



# **ODRŮDY BRAMBORU A TOPINAMBURU**

## **VÝZKUMNÉHO ÚSTAVU BRAMBORÁŘSKÉHO HAVLÍČKŮV BROD**

**RADY PRO SPOTŘEBITELE A ZAHRÁDKÁŘE, RECEPTY K INSPIRACI**

**Kolektiv autorů**

**2018**

**VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD, s. r. o.  
VALKOM, s. r. o.**

Brambory nejsou jen oblíbenou a chutnou potravinou, jsou zároveň i potravinou velmi hodnotnou, obsahují totiž řadu nutričně významných látek. Bez nadsázky můžeme říci, že brambory jsou nejlepším potravinovým koncentrátem na světě a zároveň levným zdrojem energie a nutričně významných látek. Čerpáme z nich asi 14% pokrmové energie. Jsou bohaté na minerály, vitamíny, bílkoviny a jsou téměř bez tuku.

Podle dietologů představuje zdravá strava vyvážené zastoupení tří hlavních složek: sacharidů, tuků a bílkovin, přičemž více než polovina energetického příjmu by měla být hrazena sacharidy, méně než jedna třetina tuky a kolem 15% bílkoviny. Tomu brambory zcela odpovídají, protože konzumací 100g brambor přijmeme pouze 300 kJ, z toho ze sacharidů 275 kJ, z tuků 5 kJ a z bílkovin 20 kJ.

Hlíza bramboru obsahuje podle odrůdy, termínu sklizně i délky a způsobu skladování asi 20% sušiny a 80% vody. Sušinu tvoří zejména sacharidy (11–18%), dusíkaté látky (2%) a minimum tuků (0,1%).

Nutriční význam brambor nejlépe vystihuje porovnání s jinými potravinami v následující tabulce.

### Porovnání nutriční hodnoty ve střední porci (170 g) vybraných potravin

Ukazatel	Brambory	Rýže	Těstoviny	Ovesná kaše
Energetická hodnota (kJ)	525	908	874	1533
Vláknina (g)	3,80	1,70	1,80	2,10
Sacharidy (g)	36,60	47,03	41,82	15,43

## TUKY

Tuky jsou obsaženy v hlízách ve velmi nízké koncentraci, přibližně 0,1% čerstvé hmoty, a jejich podíl na nutriční hodnotě je velmi malý. Nejvíce jich je obsaženo ve slupce.

## VITAMÍNY

Obsah vitamínů v bramborách a jejich podíl na denní spotřebě

Vitamín	Obsah mg /100g	% denní spotřeby
Vitamín C	20,0	33
B <sub>1</sub> thiamin	0,1	5
B <sub>2</sub> riboflavin	0,03	2
B <sub>3</sub> niacin	1,1	6
B <sub>6</sub> pyridoxin	0,2	9
Kyselina listová	0,018	5
Kyselina pantotenová	0,3	3
Vitamín K	0,0029	4

## MINERÁLNÍ LÁTKY

Obsah minerálních látek v bramborách a jejich podíl na denní spotřebě.

Prvek	obsah mg/100g	% denní potřeby
Vápník	10,0	1
Měď	0,1	7
Železo	0,5	4
Hořčík	22,0	5
Mangan	0,1	7
Fosfor	78,0	6
Draslík	450,0	15
Selen	0,5	1
Zinek	0,5	2

Minerální látky v bramborové hlíze představují komplex mnoha prvků. Průměrný obsah minerálních látek v bramborových hlízách je 1,1%.

## ANTIOXIDANTY

Jedním z nejbohatších zdrojů antioxidantů z hlediska jejich zastoupení v lidské výživě jsou bramborové hlízy. Obsah antioxidantů v lidské výživě snižuje ve značné míře aterosklerotické procesy, inhibuje akumulaci cholesterolu v krevním séru a zvyšuje resistenci cévních stěn. Bylo zjištěno, že antioxidanty zpomalují, blokují nebo zabraňují oxidačním změnám látek v lidském těle a buňkách.

## ČLENĚNÍ KONZUMNÍCH BRAMBOR

V naší obchodní síti (a to platí i pro EU) se můžeme setkat se třemi kategoriemi konzumních brambor:

**BRAMBORY NOVÉ**, které jsou obchodovány od 1. ledna do 15. května roku sklizně a vyznačují se pevnou, neloupající se slupkou. V ČR se pochopitelně nepěstují, nejedná se o typické rané brambory a dovoz je určen především pro zpestření nabídky na trhu.

**BRAMBORY RANÉ** jsou sklizeny v rozmezí od 16. května do 30. června před ukončením vegetace a mají nedozrálou, loupající se slupku. Jejich obchodování se připouští ještě v průběhu července.

**BRAMBORY KONZUMNÍ OSTATNÍ** jsou sklizeny od 1. července a jsou určeny pro letní, podzimní a zimní konzum, resp. pro dlouhodobé skladování až do jarních měsíců. Průměrná roční spotřeba v ČR se pohybuje kolem 63–65 kg na obyvatele. Brambory ostatní konzumní jsou spotřebitelům dodávány především ve slupce, dále oloupané a po zpracování (lupínky, hranolky, kaše a další).

## ČEHO SI VŠÍMAT PŘI NÁKUPU BRAMBOR PRO KONZUMNÍ ÚČELY

Hlízy by měly být nepoškozené, čisté, zdravé a suché, měly by být pevné a mít lehkou zemitou vůni a stejnoměrnou barvu. Bez ohledu na to, jedná-li se o prodej volných nebo balených brambor po určitém množství, nesmí u nich chybět následující údaje (vyhláška MZe č. 157/2003 Sb. ve znění pozdějších právních předpisů):

- **obchodní označení** názvem skupiny (konzumní rané, konzumní pozdní),
- **název odrůdy**,
- **varný typ** (u skupiny konzumní pozdní),
- u zabaleného zboží **hmotnost** v kilogramech,
- **země původu** (u dovozu),
- **adresa obchodní firmy**, ze které musí být zřejmé, jedná-li se o výrobce, dovozce nebo prodejce,
- **barva dužniny a tvar hlíz** (u skupiny konzumní rané),
- případně označení „**drobné**“ (u skupiny konzumní rané).

Odrůdy, které se u nás pěstují, jsou kvalitní. Ke zhoršení stolní hodnoty a zejména chuti hlíz může dojít při pěstování, ale především v průběhu manipulace, skladování, tržní úpravy a prodeje hlíz. K nejzávažnějším chybám patří především nedodržování základních pěstitelských zásad (hnojení, ochrana proti škodlivým činitelům), mechanické poškození hlíz při sklizni a posklizňové úpravě doprovázené napadením hlíz skládkovými chorobami, nevhodný skladovací režim, nešetrná tržní úprava a necitlivá manipulace v obchodní síti. Úroveň prodeje se v posledních letech postupně zlepšuje. Samozřejmostí se stává prodej mytých hlíz, řádně zabalených a označených. Naši spotřebitelé ustupují od zimního předzásobení, více nakupují v drobném balení, výrobky i polotovary z brambor.

Spokojený bude spotřebitel, který bude nakupovat brambory v drobném balení, myté a řádně označené. Vybírat si bude podle varného typu (odrůdy) a dá přednost české produkci (u dovážených se jedná velmi často o méně kvalitní hlízy, které jako nadprodukce nenašly uplatnění v zemi vývozce). Odmítnout je třeba aktivity prodejních řetězců, které nabízejí relativně velká balení levných konzumních brambor v době, kdy se nedají delší dobu skladovat a navíc většinou neodpovídají ranosti (rané v srpnu a později). Větší množství pro zimní skladování je možné zakoupit, ale pouze od osvědčeného, resp. známého pěstitele, se zárukou kvality a minimálních ztrát. Bohužel ani prodej nebalených brambor ve stáncích a obchodech není bez rizika. Vesměs zde chybí pravdivé údaje o odrůdě a nabízené zboží neodpovídá kvalitou. K zlepšení situace může přispět i sám spotřebitel tím, že bude vyžadovat, aby zboží bylo kvalitní a upozorní na zjevné nedostatky.




## BRAMBORY – KVALITA, CHARAKTERISTIKA VARNÝCH TYPŮ

Skutečná kvalita brambor se odráží v kuchyňské a nutriční hodnotě hlíz po uvaření a zpracování. Spotřebitel, který nakupuje konzumní odrůdy brambor, by neměl vybírat odrůdu podle toho, jestli mají hlízy žlutou nebo červenou slupku, jak to i v současné době často bývá, ale měl by si je vybírat podle varného typu odrůdy, který charakterizuje **vnitřní kvalitu hlíz** na základě hodnocení konzistence, struktury, moučnatosti a vlhkosti hlíz po uvaření.

Varný typ charakterizuje jednotlivé odrůdy s ohledem na jejich konzumní využití a zároveň dokládá, že odrůda splňuje kvalitativní parametry. Kupující by měl být o varném typu vždy informován a měl by podle něj vybírat konzumní brambory tak, aby vyhovovaly jeho představám, resp. druhu připravovaného pokrmu.

### Charakteristika varných typů

Charakteristika	Varný typ				
	A	AB	B	BC	C
Konzistence	velmi pevná	pevná	středně pevná	kyprá	kyprá
Struktura	jemná až středně hrubá				jemná až hrubá
Moučnatost	velmi slabá		slabá	střední	silná
Vlhkost	střední	slabá až střední			
Nedostatky v chuti	nepatrné až střední				
Tmavnutí po uvaření	velmi slabé až středně silné				
Stabilita kvality	střední až velmi vysoká				

<b>A, AB (BA)</b>	<i>po uvaření</i> 	<i>Charakterizuje odrůdy s velmi pevnou a pevnou dužninou, nerozvářivou, velmi slabě moučnatou, lojovitou. Vhodné pro přípravu salátů a jako příloha.</i>
<b>B, BC</b>	<i>po uvaření</i> 	<i>Patří sem odrůdy se středně pevnou až kyprou dužninou, slabě až středně moučnaté. Vhodné jako příloha, do polévek a pro přípravu těst a kaší.</i>
<b>C (CB)</b>	<i>po uvaření</i> 	<i>Odrůdy s kyprou, silně moučnatou dužninou. Vhodné pro přípravu těst a kaší.</i>





Dobrovského 2366, 580 01 Havlíčkův Brod  
tel.: +420 778 713 303  
e-mail: kuzel@vubhb.cz

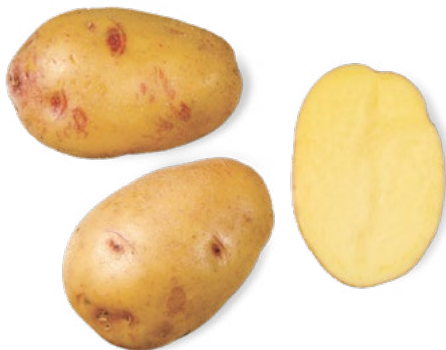
### AXA

Varný typ **AB**

*Raná konzumní odrůda  
s výbornou konzumní kvalitou hlíz  
salátového typu*



**PŮVOD** Odrůda Axa byla vyšlechtěna Vysočinou Vyklantice, a.s., ve spolupráci s Výzkumným ústavem bramborářským Havlíčkův Brod, s.r.o. Vznikla křížením odrůd Lady Rosetta a Rustica. Registrována byla v roce 2006, má udělena ochranná práva podle zákona č. 408/2000 Sb.



**POPIS HLÍZ** Pro odrůdu jsou typické vzhledné, středně velké hlízy oválného tvaru s červenostrakatou slupkou, mělkými očky a žlutou dužninou.

#### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Axa je raná konzumní odrůda, dosahuje středního výnosu středně velkých hlíz. Žlutomasé vařené hlízy dosahují výborné konzumní kvality, jsou pevné, chutné,

varného typu AB. Odrůda Axa je odolná virovým chorobám a plísní bramboru v hlízách, hádátku bramborovému patotypu Ro 1 a rakovině bramboru patotypu D 1, hlízy mají vyšší odolnost k aktinobakteriální obecné strupovitosti bramboru.

**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Podmínkou pro dosažení odpovídajících výnosů je včasné sazení kvalitně připravené sadby, s důrazem na předklíčování či narašování.

**PŘEDNOSTI** Dobrá skladovatelnost. Hlízy si svoji výbornou konzumní kvalitu hlíz salátového typu drží po celou dobu skladování až do pozdních jarních měsíců.

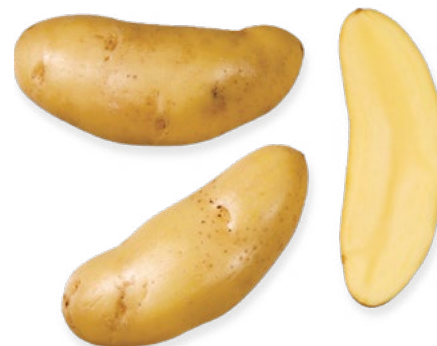
## KEŘKOVSKÉ ROHLÍČKY

Varný typ **BA-B**

*Poloraná konzumní odrůda  
pro bramborové saláty  
především v období Vánoc*



**PŮVOD** Odrůda Keřkovské rohlíčky (Višňovské rohlíčky × Parnassia) byla vyšlechtěna v roce 1940 na Šlechtitelské stanici Keřkov. Stala se velmi oblíbenou a vyhledávanou především pro svoji výjimečnou vhodnost pro přípravu salátů. Přes některé problémy (nižší výnos, nižší odolnost virovým chorobám apod.) byla součástí našeho sortimentu až do roku 1984. Protože ani v dalších letech neklesl zájem o specifické vlastnosti této odrůdy, byly na pracovišti biotechnologií Výzkumného ústavu bramborářského Havlíčkův Brod zahájeny práce na ozdravení této odrůdy. Po tříletých zkouškách byla v roce 1995 zapsána do Listiny povolených odrůd a při příležitosti mezinárodního agrosalonu „Země Živitelka“ byla tato práce oceněna udělením „Zlatého klasu 1995“.



**POPIS HLÍZ** Pro odrůdu jsou typické dlouhé rohlíčkovité hlízy se světle žlutou dužninou a hladkou až středně hrubou žlutou slupkou.

#### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Konzumní poloraná odrůda Keřkovské rohlíčky dosahuje nižšího výnosu středně velkých až malých hlíz. Počáteční růst natě je středně rychlý, nárůst hlíz pomalý.

Počet hlíz pod trsem je středně vysoký až vysoký. Vařené hlízy mají pevnou konzistenci, varný typ BA-B, jsou středně moučnaté a středně až silně tmavou. Odrůda je odolná rakovině bramboru patotypu D 1.

