

# Kalendář ZELENINY A OVOCE

Kdy se v Česku sklízají jednotlivé druhy a kdy dostanete v nejvyšší kvalitě dovážené exotické ovoce?

**Z**a mého dětství se Mikuláš netahal s pytlém sladkostí, ale nosil nám adventní kalendář a mandarinky. Jejich vůně mi dodnes připomíná Vánoce více než cokoliv jiného a taky mi mandarinky v prosinci nejvíce chutnají. Což není ovlivněné jen nostalgií – právě v tu dobu k nám míří v nejlepší kvalitě ze Středomoří. „Když mandarinky koupíte dříve na podzim, jedná se o ranější odrůdy, které nemají tak dobré chuťové vlastnosti. Dlouhodobým skladováním pak ztrácejí na šťavnatosti,“ vysvětluje Martin Ludvík, předseda Ovocnářské unie ČR. Doba hojnosti nás rozmazlila v tom směru, že v obchodech očekáváme plné pulty ovoce a zeleniny bez ohledu na jejich sezonu. Je to ale správné? „Přikláním se k tomu, nakupovat a jíst lokálně vypěstované produkty, a v zimě tedy více konzumovat skladované nebo zpracované plody předchozí sezony – kromě těch, které se pěstují celoročně na krytých plochách, jako jsou rajčata, papriky, okurky, listová zelenina, mikrozelenina,“ radí Alice Kouřilová ze Zelinářské unie Čech a Moravy. Přinést si domů zeleninu, která dozrála stovky kilometrů daleko, není ani moc chytré: zaplatíte obvykle víc a chuťově to není žádná sláva. Stejně tak ovoce. „Dozrálé jahody utržené ráno na poli a ten den snědené jsou úžasné chuti ve srovnání s jahodami, které musely být podtrženy v Maroku a několik dní se k nám vezou. To samé platí o třešních dová-

žených v zimě z Chile nebo podtržených broskvích ze Španělska,“ říká Martin Ludvík a přidává další důvod, proč dávat přednost českému ovoci: většina zdejších pěstitelů upřednostňuje biologické postupy, i proto mají jejich produkty daleko méně prohrašků při kontrolách inspekce než ty dovážené. Bez dovozu se v našem podnebném pásu pochopitelně neobejdeme, některé druhy se tady ani nepěstují, jiné mají krátkou sezonu. Když však budete vědět, co kdy a kde dozrává, nakoupíte v obchodech kvalitnější ovoce a zeleninu a ani vás nikdo nedoběhne. Například u česneku se občas obchodníci uchylují k tomu, že ten z dovozu vydávají za český, o němž se dávno ví, že má větší sílu. Český česnek se však skladuje maximálně do dubna, nový sklízí od července, a tak v onom hlučném období můžete koupit jedině dovezený. Celoročně už dneska narazíte na českou okurku nebo rajčata, jež pěstují farmáři sdružení pod značkou Čerstvě utrženo. Jejich práci vítá zelinářská i ovocnářská unie – každý čerstvě vypěstovaný kus dodaný na trh se počítá. „Díky ekologickému způsobu pěstování je zelenina vysoce kvalitní, čerstvá, je lokální – zkrátka má všechna nej,“ říká Alice Kouřilová. Pro Martina Ludvíka je navíc zásadní, že někdo další investuje do pěstování ovoce v Česku, zejména toho velmi náročného na ruční práci, jako jsou maliny, jahody či borůvky, které se k nám téměř výhradně dováží.

# České ovoce

KDY SE SKLÍZEJÍ JEDNOTLIVÉ DRUHY A JAK DLOUHO VYDRŽÍ SKLADOVANÉ

	leden	únor	březen	duben	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen	listopad	prosinec
ANGREŠT						■	■	■				
BORŮVKY + farmy Čerstvě utrženo						■	■	■	■			
BROSKVE							■	■	■	■		
HROZNOVÉ VÍNO										■	■	
HRUŠKY LETNÍ							■	■	■	■		
HRUŠKY ZIMNÍ + skladované	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
JABLKA LETNÍ							■	■	■	■		
JABLKA ZIMNÍ + skladované	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
JAHODY + fóliový tunel					■	■	■	■	■	■		
MALINY + farma Čerstvě utrženo					■	■	■	■	■	■		
MERUŇKY						■	■	■	■	■		
OSTRUŽINY							■	■	■	■		
RYBÍZ							■	■	■	■		
ŠVESTKY							■	■	■	■		
TŘEŠNĚ + farma Čerstvě utrženo					■	■	■	■	■	■		
VIŠNĚ						■	■	■	■	■		

