

The image features a dark, vertically-grained wooden background. In the upper right and lower right corners, there are white mesh bags filled with fresh produce. The top bag contains several brown-skinned potatoes and a few yellow lemons. The bottom bag also contains potatoes and lemons. A dark green horizontal banner is positioned across the middle of the image, containing white text and a logo.

Průvodce brambor


ZEMBAG



Brambory z vlastního pole nebo ze samosběru

Brambory jsou jednou z nejrozšířenějších a nejvšestrannějších plodin na světě. Pěstování brambor není jen pro velké zahrady, ale můžete je pěstovat i na balkóně nebo v malých prostorech. V tomto průvodci najdete základní tipy pro pěstování různých typů brambor, jejich skladování a moderní řešení, které prodlouží jejich čerstvost.

Tipy jak a kdy sklízet

kalendář brambor

1

Nové brambory

Tyto brambory jsou k dostání už od začátku ledna, protože jsou pěstovány v teplejších zemích. Jejich tenká slupka není vhodná pro dlouhodobé skladování, ale skvěle chutnají čerstvé – rovnou na talíři!

2

Rané brambory

Vysévají se na jaře a sklízí se v květnu a červnu. Jejich jemná slupka znamená, že jsou ideální pro okamžitou konzumaci, například jen s máslem a pažitkou.

3

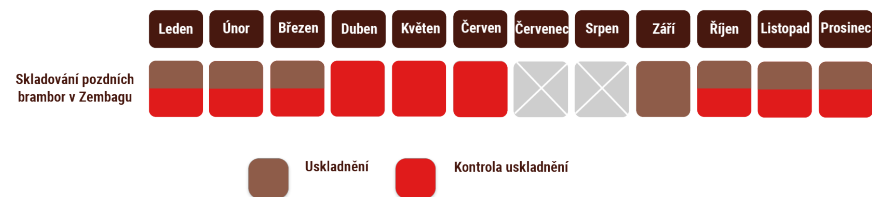
Pozdní (konzumní) brambory

Tyto brambory mají vysoký obsah škrobu a silnější slupku, což z nich dělá ideální kandidáty na dlouhodobé skladování přes zimu.


4

Brambory v pytli

Nemáte zahradu? Nevadí! Pěstování brambor v pytli je vhodné pro malé prostory, jako jsou balkóny. Sázíte je od března do dubna a sklízet můžete už v červnu.



Nezapomeňte, nové brambory nejsou určeny ke skladování, a to ani ke skladování v Zembagu! Tyto brambory nemají vyvinutou slupku a jsou díky tomu velmi náchylné k plísním a hnilobám. Kmínová silice je navíc poškozující. Podle zákona musí být jako "nové" a "rané" označeny.



Výběr brambor při samosběru

Při samosběru vybírejte zralé brambory s pevnou slupkou. Červené brambory obvykle nevydrží tak dlouho jako žluté nebo bílé odrůdy. Všimněte si toho, zda jsou brambory pevné a zdravé. Nakopnuté, nazelenalé brambory domů neberte a kontrolujte zda nemají vyvrtné otvory od škůdců, třeba od drátovce.

Co s nakopnutými kusy?

Brambory poškozené při sklizni (například ty nakopnuté) ihned spotřebujte. Tyto hlízy jsou náchylnější k hnilobě a mohou přenášet choroboplodné mikroorganismy na zdravé brambory. Poškozenou část odkrojte a brambory si třeba uvařte k večeři s keffírem a tvarohem.



Jak rozpoznat nemocné nebo poškozené brambory?

1

Zelená slupka

Indikace přítomnosti solaninu, toxické látky, kterou je třeba se vyvarovat.

2

Měkké brambory

Známka hniloby nebo přezrání, vhodné pro okamžitou spotřebu.

3

Přemrznuté brambory

Brambory, které přemrzly, mohou mít nasládlou chuť. To je způsobeno přeměnou škrobu na cukr při nízkých teplotách. Přemrznuté brambory poznáte také podle skelného vzhledu dužiny, která může být průsvitná. Tyto brambory nejsou ideální pro konzumaci.

4

Vyklíčené brambory

Vyklíčené brambory nejsou vhodné pro konzumaci, protože v nich narůstá hladina solaninu, toxické látky, která může způsobit zdravotní potíže.

Připravte si brambory na skladování

Před uložením brambory očistěte od zeminy. Pokud je zemina hrubá a písčítá, stačí je okartáčovat. Brambory pokryté hlínou, která nejde suchou cestou odstranit, opláchněte a usušte. Po očištění nechte brambory projít procesem vytvrzení na tmavém, dobře větraném místě při mírné teplotě po dobu 7–10 dní.

Ekologické skladování je i ekonomické

Ekologické skladování je i ekonomické! Zajímá vás jak ušetřit přírodu i svojí peněženku? Přečtěte si náš článek o tom, jak udržet vaše potraviny déle čerstvé s minimálním dopadem na životní prostředí.



Naskenujte QR kód, pod kterým
se skrývá článek

A close-up photograph of a person's hands wearing blue nitrile gloves, sorting through a woven basket filled with harvested potatoes. The background shows dark soil and a person's leg in a grey boot. The scene is set outdoors in a field.

Kontrolujte

Pravidelně kontrolujte skladované brambory, abyste včas odhalili případné hniloby nebo klíčení. Vyřadte všechny poškozené hlízy, které mohou negativně ovlivnit zbytek úrody.