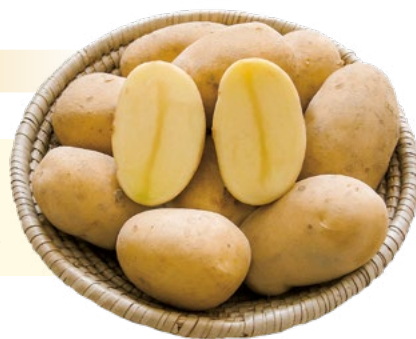
**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Vzhledem k nižší odolnosti proti napadení plísní bramboru na nati vyžaduje odrůda Keřkovské rohlíčky velkou péči při ochraně proti této chorobě, která se neobejde bez použití fungicidů.

**PŘEDNOSTI** Tradiční odrůda k výrobě bramborových salátů především v období Vánoc.

## VALKÝRA

Varný typ BC

*Raná až poloraná odrůda pro přímý konzum a pro zpracování na lupínky a hranolky*



**PŮVOD** Odrůda Valkýra byla vyšlechtěna Výzkumným ústavem bramborářským Havlíčkův Brod, s. r. o. Vznikla křížením odrůd Garant a Nora. Registrována byla v roce 2016, má udělena ochranná práva podle zákona č. 408/2000 Sb.



**POPIS HLÍZ** Hlízy jsou krátce oválné, středně velké s mělkými očky, se žlutou slupkou a světle žlutou dužninou.

### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Valkýra je raná až poloraná odrůda pro přímý konzum a pro zpracování na lupínky a hranolky. Vařené hlízy středně pevné konzistence, středně vlhké, středně moučnaté, středně hrubé struktury, varný typ BC, nedostatky v chuti malé až střední, hlízy po uvaření slabě tmavnou.

Dosahuje vysokého výnosu hlíz středně odolných proti napadení virovými chorobami, plísní bramboru a aktinobakteriální obecnou strupovitostí bramboru. Odrůda Valkýra je odolná háďátku bramborovému patotypu Ro 1.

**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Vzhledem k střední odolnosti proti napadení plísní bramboru na nati vyžaduje větší péči při ochraně proti plísní bramboru, která se neobejde bez použití fungicidů.

**PŘEDNOSTI** Odrůda má vysoký výnos tržních hlíz.

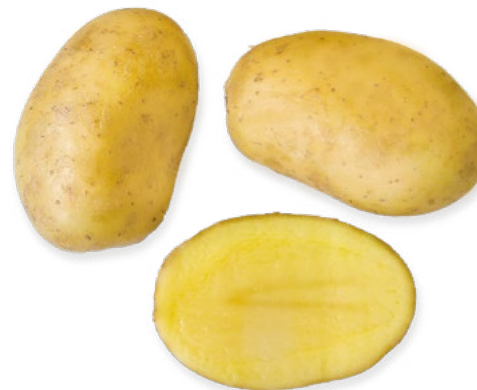
## VALMONT

Varný typ BC

*Raná konzumní odrůda pro přímý konzum*



**PŮVOD** Odrůda Valmont byla vyšlechtěna Výzkumným ústavem bramborářským Havlíčkův Brod, s.r.o. Vznikla křížením odrůd Hertha a Nora. Registrována v roce 2015, přihlášena k udělení ochranných práv podle zákona č. 408/2000 Sb.



**POPIS HLÍZ** Hlízy jsou oválné, středně velké s mělkými očky, se žlutou slupkou a světle žlutou dužninou.

### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Valmont je raná až poloraná odrůda vhodná pro přímý konzum. Vařené hlízy mají kyprou až středně pevnou konzistenci, varný typ BC. Hlízy po uvaření slabě tmavnou. Odrůda Valmont dosahuje vysokého výnosu

hlíz a to i pod závlahou. Je středně odolná k plísní bramboru na nati, mechanickému poškození hlíz, odolná rakovině bramboru (D 1), háďátku bramborovému (Ro 1) a aktinobakteriální obecné strupovitosti bramboru.

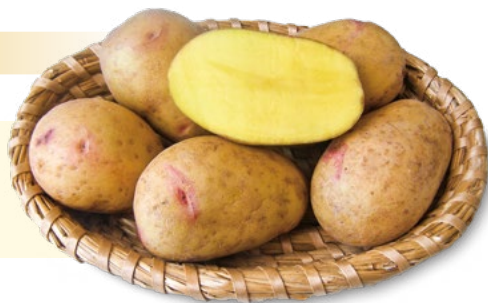
**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Vzhledem k střední odolnosti proti napadení plísní bramboru na nati vyžaduje větší péči při ochraně proti plísní bramboru, která se neobejde bez použití fungicidů.

**PŘEDNOSTI** Kombinace vysokého výnosu hlíz s odolností hlíz proti napadení aktinobakteriální obecnou strupovitostí.

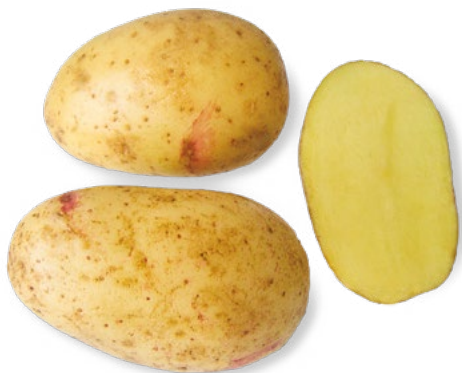
## VALY

Varný typ BC

*Raná konzumní odrůda pro přípravu příloh, bramborových kaší a těst*



**PŮVOD** Odrůda Valy byla vyšlechtěna Výzkumným ústavem bramborářským Havlíčkův Brod, s. r. o. Vznikla křížením odrůd Krumlov a Juvena. Registrována byla v roce 2012, má udělena ochranná práva podle zákona č. 408/2000 Sb.



**POPIS HLÍZ** Oválné středně velké hlízy, se světle žlutou dužninou a žlutou slupkou v okolí mělkých oček červeně zbarvenou.

### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Valy je raná odrůda vhodná pro přímý konzum. Vařené hlízy (varný typ BC) mají středně pevnou konzistenci se střední moučnatostí. Tmavnutí hlíz po uvaření je slabé. Dosahuje středně

vysokého až vysokého výnosu hlíz odolných mechanickému poškození a středně odolných obecné aktinobakteriální strupovitosti. Odrůda Valy je odolná hádčatku bramborovému patotypu Ro 1.

**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Vzhledem k menší odolnosti proti napadení plísní bramboru na nati vyžaduje větší péči při ochraně proti této chorobě, která se neobejde bez použití fungicidů.

**PŘEDNOSTI** Kombinace středně vysokého až vysokého výnosu hlíz s odolností hlíz proti mechanickému poškození.

## VALFI

Varný typ BC

*Odrůda se specifickou vnitřní kvalitou hlíz s modrofialovou mramorovanou dužninou*



**PŮVOD** Odrůda Valfi vznikla ve Výzkumném ústavu bramborářském Havlíčkův Brod, s. r. o., jako klonový výběr z British Columbia Blue. V České republice byla registrována v roce 2005. V témže roce byla na výstavě Země Živitelka oceněna hlavní cenou Zlatý klas. Odrůdě byla udělena odrůdová práva Společenství (nařízení Rady (ES) 2100/94).



**POPIS HLÍZ** Hlízy jsou oválné, středně velké až velké se středně hlubokými očky, s modrofialovou slupkou a modrofialovou mramorovanou dužninou.

### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Valfi je poloraná až polopozdní odrůda pro speciální užití, varný typ BC. Jevýjimečná nejen zbarvením slupky a dužniny, ale i specifickou vnitřní kvalitou konzumních hlíz. Je vhodná

k přípravě přírodně zbarvených kaší, bramborových salátů, smažených hranolků a lupínků. Je středně odolná mechanickému poškození, středně až méně odolná aktinobakteriální obecné strupovitosti, náchylná plísní bramboru v nati.