Zdroj: Ovocnářská unie České republiky

Poměrně krátkou sezonu českého ovoce se daří prodloužit tím, že farmáři vysazují různé odrůdy, které **dozrávají postupně**. **Jahody z fóliových tunelů** je možné sklízet ještě v říjnu.

## CO JE DOBRÉ VĚDĚT

\* **Dávejte přednost českému ovoci.** Kvalitnější je už jen proto, že necestuje daleko a plody se sklízí zralé. Soběstačnost v ovocném sektoru se stále zhoršuje: dovážíme 50% spotřeby jablek a švestek, 75% spotřeby hrušek, 80% spotřeby meruňek či jahod a 90% spotřeby broskví. Pomocí českým pěstitelům mohou jedině zákazníci a jejich poptávka.

\* **Respektujte sezonu.** Některé druhy letního ovoce dnes koupíte po celý rok, jeho dovoz však ovlivňuje cenu, v některých případech chuť i kvalitu a v neposlední řadě životní prostředí.

\* **Kupujte kvalitu.** U dováženého ovoce, což se týká i exotického cestujícího z větších dálek, vybírejte pečlivě ty nejlepší plody. Měly by být zdravé, nepoškozené, bez otlaků a napadení

hnilobou a plísní. „Lepší je vybírat z volného prodeje, u baleného můžete nějaké poškození přehlédnout,“ radí Johana Rondevaldová z Fakulty tropického zemědělství České zemědělské univerzity v Praze.

\* **Exotické ovoce má svá specifika.** Nezralost některých druhů není na závadu: banány, avokádo, mango nebo kaki mají schopnost dozrávat po utržení, a tak je možné nechat je takzvaně dojít doma. „Chceme-li tyto druhy zakoupit a okamžitě jíst, je třeba hledat označení ‚ready-to-eat‘. Takové plody byly utrženy v plné zralosti, jejich cena však bývá vyšší, protože jsou náchylnější k poškození a musí se transportovat často letecky,“ dodává Johana Rondevaldová.

\* **Hlídejte kalendář.** Subtropické ovoce má také svůj čas dozrávání, kdy bývá nejchutnější.

# Exotické ovoce

TROPICKÉ DRUHY SE ČASTO SKLÍZEJÍ PO CELÝ ROK, JISTÁ SEZONNOST SE PROTO TÝKÁ ZEJMÉNA OVOCE ZE SUBTROPICKÝCH OBLASTÍ.

## TROPICKÉ

■ **ANANAS** Největšími exportéry ananasů na evropský trh jsou Kostarika a Brazílie, kde sezona trvá po celý rok, a také Filipíny s hlavní sezonou od března do července.

■ **AVOKÁDO** Stovky odrůd avokáda se liší podle nároků na prostředí a také v době, již potřebují plody k dozrání. Do Česka se nejčastěji dovážejí odrůdy Hass dostupné celoročně a Fuerte, které jsou spíše sezonní záležitostí od podzimu do jara.

■ **BANÁNY** Jsou specifické tím, že se sklízí ne zcela zralé a dozrávají při

transportu nebo poté ve speciálních dozrávacích komorách. Celoročně by tak banány měly být v obchodech ve víceméně stejné kvalitě.

■ **MANGO** Tropické ovoce, které díky své adaptabilitě může být pěstováno i v subtropích. Existují stovky, možná tisíce odrůd, které se liší v kvalitě plodů i době potřebné k jejich zrání a nárocích na prostředí. Mango je typické svou tzv. střídavou plodností, kdy jeden rok plodí velké množství ovoce a v roce následujícím je plodů méně či žádné. U manga je možné mít celoročně stejnou vysokou kvalitu

plodů na pultech, neboť se dováží v různých měsících z různých zemí.

