

Tato rubrika byla připravena ve spolupráci se:



Kupujte tuzemská rajčata, pokud si na nich chcete opravdu pochutnat!

Připravila Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., foto shutterstock a Martin Honzik

Spor o to, zda je rajče zelenina či ovoce, je stále nevyřešený. Botanicky splňují rajčata parametry ovoce, ale chuťově a kulinářsky se rajčata řadí mezi zeleninu. Ať už je to ve finále jakkoli, v kuchyni mají všestranné využití a nabízejí spoustu zdravotních výhod. Náš test navíc prokázal i skvělou sensorickou kvalitu české produkce.

Za rajče, stejně jako za brambory, papriku, lilek či kukuřici vděčíme střední Americe a indiánským kulturám, které je pěstovaly již v době španělské invaze. Dobyvatel Cortez obsadil aztécké město Tenochtitlan, dnešní Mexico City, v roce 1521. Rajčata si musela najít cestu s dobyvateli zpátky do Evropy krátce poté. Již v Mattioliho herbáři z roku 1544 jsou popsána rajčata, která

se „jedí v Itálii se solí, olejem a pepřem“. Italové je nazývali pomi d'oro - zlatá jablčka. Dá se proto předpokládat, že první rostliny dovezené do Evropy měly žluté a pravděpodobně drobné plody. Postupně se rajčata rozšířila ve Španělsku, Itálii a jižní Francii. Možná k tomu dopomohly v té době jim přisuzované afrodisiakální účinky. Ostatní oblasti Evropy se ale chovaly k této nové rostlině dlouho odmítavě, lidé si ji spojovali s jedovatým zástupcem čeledi lilkovité – rulíkem, blínem a mandragorou.

V 17. století již byly v Evropě známé barevné formy rajčat – červené, žluté a oranžové. V 18. století se rajčata a recepty z nich začínají objevovat v prvních kuchařkách. Až 19. století je ale obdobím širšího pěstování rajčat, k jeho konci již bylo známo několik stovek odrůd.

Krajové odrůdy rajčat

Rajčata jsou samosprašná, což v praxi znamená, že potomstvo si zachovává vlastnosti mateřské rostliny (s výjimkou

hybridů). Staré odrůdy rajčat, pěstované a přemnožované v rámci určité oblasti, si vytvořily specifické vlastnosti, pro které jsou ceněny dodnes. Tyto krajové odrůdy se navzájem liší velikostí, barvou i tvarem. Kromě klasické červené barvy zde najdeme rajčata oranžová, žlutá i fialová, dokonce zelená či pruhovaná.

„Rajčata jsou zdrojem vitamínů a lycopenu“

Tvarem jsou hladká i žebnatá, kulatá i podlouhlá, velikostí od třeshňových až

po půlkilogramové. Výnosem se krajové odrůdy nemůžou rovnat moderním hybridům, mezi zahrádkáři ovšem mají své příznivce pro specifickou chuť, vůni či tvar – poezie „moravského granátu“, „paprikového rajčete“ nebo odrůdy nazývané pro svůj tvar „dívčí prs“ mluví za vše. Je smutné, že současná legislativa neumožňuje prodej neregistrovaných odrůd, ke kterým tyto kultivary patří. Zahrádkáři nejen v Americe, ale např. i v Anglii, která má v rámci EU výjimku, si mohou vybrat z desítek či stovek starých neregistrovaných odrůd. Věřme, že se časy postupně změní.

Krajové odrůdy jsou i zásobárnou genů. Hybridy poskytují pěstitelům mnohé výhody, ale genetická variabilita plodiny se postupem času snižuje. Hrozí nebezpečí ztráty vzácných genetických materiálů. Jednou ztracený gen je ztracený navždy a možná až mnohem později by ukázal svoji užitečnost. Aby



nedošlo k ztrátám absolutním, zakládá každý stát genové banky, úkolem kterých je sběr a zachování původních krajových odrůd. Jsou to takové „rostlinné domovy důchodců“. Staré odrůdy jsou zde pravidelně přimnožovány, detailně popsány a semínka skladována v suchu a při nízkých teplotách. Prodlouží se tím jejich životnost. Česká genobanka je v Praze - Ruzyni a její pobočka v Olomouci udržuje mimo jiných zelenin i širokou kolekci rajčat.

Ovoce nebo zelenina?

Když se řekne rajče, většina z nás ho nejspíš automaticky zařadí mezi zeleninu, protože nechutná sladce jako ovoce. Opačný názor však mají botanici. Na čí straně stojí pravda? Lilek rajče je z botanického hlediska vytrvalý kulturní keř. Jeho plody, rajská jablka, jsou proto jednoznačně ovocem. Jelikož se ale pěstuje jako jednoletka, mnozí pěstitelé považují rajčata za zeleninu.

Spor o správné zařazení řešil v roce 1893 dokonce Nejvyšší soud Spojených států amerických. Tehdejší prezident USA Chester A. Arthur uvalil clo na veškerou dovezenou zeleninu, což se ale netýkalo ovoce. V případě Nix vs. Hedden nakonec padl verdikt, že rajče je zelenina, protože s ním tak spotřebitelé nakládají. Následně bylo ustanoveno státní zeleninou v New Jersey, zato v Arkansasu je zároveň státním ovocem i zeleninou. Po dalším soudním sporu v roce 2005 je ovšem ve státech Tennessee a Ohio vedené jako ovoce. Evropský parlament v roce 2011 rozhodl, že rajčata jsou ovoce. Pokud se tedy budeme striktně držet botanického výkladu, můžeme je označit za nejpo-

pulárnější ovoce na světě. Na celém světě se jich ročně vyprodukuje přes 170 milionů tun, čímž poráží například i tolik oblíbené banány.

Pěstování rajčat u nás

Rajčata se pěstují jako polní plodina či ve sklenících. Rajčata pěstovaná na polích jsou využívána k průmyslovému zpracování, pro čerstvou produkci se naopak využívají rajčata ze skleníkové produkce. Při sázení na polích je vhodné nepěstovat rajčata dvakrát po sobě či po jiných plodinách z čeledi lilkovitých, a to z důvodu přenosu půdních chorob. Rajčatům svědčí

lehké, teplé, písčité půdy s dostatkem humusu. Optimální pH půdy má být

5,5 až 7,5. Při dostatečných závlahách lze rajčata úspěšně pěstovat na všech druzích půd. Z hlediska minerální výživy je nejdůležitější dusíkaté hnojení, dále musí být hnojeny draselnými a fosfátovými hnojivy. Při pěstování v bezpůdových systémech je výživa rostlin pod lepší kontrolou a nehrozí půdní choroby. Kořeny při tomto způsobu pěstování rostou v minerální vlně či kokosovém substrátu či přímo ve výživovém roztoku.

Rajčata pro zdraví

Popularita rajčat u českých konzumentů patrně sou-

Z LABORATOŘE

Výsledky měření stanovení olova a kadmia byly ve shodě s požadavky platného znění Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách. U osmi vzorků (5 od českých pěstitelů se značkou Klasa nebo Regionální potravina) nebyla detekována žádná rezidua testovaných pesticidů podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 396/2005. U čtyřech vzorků (dovoz ze zahraničí a jeden tuzemský) byla detekována rezidua některých pesticidů, nicméně detekované hodnoty jsou v souladu s požadavky legislativy.

visí s vhodným poměrem sladké a kyselé chuti a s charakteristickým aroma. Rajčata jsou bohatým zdrojem vitamínů (A a C) a antioxidantů, zejména lycopenu. Majoritní podíl v rajčeti představuje voda (92,5 – 95,0 %), dále cukry, vláknina, organické kyseliny, minerální látky, karotenoidy a vitamíny. Složení rajčat je velmi závislé na jejich vyzrálosti, resp. sušíně. Výsledný obsah nutričních látek a jejich ztráty při zpracování ovlivňuje mnoho faktorů: způsob pěstování a zralost suroviny, odrůda, klimatické podmínky, teplota při zpracování, délka zářevu, přístup světla, vzduchu, přítomnost kyselin a některých kovových iontů apod.