**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Vzhledem k nižší odolnosti proti napadení plísní bramboru na nati vyžaduje odrůda Valfi velkou péči při ochraně proti této chorobě, především ve druhé polovině vegetační doby, která se neobejde bez použití fungicidů. Pěstování této odrůdy není vhodné na pozemcích s výskytem aktinobakteriální obecné strupovitosti.

**SPECIFIKA** Odrůda Valfi je zdrojem anthokyanových barviv, vyznačujících se antioxidační aktivitou. Během vegetace je při vytváření hlíz obsah anthokyanových barviv víceméně konstantní, na počátku vegetace je více soustředěn v pupkové části, ve stádiu zralosti dochází k vyrovnání obsahu v celé hlíze. Skladování při nízké teplotě (4 °C) indukuje zvyšování obsahu anthokyanů. Na konci skladovacího období se anthokyan koncentrují spíše v korunkové části.



## VAL BLUE

### Varný typ B

Odrůda se specifickou vnitřní kvalitou hlíz s modrofialovou dužninou



**PŮVOD** Odrůda Val Blue byla vyšlechtěna Výzkumným ústavem bramborářským Havlíčkův Brod, s. r. o. Vznikla křížením odrůdy Valfi a VÚB 125/27. Registrována byla v roce 2017. V téměř roce byla na výstavě Země Živitelka oceněna hlavní cenou Zlatý klas. Bylo požádáno o odrůdová práva Společenství (nařízení Rady (ES) 2100/94).



**POPIS HLÍZ** Hlízy jsou středně velké, velmi dlouhé až rohlíčkovité s mělkými až středně hlubokými očky a modrofialovou slupkou a dužninou.

### HOSPODÁŘSKÉ VLASTNOSTI

Val Blue je raná odrůda pro přímý konzum. Vařené hlízy středně pevné konzistence, středně až silně vlhké, slabě až středně moučnaté, jemné až středně hrubé struktury, varný typ B, hlízy po uvaření velmi slabě až slabě tmavnou. Dosahuje velmi nízkého výnosu hlíz méně odolných proti napadení virovými chorobami, odolných proti napadení plísní bramboru

na nati, středně odolných proti napadení aktinobakteriální obecnou strupovitostí bramboru a mechanickému poškození hlíz.

**DOPORUČENÍ PRO PĚSTITELE** Pěstování této odrůdy není vhodné na pozemcích s výskytem aktinobakteriální obecné strupovitosti.

**PŘEDNOSTI** Odrůda Val Blue je zdrojem anthokyanových barviv, vyznačujících se antioxidační aktivitou.

*Výsledky z projektů QF4133, 1B53036 a institucionální podpory rozvoje VÚB.*

## RADY PRO PĚSTITELE - ZAHRÁDKÁŘE

Prvním předpokladem pro úspěšné pěstování brambor je používání kvalitní, tj. certifikované sadby. Důležitá je pečlivá příprava půdy před sázením zahrnující nejen mechanické zásahy (kypření apod.), ale i organické hnojení doplněné v případě potřeby uvážlivou aplikací minerálních hnojiv. Po zasazení jsou důležitá především opatření zabráňující nadměrnému zaplevelení a chránící porost proti napadení plísní bramboru, případně mandelinkou bramborovou.

Existence odrůd pro speciální užití (Valfi, Val Blue a Keřkovské rohlíčky) přináší řadu otázek, které kladou nejen spotřebitelé, ale i případní pěstitelé. Pěstitelská odlišnost odrůd pro speciální užití je pochopitelná, neboť jejich výjimečnost je do určité míry kompenzována potřebou větší pěstitelské péče. Ta se týká nejen množení sadby, ale i produkce konzumních hlíz.

### PĚSTITELSKÁ OPATŘENÍ

Navazují na rozhodující vlastnosti jednotlivých odrůd.

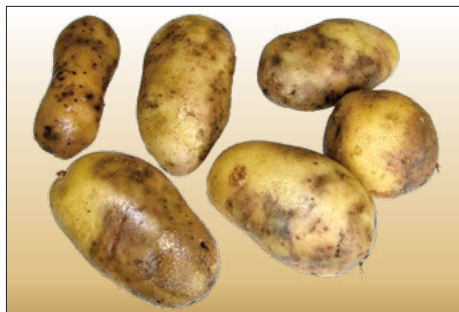
#### Ta nejdůležitější:

- **Při výběru pozemku** dáváme zároveň přednost stanovišti bez výskytu kamenů a těm, na kterých nebylo v minulých letech zaznamenáno nadměrné napadení hlíz aktinobakteriální obecnou strupovitostí bramboru, drátovci a nebo dokonce výskyt hádátka bramborového a rakoviny bramboru. I proto by mělo být samozřejmostí, že od posledního pěstování brambor na stanovišti je minimálně čtyřletý odstup.
- **K sázení** by měla být používána pouze certifikovaná, tj. zdravá sadba.
- **I s ohledem na delší vegetační dobu** především u odrůdy Valfi, je nutné provést předkličování sadby. I odrůda Axa jako raná odrůda pozitivně reaguje na předkličování a narašování výnosem vyrovnaných tržních hlíz. Předkličování provedeme tak, že nejméně 6 týdnů před předpokládaným termínem sázení sadbové hlízy umístíme do tmavé místnosti s teplotou 8–12 °C a od poloviny této doby (resp. po vytvoření 3–5 mm dlouhých klíčků) zvýšíme teplotu (na 12–18 °C) a zároveň zajistíme dostatečný přístup světla. Lze doporučit „vylomení“ vrcholového klíčku proto, aby se na hlíze probudila ostatní očka a vytvořil se předpoklad pro tvorbu vyššího počtu stonků. Veškerá opatření by měla směřovat k vytvoření co nejlepších podmínek pro rychlé vzejití rostlin. V opačném případě hrozí nebezpečí větší mezerovitosti porostu.
- **Organické hnojení** (hnůj, zelené hnojení) zapravujeme zásadně na podzim. Na jaře lze využít pouze kvalitní kompost. Dávka kvalitního hnoje by neměla přesáhnout 50 kg na 10 m<sup>2</sup>. Kvalitu hlíz pozitivně ovlivňuje zařazení brambor do tzv. „druhé tratě“, tj. po hnojem hnojené předplodině.