■ **POMELO** Zástupce tropických citrusů, jehož produkce je možná celý rok, ale kvalitnější a chutnější plody jsou většinou k dostání od listopadu do přelomu března a dubna.

■ **LIMETKA** Má dva hlavní typy: Key lime jsou plody excelentní kvality, ale náchylné na poškození při přepravě. Pro export se pěstují převážně méně chutné Tahiti lime, jejichž největším producentem je Španělsko s hlavní sezonou v létě a Mexiko, kde sezona může trvat po celý rok.

## SUBTROPICKÉ

### POMERANČE A MANDARINKY

Na světě existují stovky odrůd, které se liší nejen tvarem, složením a chutí plodů, ale i časem zralosti/sklizně.

Do Česka se dovážejí především z oblastí:

STŘEDOMOŘÍ (ŠPANĚLSKO, ITÁLIE, ŘECKO)

BRAZÍLIE A ARGENTINA

### CITRON

Země s největší produkcí: Indie, Argentina, Středomoří

### GRAPEFRUIT

Největšími producenty jsou Čína, JAR, Turecko, Izrael, USA (Florida a Kalifornie), Španělsko a Kypr.

### KAKI

Pochází ze subtropických oblastí Číny, Japonska a Korey. Do Čech se dováží převážně ze Španělska.

### GRANÁTOVÉ JABLKO

V subtropích se chová jako sezonní ovoce. Z tropů, kde sklizeň nastává až třikrát za rok, se příliš nedováží.

### KIWI

Pěstuje se zejména v subtropích, a to na obou polokoulích, díky tomu je dostupné téměř po celý rok. Nejvýznamnější producenti jsou:

ITÁLIE

NOVÝ ZÉLAND

USA (KALIFORNIE)

### FÍKY

Fíkovníky se pěstují zejména ve Středomoří a poskytují dvě sklizně za rok.

	leden	únor	březen	duben	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen	listopad	prosinec
STŘEDOMOŘÍ (ŠPANĚLSKO, ITÁLIE, ŘECKO)												
BRAZÍLIE A ARGENTINA												
CITRON												
GRAPEFRUIT												
KAKI												
GRANÁTOVÉ JABLKO												
KIWI												
ITÁLIE												
NOVÝ ZÉLAND												
USA (KALIFORNIE)												
FÍKY												

Zdroj: Veškeré informace o exotickém ovoci poskytla Ing. Johana Rondevaldová, Ph.D., z Katedry tropických plodin a agrolesnictví, Fakulta tropického zemědělství, Česká zemědělská univerzita v Praze

# Česká zelenina

NĚKTERÉ DRUHY MAJÍ KRÁTKOU SEZONU, JINÉ MŮŽEME JÍST CELÝ ROK

	leden	únor	březen	duben	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen	listopad	prosinec
<b>BROKOLICE</b>												
<b>CELER + skladovaný</b>												
<b>CELER ŘAPÍKATÝ</b>												
<b>CIBULE + skladovaná</b>												
<b>CUKETA</b>												
<b>ČESNEK + skladovaný</b>												
<b>ČERVENÁ ŘEPA + skladovaná</b>												
<b>DÝŇĚ HOKKAIDO + skladovaná</b>												
<b>DÝŇĚ ŠPAGETOVÁ + skladovaná</b>												
<b>HRÁŠEK</b>												
<b>CHŘEST</b>												
<b>KAPUSTA + skladovaný</b>												
<b>KAPUSTA RŮŽIČKOVÁ</b>												
<b>KEDLUBNA</b>												
<b>KUKUŘICE</b>												
<b>KVĚTÁK</b>												
<b>LEDOVÝ SALÁT</b>												
<b>LILEK</b>												
<b>MRKEV + skladovaná</b>												
<b>OKURKA SALÁTOVÁ + skleníková</b>												
<b>PAPRIKA + skleníková</b>												
<b>PETRŽEL KOŘENOVÁ + skladovaná</b>												
<b>PÓREK + skladovaný</b>												
<b>RAJČATA + skleníková</b>												
<b>ŘEDKVIČKY</b>												
<b>ŠPENÁT</b>												
<b>ZELÍ HLÁVKOVÉ + skladované</b>												

