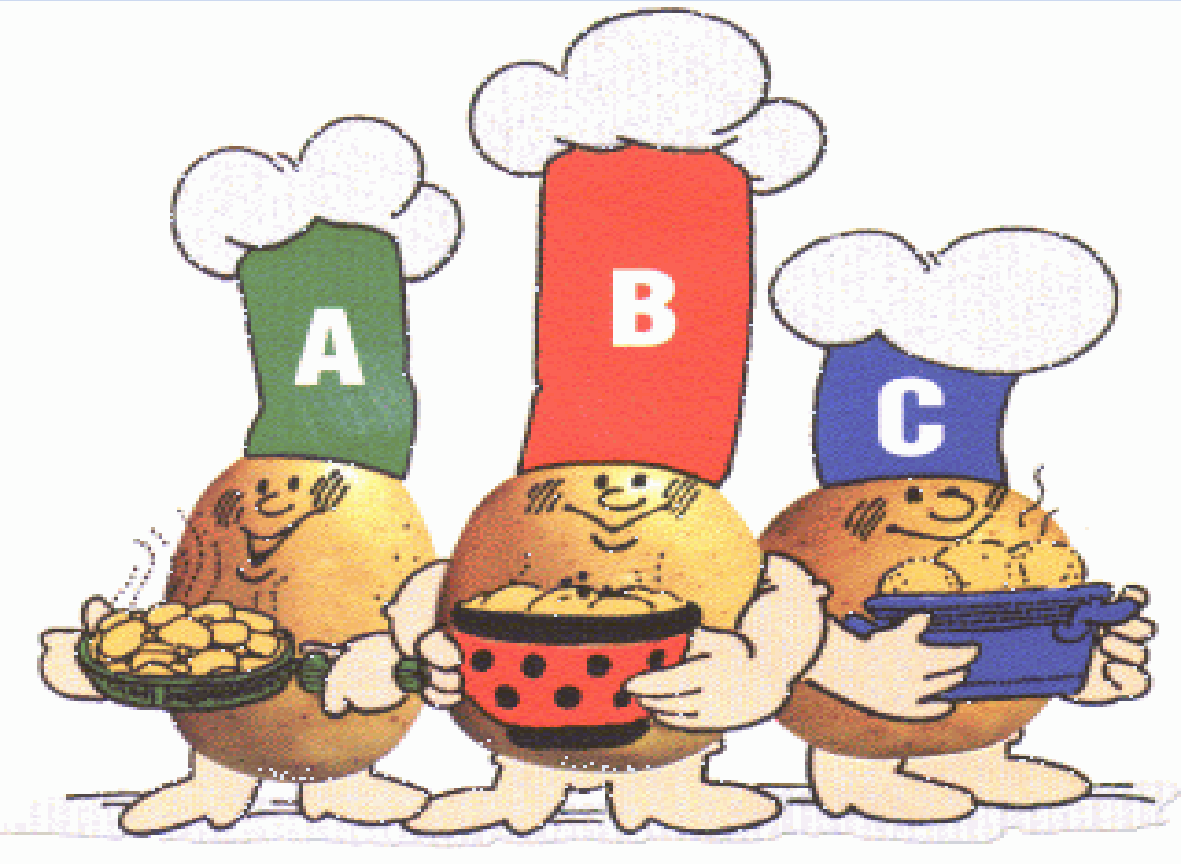
Doporučuji si najít zemědělský podnik nebo farmáře a u nich **nakupovat kvalitní brambory - nákup brambor ze dvora**

