

# deník NOVÝ ŽIVOT

www.breclavskydenik.cz

## Návrat rajčat

Region má nového velkopěstitele rajčat. Ve Velkých Němčicích sklízí v obřích sklenicích tuny červených plodů denně.



Čtěte na stranách 2-3

4-5

Správce parku Oto Bernad povídá o tulipánech a krásách zahrady v Lednici.



6 Jaké jsou ceny benzínu a nafty na Břeclavsku? Podle analytiků se dá očekávat další zdražování.

8 Víno jako z Gruzie. Tisíce let starou metodu vypalování kvevri nádob z hlíny používá dvojice z Valtic.



16 Na novém hřišti v Lanžhotě cvičili lidé vahou vlastního těla. Podívejte se na foto-reportáž.



9 771213 204004

RAJČATA JSOU V KURZU

## Rajčata Čechům chutnají

► Podle Českého statistického úřadu loni průměrná spotřeba rajčat dosáhla kolem **12 kg na osobu**.

### Pěstování na zahradě

► Na výsadbu do volné půdy je čas, když odezní jarní mrazíky (zhruba ve druhé polovině května). V domácím skleníku je možné začít dříve. Ale pozor, pokud není vytápěný, při teplotách kolem nuly hrozí, že se růst rostliny vlivem stresu zbrzdí.

### Hydroponické pěstování bez půdy

► **Výhoda:** výživa se dodává rostlinám na míru a bez pesticidů. Ve dvou nových sklenících ve Velkých Němčicích měli první úrodu na přelomu roku.

Cherry rajčata tam sbírají denně. Distributorovi dodávají každý den **až 6 tun rajčat**.

Ve skleníku je neustále přibližně **30 stupňů Celsia**.

TIP

### PĚSTOVÁNÍ V PYTLÍCH

Osvědčuje se tam, kde buď jinou možnost nemáme, nebo chceme u několika rostlin dosáhnout ranější sklizně. Vhodné jsou silné pytle. Ustříhneme roh, aby mohla odtékat přebytečná voda. Pytle naplníme kvalitním substrátem, rostliny zasadíme stejným způsobem jako u venkovní výsadby a během růstu je vyvazujeme k opěrnému kůlu. Pozor, při tomto způsobu pěstování v omezeném prostoru se z půdy často rychle vyčerpá vápník a plody pak trpí suchými hnědými skvrnami. Proto je nutné během vegetace rostliny přihnojovat vápenatými hnojivy.

Infografika: Deník/Markéta Eviáková



# Rajčata? Už žádné Maroko

PŘEMYSL SPĚVÁK

**R**ajská Břeclav? Nebo celý region? Moderní, nové, obří skleníky ve Velkých Němčicích jedou od přelomu roku naplno. Podle tamního vedoucího Josefa Karpíška denně vyváží k distributorům až šest tun rajčat. Nabízí jim změnu. „Stále se většina rajčat dováží z Maroka nebo jižních zemí. Cestují několik tisíc kilometrů. Je jasné, že potom nemohou být při sběru zralá,“ říká muž, co má být obchodní výhodou velkoněmčičské produkce. Čerstvost. Z mnoha spotřebitelských

průzkumů vyplývá, že Češi mají rajčata čím dál raději.

Na Břeclavsku je na větší ploše pěstuje také společnost Jižní Morava ve Tvrdonicích. Současné skleníky byly dokončené již v roce 1992. „Rajčata pěstujeme na pěti hektarech,“ uvedla vedoucí obchodu Zdena Hyclová. Obě společnosti rajčata na Břeclavsku pěstují bez hlíny, takzvanou hydroponickou metodou. Obě tvrdí, že mají zavedený systém biologické ochrany, bez použití chemie.

O ekologické hospodaření se snaží Spolek přátel ekologického zemědělství na Veselé biofarmě ve Velkých

Hostěrádkách. „Vysazujeme kolem sta rostlin různých odrůd rajčat. Používáme ekologické osivo. Po vysazení je neošetřujeme chemií, ale chytrou houbou proti plísním, přípravkem Polyversum,“ vysvětlila za spolek Jarmila Urbanová.

Žena rajčata mimo sezonu v obchodě téměř nekupuje. „V chuti je na rajčatech hodně

poznat, jestli jsou domácí, nebo z ciziny, trhaná ještě zazelena,“ podotkla.