## Brambory

KDY SE SKLÍZEJÍ RANÉ BRAMBORY A DO KDY SE SKLADUJÍ ČESKÉ POZDNÍ?

	leden	únor	březen	duben	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen	listopad	prosinec
<b>BRAMBORY RANÉ</b>												
<b>BRAMBORY POZDNÍ + skladované</b>												

## Lokální zelenina plní obchody už i v zimě

Během celého roku narazíte v obchodech na českou okurku Hugo a rajčata Nelinka a Strabena, které v hydroponických sklenicích pěstují farmáři pod značkou Čerstvě utrženo. Sdružení na trhu působí od roku 2017 a kromě zeleniny dodává na trh jahody, maliny, borůvky, třešně. Jaká je největší výhoda plodů, které necestují zdaleka? „Chutnají tak, jak si je pamatujete z dětství ze zahrádky od babičky,“ říká Adam Havlíček, předseda sdružení Čerstvě utrženo.

### Dokáže někdo rozpoznat, zda konzumuje vaši okurku vypěstovanou v červenci, nebo v prosinci?

Myslím, že ne. První okurky nám ve skleníku ve Velkých Némčicích vyrostly v březnu 2021, máme tedy za sebou letní i zimní měsíce. Rostlinám se snažíme po celý rok zajistit co nejlepší životní podmínky a v chuti plodů, jejich

vůni a celkové kvalitě nepozorujeme rozdíl.

### Věnujete se hydroponickému pěstování - co přesně to znamená a jakým druhům vyhovuje?

Hydroponie je pěstování bez klasické půdy. Rostliny u nás koření v kokosovém substrátu, živiny se ke kořenům dodávají spolu s vodou tzv. kapkovou závlahou podle aktuálních potřeb. Díky moderním technologiím a biologické ochraně navíc není potřeba používat pesticidy. Hydroponicky ve sklenicích se kromě rajčat a okurek dají pěstovat například ještě saláty, papriky nebo bylinky.

### Zaměříte se v budoucnu na některé tyto druhy? A je možné ve sklenicích pěstovat i ovoce?

Je to možné, na Slovensku už ovoce takto pěstují. My se ale zatím nechystáme přibírat do portfolia nové druhy, cílem je stabilizovat naše stávající odrůdy. Tento

způsob pěstování totiž není vůbec jednoduchý.

### Jaká je podle vás budoucnost hydroponického pěstování?

Ačkoliv ho dočasně mohou zbrzdit vysoké ceny energií, budoucnost má velkou. Tento moderní způsob pěstování bude na vzestupu, neboť je to jedno z efektivních řešení, jak vytvořit rostlinám stabilní podmínky v časech, kdy je počasí nevyzpytatelné.

### Zvyšuje se v Česku zájem o lokální zeleninu a ovoce?

Ano, každým rokem. Lidé si začínají uvědomovat, že odpovědnost vůči vlastní krajině začíná v nákupním košíku. Lokálně pěstované ovoce a zelenina podporují práci v regionech, potravinovou soběstačnost krajiny a zákazníci takové plody potěší lepší chutí a vůní, protože jsou sbírané až plně zralé a necestují do obchodu tisíce kilometrů.

INZERCE



#### Jedinečná příležitost v srdci Karlových Varů

Největší palác Superior

Velký Thermal Wellness a bazén, vířivka a sauny

Lázeňské programy a využití karlovarské úřední usky

Pokročilá parkovací příjezd a hotel

Legendární veškeré vyžití a wellness a celoroční provozem

Samostatný bazén se 100 % úřední usky

Pro každý hotel Thermal parkovací příjezd výhledem příjezd z hotelu

Začátek roku 2022 - současný svět a restaurace vyje a posere matějším výhledem

#### ADVENTNÍ ČAS V KARLOVÝCH VARÝCH

Uživatelné na 2 noci

Polpenze formou bufetu

1 x masáž zdarma

1 x vstup do Wellnessu zdarma

Neomnožený vstup do velkého Thermal Wellness - čtyřlůžkový bazén, vířivka, karibská sauna, suchá fénová sauna, infrasauna a parní lázeň

Bezplatné parkování pro celou partytu v garážích hotelu

