



Dar bramborových bohů: Módní hit i záchrana před hladomorem

Lilek brambor (*Solanum tuberosum*) se stal čtvrtou nejčastěji konzumovanou potravinou na světě, hned po kukuřici, pšenici a rýži. Za úspěchem této plodiny se skrývají její jedinečné vlastnosti: **je chutná a výživná, nenáročná na pěstování, roste v každém výškovém pásmu** a skladovat ji můžeme i mimo ledničku třeba půl roku. Z celé rostliny je přitom možné jíst 85 %, na rozdíl od pšenice, u níž se jedná o pouhých 50 %.

Starší než pyramidy

Brambory se „objevily“ před osmi tisíci lety na březích jezera Titicaca mezi Peru a Bolívií. V horských podmínkách, kde se nedařilo kukuřici, se staly pro tamní vyspělou inckou civilizaci hlavní stravou, surovinou k výrobě alkoholického nápoje podobného pivu a rovněž prostředkem k léčení zlomenin a revmatu. Pro Inký tak představovaly stejný „dar nebes“ jako pro Aztéky kukuřice, přičemž první zmíněná kultura ctíla hned několik bramborových božstev. Ne náhodou německý ekonom **Friedrich Engels** (1820–1895) prohlásil, že brambory sehrály ve vývoji lidstva stejně významnou úlohu jako železo.

Nečistá potravina

Když v první polovině 16. století dobyli Inckou říši Španělé, putovaly hnědožluté hlízy do Evropy spolu s kukuřicí a rajčaty jakožto exotická pochoutka. Po prvotních okamžicích slávy na ně však španělský i francouzský dvůr zanevřel. Šířilo se, že jde o nečistou plodinu, která je navíc jedovatá a způsobuje lepru. **Podle francouzské Encyklopedie z roku 1765 prý zmíněná potravina vyvolává u člověka nekontrolovatelný a hlasitý únik plynů.** Skotové brambory odmítali jíst, protože se o nich nezmiňuje Bible. Nedůvěra k importované plodině pak přetrvávala téměř dvě stě let, a to nejen v Evropě, ale i v Číně, Japonsku a celém islámském světě, kde ji vzali na milost až dlouho po obyvatelích starého kontinentu.

Na výsluní se brambory vrátily až v 18. století, kdy se v dobách hladomoru staly v Evropě hlavní dostupnou potravinou. Francouzská královna **Marie Antoinetta** (1755–1793) tehdy dokonce zavedla mezi šlechtou módu zdobit si vlasy bramborovými květy. **Někteří lékaři předepisovali hlízy jako zaručený lék proti široké škále onemocnění od průjmu po tuberkulózu a doporučovali je i jako afrodiziakum.**

Podle historiků mohly brambory za velký nárůst populace mezi 18. a 19. stoletím, protože byly dostupné i nejchudším vrstvám. Nejvíce se ujaly v Irsku, kde od roku 1700 představovaly rovněž hlavní vývozní produkt. Rok 1845 se stal ovšem pro Iry osudným – plíseň bramborová napadla a zničila téměř veškerou úrodu, což nakonec zapříčinilo smrt více než milionu lidí. Tzv. Velký hlad odstartoval



masovou emigraci Irů do Kanady a USA – a s sebou si do Severní Ameriky vezli i zmíněné hlízy.

Sláva erteplím

V Čechách se brambory poprvé objevily v 17. století jako okrasná rostlina v klášterní zahradě irských františkánů v Praze U Hybernů. Hospodářský význam pak získaly až v 18. století, a protože se k nám ve velkém dostávaly z Braniborska, vznikl zkomolením této oblasti i jejich dnešní název. O slávě hnědožlutých hlíz v našich zemích svědčí i více než třicet starých lidových názvů, které se pro ně vžily. Některé z nich (například zemáky, krumple či erteple – z německého Erdapfel) se přitom používají dosud, zejména na Moravě.

Dnes se brambory pěstují prakticky po celém světě a každý rok dosahuje jejich produkce 323 milionů tun. Prvenství se v tomto ohledu těší Čína, ale největšími spotřebiteli zůstávají Evropané: sníme průměrně 96 kg na hlavu za rok, přičemž největšími konzumenty jsou Poláci – ročně spořádají 150 kg na hlavu (české skóre činí asi jen 73 kg).

Pouze dvě třetiny světové produkce však směřují přímo na naše talíře. Zejména v rozvinutých zemích se většina úrody zpracovává na škrob a etanol pro potravinářské či průmyslové použití. Bramborový škrob slouží například k tvrzení látek a papíru, **etanol získaný z brambor nachází uplatnění také ve výrobě bioplastů, jež pak známe třeba jako biologicky rozložitelné sáčky v supermarketech**. K produkci destilátů se chutné hlízy využívaly již v 18. století v Německu. V Rusku a Polsku tvoří dodnes základ vodky a v Norsku se z nich vyrábí národní alkoholický nápoj Akevitt.

<https://www.stoplusjednicka.cz/dar-bramborovych-bohu-modni-hit-i-zachrana-pred-hladomorem>

04.01.2015 - Jitka Soukopová