

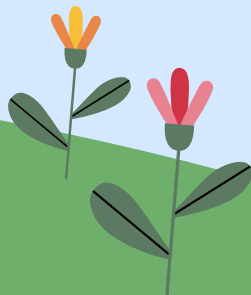


RAJČATA

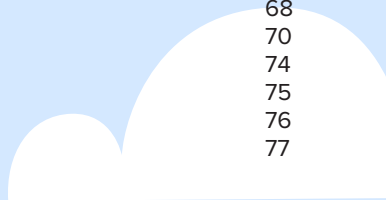
Všechno, co potřebujete
vědět o pěstování rajčat.
Od semínka až po sklizeň!



**Klikněte na
kapitolu, která
vás zajímá.**



VYBÍRÁME ODRŮDU	04
Velká, nebo malá?	06
Kulatá, nebo oválná?	07
Hybridy, nebo permasemínka?	10
KLÍČ KE KLÍČENÍ	14
Máčení semen	16
Moření semen	17
Přímý výsev	18
JAK ZVOLIT SPRÁVNÝ SUBSTRÁT?	20
Domácí	21
Kupovaný	23
OD SAZENIC PO PRVNÍ RAJČE	24
Předpěstování	25
Pikýrování neboli přepichování	26
Druhé přesazení	27
Stěhování na záhon	30
Správná zálivka	32
Zaštipování	34
Přihnojování	35
PĚSTUJEME NA BALKONECH A TERASÁCH	38
Pytel, nebo truhlík?	40
Zálivka a přihnojování	42
NEMOCI A BOLÍSTKY	44
Plísně a houby	46
Virózy	49
Patogenní bakterie útočí	50
Vlivy počasí	52
SKLÍZÍME A UKLÍZÍME	54
Ten správný čas	56
Dozrávání	58
RAJČATA V KUCHYNI	62
Sušená rajčata	64
Pesto	67
Marinovaná rajčata	67
Passata	68
Domácí kečup	70
Pravé lečo	74
Plněná rajčata	75
Salát s mátou	76
Proč jíst rajčata?	77



VYŠLECHTĚNÉ HYBRIDY, NEBO PŮVODNÍ PERMASEMÍNKA?

Hybridy jsou geneticky vyšlechtěné odrůdy, které od svých rodičů přejaly ty nejlepší vlastnosti – od barvy přes plnou chuť po odolnost proti nemocem. Díky těmto výhodám mezi ně patří většina současných odrůd. Semínka hybridů nelze po dozrání plodů použít znovu, pro další vydařený ročník je potřeba koupit nové osivo ve specializovaných prodejnách.

Permaodrůdy jsou původní osvědčené druhy – často zapomenuté právě díky široké nabídce hybridů. Proč jim dát šanci? Jejich plody jsou podobně jako hybridy odolnější vůči plísním či popraskání, a přitom nabízí plnohodnotný chuťový zážitek.



KVĚTINÁČ, TRUHLÍK NEBO PYTEL?

Truhlíky pro nejmenší

Pro pěstování drobných keříčkových odrůd (Vilma, Cherrola) nám bohatě stačí samozavlažovací truhlík. Do truhlíku o délce 50 cm se pohodlně vejdu i tři sazeničky zakrslíků. Samozávlahové truhlíky omezí riziko plísní a stejně jako při pěstování venku platí zásada: Nikdy nezalijte na list!

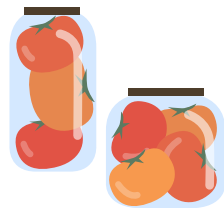
Květináč

Druhou možností jsou květináče, s nimi už si můžeme troufnout i na menší tyčkové odrůdy. Základní pravidlo je neskřblit s prostorem a hlínou. Rajčata potřebují květináč aspoň o průměru 40 cm a s hloubkou 30 cm, otvor a miska dole jsou povinná vybava. Čím větší, tím lepší. Někteří balkonáři používají i kyblíky od substrátu, opět s otvorem vespod pro odtok přebytečné vody. Taky možnost. Kyblík by měl mít objem aspoň 12 l.

Pěstební pytel

V pytlích můžeme úspěšně vypěstovat dokonce i brambory, rajčátka se v nich dají zvládnout levou zadní. Některé pěstební pytly se prodávají už hotové k použití – stačí do nich přepíchnout sazeničku a zalít. Koupit je ale můžete i jako polotovary. V takovém případě je potřeba do nich dosypat substrát a proříznout otvory na dně pro odvod vody, aby rajčatům neplesnivěly kořínky. Dál pokračujeme jako s kteroukoliv jinou nádobou. Můžete si samozřejmě vyrobit i vlastní pytel.





Když rajčata ne a ne dozrát

Pokud rajčata tvrdohlavě nevykazují známky zrání ani po několika týdnech, bohužel se s nimi musíme rozloučit. V žádném případě, ani kdyby nám je bylo na stotisíckrát líto vyhazovat, nekonzumujeme zelená rajčata (alespoň ne v syrovém stavu). Obsahují toxické alkaloidy solanin a tomatin, které ve vyšší koncentraci působí jako rostlinný jed. Mírně nedozrálá rajčata lze využít při vaření a zavařování v kyselém prostředí, které sníží jejich jedovatost. Asi by vás to ani nenapadlo zkoušet, ale pro jistotu dodáváme, kombinace zelených rajčat a cukru v jídle toxicitu naopak prudce zvýší.

Uklízíme stanoviště

Zelené části rostlin můžeme po nasekání použít do kompostu. Nezapomeneme se ale předtím přesvědčit, že jsou všechny kompostovatelné části zdravé. Při jakýchkoliv pochybnostech o možném napadení plísní nebo jiným parazitem raději zbytky rostlin spálíme, abychom kompost nechtěně nenakazili.

Do půdy zaoráme kompost, přidat můžeme i trávu nebo opadané listí. Přes zimu se krásně rozloží a živiny poslouží nové jarní sadbě.

Passata

Sladkokyselé rajčatové blaho nemusíme dlouze představovat. Taková passata di pomodoro neboli šťáva z čerstvých rajčat se v kuchyni hodí nejen jako omáčka, ale i do polévek, k masu nebo jako přísada do rajčatové verze rizota.

Na passatu můžeme využít i rajčata, která jsme nestihli sklidit včas. Mohou být měkčí a mírně přezrálá, ale jinak samozřejmě v bezvadné kondici, nenahníká a zdravá. A to nejlepší nakonec: připravit a konzervovat tento zázrak není vůbec žádná věda.

- 1.** Omytá rajčata vložíme do většího hrnce, podlijeme vodou a přiklopíme pokličkou a necháme dusit.
- 2.** Často mícháme – jakmile šťáva zhoustne, má tendenci se dole přichytávat.
- 3.** Vzniklou rajčatovou kaši necháme vychladnout a důkladně propasírujeme přes kuchyňské síto.
- 4.** Hotovo – jemnou rajskou omáčku můžeme přímo podávat nebo se pojistíme na zimu a přelijeme ji do zavařovacích sklenic. Zavařujeme 20 minut při teplotě 100 °C.