

Brambory se dříve využívaly v léčitelství. Babičky zasypávaly bramborovým škrobem hnisající rány, aby se rychleji hojily. Z kusu plátka a nastrouhaných syrových brambor vyráběly zábaly na léčbu ekzémů a vyrážek. Kaše ze syrových brambor se používala k hojení popálenin.

Místo léků z lékárny je možné použít čerstvou šťávu ze syrových brambor na hojení nejrůznějších ran a zánětů kůže. Čerstvá nebo sušená bramborová nať se užívá k přípravě koupelí nohou při bolestech. Postup je jednoduchý. Ve vodě povaříme bramborovou nať, vznikne nám tzv. odvar. Necháme zchladnout na teplotu, která je nám příjemná. Potom do odvaru ponoříme nohy a koupeme je tak dlouho, dokud voda úplně nevychladne. Na další koupel si připravíme nový odvar.

Brambory byly do Evropy přivezeny španělskými námořníky v 16. století. Nejprve byly vysazovány jako netradiční okrasná rostlina v zámeckých zahradách, kvůli svým bílým, růžovým nebo nafialovělým květům s výraznými žlutými až oranžovými prašníky. Teprve dvě století později se začaly pěstovat jako užitkové plodiny a jejich podzemní hlízy se začaly používat v kuchyni.

Na základě vykopávek archeologové zjistili, že brambory se objevily v oblasti dnešního Peru v jižní Americe přibližně před 4 až 5 tisíci lety a již tenkrát představovaly důležitou součást jídelníčku. Byly uchovávány v podobě sušeného prášku, který se nazýval chuño. Inkové (původní obyvatelé Peru) z nich také připravovali alkoholický nápoj jménem chacha [vyslovuj čača], který se podobal našemu pivu.

Do českých zemí přišly brambory, tedy jejich hlízy z Braniborska (jedna ze spolkových zemí Německa). Uvádí se, že se tak stalo v 18. století. Odtud pravděpodobně vznikl zkomolením jejich dnešní název. Podle jiného názoru vznikl název brambory ze slova bamboly, ze starého označení pro hlízy. Pro brambor existuje mnoho lidových krajových názvů.

Pro původní obyvatele Peru byly brambory velmi důležité, protože je bylo možné pěstovat na kamenité a málo úrodné půdě. Proto měly brambory svého vlastního boha, kterého Inkové uctívali a přinášeli mu oběti. A mohly to být i oběti lidské (malé děti). Vědci, kteří se zabývají studiem incké mytologie, se nemohou shodnout, jak se bramborový bůh nazýval a zda těchto bohů nebylo více.

Většina lidí předpokládá, že když si koupí hranolky, tak to jsou nakrájené a osolené brambory usmažené v oleji. V řetězcích rychlého občerstvení McDonald's tomu tak není. Místo toho, aby při výrobě hranolek využili jen tři základní suroviny - brambory a sůl a olej na smažení McDonald's do svých hranolek přidává navíc suroviny, které zaručí, že hranolky budou jak z obrázku. Jsou to sójový olej, řepkový olej, přírodní aroma z hovězího masa, kyselina citronová, glukóza (lidově řečeno hroznový cukr) a difosforečnan disodný (kypřící prášek do pečiva). Otázkou je, zda je nutné, abychom při konzumaci hranolek dodávali svému tělu i tyto další látky.

Z jižní Ameriky brambory doputovaly nejdříve do Anglie a do Španělska, kam je přivezli ze svých objevitelských cest námořníci. Zajímavostí je, že pokusy o první vaření brambor naprosto ztroskotaly. Kuchaři totiž místo brambor (podzemních hlíz) upravili bobule, které jsou na rostlině po odkvětu. Podávali je s cukrem a na másle. Chuť byla špatná a tak usoudili, že brambor v Evropě nemůže uzrát. Trvalo ještě několik desítek let, než si lidé uvědomili, že právě podzemní hlízy jsou ten pravý poklad. Zřejmě se to podařilo až na francouzském dvoře krále Ludvíka XIII., kde pokrmy připravené z brambor všem chutnaly, a nikdo neměl zdravotní problémy.

Rostliny brambor obsahují toxické (jedovaté) látky, které se vyskytují především v nadzemních částech, například v květech. Při předávkování může dojít i ke smrtelné otravě, ale otravy bramborami jsou vzácné. Pokud by k otravě došlo, jednalo by se pravděpodobně o případ, kdy by malé dítě snědlo větší množství plodů (nikoliv podzemních hlíz). Protože plody nejsou chuťově dobré a je jich na rostlinách málo, je pravděpodobnost takové události velmi nízká.

Mezi nejvýznamnější škůdce a postrach pro pěstitele brambor patří háďátko bramborové, které napadá kořeny a rostlina pak odumírá. Tento okem jen těžko viditelný škůdce dokáže v půdě přežít poměrně dlouho, takže pozemky jím zamořené není možné používat pro pěstování brambor po dobu 20 – 25 let, někdy i déle. Dobře známým škůdcem je také mandelinka bramborová, která požírá listy brambor a během krátké doby dokáže úplně zničit celou rostlinu.

Na našem území se pěstuje asi 161 odrůd brambor. Pěstitelé si vybírají podle typu. Typ A se hodí na vaření jako příloha a také do salátů. Typ B je mírně moučnatý a používá se jako klasická příloha. Brambory typu C jsou měkké a moučnaté, takže se snadno rozvaří. Proto se hodí pro přípravu kaše, pyrů nebo bramborových placek. S odrůdami typu D se v obchodě běžně nesečkáte. Hlízy obsahují hodně škrobu, proto se hodí pro průmyslové využití, např. pro výrobu potravinářských doplňků a polotovarů (škrob, pudink).

Brambory jsou vhodnou potravinou pro osoby, které chtějí snížit svoji hmotnost. Je však třeba myslet na to, že smažené brambory ve formě lupínků (chipsů) nebo hranolků se při dodržování hubnoucí diety do jídelníčku nehodí.

Brambory neobsahují lepek, a proto se hodí do jídelníčku lidí, kteří musí dodržovat bezlepkovou dietu. Brambory mohou konzumovat prakticky bez omezení a nahradit jimi potraviny, které museli ze svého jídelníčku vyřadit.

Brambory si nerozumějí s jablky. Pokud budete dlouhodobě skladovat jablka a brambory v jednom sklepe, začnou brambory předčasně klíčit. Může za to etylen (bezbarvý plyn), který se z jablek uvolňuje a urychluje klíčení brambor. Jablkům zase nesevědí bramborový pach, který do sebe vtáhnou a jsou pak cítit po bramborách.

Zajímavé je, že brambory jsou významným zdrojem vitamínu C. Jedna porce vařených brambor (180 g) ho obsahuje kolem 10 mg, což je jedna osmina doporučené denní dávky. Nové brambory obsahují přibližně dvojnásobné množství, což je přibližně čtvrtina denní doporučené dávky vitamínu C. Také jsou zdrojem vitaminů skupiny B, draslíku a obsahují malé množství hořčíku a železa.

V roce 1995 letěly rostliny brambor do vesmíru v americkém raketoplánu Columbia. Bylo to poprvé, co nějaká potravinářská plodina byla ve vesmíru pěstována. Bylo to ale pouze po dobu 15 dní, po kterou byl raketoplán na oběžné dráze kolem Země. Vědci se nyní pokoušejí v laboratoři co nejpřesněji napodobit podmínky, které jsou na planetě Mars a zkusí, jak se v nich bude dařit bramborám. Použijí půdu z pouště Pampas de La Joya v Peru, která je údajně podobná, jako povrch Marsu.