

Šťavnatá

RAJČATA Z HANÉ

Česká rajčata dostupná po celý rok? To je sen, který se začal roku 2016 měnit ve skutečnost. Na úrodných rovinách Hané na Moravě se totiž začala pěstovat cherry rajčata, která je díky patentované technologii možné sklízet 365 dní v roce.

J když má rajče pověst teplomilné sezonní rostliny, lze je pomocí moderních technologií pěstovat po celý rok, a to dokonce na Moravě! V Haňovicích se rajčata už několik let pěstují hydroponicky a udivují svou kvalitou. Plody cherry rajčat odrůdy Angelle jsou sladké a nádherně vybarvené. Sklízají se za plné zralosti a po utržení vydrží v dobré kondici dva až tři týdny. U zákazníků BILLY se těší rajčata z Haňovic velké oblibě, a proto jsme se do malé vesničky, která se stala symbolem velkého zemědělského úspěchu, vypravili i my.

NÁDHERNÁ VŮNĚ ZRALÝCH RAJČAT

Nedaleko Litovle stojí na ploše tři hektarů obří skleníky vytápěné vlastní bioplynovou stanicí. Roční produkce zemědělského družstva Haňovice Skleníky se pohybuje kolem 700 tun rajčat. Režim pěstování tvoří uzavřený koloběh a díky tomu je zdejší systém mimořádným zemědělským i ekologickým počinem. „Chcete vidět mladé rostlinky?“ ptá se hned po našem příjezdu Veronika Sedlářová, vedoucí střediska Skleníky. Před vstupem do skleníku je nutné, aby se každý člověk oblékl do kombinézy,

vydezinfikoval si ruce a boty. V prosklených prostorách nás ohromí téměř tropická atmosféra. Teplota, vlhkost, nádherná vůně zralých plodů a rostliny připomínající liány šplhající až do výšky tři a půl metru. „Rostlin se nesmíte dotýkat, aby se nám sem nic nezaneslo,“ varuje nás průvodkyně. Vzápětí vysvětluje, proč jsou rostliny tak vysoké: „Každý týden vyrostou rostliny přibližně o 10–15 cm, musí se proto vyvázat do výšky, aby se nezlomily. V průběhu sezony rostlina díky podpůrnému systému utáhne více hlav, čímž dále mohutní. Více hlav, znamená vyšší produkci,“ vysvětluje ekonomka. „Za směnu sklídí jeden člověk až 350 kg rajčat!“ dodává.



AŽ DO NEBES

Aby se z jedné rostliny vytěžilo co nejvíce, dochází k neustálému vyvazování, vyštipování květů, vylamování výhonů, ale i popouštění rostlin. Protože jsou rostliny opravdu vysoké, používají se k takovým úkonům speciální vozíky se zdvižnými plošinami. Rajčata se sklízí ze země pomocí vozíků, jejichž kolečka jsou upravena na míru kolejnic vedoucích mezi jednotlivými řádky. Na jednom z nich právě sklízí rajčata Pavla Abrahamová.

Ideální letní společník

- Čerstvá rajčata obsahují velké množství vody (téměř 94 %), malé množství tuků (0,3 %), proteinů (0,8 %) a sacharidů (3,5 %). Díky tomu dokážou v létě tělo skvěle hydratovat.
- Rajče obsahuje vitamin C (19 mg na 100 g), jsou v něm zastoupeny vitamíny B1, B2, B6, niacin a kyselina listová.
- Z minerálů si největší pozornost zasluhuje draslík, dále železo, hořčík a fosfor.
- Nejzdravější jsou rajčata syrová, zůstane zachován vysoký podíl vitamínů a minerálů.

Vybírá jen opravdu červené plody: „Zelená nebo prasklá rajčata rovnou házím stranou.“ Průjezdové trasy jsou pokryté odstřiženými listy, které jsou následně kompostovány. „Musíme porost neustále prostřihávat, abychom měli lepší přístup k rajčatům, aby lépe dozrávala a netvořila se tam plíseň,“ vysvětluje Pavla Abrahamová, která patří mezi 35 zdejších zaměstnanců. „Není to ničím postříkané, můžete rajčata rovnou sníst,“ nabízí nám. „Proti škodlivému hmyzu upřednostňujeme biologickou ochranu a chemie se používá opravdu jen v nejnútnejším případě,“ potvrzuje Veronika Sedlářová. Rajčata odrůdy Angelle se trhají jednotlivě. Nejsou tedy na stopce a ke koncovému zákazníkovi se dostávají v balení na papírovém táčku nebo v shakerech, které jsou populární hlavně u dětí.

