Kupujte tuzemská rajčata, pokud si na nich chcete opravdu pochutnat

Spor o to, zda je rajče zelenina či ovoce, je stále nevyřešený. Botanicky splňují 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 senzorickou 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 jablíčka. 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. Tvarem jsou hladká i žebernatá, kulatá i podlouhlá, velikostí od třešňových 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 můžou 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?

Ilustrační foto Adobe Stock

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 USA. Tehdejší prezident Chester A. Arthur uvalil clo na veškerou dovezenou zeleninu, což se ale netýkalo ovoce. V případu 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 nejpopulárnější 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 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 vyživovacím roztoku.

Rajčata pro zdraví

Popularita rajčat u českých konzumentů patrně souvisí s vhodným poměrem sladké a kyselé chuti a s charakteristickým aroma. Rajčata jsou bohatým zdrojem vitamínů (A a C) a antioxidantů, zejména lykopenu. 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. sušině. Výsledný obsah nutričních látek a jejich ztráty při zpracování ovlivňuje mnoho faktorů: způsob pěstování a zralost suroviny, odrůda, klimatické podmínky, teplota při zpracování, délka záhřevu, přístup světla, vzduchu, přítomnost kyselin a některých kovových iontů apod.

Patero testovaných cherry rajčat neslo značku kvality KLASA, dvoje rajčata pak byla zároveň i nositeli označení Regionální potravina. Test dává českému spotřebiteli jasné sdělení: Kupujte tuzemská rajčata, pokud si na nich chcete opravdu pochutnat.

Rajčata cherry podlouhlá – Hranáček (červený)

výrobce (pěstitel): Farma Bezdínek, s. r. o., Hulín

Komentář senzorika: Vzorek intenzivní červené barvy, příjemného vzhledu a vůně. Vzorek měl velmi příjemnou sladkou chuť a intenzivní rajčatovou chuť.
Známka za senzorické hodnocení: **1,6**

Rajčata cherry – odrůda Nelinka

výrobce (pěstitel): AGRO Maryša SE, Velké Němčice

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

Známka za senzorické hodnocení: **1,7**

Rajčata cherry

výrobce (pěstitel): Jižní Morava, a. s., Tvrdonice

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu a intenzivní rajčatové vůně.

Známka za senzorické hodnocení: **1,8**

Rajčata snack – odrůda Angelle

výrobce (pěstitel): Zemědělské družstvo Haňovice

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu, intenzivní červené barvy, s intenzivní rajčatovou chutí a příjemnou sladkou chutí.
Známka za senzorické hodnocení: **1,8**

Cherry rajčata, Tomate cerise ronda

dodavatel: Hortim - Inter. spol. s r.o., Brno; země původu: Španělsko

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

Známka za senzorické hodnocení: **2,0**

Rajčata cherry kulatá – Medunka (červená)

výrobce (pěstitel): Farma Bezdínek, s. r. o., Hulín

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

Známka za senzorické hodnocení: **2,1**

Rajčata keříková koktejlová odrůda Brioso

dodavatel: Blanická s.r.o., Bystřice; země původu: ČR

Komentář senzorika: Vzorek příjemného vzhledu s vyváženou sladkokyselou chutí.

Známka za senzorické hodnocení: **2,4**

Rajče cherry, odrůda Rubín

dodavatel: Blanická s.r.o., Praha 8; země původu: ČR

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

Známka za senzorické hodnocení: **2,5**

Cherry rajčata Čerozfrucht

dodavatel: Čerozfrucht s.r.o., Praha 10; země původu: ČR

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

Známka za senzorické hodnocení: **3,1**

Cherry rajče Katalina

dodavatel: O.P.Looije, Aguilas (Murcia); země původu: Španělsko

Komentář senzorika: Méně vyzrálé rajče s málo intenzivní vůní, světlá barva.

Známka za senzorické hodnocení: **3,6**

Rajčata koktejlová, keříková Dolcefruta

dodavatel: Dolcefrutta Group srl., Verona; země původu: Itálie

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

Známka za senzorické hodnocení: **3,8**

Rajče cherry keřík Stimolo Export

dodavatel: Stimolo Export Soc. Agr. Srls., Vittoria; země původu: Itálie

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

Známka za senzorické hodnocení: **4,0**

Připravila Dana Gabrovská