

# Češi do bramboráků obvykle zapomenou dát zásadní surovinu. Pak se nestačí divit, jak jsou nedobré

[aazdravi.cz/cesi-do-bramboraku-obvykle-zapomenout-dat-zasadni-surovinu-pak-se-nestaci-divit-jak-jsou-nedobre](https://aazdravi.cz/cesi-do-bramboraku-obvykle-zapomenout-dat-zasadni-surovinu-pak-se-nestaci-divit-jak-jsou-nedobre)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

14. 1. 2023



Bramboráky jsou oblíbené nejen u dětí, ale i u dospělých. Cílem většiny kuchařů je připravit co nejchutnější a nejkrupavější bramboráky. I když se mohou lišit recepty, existuje trik, který může pomoci všem. Chcete-li dosáhnout dokonale křupavých bramboráků, zkuste přidat jednu ingredienci navíc.

## Co přidat?

Bramboráky jsou tradičním lidovým jídlem, ale i tak je každý připravuje jinak. Nejen že se připravují různými způsoby, ale i v naší malé zemi se mohou jmenovat různě – bramborák je cmunda i strouhanec. Vždy se ale jedná o chutné bramborové placičky, které by měly být krásně křupavé, ať už je smažíte na sádle nebo na oleji. Možná vás to překvapí, ale skvělým trikem pro křupavé bramboráky je použití jedlé sody.

## S jedlou sodou opatrně

---

Jedlá soda, také známá jako soda bikarbona, má široké využití. Jedním z nich je použití při pečení. Funguje jako účinné kypřidlo, které má za úkol prokypřit těsto, zvláčnit ho a zvětšit jeho objem.

I když je jedlá soda součástí kypřicích prášků do pečiva, jejich použití je odlišné. Při použití jedlé sody je důležité dodržet správné dávkování, třeba i při přípravě bramboráků. Použití prášku anebo sody není totéž, protože fungují na odlišném principu. Chemické reakce uvolňující oxid uhličitý a vytvářející bublinky, které kypří těsto, zvyšují jeho objem, nadýchanost a vláčnost, se liší při použití jedlé sody a prášku do pečiva.



*Foto: Shutterstock*

## Přidejte něco kyselého

---

Jedlá soda je zásaditá látka, což znamená, že při jejím použití jako kypřidla v těstě musíme vždy přidat něco kyselého. To platí i u přípravy bramboráků. Do těsta obecně tedy můžeme přidat jogurt,

podmáslí, acidofilní mléko, ocet nebo citronovou šťávu, abychom dosáhli správného efektu. Při kontaktu s teplým vzduchem pak v důsledku použití jedlé sody dojde ke zvětšení objemu těsta.

Je třeba si uvědomit, že jedlá soda má velmi silný účinek a je asi třikrát až čtyřikrát silnější než prášek do pečiva. Při jejím použití tedy rozhodně nesmíme přehnat. Navíc bramboráky jsou připravovány z brambor, takže by si měly zachovat co nejvíce bramborovou chuť.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít