

# RAJČEATA NAŠE A ODJINUD

Číslo 14, 14. srpna 2010

Rajčeka se sklízí ještě zeleně. Pak je uloženo do velkoskladu, kde je podchlazeno při teplotě do deseti stupňů. Je zpomalit proces dozrávání o zhruba dva týdny a tím oddálit krajní termín ideální konzumace. Jen následný osud rajčete je mnohem závažnější a také méně známý. Jestlipak víte, čím vzhledem rajčata projdou, než se dostane do obchodu a z nich k vám domů?

Aby byla rajčata zbavena eventuálních bakterií, projdou chlorovou koupelí. I když v ní pobudou jenom dvě minuty, část této tekutiny vstřebají. Absorpce se usnadňuje zejména tehdy, je-li na kterém místě porušená slupka. Pak přichází dvou až třítydenní pobyt v komoře pro dozrávání. A právě v tomto ovzdušném naplněném etylénovým nabírá rajčeka, podobně jako mnohé další plody, charakteristickou barvu. Doporučuje se, aby tato fáze zrání nepřesáhla 72 hodin, protože pak by se na plodech mohly objevit houby. Jenom toto doporučení je velmi často porušováno, protože je těžké dosáhnout přirozené barvy u plodů sklizených ve stále ranější fázi vývoje. Čili zelených a žlutých. Nyní začíná kosmetická fáze celého procesu. Aby rajčeka vypadalo lépe a lákavěji, využívá se umělého barviva. Než tedy rajčata vydají na pulty obchodu, je jim do kůže vstříknuto barvivo jim dodá jednotný vzhled. A pak musí projít další procedurou, voskováním. Tím se zabrání vypařování vody, scvrkávání a vráskám a dužina rajčete se uchová tak dlouho, jak je to jen možné. Na které deriváty vosků jsou z petroleje a další mohou být pro zjemnění obohaceny mýdlem. O tom, co jíme, rozhodujeme sami... Markéta