Kalendář ZELENINY A OVOCE

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

Za mého dětství se Mikuláš netahal s pytlem 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 dovážených 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 prohřešků při kontrolách inspekcemi než ty dovážené.

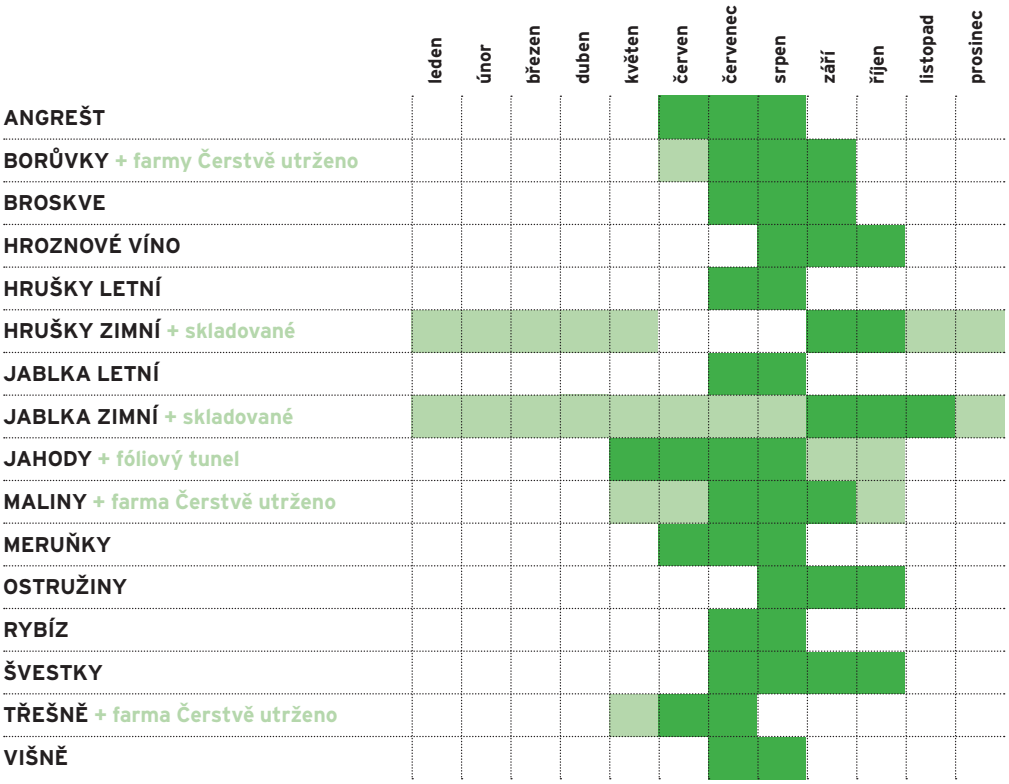
Bez dovozu se v našem podnebném pásu pochopitelně neobejdeme, některé druhy se tady ani nepěstují, jiné mají krátkou sezonu. Když však budete vědět, co kdy a kde dozrává, nakoupíte v obchodech kvalitnější ovoce a zeleninu a ani vás nikdo nedoběhne. Například u česneku se občas obchodníci uchylují k tomu, 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 hluchém 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.

FOTO: STOCKFOOD.CZ A SHUTTERSTOCK | PŘIPRAVILA: JANA KOPECKÁ

České ovoce

KDY SE SKLÍZEJÍ JEDNOTLIVÉ DRUHY A JAK DLOUHO VYDRŽÍ SKLADOVANÉ



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 sklízejí zralé. Soběstačnost v ovocném sektoru se stále zhoršuje: dovážíme 50% spotřeby jablek a švestek, 75% spotřeby hrušek, 80% spotřeby meruněk či jahod a 90% spotřeby broskví. Pomoci 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.