PILNĚ PRACUJÍCÍ ČMELÁCI

Hydroponicky pěstovaná rajčata nerostou ze země, ale vyrůstají ze slisované čedičové vaty ve tvaru kostky, která je vložena do kokosového substrátu. Ke kořenům každé rostliny vede hadička, která ji zásobuje

živinami. Roztok se upravuje v laboratoři na míru rostlinám a jejich potřebám. Opylení rostlin zajišťují čmeláci. „Jsou mnohem výkonnější opylovači než včely a celosvětově se používají právě pro produkci skleníkových rajčat,“ prozrazuje Veronika Sedlářová. V každém skleníku se nachází přibližně 35 úlů, které vypadají jako obyčejné papírové krabice. Krabice jsou ale plné života, čmeláci neustále vylétávají z otvorů a pilně pracují. „Tento systém je součástí holandského patentu, úly kupujeme u českého zprostředkovatele, který je dováží z Holandska,“ popisuje ekonomka. Po opylení do-



zrávají rajčata 6–8 týdnů, vegetační období rostlin je přibližně 11 měsíců, poté porost likvidujeme. Když se skleníky vyčistí, přivezou se z Holandska další mladé rostlinky. A koloběh znovu začíná,“ vysvětluje.

Kromě živin potřebují rajčata dostatečný přísun tepla a vláhly. „Voda je vzácný zdroj, a proto nesmí přijít nazmar ani kapka. Díky speciální technologii se zachytává vysrá-

žená voda na stěnách skleníku a stejně jako dešťová voda ze střech je odváděna do laguny, která tvoří zásobárnu vody. Vytápění skleníků, větrání a zavlažování je řízeno počítačem a reguluje se podle počasí venku.“ dodává.

ale i odborníci. Odrůda Angelle získala v roce 2017 ocenění Klasa a Regionální potravina Olomouckého kraje, kterou uděluje Ministerstvo zemědělství.

ZE SKLENÍKU DO BILLY BĚHEM DVOU DNŮ

Hned po sklizni jsou rajčata balena a expedována. U koncového zákazníka mohou být do dvou dnů po otrhání. Zemědělské družstvo Haňovice je garantem čerstvosti a českého původu rajčat, i proto najdete v BILLY tato rajčata pod privátní značkou Česká farma. Krátká cesta k zákazníkovi znamená také snížení spotřeby pohonných hmot, a tím pádem menší zátěž pro životní prostředí. Kvalitu rajčat vypěstovaných v zemědělském družstvu Haňovice a jejich šetrnou a ohleduplnou produkci oceňují nejen zákazníci BILLY,



DOMÁCÍ

sušená rajčata

Uchovejte si ve sklenici chuť těch nejšťavnatějších rajčat. Přidejte k nim koření, které je provoní létem, abyste mohli během studených měsíců vzpomínat na krásné slunečné dny.



1

Rajčata omyjte, osušte a rozpulte. Plech vyložte pečícím papírem a rozložte na něj půlky rajčat. Přidejte pár stroužků česneku (neloupaných) a 1–2 větvičky rozmarýnu, osolte, poprašte cukrem a zakápněte olivovým olejem.



2

Vložte do trouby a sušte asi 3 hodiny při 100 °C. Troubu vypněte a rajčata v ní nechte vychladnout.



3

Vychladlá rajčata srovnějte do vyvařené sklenice, přidejte trochu čerstvých lístků bazalky a rozmarýnu a pár menších stroužků čerstvého oloupaného česneku.



4

Zalijte olivovým olejem a uložte do chladničky. Takto připravená rajčata můžete přidat do omáček, polévek, k dušenému masu a salátům; skvěle doplní těstoviny, domácí chléb, foccacci a pizzu.



ČESKÁ FARMA

Česká farma
cherry rajčata

TIP: BĚHEM HORKÝCH LETNÍCH DNŮ MŮŽETE RAJČATA TAKÉ SUŠIT 3–6 DNŮ NA SLUNCI. CHRAŇTE JE DRÁTĚNOU MŘÍŽKOU, PŘES KTEROU BUDOU PRONIKAT SLUNEČNÍ PAPSRY.

SUŠENÁ RAJČATA V OLIVOVÉM OLEJI

Doba přípravy: 4 hodiny / na 1 sklenici

- 1 kg rajčat Česká farma
- 4–6 stroužků česneku Česká farma
- 2–3 větvičky rozmarýnu
- ½ lžičky soli BILLA
- ½ lžičky cukru
- olivový olej BILLA Premium
- čerstvé bazalkové listy