

BIOBRAMBORY ZE SASOVA

– Barevné zauzlení..

Vypadá to jednoduše. Bio brambory nachystané v sáčku doma oškrábat, uvařit a pochutnat si na té dobré žluté zdravé hmotě.

To, že za každou bramborou je práce – příprava půdy, sadba, péče, sklizeň, uskladnění, třídění a balení je už tak nějak samozřejmé a běžné. Ale na co všechno narazíte, když chcete pro zákazníky připravit nový bramborový výrobek? Brambory takové, aby vyhověly současným nárokům jídelen a kuchyní restaurací? Které by byly již připravené k použití, nemusely se škrábat, nevznikal by odpad, a přitom by se zachovala kvalita a chuť? Jsou tu. Bio brambory loupané, vakuované, balené pro 5 kg, do kuchyní (bio do škol) a restaurací – vypěstované na biofarmě Josefa Sklenáře na Vysočině.

Na první pohled se ani tolik neliší od těch konvenčních – žluté brambory. Co ale, když se nedopatřením obal poruší a dovnitř vnikne vzduch? Zatímco konvenční brambory zůstanou žluté jako ananas, těm bio zeshedne povrch. **Není tam pyrosiřičitan sodný, E 223**, který by tomu zabránil. Látka, která je ohodnocena jako nejškodlivější a pan Syrový ji ve své knize „Éček“ dal nejhorší známku 5. **Látka způsobuje alergické reakce, zejména u astmatiků, a ničí vitamín B1.** Takže na jedné straně žluté brambory i v porušeném obalu. Ale za jakou cenu? Nebo na druhou stranu, bio-brambory, ke kterým se musí přistupovat

jako k bramborám, tedy po vybalení ze sáčku je propláchnout vodou a hned zpracovat – jako doma v kuchyni – ale bez těchto škodlivých „přídavků“.

Mimochodem: látka, která způsobuje šednutí, tmavnutí povrchu brambor, je kyselina chlorogenová, která v brambore zabraňuje obecně strupovitosti hlíz. V hlíze bramboru patří k nejbohatším zdrojům antioxidantů v lidské výživě. A dá se vyhledat i jako CGA a aktivní zeštíhľující látka – zpomaluje vstřebávání cukrů a zabraňuje jejich ukládání ve formě tuku. Její obsah záleží na odrůdě a ročníku, ale při ekologickém pěstování je zaznamenán trend vyššího obsahu kyseliny chlorogenové (Jihočeská univerzita v ČB).



Bio brambory a konvenční brambory po 10 hodinách od porušení obalu



Jsme naučení vnímat barvy jako známku kvality, ale občas asi trochu zkreseně. Ne nadarmo se říká, že „jíme očima“. Na barvě záleží. Ale také na zvyku. Někdo je zvyklý na fialové krávy, syté růžovou šunku, ananasové žluté brambory – a nic jiného nechce... Anebo můžeme za přirozeným zbarvením vidět kvalitu a důkaz absence látek, které nechceme. Z „nevýhody“ máme výhodu. **Náskroj bioheráku po několika hodinách zešedne a bio šunka není růžová až fialová, ale šedo-růžová – dusitanové solící směsi tam nebudou. Brambory v porušeném sáčku ztmavnou – jsou bez pyrosiřičitanů.** Konec řečí, čas něco pojist.

Dobrou chuť!



www.biofarma.cz