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

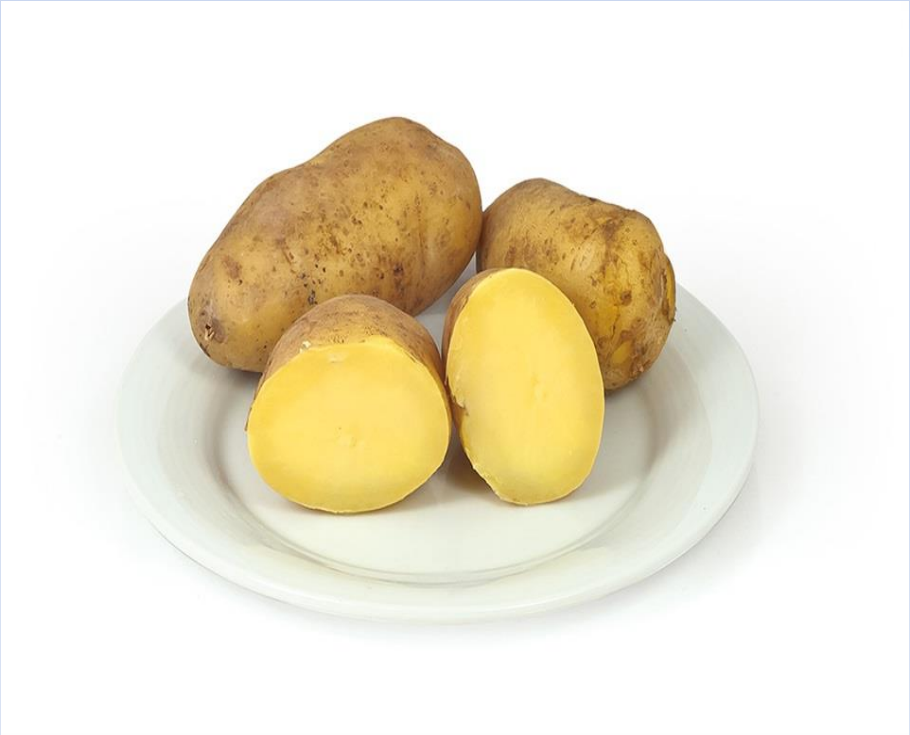
Varné typy brambor

„Brambory jako brambory“

Varný typ určuje vhodnost pro přípravu jednotlivých druhů pokrmů



Varné typy brambor



Varný typ A, AB (BA)
hlízy s pevnou nerozvářivou dužninou, lojovité, velmi slabě moučnatou vhodné pro přípravu salátů a jako příloha (vaření ve slupce, na loupačku)

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Varné typy brambor

Varný typ B, BC

hlízy se středně pevnou až kyprou dužninou, slabě až středně moučnaté vhodné jako přílohové, dále do polévek, restované, hodně univerzální, pro přípravu těst a kaší

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

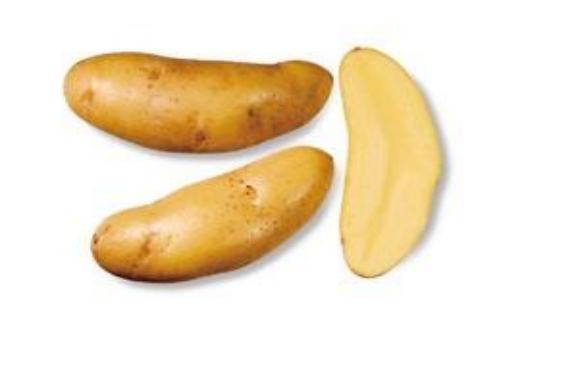
Varné typy brambor

Varný typ C, CB

hlízy s kyprou, silně moučnatou dužninou, jinými slovy brambory, které se po uvaření na talíři rozsypou, vhodné pro přípravu bramboráků, noků, knedlíků, kaše a těst a pro pečení v alobalu

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Brambory speciálního užití



Jsou určeny pro obohacení nabídky na trhu (pro přípravu tradičních vánočních salátů, barevných kaší a výrobků).

Odrůdy s fialovou a červenou dužninou
kříženci VÚB
vynikají fialovou a červenou barvou slupky a dužniny, mají 3x vyšší obsah antioxidantů. Jsou uplatňovány pouze k obohacení trhu a jako součást gastronomických specialit

Keřkovské rohlíčky
je tradiční odrůda určená zejména pro vánoční trh – štědrovečerní bramborový salát

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Brambory

Brambory jsou jako chléb – můžete je jíst každý den, mají tisíc možností využití a nikdy se neomrzí. Připadá vám však, že se vaše vaření poslední dobou omezilo jen na brambory na loupačku a kaši? Recepty z brambor můžete libovolně obměňovat a své chuťové pohárky tak vždy překvapit něčím novým, úpravou brambor vařením, pečením, smažením, grilováním, zapékáním……

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Jak uvařit brambory?

