



FOTO: ARCHIV

mají sice v Ivančicích Slavnosti chřestu, ale ve větším ho zatím nepěstují. V Evropě jsou významnými producenty této zeleniny Německo, Francie, Itálie, Španělsko, Nizozemsko, Belgie a Řecko. Z postkomunistických zemích se zatím významněji zapojilo jenom Maďarsko.

Zralé třešně, mrtvý chřest

Pěstovat chřest je sice činnost výnosná, ale také pracná a náročná. První chřestové výhonky se sklízí teprve druhý rok po výsadbě. Rostlina je potom dává kvalitní nejméně deset let, ale plodí i dvacetiletá. V dobrém roce dá za sezonu jedna rostlina asi kilogram výhonků. Sklízí se pouze ručně, každý den ráno a večer. Při dobrém počasí totiž vyroste za den až o čtyři centimetry. V Evropě se čerstvé výhonky (prýty) sklízí dle lokality od konce února do konce června. V našich zeměpisných šířkách je to nejlepší v květnu. V Německu mají dokonce 24. června na svatého Jana slavnost posledního výřezu. Jeden z nejvýznamnějších německých pěstitelů chřestu Alfons Reinhart, který ho dodává na chřestové slavnosti i do pražského hotelu Regina (viz Náš tip) na otázku, kdy opravdu končí chřestová sezona, odpověděl starým místním rčením: „Kirsch ist rot, Spargel ist tot“ neboli sezona chřestu končí, když dozrají třešně.

Původ německého označení „špargl“ pro chřest je jasný. Vznikl ze slova asparagos,

kterým označovali výhonky už staří Řekové. Podle některých vykladačů vznikl výraz chřest trochu oklikou. Původně byl totiž asparagus jednou z rostlin, která měla chránit stavení proti chřestění hromů a říkalo se mu nechřest. Záporná předpona se časem z neznámých důvodů vytratila a zůstal chřest. Každopádně čas chřestění, který právě nastal, rozhodně stojí za to využít. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV

Náš tip

Slavnosti chřestu 2008

- 15. 5. Žofín, Praha

Pořádá: Nestlé Professional a Culinary Nestlé Team

www.chrest.cz

- 24. 5. – 25. 5. Slavnosti chřestu v Ivančicích

- 23. 5. – 24. 5. Dny chřestu v hotelu Regina, Praha 10

Jak poznat kvalitu

Při řezání je chřest pružný a šťavnatý. Výhonky musí mít lesklou slupku a při jemném stisku křupnou.

Barva podle EU

Normy EU už pamatují takřka na vše, chřest nevymáje. Od roku 1992 se chřest dle EU dělí v čerstvém stavu podle barvy do čtyř skupin.

1. bílý
2. fialový – hlavička je růžová až fialovopurpurová a část dřívku musí být bílá
3. zeleno-fialový – stonek je zčásti zelený, zčásti fialový
4. zelený – hlavička a podstatná část dřívku musí být sytě zelené