- **Obsah živin v půdě** by se měl pohybovat kolem dobré zásoby fosforu, draslíku a hořčíku (i drobní pěstitelé – zahrádkáři by si měli občas nechat provést rozbor půdního vzorku), při půdní reakci v rozmezí 5,5–6,5 pH/KCl.
- **Při pravidelných a vyšších dávkách** organických hnojiv, pečlivě agrotechnice a ochraně by bylo možné hnojení minerálními, zejména dusíkatými hnojivy, vynechat. Používají-li se nižší dávky organických hnojiv a pouze nepravidelně, nebo jsou brambory zařazeny do tzv. „druhé tratě“, je účelné použít kombinované hnojivo, např. Cererit v dávce kolem 0,6 kg na 10 m<sup>2</sup> (tam, kde je potřebné použít i fosfor, draslík a hořčík) nebo jako zdroj dusíku např. síran amonný (kolem 0,3 kg na 10 m<sup>2</sup>).
- **Kypření půdy před sázením** je nutné provést za optimální půdní vlhkosti, co nejhlouběji a tak, aby nedošlo k tvorbě hrud. Ideální je použití rotačního kypřiče.
- **Sázíme mělce** (50 mm od urovaného povrchu půdy) a po zasazení se snažíme nahnout nad hlízu co nejvyšší vrstvu půdy (alespoň 100–150 mm). Vzdálenost řádků není důležitá, může se pohybovat od 625 do 750 mm (u zahrádkářů i 500 mm), vzdálenost hlíz v řádku by měla být 300–350 mm.
- **Po zasazení sledujeme klíčení plevelů** a snažíme se opakovaným vláčením a kypřením (proorávky, okopávání) udržet povrch půdy bez plevelů a hrůbky kypřé a provzdušněné. Kypření provádíme 2× do vzejití a 2–3× po vzejití. Ukončíme je v době zapojení porostu.
- **O výši výnosu rozhoduje** poměrně výrazně i dostatek vláhy v době intenzivního růstu hlíz (červenec–srpen). Při nedostatku srážek v tomto období je efektivní dodání chybějící vody závlahou. Závlaha v době nasazování hlíz také snižuje napadení aktinobakteriální obecnou strupovitostí.
- **Velkou péči vyžaduje ochrana** proti plísni bramboru, která se neobejde bez použití fungicidů, především u odrůd Keřkovské rohlíčky a Valfi. Začínáme ošetřovat ještě před zapojením porostu. Další postřiky řídíme podle průběhu počasí a snažíme se, aby fungicidní clona nebyla přerušena. Pro postřikový



Epidemické šíření plísně ve špatně ošetřeném porostu



Plíseň bramboru na hlízách bramboru

sled při středním infekčním tlaku mohou být použity například tyto přípravky v pořadí: (2×) Novozir MN 80 New, nebo Ridomil Gold MZ Pepite; (2×) Infinito, nebo Revus Top; (2×) Altima 500 SC, nebo Ranman Top. Dávka vody by neměla v žádném případě klesnout pod 0,4 l na 10 m<sup>2</sup>. Obvykle je nutné postřiky opakovat po 7–10 dnech. Po intenzivních srážkách nečekat, ale obnovit postřik co nejdříve. Sledujeme zároveň výskyt mandelinky bramborové. Na malých plochách provádíme zásadně ruční sběr. Na větších se sice neobejdeme bez použití insekticidu, ale to je nutné volit citlivě, zaměřit se pouze na včasné ošetření ohnisek a vyvarovat se plošné aplikace. K dispozici jsou také účinné ekologické přípravky NeemAzal T/S, jehož účinnou látkou je azadirachtin A, výtazek ze semen tropické rostliny *Azadirachta indica*, nebo SpinTor s účinnou látkou spinosad, což je produkt získaný fermentační činností bakterií.



Mandelinka bramborová při kladení vajíček



Larvy mandelinky bramborové

- **Fyziologické (tj. přirozené) dozrání porostu** by mělo být samozřejmostí. Nepodaří-li se zvládnout ochranu proti plísni bramboru, musíme zabránit jejímu přechodu na hlízy. To je možné rozdrčením (posečením, vytrháním) natě a nejlépe jejím odstraněním z pozemku nejpozději v době, kdy je napadeno 5 % natě.
- **U odrůd Valfi a Val Blue** tmavě zbarvené hlízy zhoršují při sklizni jejich rozlišování od půdy, proto je nejlepší pečlivý ruční sběr, případně použití jednořádkového sklizeče. Protože hlízy jsou citlivější na mechanické poškození a tím i k napadení měkkou nebo fusariovou hnilobou, vyžadují sklizeň při příznivém počasí a teplotě půdy nad 8 °C. Nutná je opatrná manipulace při sklizni, doprava a uložení do skladu.
- **Pro uskladnění** (1–2 dny) hlízy nejprve při vyšší teplotě osušíme. Následně (2–3 týdny) při teplotě 12–18 °C dojde k zahojení případných mechanických poranění a k vydýchání hlíz. Poté probíhá ochlazení na skladovací teplotu (4–6 °C). Před kuchyňskou úpravou je účelné přenést hlízy nejméně na týden do místnosti s teplotou kolem 20 °C.



Osvědčené pěstitelské postupy je nutné v případě potřeby upravit s ohledem na specifické vlastnosti především odrůd Keřkovské rohlíčky, Valfi a Val Blue. Obecně platí, že ten, kdo si při pěstování brambor vybere tyto odrůdy a dodržuje stanovené postupy pro pěstování a ochranu, je s výsledkem z hlediska výše produkce a kvality hlíz téměř vždy spokojen. Jedině pečlivý pěstitel se u specifických odrůd dočká uspokojivého výsledku. Podaří-li se zvládnout všechna pěstitelská úskalí odrůd, odvděčí se velmi slušnou sklizní hlíz vhodných pro různá kulinářská překvapení.



Předklíčené hlízy



Zdravý porost brambor

## ČEHO SI VŠÍMAT PŘI KOUPI BRAMBOR PRO SADBOVÉ ÚČELY

Kvalita sadby (výkonnost, vitalita, zdravotní stav) rozhodujícím způsobem ovlivňuje úspěšnost pěstování brambor. Nadměrná „šetrnost“ při nákupu sadby se vesměs nevyplácí, a proto je nutné k sázení používat nejlépe certifikovanou sadbu, tj. sadbu uznanou při polních přehlídkách a posklizňových zkouškách. Certifikovaná sadba zaručuje odpovídající zdravotní stav deklarované odrůdy a při dodržení základních pěstitelských opatření i výnos kvalitních hlíz.

Před nákupem sadby konzumních odrůd je užitečné zvážit požadovanou délku vegetační doby zvolené odrůdy a případně využít zkušenosti, či informace o konkrétních odrůdách pro jejich výběr. Velmi výhodný je nákup sadby u osvědčených dodavatelů.

### Shrneme-li, pak při koupi sadbových brambor:

- dáváme přednost certifikované sadbě,
- odrůdu vybíráme s ohledem na délku vegetační doby, varný typ a ostatní vlastnosti (odolnost k plísní bramboru, aktinobakteriální obecné strupovitosti apod.),
- nakupujeme pouze nezbytně potřebné množství sadby (šetříme na množství, nešetříme na kvalitě),
- vyžadujeme, aby i malé balení sadby bylo řádně označeno (odrůda, množitelský stupeň, dodavatel, číslo partie, hmotnost).

## TOPINAMBUR – NEJENOM DIETNÍ POTRAVINA

Topinambur je rostlina z čeledi hvězdnicovité (*Asteraceae*), příbuzná slunečnici. Rostliny dosahují výšky až tři metry. Listy má vstříčné, podlouhle vejčité, drsné, žluté květy jsou v malých úborech. Topinambur je rostlina krátkého dne, většina odrůd rozkvétá pozdě na podzim (říjen, listopad), takže plody (nažky) dozrávají jen v teplých oblastech. V našich podmínkách se topinambur rozmnožuje pouze vegetativně. Hlízy jsou nepravidelné, s hlubokými očky, s bílou, žlutou nebo červenou slupkou.



Květ topinamburu



Hlízy topinamburu

## TOPINAMBUR A INULIN – ZDRAVOTNÍ BENEFITY

Hlízy topinamburu jsou především dietní potravinou, mimořádně vhodnou pro děti, rekonvalescenty a staré osoby. Nejznámější je jeho význam pro diabetiky – je ceněný zejména díky obsahu dietně příznivého polysacharidu inulinu.

