

Zbožňovaná rajčata



Klára Smolová

Vidím to jako dnes, ač je to tak dvacet let zpátky. Můj mladší bráška, tehdy asi desetiletý, sedí už dvě hodiny nad zcela studeným obědem, jehož se ani nedotkl. Má skloněnou hlavu a zapuštěný výraz človička, který odmítá

ustoupit rodičovské z vůli. Maminka s tatínkem jsou totiž rozhodnutí donutit jej sníst jídlo obsahující onu úžasnou a zdravou zeleninu, kterou jinak všichni doma milujeme a babička ji pro nás pěstuje na zahrádce – rajčata. Rajčata nejí dodnes, i když jsou velmi zdravá, čistí a posilují organismus a obsahují řadu důležitých vitamínů a minerálů. Ale patří k těm zvláštním potravinám, které buď zbožňujete, nebo nesnášíte.

Já se po nich mohu utlouct. Dávám je prakticky do všeho. A evidentně nejsem sama. Celosvětová produkce rajčat každým rokem roste o desítky milionů kilogramů, v Čechách jsou třetí nejčastěji konzumovanou zeleninou po zelí a cibuli – každý jich za rok spořádáme přes deset kilogramů. Přitom produkce této plodiny u nás na začátku 90. let dramaticky klesla, a většinu současné nabídky tak tvoří dovozy především ze Španělska, Maroka, Kanárských ostrovů, Nizozemska, ale i Asie. Místní produkce pokryje sotva pět procent poptávky.

I to je důvodem, proč se to, co přineseme domů, rajčatům často podobá jen z dálky. Ač jsme kdysi patřili k dost velkým producentům rajčat, dnes tomu tak už není. Hlavním důvodem je nepříznivé klima. Počet slunečných dnů je u nás nižší, takže rajčata nemají takovou výnosnost, a musí se proto pěstovat ve sklenicích. Ener-

getická spotřeba podstatně zvyšuje náklady a konečnou cenou pak nemůžeme konkurovat do-



vozům ze země, kde veškerou práci za zemědělce odvede příroda – především slunce a půda.

Podle Jaroslava Zemana, předsedy Zelinářské unie Čech a Moravy, jsou u nás tak tři až čtyři podniky pěstující rajčata ve sklenicích na méně než 15 hektarech. Jedním z nich je společnost Jižní Morava, a. s., sídlící v Tvrdonicích na Břeclavsku, která na český trh dodává ročně zhruba 1300 tun rajčat. „Jedná se o holandskou odrůdu Kimberly a izraelské Guernsey,“ vysvětluje Jaroslav Mozga, ředitel společnosti Jižní Morava. Rajčata této firmy se honosí českou značkou kvality Klasa, ale naleznete je spíše v menších zelinářstvích než v řetězcích supermarketů. Kvalitativní rozdíl je na první pohled patrný – rajčata jsou pevná, voňavá a dlouho vydrží, protože byla sklizena zralá. Pro chuť rajčete je totiž důležitá nejen odrůda, ale i způsob dozrávání. Ideálně by totiž plod měl dozrát na rostlině. Dozrává-li až během přepravy, nikdy nedosáhne výrazné chuti ani vůně. Jenže to je ta potíž – kvůli nutnosti uchovat zeleninu po dlouhou dobu čerstvou se sklízí nedozralá, a proto jsou pak v su-

permarketech často prakticky bez chuti a bez vůně.

V současné době jsou moderním trendem rajčata na vianech neboli na větvičce a třešňová neboli cherry rajčátka. „Poptávka po těchto rajčatech stále roste. Jejich výhodou je, že plody na jedné větvičce jsou stejnoměrně vyztáelé a vydrží déle čerstvé, protože si – na rozdíl od rajčat dozrávajících jednotlivě – z vianu stále berou živiny i dlouho po utržení,“ vysvětluje Zeman. A já do dávám, že díky tomu mají i mnohem výraznější chuť, jež rozhodně stojí za více peněz, které za ně zaplatíte.

Chcete-li si pochutnávat na sladkých rajčátkách, dívejte se při výběru v obchodě nejen na to, zda jsou nepoškozená a bez teček po postřiku, ale také na zemi původu. „Člověk by měl vždy konzumovat produkty z té země, kde žije. Žádná cizí zelenina nemůže mít stejnou chuť jako ta zralá, čerstvě sklizená,“ uzavírá Mozga.

➔ POSLEDNÍ VEČEŘE

Které jídlo byste si dala, kdyby mělo být vaše poslední?

K poslední večeři bych si dala určitě salát a k němu přírodně upravené a zajímavě okořeněné maso. Nejráději mám zvěřinu. A nesměl by chybět ani moučník. Třeba takový, který jsem jednou ochutnala v Karlových Varech v jedné restauraci. Byly to jahody s pepřem! Zachutnaly mi tak, že si je od té doby připravuji doma: jahody se orestují na másle, namele se na ně hrubý černý pepř, nasekají vlašské ořechy a polije se to medem nebo javorovým sirupem. Navrch se ozdobí našlehanou šlehačkou.

Jana Krausová
herečka

