

# Záhada rajské chuti

FOTO SHUTTERSTOCK

MARIE  
NIČEK

spolupracovnice LN



Sezona rajčat z vlastních zahrádek je u konce a v následujících měsících budeme opět odkázáni na nabídku v obchodech. Proč je **většina kupovaných rajských jablek bez vůně a chuti**? Kdo je jejich největší evropský producent a kolik vlastně existuje odrůd?

Rajčata jsou nejoblíbenější zeleninou v Česku a jejich popularita rok od roku roste. Český statistický úřad spočítal, že jeden člověk jich spořádá dvanáct kilogramů za rok, což je skoro dvojnásobně více než před třiceti lety. Velké oblíbenosti se netěší ale pouze v tuzemsku. Během 20. století se rajčata stala nejrozšířenější zeleninou vůbec. Podle posledních dat Organizace pro výživu a zemědělství OSN (FAO) z roku 2018 dosáhla celosvětová produkce historicky rekordních čísel 182 milionů tun. Přísně vzato jde sice podle botanických kritérií o ovoce, před skoro deseti lety je takto klasifikoval i Evropský parlament. Obchodníci a zahrádkáři si s tím ale hlavu nelámou a bobule rostliny lilek rajče řadí zcela automaticky mezi zeleninu.

## Chuť v genetickém kódu

Na rostoucí spotřebě se podílí nejen úprava stravovacích návyků, ale zejména fakt, že už nejsme odkázáni pouze na sezonní sklizně, nyní se hojně konzumují po celý rok. Když si ale rajčata zákazníci koupí mimo sezonu v supermarketu, nezřídka mívají pocit, že jde o úplně jinou zeleninu. Namísto sladkosti, aromatické vůně a syté rudé barvy se setká s moučnatou

hmotou bez barvy a chuti. Na vině jsou plody z dovozu. „O chuti nejvíce rozhoduje, jak bylo rajče vyšlechtěno, protože do genetického kódu rostliny se vkládají i chuťové vlastnosti,“ říká vedoucí kanceláře Zelinářské unie Čech a Moravy Alice Kouřilová. Než se dostanou na náš stůl, urazí rajčata z dovozu tisíce kilometrů a to si vybírá svou daň. „Podářilo se vypěstovat odrůdu, která déle vydrží, má silnější slupku, zase ale přišla o jiné kvality, jako je právě vůně a chuť,“ vysvětluje Kouřilová.

Podle Akademie kvality, která spadá pod Státní zemědělský intervenční fond, o chuti rozhoduje obsah a poměr cukrů, kyselin a aromatických látek. U tradičních odrůd vznikají intenzivním rozkladem pektinů a hemicelulóz během zrání. Rajčata z dovozu ale musí být utržená dřívě, tudíž se tento proces zkrátí. „Dnes už se neskličejí zelená, jako se to dělo v minulosti, než se vyšlechtily odrůdy pro přepravu na dlouhé vzdálenosti, je ale pravda, že nejsou ve své plně zralosti,“ uvádí Alice Kouřilová. Zelenina vypěstovaná tuzemskými zemědělci se k zákazníkovi obvykle dostává do dvou dnů od utržení, u té z dovozu

O chuti rozhoduje obsah a poměr cukrů, kyselin a aromatických látek. U tradičních odrůd vznikají intenzivním rozkladem pektinů a hemicelulóz během zrání. Rajčata z dovozu ale musí být utržená dřívě, tudíž se tento proces více či méně zkrátí.

”

ale může uplynout i více než týden. Rajče je také rostlina, která potřebuje alespoň dvanáct hodin denního světla a teplo, ani jedno ale v chladicích boxech kamionů nedostane. Chlad zastavuje proces dozrávání, tím zabraňuje vzniku charakteristické chuti a také ničí buněčné membrány a duži-

na se stává moučnatou. „To je také důvod, proč by se rajčata neměla skladovat v lednici,“ upozorňuje Kouřilová a doporučuje teplotu lehce nad 10 °C.