Ačkoli je inulin látka sacharidové povahy, na rozdíl od jiného polysacharidu – škrobu, je jeho kalorická hodnota velmi nízká až nulová. V lidském orga-

### Průměrné látkové složení hlíz topinamburu – obsah v čerstvé hlíze

Složka	Obsah %	Minerály a vitamíny	mg /100 g
Voda	75–85	Fosfor	73–96
Sušina	15–25	Draslík	478–676
N-látky	1,16–2,44	Hořčík	17–20
Tuky	0,1–0,4	Vápník	10–228
Sacharidy (inulin, fruktóza, fruktóza)	13–20	Sodík	1,78–3,49
Vláknina	0,7–1,0	Železo	1,48–3,70
Popeloviny	1,0–2,0	Vitamín B1	0,20
		Vitamín B2	0,16
		Niacin (PP)	1,30
		Vitamín C	4,00

nismu se neštěpí a nezvyšuje tak hladinu krevního cukru. Je tedy velmi vhodný zejména pro diabetiky, ale samozřejmě nejen pro ně. Inulin má řadu dalších pozitivních účinků pro lidský organismus. Patří mezi tzv. rozpustnou vlákninu s prebiotickými účinky. Veškerá prebiotika jsou jednoduše řečeno potravou pro naše střevní bakterie (např. *Lactobacillus bifidus*), které si díky prebiotikům zachovávají správnou funkci. Zásadní úlohu mají prebiotika při obnově střevní mikroflóry, např. při podávání antibiotik. Inulin má tedy pozitivní vliv na imunitní funkci organismu. Je známo, že základ naší imunity pochází ze střev.

Dále se uvádí, že inulin také zvyšuje vstřebávání minerálních látek z potravy, to se týká především vápníku. Rovněž byl prokázán příznivý vliv na obsah cholesterolu. Konzumace topinamburových hlíz je díky nízké kalorické hodnotě vhodná i při redukčních dietách – dobře zasytí, aniž bychom přibírali na váze.

Jedná se o vhodnou potravinu i pro celiaky, neboť neobsahují lepek ani škrob. Hlízy topinamburu mají podobný obsah sušiny jako hlízy bramboru. Kromě inulinu hlízy obsahují též vitaminy a řadu minerálních látek, z nichž nejdůležitější je draslík.

### DALŠÍ MOŽNOSTI VYUŽITÍ TOPINAMBURU

Topinambur je alternativní plodina s možnostmi širokého uplatnění v krmivářství (bohatý zdroj živin, biofaktorů a látek s prebiotickou účinností). Vhodný je pro celou řadu běžně chovaných domácích zvířat. Z topinamburu může být zkrmována nať i hlízy.

Od léta do podzimu mohou mohutné rostliny topinamburu tvořit neprůhlednou stěnu, což lze na zahrádkách s úspěchem využít k různým účelům. Bohatěji kvetoucí odrůdy působí velice dekorativně.

Při pěstování ve velkovýrobních podmínkách existují i další alternativy jeho využití. Topinambur se vyznačuje vysokou produkcí nadzemní biomasy (natě). Nadzemní biomasa je vhodná ke spalování. Uváděné spalné teplo sušiny natě je 17,71 MJ/kg.



## NABÍDKA ODRŮD TOPINAMBURU



VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
BRAMBORÁŘSKÝ  
HAVLÍČKŮV BROD

Dobrovského 2366, 580 01 Havlíčkův Brod  
tel.: +420 736 625 273  
e-mail: kasal@vubhb.cz

V našich podmínkách jsou pěstovány odrůdy s bílou nebo červenou slupkou. Základní tvar se pohybuje od kulovitěho po větvenovitý s různou pravidelností tvaru povrchu hlíz. Výzkumný ústav bramborářský od roku 2014 vlastní čtyři odrůdy topinamburu získané výběrem z klonů. Jsou to odrůdy Rút, Skarlet, Karin a Zlata.

### RÚT

Odrůda tvoří nať vysokou v průměru 260–320 cm. Květy tvoří později na podzim, počet květů je střední. Průměrný výnos nadzemní hmoty byl v pokusech na úrovni 41 t/havčerstvé hmotě, 15 t/ha sušiny. Odrůda Rút je jedinou z těchto čtyř odrůd, která má hlízy s červenou slupkou. Hlízy jsou vejčité, středně protáhlé, široké s pravidelným tvarem. Průměrný výnos hlíz byl 38 t/ha. Jedná se o univerzální odrůdu se středně vysokou produkcí nadzemní hmoty a středním výnosem hlíz. Hlízy jsou díky barvě slupky a tvaru atraktivní pro konzumní účely. Celkově je odrůda vhodná pro všechny účely využití.



### SKARLET

Odrůda vytváří nať v průměru vysokou 250–300 cm. Jedná se o více rozvětvený keřovitý typ trsu. Kvete ojedinele, pozdě na podzim, při chladnějším průběhu počasí nevykvetě vůbec. Počet květů je nízký. Zjištěná průměrná produkce čerstvé hmoty nadzemní části byla v průměru na úrovni 54 t/ha a 16 t/ha sušiny. Hlízy jsou světle žluté, s hruškovitým tvarem středně dlouhé a středně široké. Povrch hlíz je méně pravidelný slabě větvený. Průměrný výnos hlíz byl na úrovni 39 t/ha. Skarlet je odrůda s vysokou produkcí nadzemní hmoty, která je využitelná pro krmné účely a energetické využití. Výnos hlíz je střední, hlízy jsou univerzálně využitelné pro konzum, krmné i energetické účely.





## KARIN

Odrůda vytváří nať vysokou 260 až 320 cm. Kvete pozdě na podzim v teplotně příznivějších letech. Vytváří nižší počet květů. Výnos nadzemní hmoty byl v průměru na úrovni 58 t/ha čerstvé hmoty s 17 t/ha sušiny. Hlízy jsou větší, hruškovitého tvaru, světle žluté, středně dlouhé a středně široké. Povrch hlíz je většinou pravidelný. Průměrný výnos hlíz se pohybuje na úrovni 40 t/ha. Karin je odrůda s vysokou produkcí nadzemní hmoty a vyšší produkcí hlíz. Z pohledu produkce hlíz i nadzemní části méně podléhá ročníkovým vlivům. Jedná se o odrůdu univerzálně použitelnou pro všechny směry využití jak nadzemní části, tak i hlíz.



## ZLATA

Odrůda tvoří nízkou nať o průměrné výšce 1,8–2,0 m. Velice bohatě kvete, a to již v letních měsících (ve druhé polovině července). Vytváří velice vysoký počet květů. Vegetaci často ukončuje ještě před přemrznutím natě. Produkce nadzemní části je nízká, pouze na úrovni 15 t/ha v čerstvé hmotě, s 5 t/ha sušiny. Hlízy jsou tmavě žluté, velmi nepravidelného tvaru se silným větvením, připomínající shluk většího počtu srostlých drobnějších hlíz. Nasazuje velice vysoký počet hlíz a dosahuje vysokého výnosu hlíz – 48 t/ha v průměru let. Hlízy jsou využitelné především pro krmné a energetické využití, vzhledem ke svému tvaru jsou méně vhodné pro konzumní účely. Nadzemní část je výjimečná svým dekorativním vzhledem, je to odrůda vhodná pro okrasné účely. Kromě toho jsou květy vyhledávané včelami, je to medonosná odrůda. Nať i přes nízký výnos lze použít pro krmné i energetické účely.



## RADY PRO PĚSTITELE - ZAHRÁDKÁŘE

Topinambur je na stanoviště nenáročný. Pěstovat jej lze ve všech oblastech České republiky, od nížin až po podhorské oblasti. Rostliny snášejí všechny druhy půd. Nižší výnos se však projeví v silně jílovitých půdách a půdách velmi vysychavých. K suchu je topinambur tolerantnější než například brambory, ale dostatek vláhy se projeví zvýšenou úrodou hlíz i natě. Pokud se jedná o nároky na stanoviště, nejlépe mu vyhovuje místo na slunci, snášejí však i částečně zastíněná stanoviště.