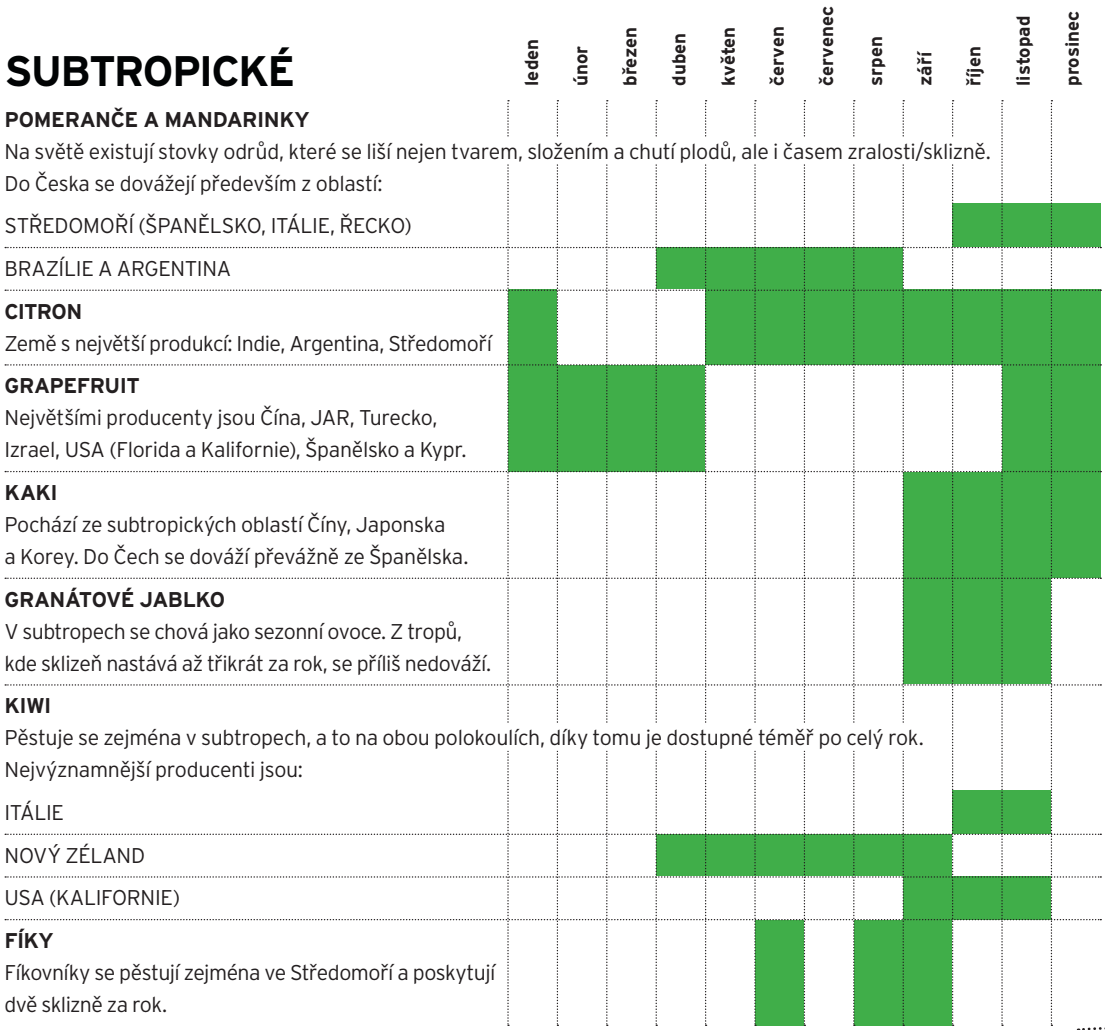
BANÁNY Jsou specifické tím, že se sklízejí ne zcela zralé a dozrávají při transportu nebo poté ve speciálních dozrávacích komorách. Celoročně by tak banány měly být v obchodech ve víceméně stejné kvalitě.

MANGO Tropické ovoce, které díky své adaptabilitě může být pěstováno i v subtropech. 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 stejně 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.