Zeleninu z dovozu je možné zkusit zachránit tak, že se nechá nějakou dobu vystavená v teple nebo na sluníčku. Je ale nutné dávat pozor, aby nechytila plíseň. Obecně je vhodné konzumovat ji co nejčerstvěji. Pokud ale například při sběru upadne rajče ještě docela zelené, nemusí se vyhodit a může se nechat dozrát. Stejně jako brambory obsahuje obávanou látku solanin. Mimochodem, také proto rajčata nebyla v dřívějších dobách tolik oblíbená, protože se považovala za jedovatá. Obavy ale nejsou namístě. „Aby se projevil negativní vliv solaninu, musel by člověk spotřebovat několik desítek kilogramů zelených plodů,“ vysvětluje Kouřilová.

Dalším pomocníkem pro vylepšení chuti by při koupi mohla být preference plodů se stopkou nebo na větvičce. „Není to sice vědecky prokázáno, ale mohou tím ještě od rostliny získat poslední živiny,“ domnívá se odbornice. S celou větvičkou se sklízí především menší druhy typu cherry. Když je na ní několik plo-

dů, je to pro sběrače jednodušší a rychlejší, než kdyby je trhali po jednom.

## Nejoblíbenější a nejsladší cherry

O tom, jak je chuť na rajčatech důležitá, vědí své tuzemští pěstitelé, a proto na ni kladou velký důraz. „Zákazníci vybírají potraviny podle vzhledu, vůně a chuti, po celém světě proto hledáme nechtutnější odrůdy a plody necháváme před sběrem plně dozrát,“ říká Monika Zábajníková z Farmy Bezdínek na Karvinsku. „I když domácí rajčata bývají trochu dražší, jakmile je ochutnáme, málokdy chceme slevit z našeho požitku,“ popisuje zkušenosti klientů. Z jejich nabídky jsou nejoblíbenější rajčata cherry, proto jim na jedenáctihektarové farmě věnují nejvíce prostor. Jsou nejmenší, co plod, to jedno sousto, a podle Brix stupnice cukernatosti i nejsladší.

Na Bezdínku rajčata pěstují celoročně ve sklenicích. Tuzemské rajče, které chutná stejně jako v létě ze zahrádky, si tudíž zákazníci můžou koupit i v zimě a nemusí se spoléhat pouze na dovoz. Za to vděčíme moderním technologiím. V období, kdy je méně přirozeného světla, jsou rostliny přisvícovány. Pěstují se také v organickém substrátu, který se po ukončení pěstění kompostuje. Závlahu obstarává dešťová voda a přebytečná zálivka se recykluje. A pěstuje se tu bez pesticidů. Na farmě využívají pouze biologickou ochranu. Namísto chemie tudíž na škůdce nasazují biologický hmyz. Veškeré know-how získávají z Nizozemska, kde jsou tyto metody již normou, v Česku jde ale o novinku posledních pár let.

**Pokračování na straně II**

V souvislosti s rajčaty se mluví nejčastěji o Španělsku. Možná i proto, že to byli španělští dobyvatelé, kteří je v 16. století přivezli od Aztéků na evropský kontinent. Společně s Italy poté vyšlechtili nové odrůdy, které se od 18. století šířily dál do světa. V současnosti jsou evropskými rajčatovými lidry Nizozemci, a to nejen co se týče inovací, ale i produkce. Podle údajů organizace FAO je v Nizozemsku výnos v kilogramech na metr čtvereční šestkrát vyšší než ve Španělsku. Co se celkového vypěstovaného množství týče, celosvětově vede Čína.

### Stíny nad zázrakem

V Česku se nejvíce prodávají plody ze Španělska, Nizozemska nebo Polska. Zatímco by se dalo předpokládat, že tři sta třicet slunečných dní v roce na andaluských pláních poskytuje pro pěstování ty nejlepší podmínky, v letních měsících už je příliš horko a v obchodech španělská rajčata většinou nenajdeme. V tomto období tam zakládají nové porosty, aby zeleninu mohli dodávat, až bude v ostatních státech už chladněji.