### PŘÍPRAVA PŮDY A HNOJENÍ

Příprava půdy a hnojení je podobné jako u brambor. Topinambur je nejlépe pěstovat na půdě dobře na podzim zpracované (zryté) a pohnojené statkovými hnojivy. Na zahrádkách a na menších plochách se jedná především o hnůj, nebo kompost. Dávka hnoje by se měla pohybovat do 500 kg na jeden ar (to je 5 kg na 1 m<sup>2</sup>).

Na podzim před orbou či rytím lze provést ještě aplikaci minerálních hnojiv obsahujících fosfor, draslík a hořčík. V případě dusíku je třeba dbát na to, aby touto živinou nebylo přehnojeno. Dusík v minerálních hnojivech zapravujeme zásadně až na jaře před výsadbou. Pro zjednodušení lze uvést příklad: Topinambur hnojíme maximálně dávkou 100 kg N/ha, což představuje 10 g N/1 m<sup>2</sup>. Použijeme-li močovinu, která má obsah N 46 %, pak potřebujeme pouze 27 g hnojiva/1 m<sup>2</sup>.

Na jaře je vhodné a také dnes velmi rozšířené použití kombinovaného hnojiva, což jsou hnojiva zpravidla obsahující N, P a K, někdy i Mg. Ta je možná použít v případě, že nebyla provedena aplikace fosforu a draslíku již na podzim. Dávku kombinovaných hnojiv je třeba podřídit dávkou dusíku. To znamená například při použití NPK 20-10-10 a při doporučení 10 g dusíku na 1 m<sup>2</sup> dávku hnojiva 50 g na 1 m<sup>2</sup>.

### VÝSADBA

Výsadbou je možné provést na podzim i na jaře. V hrůbcích mají rostliny nejlepší podmínky pro rozvoj kořenové soustavy a tvorbu hlíz. Druhým důvodem, proč se topinambur v hrůbcích pěstuje je i použití mechanizace pro pěstování brambor. Při pěstování na menších plochách a zahrádkách lze pěstovat topinambur „v rovině“, to znamená bez vytváření hrůbků.

Sázení hlíz provádíme na hloubku 120–140 mm. Minimální vzdálenost hlíz v řádku je 0,25 m při meziřádkové rozteči 0,75 m, vhodnější je použití větší vzdálenosti hlíz v řádku, nejlépe 0,35 m.

*Výsledky z projektu QH82075.*



## OCHRANA

Rostliny topinamburu v našich podmínkách netrpí žádnými vážnými chorobami ani škůdci. Někdy se na konci vegetace mohou na listech vytvořit bílé povlaky, způsobené padlím. Výskyt padlí na listech však v tomto případě nepůsobí významně na růst a vývoj rostlin. Ze škůdců je možné počítat s hryzci, kteří dokáží úrodu hlíz významně zredukovat.

Pouze v začátečních fázích vývoje porostu, to znamená po vzejití rostlin topinamburu, je třeba porost udržovat v bezplevelném stavu. Nejlepší způsob je mechanické odstranění plevelů. Možné je i využití herbicidů, což se provádí hlavně na větších plochách. V pozdější době již mají rostliny dostatečnou konkurenceschopnost a plevele potlačují.

## SLIZEŇ

Hlízy lze sklízet od podzimu do jara. První hlízy se sklízí po přemrznutí natě, neboť v tuto dobu získávají svojí kvalitu. Hlízy jsou v našich podmínkách zcela mrazuvzdorné, to znamená, že mohou přetrvat v půdě přes celou zimu až do jara. Po celou zimu je lze průběžně sklízet, pokud není půda zmrzlá. Lze tak i v zimě získat čerstvé hlízy. Hlízy je možné sklízet do jara, než začnou opět rašit a růst. Hlízy není dobré sklízet do zásoby, protože se velice obtížně skladují. V případě povadnutí je hlízy možné namočit do studené vody.

*Sklizeň topinamburu v zimě*



## SADBA

Topinambur je možné na jednom pozemku pěstovat 4 až 6 let. Po sklizni se k obnově porostu s úspěchem využije hlíz a jejich úlomků, které zbyly v půdě. Pozemek stačí na jaře pouze přihnojit.

Pokud je třeba topinambur z pozemku odstranit, aby nezaplavoval následné plodiny, učiní se tak jejich mechanickou likvidací – opakovaným odstraňováním vyrůstající natě. Rostliny již nevytvoří hlízy. Je samozřejmě možné použít i chemickou likvidaci herbicidy na bázi účinné látky glyphosate.

## PRO INSPIRACI – RECEPTY Z BRAMBOR

### LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

500 g brambor (250 g se žlutou dužninou, varný typ AB, B-BA, např. odrůdy Keřkovské rohlíčky nebo Axa a 250 g brambor odrůdy Val Blue nebo Valfi), 500 g čerstvých barevných paprik, 300 g kyselých okurek, uvařená mrkev, celer, petržel, 1 cibule, hrášek, kukuřice, lžice plnotučné hořčice, sůl, pepř, ocet, olivový olej.



Brambory uvaříme ve slupce (nejlépe den předem). Brambory oloupeme a s paprikami, uvařenou kořenovou zeleninou, cibulí a okurkami nakrájíme na kostičky. Přidáme hrášek a kukuřici. Dochutíme hořčicí, osolíme, opepříme, podle chuti můžeme přidat ocet a cukr. Zakápneme olivovým olejem, vše opatrně zamícháme a necháme uležet.

### PLNĚNÉ BRAMBORY

10 větších brambor, 10 dkg másla, 20 dkg uzeniny, 1 jarní cibulka, pažitka, sýr Niva (Eidam), smetana, sůl.

Umyté brambory upečeme, teplé podélně rozkrojíme. Středy brambor vydlabeme do mísy, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, uzeninu a cibulovou nať. Osolíme, opepříme a zalijeme smetanou. Vše smícháme a vrátíme do lodiček, které zbyly po vydlabání brambor. Navrch posypeme sýrem a v rozpálené troubě zapékáme 10 až 15 minut.



### BRAMBOROVÝ CHLĚB

4–5 středně velkých vařených brambor, 1 kg hladké mouky, 1 kostka droždí, 0,5 l vlažné vody, 3 lžičky soli, semínka (sezamové, slunečnicové, lněné), kmín, ovesné vločky.

Do mísy s moukou nadrobíme droždí a zalijeme vodou. Po chvíli přidáme sůl a nastrouhané předem uvařené brambory. Vypracujeme tuhé těsto a necháme 30 minut kynout (mezitím třikrát převalujeme). Po vykynutí potřeme bílkem s vodou a posypeme semínky. Pečeme 40 minut při 150–180 °C. Chléb vydrží dlouho vláčný.



## VĚJÍŘOVÉ BRAMBORY

8 středně velkých brambor,  
40g másla a máslo na vymazání formy,  
sůl, pepř, slanina, sýr.

Oloupané a osušené brambory nařízneme dosti do hloubky ostrým nožem po celé délce ve vzdálenostech 3 mm, ale nepřekračujeme je úplně. Nařezané brambory vložíme do máslem vymazané zapékací formy zářezy směrem nahoru, povrch potřeme máslem, osolíme a opeříme. V horké troubě pečeme asi 40 minut dozlatova, přitom je občas znovu potřeme máslem ze dna formy. Před dopečením do zářezů vložíme slaninu střídavě s plátky sýra a dopečeme až se sýr a slanina zapečou. K vějířovým bramborám doporučujeme směs různých druhů hlávkového salátu s octovou nebo jogurtovou zálivkou.