A photograph showing a person's hand holding a single potato in front of a green plastic crate filled with many more potatoes. The background is slightly blurred, showing a wooden surface. A dark green horizontal bar is at the top right of the image.

Koupené brambory z obchodu nebo od farmáře

Při nákupu brambor vybírejte ty, které mají pevnou slupku a jsou bez viditelných vad. Brambory typu A nebo B mají nízký obsah vody a jsou vhodné pro dlouhodobé skladování. Vyhněte se bramborám s klíčky, prasklinami nebo zelenými skvrnami, které naznačují přítomnost solaninu.

Na obalu záleží

Nejlépe uděláte, když si na nákup vezmete papírové nebo síťované sáčky či tašky, kde může volně proudit vzduch. Můžete si rovnou vzít pytel Zembag a ušetříte si práci s přeskládáváním brambor. Vyhněte se průhledným plastovým sáčkům. Brambory se v nich jednak snadno zapaří a také propouštějí světlo, takže brambory mohou zezelenat.

V čem donést brambory domů?

1



Papírová taška

2



Síťovka

3



Zembag



A photograph of several golden-brown potatoes in a woven basket, set against a dark, textured background. The lighting highlights the texture of the potato skins. A green horizontal bar is at the top right of the image.

Brambory doma pečlivě roztrídíte

Po příchodu domů brambory roztrídíte. I když jste pečlivě probírali brambory v obchodě, zkontrolujte je i doma. Přehlédnutá nahnílá brambora zkazí celou várku. Vyřadte všechny, které jsou poškozené nebo vykazují známky nemoci. Poškozené brambory spotřebujte co nejdříve a nemocné ihned vyhodte - zabráníte šíření chorob na ostatní.



Uskladnění brambor

Brambory uchovávejte na tmavém, chladném místě s dobrou cirkulací vzduchu. Ideální teplota pro skladování je mezi 4–10 °C. Skladujte je v prodyšných nádobách, jako jsou papírové nebo síťované sáčky, nebo použijte speciální pytel Zembag, který chrání před světlem a sám udržuje správnou vlhkost.



Cesta brambor

Objevte fascinující cestu brambor od jejich původu až po kuchyň! V našem průvodci zjistíte vše o druzích brambor, jejich zpracování, skladování a využití v kuchyni. Skenujte QR kód a ponořte se do světa brambor! Jako bonus jsme přihodili pár receptů.



←
Naskenujte QR kód, pod kterým
se skrývá článek

Tradiční skladování vs. moderní řešení se Zembag

Tradiční metoda

Výhody

Nízké náklady

Možnost skladovat velké množství

Osvědčené metody s dlouhou historií

Nevýhody

Potřeba velkého prostoru

Riziko plísní a hniloby při nevhodných podmínkách

Nepraktické pro malé množství

Zembag

Výhody

Efektivní zpomalení klíčení díky kmínovým pytlíkům

Flexibilita umístění bez potřeby speciálních podmínek

Udržitelnost a snižování plýtvání potravinami

Vhodné pro menší množství a moderní bydlení

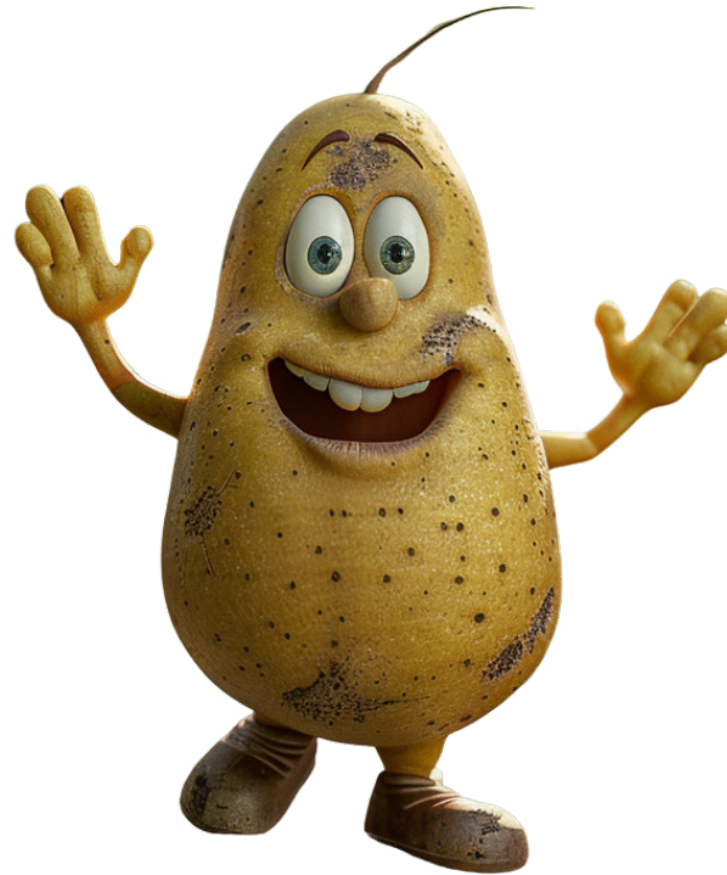
Nevýhody

Vyšší počáteční náklady

Není vhodné pro rané brambory

Pravidelná kontrola

Děkujeme, že jste s námi,



váš Zembag.