Španělský rajčatový byznys je proslulý i proto, že dokázal proměnit jednu z nej-

chudších částí království v prosperující oblast. Z vyprahlé provincie Almería, kde se nachází nejvíce pěstíren, se stala úrodná zahrada. Španělé vymysleli pracovaný systém a dnes se jedná o industriální velkovýrobu. Onen zázrak, jak ji mnozí nazývají, má ale i své stinné stránky. Zelenina je schovaná pod tisíci hektary plastu a pole fóliovníků jsou prý viditelná i na satelitních záběrech. Keřky vyrůstají z písčitého substrátu a kromě vody jsou sycené nejrůznějšími látkami, které podporují ochranu i další vlastnosti plodu. Obrovská identická červená rajčata jsou dokonalá možná jen na pohled. Nemluvě o tom, že jsou sklízena tou nejlevnější pracovní silou, kterou často tvoří nelegální přistěhovalci. „Rostlina je sice vyživovaná uměle, pěstování se ale v posledních letech výrazně zlepšilo a už to není koktejl chemie, jako to bylo dříve,“ uvádí Kouřilová. Přesto se ale koupě domácí zeleniny vyplatí víc. „V Česku se prostředky na ochranu užívají jen ve skutečně nutném případě a koupí tuzemského rajčete

# Záhada rajské chuti



**Šlechtěním vzniklo** na tisíc pět set různých odrůd. FOTO AKADEMIE KVALITY

také chráníme naši ekonomiku a pěstitele, ale i celou planetu.“

### Černá i zelená – a zdraví prospěšná

Díky vysoké popularitě není překvapivím, že se rajčata stávají předmětem mnoha zkoumání a šlechtění. V posledních letech se stále častěji sahá po genetických úpravách. Výsledkem mohou být plody, které jsou barevnější, ale například i odolnější vůči škůdcům či suchu. Celkem existuje na tisíc pět set různých odrůd.

„Každá je jiná, a když provádíme degustaci, setkáváme se s velkou škálou různých chutí,“ uvádí Zábajnicková. A podobně široká paleta se vztahuje i na barvy a tvary. Rajčata mohou být malá, velká, kulatá, soudkovitá, hrušková, koktejllová, datlová a kromě klasicky červených i žlutá, oranžová, zelená, která ovšem nejsou nezralá, ale jedná se o speciální žíhanou odrůdu zvanou zelená zebra, nebo dokonce černá. Ta jsou oblíbená nejen díky extravagantnímu vzhledu, ale i barvivo antokyanu, které představuje

prevenci proti kardiovaskulárním onemocněním, rakovině nebo stařecké demenci. Vyskytuje se i v jiných tmavě zbarvených plodech a čím jsou menší, tím je obsah látky vyšší. Aby člověk dostal antokyany do jídelníčku, namísto černých rajčat může zvolit například i borůvky nebo černý rybíz. Pro pevnější zdraví stačí konzumovat rajčata červená. Ta totiž zase obsahují barvivo lykopen, které má antioxidační účinky. Mezi jeho benefity patří snižování hladiny cholesterolu, zvyšování obranyschopnosti organismu, zpomaluje stárnutí a nejnovější studie prokázaly, že slouží i jako prevence rakoviny, a to převážně prostaty a děložního čípku. Říká se, že barvivo se snadněji uvolňuje a vstřebává do organismu při tepelné úpravě. Při té se ale zase ztrácí vitaminy B, C, E a K. Rajčata sice neobsahují tolik vitamínu C jako citrusy, už jen sto gramů rajčete ale tělu dodává doporučenou denní dávku pro dospělé osobu. Z minerálů jsou bohatá především na draslík, železo a hořčík.

Chuťový požitek zaručí i čerstvé plody bez jakékoli úpravy. Zpracovat se dají ale i do omáček, protlaků nebo kečupů. Nebo je možné je zamrazit a člověk si může dopřát rajská jablíčka jako ze zahrádky i v zimě. Hodí se však už jen k další tepelné úpravě.