Důchodkyně Erika Benešová z Břeclavi spoléhá na svůj zahrádkářský um. „Sazenice rajčat si předpěstovávám v truhlíku na zaskleném balkoně. Semena nevysévám do hlíny, ale do perlitu. Ten pak překrývám novinami, které udržují vlhko. Na zahradě pak rostlinky vysazuji až po zmrzlících,“ poradila Břeclavanka.

Že jsou rajčata významně spojená s regionem se snaží dokázat také Petr Vlasák a město Břeclav, kde před čtyřmi lety založili tradici Slavností rajčat. Konají se v srpnu.

„V chuti je na rajčatech hodně poznat, jestli jsou domácí, nebo z ciziny, trhaná ještě zazelena.“

Kontakt na inzerci [radmila.bartosikova@denik.cz](mailto:radmila.bartosikova@denik.cz), 602 292 472, [lenka.kudrnova@denik.cz](mailto:lenka.kudrnova@denik.cz), 724 020 780

# Za směnu nasbírání osm set kilo



**MODERNÍ PĚSTOVÁNÍ.** Na návštěvě ve skleníku ve Velkých Němčicích, kde rajčata sklízí téměř celý rok. Foto: Deník/ David Kvapil, archiv Čerstvě utrženo

## DAVID KVAPIL

**Velké Němčice** – Doba, kdy se malá cherry rajčata trhala ještě zelená a jejich cesta k zákazníkům z Břeclavska trvala až dva týdny, zdá se, ustupuje. Ve dvou obřích moderních sklenicích firmy Agro Maryša mezi Hustopečemi a Velkými Němčicemi jsou rychlejší. „Rajčata míří do obchodů někdy už druhý den po sběru,“ tvrdí vedoucí skleníků Josef Karpíšek.

Na necelých pěti hektarech se vše točí kolem cherry rajčat. Nelinky a Medunky. Tak se jmenují pěstované druhy. „Denně jich posbíráme zhruba šest tun. Jsme však schopní do budoucna vyprodukovat až deset tun,“ říká Karpíšek.

Naši předci by se asi podivili.

Rajčata se ve skleníku červenají, aniž by v něm byla vidět alespoň hrst hlíny. Zemědělci totiž pěstují rajčata po vzoru holandského způsobu. Metodou zvanou hydroponie. „Kořeny jsou ve speciálních kokosových matracích, do kterých přidáváme vodní roztok s dávkou živin. Přesně takovou, jakou rostlina potřebuje,“ popisuje Karpíšek.

Podle něj je proces šetrný k životnímu prostředí. Sucho nechávají ve Velkých Němčicích před skleníkem. Hospodaření s vodou si ale hlídají. Využívají i kondenzované kapky. „Až padesát procent veškeré vody, kterou spotřebujeme, zachycujeme do nádrží přímo ze stěn nebo střechy skleníku. Přefiltrujeme ji a

vrátíme do oběhu a k rostlinám,“ pokračuje Karpíšek.

K vytápění skleníků se využívá i několik kilometrů vzdálená bioplynová stanice. Řídí to počítače z velína, stejně jako určí dobu opylování rostlin, o které se pak starají čmeláci.

## JEZDÍ NA TOPENÍ

Ve sklenicích pracuje pětasedmdesát zaměstnanců. Jakmile jsou rajčata zralá, nasedají sběrači na vozíky připevněné na kolejnicích, které slouží zároveň jako topení. „Ti nejrychlejší nasbírají za směnu až osm set kilo rajčat,“ počítá agronom Martin Vetter.

V desítkách řádků zaměstnanci nejen trhají plody, ale například také zaštipují boční výhony, aby rostlině nebraly

příliš mnoho energie a živin. Projevilo by se to na kvalitě a množství plodů,“ upozorňuje Karpíšek.

Sklizená rajčata sváží na jedno místo, kde je další zaměstnanec třídí a připravuje do bedýnek. V těch je odvážejí k prodeji. „Dodáváme rajčata pouze pro český trh. Včetně řetězců. Čerstvá a zralá rajčata. K zákazníkům totiž neputují přes půl Evropy,“ láká vedoucí skleníků.

Místní rajčata už ochutnal Jaroslav Karas z Velkých Němčic. „Jsou chuťově dobrá, sladká. Není to jen nějaká hmota, jak to většinou v supermarketech bývá,“ míní muž.

V létě po dvouměsíčním čištění skleníků začne nový koloběh sázení a sklizně.