## BRAMBOROVÉ KROKETY PLNĚNÉ UZENINOU A SÝREM

1 kg brambor varného typu B-BC,  
400g polohrubé mouky, 400g šunky nebo  
měkkého salámu a slaniny, 100g polotvrdého  
sýra, 2 vejce, hladká mouka, vejce  
a strouhanka na obalování.

Brambory uvaříme ve slupce a poté scedíme. Po vychladnutí je oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme polohrubou mouku, sůl a vejce, vše smícháme a vypracujeme těsto. Uzeninu a sýr nakrájíme na malé kostičky a zapracujeme do těsta. Z bramborového těsta vytvoříme dva válečky, které rozkrájíme na větší špalíčky. Ty jednotlivě vyválíme mezi dlaněmi, aby byly opravdu kulaté. Smažíme je v rozpáleném oleji dozlatova. Krokety můžeme před smažením ještě obalit buď v trojbalu, nebo ve strouhaném sýru, případně v mandlových lupíncích.



## OŘECHOVÉ ŘEZY Z BRAMBOR

200g vařených brambor, 8 vajec, 300g práškového  
cukru, 300g jader vlašských ořechů,  
1 polévková lžice hrubé mouky, ½ čajové  
lžičky prášku do pečiva  
Na krém: 3 vejce, 150g krystalového  
cukru, 250g másla, 0,5 dl rumu.

Celé vejce utřeme s cukrem, přidáme namleté vlašské ořechy, 1 lžičku hrubé mouky smíchané s práškem do pečiva a nastrouhané brambory. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Po upečení jej rozkrojíme na čtyři části, spojíme krémem vždy 2 + 2, povrch a boky pomazeme zbylým krémem a posypeme mletými ořechy.



## BRAMBOROVÉ ŘEZY

300g vařených brambor  
(150g s modrofialovou  
dužninou, např. Valfi nebo Val Blue  
a 150g se žlutou dužninou,  
např. Valy) 50g hrubé mouky,  
300g cukru krupice, 3 vejce,  
100g oříšků, 1 balíček prášku  
do pečiva (ne celý), 1 sklenička rybízové  
marmelády na promazání, suroviny na zdobení.

Vejce utřeme s cukrem do husté pěny, přidáme nastrouhané vařené brambory (studené), šťávu a kůru z citronu, namleté ořechy a mouku s práškem do pečiva. Pečeme přibližně 20 minut na vymazaném a vysypaném plechu při teplotě 180 °C. Takto upečeme dvě placky – jednu z brambor se žlutou dužninou a druhou z modrofialových brambor. Promažeme marmeládou (lze i krémem). Zdobíme dle vlastní fantazie – polijeme cukrovou polevou a dozdobíme čokoládou nebo potřeme marmeládou a posypeme kokosem.



**Více informací o bramborách a další osvědčené recepty naleznete na: [www.vubhb.cz/cs/zahradkari-a-spotrebitel](http://www.vubhb.cz/cs/zahradkari-a-spotrebitel)**



### VELIKONOČNÍ HLAVIČKA

5 rohlíků, 250g uzeného masa, 10 vařených hlíz topinamburu, 1 hrnek mléka, 2 vejce, sůl, pepř, bylinky (pažitka, bazalka).

Rohlíky natrháme na kousky a namočíme v mléce. Topinambur oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Přidáme žloutky, na kostičky nakrájené uzené maso a nasekané bylinky. Nakonec vyšleháme sníh z bílků a opatrně vmícháme do směsi a dle chuti osolíme a opepříme. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C. Podáváme se zeleninovým salátem nebo kyselou okurkou.



### TOPINAMBUROVÁ POMAZÁNKA

6 větších hlíz topinamburu, 4 mrkve, sůl, pepř, 3 lžíce kysané smetany, 1 lžíce majonézy.

Okrájené hlízy topinamburu a mrkev nastrouháme, osolíme, opepříme a přidáme ostatní suroviny. Lze podávat namazané na celozrnném pečivu nebo ke krajíčku tmavého chleba.



### ZELNÝ SALÁT S TOPINAMBURY

10 větších hlíz topinamburu, ½ hlávky zelí, 2 mrkve, 2 větší cibule, 2 červené papriky, ocet, sůl, voda, cukr.

Zelí nakrouháme na slabé nudličky a nasolíme. Hlízy topinamburu okrájíme a nastrouháme na hrubém struhadle spolu s mrkví. Cibuli a papriku nakrájíme na kousky a vše důkladně promícháme. Zálivku připravíme z octa, vody a cukru. Nalijeme na připravenou zeleninu a necháme na chladném místě odležet nejméně tři dny.



### POLÉVKA Z TOPINAMBURU

10 větších uvařených hlíz topinamburu, 1 větší cibule, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce tuku, vývar, 2 měkké sýry, sůl, bylinky (petrželka), 2 tousty.

Na tuku zprudka orestujeme nejmenší nakrájenou cibulku, přidáme lžíci hladké mouky a uděláme jíšku. Přidáme oloupané hlízy topinamburu a vše zalijeme vývarem. Krátce povaříme a přidáme měkký sýr. S pomocí ponorného mixéru celý obsah důkladně rozmixujeme. V toustovači opečeme tousty a nakrájíme na čtverečky. Talíř zdobíme nasekanou petrželkou a navrch vyskládanými krutony z toustů.



### PYRÉ S TOPINAMBUREM A KUKUŘICÍ

10 hlíz topinamburu, sůl, sterilovaná kukuřice.

Hlízy topinamburu okrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Hlízy scedíme, přidáme sterilovanou kukuřici, zjemníme máslem a vše důkladně vyšleháme ručním šlehačem.



### CHIPSY Z TOPINAMBURU

15 hlíz topinamburu, olej, sůl.

Hlízy topinamburu zbavíme slupky a nakrájíme na 2 mm silné plátky. Plátky v oleji osmažíme dozlatova. Chipsy necháme okapat na papírové utěrce a dle chuti osolíme.







VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
BRAMBORÁŘSKÝ  
HAVLÍČKŮV BROD



Řada PRAKTICKÉ INFORMACE – Číslo 69.

**ODRŮDY BRAMBORU A TOPINAMBUROU VÝZKUMNÉHO ÚSTAVU BRAMBORÁŘSKÉHO HAVLÍČKŮV BROD - RADY PRO SPOTŘEBITELE A ZAHRÁDKÁŘE, RECEPTY K INSPIRACI.**

Vydal Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s. r. o., Dobrovského 2366, 580 01 Havlíčkův Brod.

Texty: Ing. Jaroslava Domkářová, Ph.D.; Ing. Pavel Kasal, Ph.D.; Ing. Ervin Hausvater, CSc.; Ing. Bohumil Vokál, CSc.; Ing. Jana Exnarová; Ing. Jaroslav Čepl, CSc.; Ing. Milan Čížek, Ph.D.; Ing. Petr Doležal, Ph.D. Fotografie: archiv VÚB Havlíčkův Brod Jiří Trachtulec. Grafická úprava: Jiří Trachtulec. Náklad: 2000 ks. Neprodejné.

Financováno z institucionální podpory na dlouhodobý koncepční rozvoj výzkumné organizace reg. č. MZE-RO1618.

ISBN 978-80-86940-77-9

[www.vubhb.cz](http://www.vubhb.cz)