Říkáte si, že na vaření brambor se nedá vymyslet vůbec nic nového ani zajímavého? Pak se určitě budete divit! Lidé jsou totiž velmi vynalézaví, a tak povýšili vaření brambor na vyšší úroveň. Zkuste s námi upravit brambory trochu jinak a uvidíte, že nebudete litovat. Zachutnají celé vaší rodině!

Stará dobrá klasika

- Vezměte tedy vámi zakoupené, nebo sklizené brambory a pečlivě je oloupejte škrabkou. Nakrájejte je na vámi požadované kousky a nechte je chvíli odmočit ve studené vodě. Tak se brambory zbaví škrobu – nebudou mazlavé.

- Poté brambory zalejte horkou vodou, osolte a přidejte trochu kmínu. Doba, po kterou je nutné brambory vařit se různí podle odrůdy. Proto do nich zkuste píchnout nožem, abyste poznali, jestli už jsou měkké. Nakonec brambory slijte za pomocí pokličky a podávejte.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Jak uvařit brambory?

Brambory z mikrovlnky

- Může se to zdát, jako naprostý nesmysl, ale věřte, že brambory z mikrovlnné budou chutnat naprosto stejně, jako ty z vody. Navíc jsou udělané během 5 - 8 minut.

- Brambory jednoduše oloupejte a nakrájejte na kousky. Nebo celou bramboru dobře omyjte, propíchejte vidličkou. Vložte je na papírovou vlhkou utěrku a zabalte je do ní (mokrá utěrka zadržuje v bramboře vlhkost, zachová měkkou slupku a zabraňuje jejímu scvrknutí). Nakonec tento balíček dejte do igelitového sáčku, ten pokapejte vodou a nechtě 5- 8 minut vařit v mikrovlnné troubě.

Jak uvařit brambory?

Vaření v páře

- je velmi zdravá a zároveň módní záležitost, proto neváhejte a vyzkoušejte to také! Brambory kartáčkem omyjeme, a vložíme do klasického pařáku na ohřívání knedlíků (do vody přidáme kmín) a vaříme doměkka, přidáme celerovou nebo libečkovou snítku.
- Brambory není třeba loupat. Uchovají se v co nejvyšší míře “bramborový” vitamin C a draslík. Ale samozřejmě loupané brambory se vaří naprosto stejně. Brambory před vaření nesolíme!

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Historie bramborového salátu

Jak vznikla bramborový salát to přesně vlastně nikdo neví. Podle kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové salát připravoval ze zbytků jídla. První recept na smaženého kapra servírovaného s bramborovým salátem se do českých kuchařek dostal až v roce 1924 – ovšem bez kořenové zeleniny. Obsahoval už i tehdy známou pochutinu, která učinila z bramborového salátu luxusní jídlo – tedy majonézu.

Za původem bramborového salátu zřejmě stojí jistý francouzský kuchař, který ho proslavil v Rusku. Připravoval ho zde pro vybranou moskevskou smetánku. Dnes Rusové znají bramborový salát pod názvem Olivier nebo Olivije a je nedílnou součástí silvestrovské tabule.

- Mnoho variant

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Historie bramborových hranolků

Francie a Belgie se už léta přou o to, která země má právo tvrdit, že vynalezla jedno z nejoblíbenějších moderních jídel - smažené hranolky

Ve Francii se traduje, že první smažené pomfrity se prodávaly v pařížských pouličních stáncích krátce po velké revoluci koncem 18. století.

Podle belgických pověstí hranolky vznikly ve městě Namur už v 17. století. Tamní rybáři si prý často smažili v rozpáleném oleji úlovky – malé rybky - z řeky Meuse. Když jedné zimy řeka zamrzla, nahradili ryby bramborami, které krájeli ve tvaru útlých rybiček - na hranolky.

Bramborové hranolky

Tak populární jako v Belgii nejsou hranolky nikde na světě. Každý Belgičan jich zkonzumuje ročně v průměru 75 kg (o třetinu více než Američan) a pro budoucí prodavače hranolků tam pořádají speciální kurzy. Podávají se jako příloha k nejrůznějším jídlům. Hranolky pasují k Belgičanům tak jako k nám knedlíky nebo bramborák.

To co se v Americe vydává za hranolky, má k těm pravým daleko asi tak jako trabant k ferarri. V žádném případě se totiž nesmějí hranolky smažit v oleji (oleje potlačují chuť brambor), ale v sádle, a to hovězím

Udělat dobré hranolky je skoro věda - řeká Cédric van Belle z muzea hranolků v Bruggách - základem je správná odrůda brambor. Nejprve se čerstvě nakrájené hranolky smaží 5 minut v tuku horkém 135 stupňů. Musíme je trochu promíchat, aby se neslepily k sobě a aby ztratily malé částečky škrobu, které se na povrchu hranolků vysrážely. Po prvním smažení se musejí hranolky nechat asi 10 minut 'odpočinout' mimo fritézu.

Pak následuje druhé smažení. Hranolky v tuku stráví necelé tři minuty při 160 stupních. Potom se z hranolků nechá odkapat přebytečný tuk a dají se do chladící mísy, ve které je kuchař přehazuje. Pak je ještě posolí a mohou se podávat.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Historie bramborových lupínků

Smažené bramborové lupínky se poprvé objevily 24. srpna 1853 ve městě Saratoga ve státě New York.

Podle nejrozšířenější teorie usmažil první chipsy americký kuchař indiánského původu George Crum.

Za jeho slavným objevem bramborových lupínků stála nespokojenost jednoho zákazníka, který Crumovi několikrát vrátil objednané opečené brambory s tím, že jsou moc tlusté. Cruma to tak rozčílilo, že brambory nakrájel na tenoučké plátky, které osmažil na oleji a osolil. K překvapení Cruma byl z nich dosud nespokojený zákazník nadšený.

A první chipsy byly na světě

Proč jim nemůžeme odolat?
Určitě to znáte - na stůl se položí mísa s brambůrky, a vy si po dlouhém odolávání řeknete, že si dáte jenom jeden na chuť, a pak už s uzobáváním nemůžete přestat.

Tuto závislost způsobuje složení brambůrků, které podprahově působí na chuťové pohárky. Tento stav způsobuje sůl, tuk a cukr obsažený ve škrobu. Právě po této kombinaci chutí mozek přirozeně nejvíce touží, a chce její neustálý přísun, tak jak to u příjemných věcí obvykle bývá. Závislost překvapivě podporuje i křehkost a křupavost brambůrků.

Zastánci zdravé výživy je však považují za nezdravou zbytečnost plnou tuků a soli.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Pár rad a triků do kuchyně

Když přidáte do vody na vaření brambor **trochu octa**, slupce nepopraská, brambory se nerozvaří a zbavíte staré brambory nepříjemné chuti

Namočíme-li brambory na chvíli do studené vody, vylouží se část škrobu a brambory nebudou mazlavé. Musíme si však uvědomit, že se škrobem se vylouží také vitamíny, zejména důležitý vitamín C (až 60%). Ke ztrátě vitamínu C dochází také vařením oloupaných brambor ve vodě. Při vaření neloupaných brambor ve vodě jsou ztráty vitamínu C menší (cca 10%)

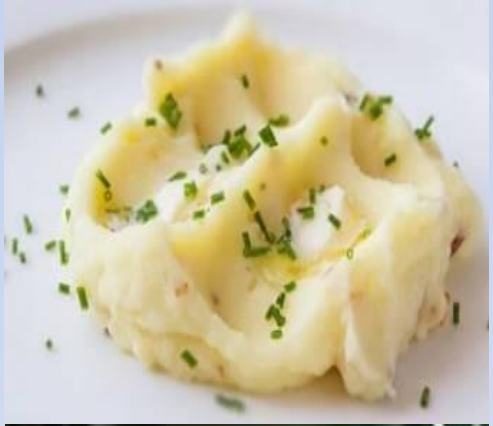
Pro zvýraznění chuti brambor používáme při vaření **kmín**. Nové brambory chuťově zvýrazní i snítka petržele.

