

POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU BRAMBORY

- velmi důležitá potravina

Obsahují:

- vodu
- minerální látky (draslík)
- vitamíny (C)
- vlákninu, škrob

Dělíme je podle sklizně:

1. rané
2. polorané
3. pozdní – vhodné na uskladnění

Brambory skladujeme při teplotách nižších než 10°C v suchých, tmavých a dobře větratelných sklepech.

Podle užitkovosti:

1. **konzumní**
2. **krmné** – pro dobytek
3. **průmyslové** – výroba lihu a škrobu

Podle obsahu škrobu:

- A** – vhodné na saláty
- B** – přílohové – na přílohy
- C** – na knedlíky a na bramborovou kaši

Brambory zpracováváme všemi kuchyňskými způsoby (vaříme, pečeme, zapékáme, opékáme, smažíme ...)

Vývar z brambor nevyléváme, ale použijeme ho na přípravu zeleninových polévek.

POZOR!

Nezpracováváme již naklíčené nebo nezralé brambory, obsahují jedovatou látku **solanin**.

