

Rajčata budiž pochválena

KOUPÍTE JE CELOROČNĚ, NEJLEPŠÍ JSOU ALE PRÁVĚ TEĎ

Rajčata k nám doputovala, stejně jako brambory, z Latinské Ameriky. Jejich pravlastí je dnešní Peru a Ekvádor, kde s jejich kultivací začali už 200 let před naším letopočtem Inkové. Dnes jsou rajských jablíček stovky druhů různých barev i velikostí.



FOTO: ARCHIV HN

Rajčata se volně v přírodě mohou pěstovat prakticky všude, kde dozrává kukuřice. *Solanum lycopersicum*, jak zní latinský název rajčete, je dvouděložná jednolétá rostlina z čeledi lilkovitých. Jejich větvená lodyha může dosáhnout až čtyř metrů. Zaznamenaný rekord je z Anglie – v roce 2000 tam naměřili délku rajčatového keře 19,8 metru! Nejplodnější keř zase vypěstovali na Floridě a sklídili z něho neuvěřitelných 32 tisíc plodů.

K masovému rozšíření rajčat v Evropě, i když sem dorazila dřív než brambory, došlo poměrně nedávno – až v devatenáctém století. U nás se rajčata ve větším rozsahu začala pěstovat dokonce až po první světové válce. Ročně se jich ve světě vypěstuje na 125 milionů tun (2005), přičemž největšími světovými producenty jsou Čína, USA a Turecko.

Zahrádky na balkonech

Do našich obchodů se rajčata většinou dovážejí a bohužel pro mnohé dovozce je rozhodující cena, a ne kvalita. Oblíbenou zemí su-

permarketů je laciné Polsko a Španělsko. Ovšem to, co po většinu roku dostanete v obchodech, se sice rajčeti podobá, ale postrádá typickou vůni i chuť. Něco podobného jako čínský česnek, o tom však někdy jindy.

Není proto divu, že čím dál více lidí si rajčata vysazuje na zahrádkách či na balkonech a terasách domů. Autor článku k nim už tři roky patří také. V těchto dnech vrcholí sklizeň domácí produkce, a tak si samopěstitelé a jejich přátelé mohou připomenout, jak voní a chutná „opravdové“ rajče.

Pochopitelně i v kuchyňské úpravě je to něco úplně jiného než rajčata ze supermarketu. Ostatně každý, kdo někdy pěstoval rajčata, dobře ví, že dozrávají postupně. Když uvidíte v obchodě pět či šest stejně červených rajčat na stonku, vězte, že byla před sklizní postříkána přípravkem urychlujícím zrání a červenání. Proto jsou všechna stejně červená. V normálním provedení by napřed zčervenala ta nejbližší stonku a ta nejvzdálenější by mohla být ještě zelená.

Rajče v truhlíku či v květináči není sice rostlina nijak zvlášť ozdobná jako nějaké květiny, ale i brambory se několik staletí v Evropě původně pěstovaly pro květ, ne pro plody. Francouze je například naučili jíst až chudší Němci.

Spor, zda je rajče zelenina, či ovoce, musel dokonce v roce 1893 USA rozhodnout Nejvyšší soud. Pochopitelně šlo o peníze. Na ovoce se nevztahovalo dovozní clo, na zeleninu ano. Soud rozhodl, že ač je rajče botanicky ovoce, ve skutečnosti je to zelenina. Zdůvodnění? Skutečně šalamounské. Ovoce se podává jako dezert, rajče je zelenina, protože se servíruje v hlavních chodech.

Heinz – synonymum kečupu

Kolem většiny laciných kečupů projela rajčata jenom v bednách do prodejen. Většinu obsahu pak místo nich tvoří jablka, pro barvu třeba červená řepa a další lacinější přísady, plnidla a chemie. Přitom prapůvodně byl kečup právě a jenom z vyzrálých rajčat a koře-