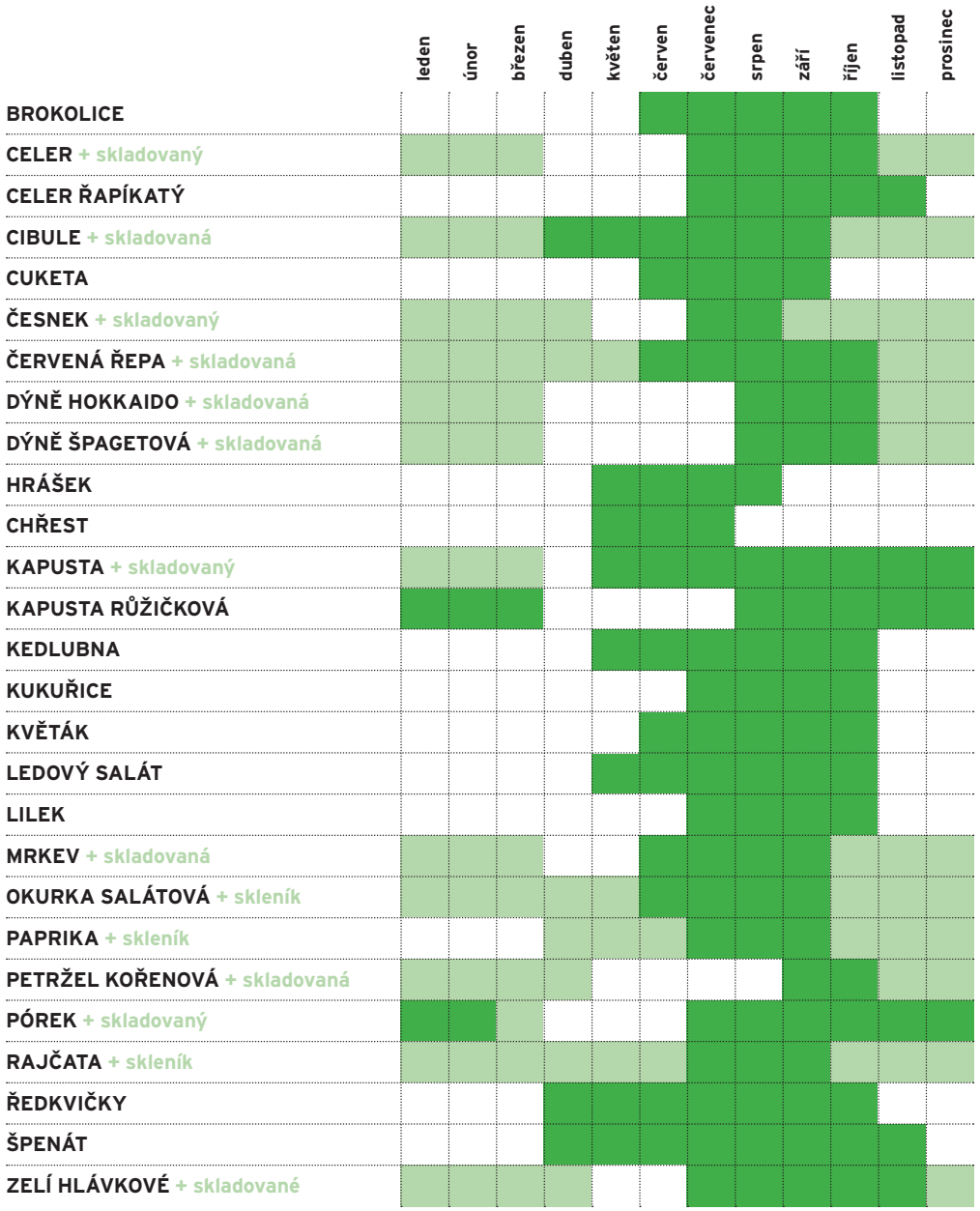
SUBTROPICKÉ



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

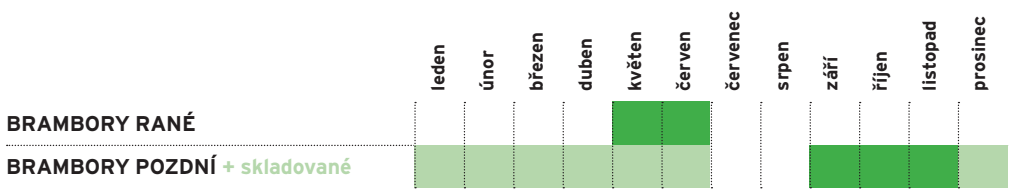
Česká zelenina

NĚKTERÉ DRUHY MAJÍ KRÁTKOU SEZONU, JINÉ MŮŽEME JÍST CELÝ ROK



Brambory

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



Zdroj: Zelinářská unie Čech a Moravy

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 sklenících 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 Němčicích 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 sklenících 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 sklenících 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 zákazníky takové plody potěší lepší chutí a vůní, protože jsou sbírané až plně zralé a necestují do obchodu tisíce kilometrů.

INZERCE