Když přidáte k bramborám do vody při vaření **kousek másla, zaručeně vám nepřekypí.**

Brambory rychleji uvaříme, pokud k nim v době varu přidáme lžičku másla nebo skleničku světlého piva.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Pár rad a triků do kuchyně



Bramborovou kaši připravujeme **zásadně z teplých brambor a mléka** tak teplého, abychom v něm mohli rozpustit kousek másla.

Bramborová kaše je bez pochyby velká pochoutka, ale pokud v ní objevíte kyselou chuť, už nikdy nebudete chtít jinou verzi. Do bramborové kaše proto nasekejte nadrobno **sterilovanou okurku klidně i s cibulkou**. Chuť je výtečná.

Přesolenou polévku nebo omáčku zachráníme přidáním celého nebo nastrouhaného syrového bramboru, který do sebe natáhne sůl. Navíc ji takto i zahustíme

Připravujeme-li **bramborové těsto**, nenecháváme je dlouho stát, neboť řídne vyloučením vody z brambor a ztrácí zcela konzistenci.

Namrzlé brambory stačí dát do tepla a nechat několik dní »dýchat«. Teplem se totiž vytratí část cukru, který se v nich vytvořil. Před vařením brambory oloupejte, namočte na chvíli do teplé vody a teprve pak dejte vařit. Jakmile se začne voda vařit, brambory slijte, přelijte novu vodou a dovařte.

Z namrzlých brambor je logicky lepší připravovat sladší jídla, např. škubánky, šišky s mákem, taštičky s povidly apod.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Pár rad a triků do kuchyně

Bramborové knedlíky nebudou oslizlé, když nasypeme do vody, ve které budeme knedlíky vařit, trochu mouky a dokončujeme je při nižší teplotě.

Do bramborového těsta na knedlíky můžeme vmíchat zelenou nať petržele nebo i na kostičky nakrájené uzené maso. V knedlíku vytvoří hezkou mozaiku. Lze také kombinovat bramborové těsto z žlutomasých a fialových brambor

Chceme-li z bramborového těsta vytvarovat noky, krokety nebo knedlíky, **vložíme těsto před vařením na chvíli do ledničky.** Těsto je pak tužší a nelepí se.

Brambory **na přípravu bramborového salátu** vaříme ve vodě s trochou octa, aby neztmavly a nerozvařily se. Nevaříme je úplně doměkka, ale necháme jen dojít v páře.

Bramborový salát bude lehčeji stravitelný, spaříme-li syrovou cibulku nakrájenou na kolečka, horkou octovou vodou. Vychladlou ji potom vmícháme do salátu.

Bramborák bude chutnější, když do něho přidáme před smažením několik lžiček tvarohu

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Pár rad a triků do kuchyně

Chuť starých brambor vylepšíme tím, že při vaření k nim přidáme trochu mléka nebo citronové šťávy, natě aromatických zelenin např. celeru, libeček, petržel a nebo česnek

Staré brambory chutně připravíme, když je oloupeme a nakrájíme na čtvrtky, podusíme na nakrájené slanině a cibuli a podléváme bílým vínem.

Staré brambory můžeme také vylepšit rozškvařenými škvarky, husím sádlem nebo česnekem a kmínem.

Před pečení brambor v troubě je posypeme hrubou moukou, opečou se krásně dorůžova

V domácnosti s kamny slupky nevyhazujeme, ale použijeme je jako topivo. Zabraňují tvoření sazí a čistí kamna i komín.

Brambory jsou zdravou a dietní plodinou

Experiment Američana Chrise Voigta
jedl výhradně brambory po 60 dní a zhubl tak 9 kilo.

O své dietě prohlásil: „Cítím se naprosto skvěle. Když jsem držel tuhle dietu, pořád jsem měl hodně energie. Nemělo to žádné zvláštní vedlejší účinky a dobře se mi v noci spalo.“

Chris jedl brambory na všechny způsoby, dokonce je i smažil, což přece jen neodpovídá dietní stravě. Svým experimentem dokázal, že brambory jsou zdravá a dietní plodina.

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD

Děkuji za pozornost

Dobrou chuť při ochutnávce bramborových pokrmů

Víš, že se denně na světě nahází do vody 5 000 tun brambor?”

„Takové plýtvání! A proč?”

„A zkoušels někdy vařit brambory bez vody?”