

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

kých zemích se více rozšířila teprve po první světové válce.

Dnes jsou známy tisíce odrůd nejrůznějších velikostí, tvarů i barev. Jsou rajčata velikosti plodů rybízů i kilogramová bifečková. Jednou z úspěšných a populárních odrůd původem z Čech je například Průhonické rajče. Největším světovým producentem rajčat je USA, kde jsou s cuketou a brokolicí nejpěstovanější zeleninou. Do Evropy, kde se jich v různých úpravách spotřebuje 20 kilogramů na osobu za rok, jich však nejvíce přichází z Číny. Ještě v padesátých letech uplynulého století se jich na celém světě vypěstovalo 10 miliónů tun, v roce 1992 to již bylo 70 miliónů a nyní se sklízeti odhaduje na 100 miliónů tun rajčat ročně.

Položka dějin umění

Díky Andymu Warholovi vstoupila rajčata i do dějin umění. Jeho matka, která pocházela z východního Slovenska, mu dvacet let denně vařila rajčatovou polévku,



Vařte s námi



Kuřecí prsa s rajčaty a fazolkami

Pro 4 osoby

- 600 g cherry rajčat • 500 g kuřecích prsíček
- 200 g fazolových lusků • 40 g kaparů
- 8 lžiček extra virgin olivového oleje
- sušené a čerstvé oregano • sůl, pepř
- 1 dl bílého vína • ocet

Rajčata na minutu ponoříme do vroucí vody a potom oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Osolíme, opepříme, přidáme olivový olej, sušené i čerstvé oregano, kapary a necháme půl hodiny odležet. Fazolové lusky nakrájíme šikmo na kousky a vaříme asi 20 minut v osolené vroucí vodě. Kuřecí prsa nakrájíme na plátky a orestujeme bez tuku na pánvi a potom je podlijeme bílým vínem, které necháme odpařit. Přidáme trochu vody a maso dovaříme, osolíme a opepříme. Slitě fazolky ochutíme olivovým olejem a octem a vše dáme na talíř.

a tak se plechovka Campbellovy rajčatové polévky stala ikonou pop-artu. Warhol plechovku rajčatové polévky, kterou Joseph Campbell začal vyrábět před 110 lety, použil ve více než stovce svých děl. Díky němu tak plechovka rajčatové polévky vstoupila do dějin umění.

Uměním je pochopitelně nejenom rajčata pěstovat, ale také s nimi pracovat v kuchyni. Ze špatné suroviny ani nejlepší kuchař nedělá skvělé jídlo. Rajčata se stala obětí snahy o zvyšování výnosů a šlechtění za účelem lepší schopnosti snášet přepravu. U velko-producentů se stříkají, aby naráz získala správnou barvu a nemusela se sklízet plod po plodu v optimální zralosti. Na normálně rostoucí rostlině rajčata dozrávají postupně. Odtrhávají se před dozráním a pěstují v chemizovaných roztocích.

Otevírá se tak prostor pro pěstitele, kteří vsadí na tradiční postupy i odrůdy. Že to jde, se můžeme přesvědčit u sousedů v Rakousku. Nedaleko Nezdiderského jezera pěstuje rajčata Erich Stekovics. Zeleninu má na devíti hektarech. Rajčata jsou jeho velkým koníčkem. Ve své semenné sbírce jich má na sedm tisíc druhů. Pochopitelně komerčně jich pěstuje jenom desítky a většinu produkce vyváží. Je to cesta, jak zachovat rajčatům ty pravé chutě a vůně. Jinak i v tomto sortimentu hrozí globální unifikace univerzálních plodů bez valné chuti. Toho jsme už ostatně každodenními svědky. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Plněná rajčata se zeleninou a šunkou

Pro 4 osoby

- 12 rajčat • 200 g libové šunky od kosti
- 120 g lilku • 120 g cukety • 120 g bazalky
- 40 g piniových oříšků • 40 g parmezánu
- 20 g rajčatového pyré • 8 lžiček olivového oleje • 4 stroužky česneku • listy bazalky
- sůl • pepř

Rajčata spaříme a oloupeme, vršek odkrojíme a vnitřek vydlabeme. Šunku, zeleninu a čtyři rajčata nakrájíme na kostičky. Na pávi ohřejeme lžičku oleje s česnekem a šunkou, přidáme nakrájenou zeleninu a necháme několik minut restovat, osolíme, opepříme a přidáme rajčatové pyré. Vyndáme stroužky česneku a směs smícháme s nakrájenými rajčaty. Rozmícháme listy bazalky s piniovými oříšky a strouhaným parmezánem a olejem. Pokud je pesto honě husté, můžeme přidat trochu vody. Osolíme a opepříme. Vydlabaná rajčata naplníme směsí z kostiček zeleniny a šunky a talíře ozdobíme pestem.