Jedině ta česká

Do testu jsme zařadili 12 cherry rajčat, patero z nich neslo značku kvality KLASA, dvojice rajčata pak byla zároveň i nositeli označení Regionální potravina. Tyto vzorky tedy pocházely z české produkce, zbylých sedm vzorků bylo ze zahraničí. Sensorické hodnocení přitom prokázalo daleko lepší vlastnosti u tuzemských rajčat (známky 1,6 – 2,1). Dovozová

rajčata byla hodnocena jako průměrného vzhledu, světlé barvy, rajčata s málo intenzivní rajčatovou chutí. Jeden vzorek s celkovým hodnocením 4,0 byl dokonce hodnocen jako podprůměrný. Test dává českému spotřebiteli jasné sdělení: „Kupujte tuzemská rajčata“, pokud si na nich chcete opravdu pochutnat! ●



Rajčata cherry podlouhlá - Hranáček (červený)

výrobce: Farma Bezdíněk, s. r. o.
nám. Míru 1217, 768 24 Hulín



Známka
za senzoričké
hodnocení

1,6

Komentář senzorika: Vzorek intenzivní červené barvy, příjemného vzhledu a vůně. Vzorek měl velmi příjemnou sladkou chuť a intenzivní rajčatovou chuť.

Rajčata cherry - odrůda Nelinka

výrobce: AGRO Maryša SE
č. p. 651, 691 63 Velké Němčice



Známka
za senzoričké
hodnocení

1,7

Komentář senzorika: Vzorek intenzivní červené barvy, příjemného vzhledu vůně a s intenzivní rajčatovou chutí.

Rajčata cherry

výrobce: Jižní Morava, a. s.,
Tvrdonice 701, 691 53 Tvrdonice



Známka
za senzoričké
hodnocení

1,8

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu a intenzivní rajčatové vůně.

Rajčata snack - odrůda Angelle

výrobce: Zemědělské družstvo Haňovice,
783 21 Haňovice 18



Známka
za senzoričké
hodnocení

1,8

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu, intenzivní červené barvy, s intenzivní rajčatovou chutí a příjemnou sladkou chutí.

Cherry rajčata Tomate cerise ronde

prodejce: Lidl Česká republika centrála, v. o. s.,
Nárožní 1359/11, Stodůlky, 158 00 Praha 58



Známka
za senzoričké
hodnocení

2,0

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu, intenzivní červené barvy. Intenzivní sladká a rajčatová chuť.

Rajčata cherry kulatá - Medunka (červená)

výrobce: Farma Bezdíněk, s. r. o.
nám. Míru 1217, 768 24 Hulín



Známka
za senzoričké
hodnocení

2,1

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu, rajčatové chuti a příjemné sladké chuti.

Lidl stánek Rajčata keříková koktejlová odrůda Briosso

prodejce: Lidl Česká republika centrála, v. o. s.,
Nárožní 1359/11, Stodůlky, 158 00 Praha 58



Známka
za senzorycké
hodnocení

2,4

Komentář senzorka: Vzorek příjemného vzhledu s vyváženou sladkokyselou chutí.

Rajče cherry Česká farma BILLA

prodejce: BILLA, s. r. o.,
Modletice 67, 251 01 Říčany u Prahy



Známka
za senzorycké
hodnocení

2,5

Komentář senzorka: Vzorek průměrného vzhledu se středně intenzivní rajčatovou chutí.

Lidl stánek Cherry rajčata Čerozfrucht

prodejce: Lidl Česká republika centrála, v. o. s.,
Nárožní 1359/11, Stodůlky, 158 00 Praha 58



Známka
za senzorycké
hodnocení

3,1

Komentář senzorka: Méně intenzivní rajčatová a sladká chuť, méně intenzivní vůně, světlejší barva.

Cherry rajče Katalina, Španělsko

prodejce: Lidl Česká republika centrála, v. o. s.,
Nárožní 1359/11, Stodůlky, 158 00 Praha 58



Známka
za senzorycké
hodnocení

3,6

Komentář senzorka: Méně vyztárlé rajče s málo intenzivní vůní, světlá barva.

Rajčata koktejlóvá keříková Dolcefruta

prodejce: Lidl Česká republika centrála, v. o. s.,
Nárožní 1359/11, Stodůlky, 158 00 Praha 58



Známka
za senzorycké
hodnocení

3,8

Komentář senzorka: Vzorek průměrného vzhledu, málo intenzivní rajčatová a sladká chuť.

Rajče cherry keřík Stimolo export

prodejce: Kaufland Česká republika, v. o. s.,
2428/205, 169 00 Praha 6-Břevnov



Známka
za senzorycké
hodnocení

4,0

Komentář senzorka: Vzorek měl podprůměrný vzhled, málo intenzivní rajčatová a sladká chuť.