



1. Sklizeň a vaření brambor

Mezi důležité podzimní zemědělské práce patřila sklizeň brambor, které byly jednou ze základních potravin. Vyorávaly se pomocí koňského potahu nebo se vykopávaly ručně – motykou. Na jejich sklizni se hojně podílely i děti, které je vybíraly a třídily nebo sbíraly a pálily suchou nať.

Brambory se vařily ve velkém množství v kotli a sloužily jednak jako krmivo pro některá domácí zvířata, ale také jako surovina k přípravě oblíbených bramborových pokrmů. Čerstvě uvařené brambory, teplé a voňavé, byly vždy vítanou pochoutkou dospělých i dětí. Spolu s kyselým nebo sladkým mlékem představovaly jedno z nejobvyklejších večerních jídel.

Brambory nejprve sloužily jako vzácná okrasná rostlina v kláštrech a panských zahradách. První konkrétní zmínka o bramborách jako poživatině je v kuchařské knize Kateřiny Koniášové z r. 1712. Konzumovali je nejprve lidé z vyšších společenských kruhů; brambory se přidávaly ke svátečním jídlům jako příloha, či do vývarových polévek. Jako hlavní potravina a pokrm spadají přibližně do poslední třetiny 18. a 1. poloviny 19. století.

ÚKOL: Naučte se říkanku o bramboře:

