



RAJČATA

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





JAK PĚSTOVAT RAJČATA

**Všechno, co potřebujete vědět
o pěstování rajčat. Od semínka až po sklizeň!
+ 9 tajných tipů navíc**

S rajčaty je to stejné jako s vaječným likérem nebo kváskovým chlebem: jakmile se nám podaří vypěstovat si doma vlastní, už nikdy nebudeme chtít jejich neduživé příbuzné z obchodu. Vždycky je můžeme přimíchat do salátu, umixovat z nich domácí bloody mary nebo je naložit do oleje, a uchovat si tak lahodnou chuť léta po celý rok.

Do našeho ebooku jsme vložili všechny naše letité pěstitelské zkušenosti. Vyzkoušejte je! Výsledkem budou ta nejlepší zdravá rajčata, voňavá po slunci a hlíně.

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

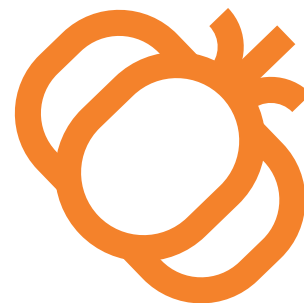
**Ahoj, jsem Wei
a ukážu vám,
jak vypěstovat
ta nejsladší
rajčata na světě.**

**Pojďme na to pěkně
od začátku. Ale
můžete kteroukoli
kapitolu přeskočit.**

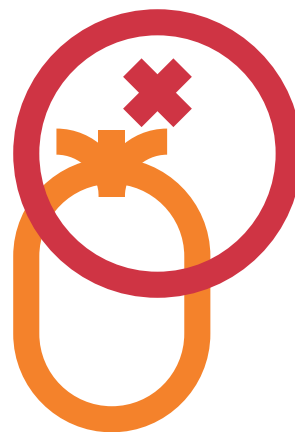
VYBÍRÁME ODRŮDU	04
Velká, nebo malá?	06
Kulatá, nebo oválná?	07
Do skleníku, nebo na pole?	10
Hybridy, nebo permasemínka?	11
KLÍČ KE KLÍČENÍ	14
Máčení semen	15
Moření semen	17
Přímý výsev	18
JAK ZVOLIT SPRÁVNÝ SUBSTRÁT?	20
Domácí	21
Kupovaný	23
OD SAZENIC PO PRVNÍ RAJČE	24
Předpěstování	25
Pikýrování 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
Bakteriální onemocnění	50
Vlivy přírody	53
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

04

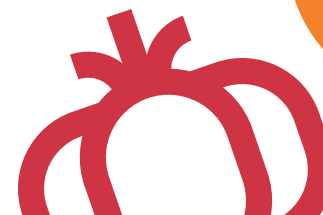
Vybíráme odrůdu



Věděli jste, že se na světě každý rok vyprodukuje přes **170 milionů tun rajčat** ve více než **200000 odrůdách**? Tím se rajče stává nejpopulárnějším ovocem na světě (no vážně, ovoce, formálně to potvrdil v roce 2011 i Evropský parlament), náskok má dokonce před banány a mangem.



Pojďme se podívat na odrůdy, které od nás dostaly plný počet bodů za chuť, barvu i tvar. A také se dobře pěstují.



MALÁ, NEBO VELKÁ?

Máte rádi sladkou intenzivní chuť cherry rajčátek? Rostou na keřících vysokých do 0,5 m, proto se skvěle hodí i na balkony. Nejvíc nám zachutnala sladká Vilma, ale do osvědčené první trojky řadíme i Bejbino a Tumbling Tom Red a Yellow vhodné do závěsných truhlíků.

Naší pozornosti nemohla uniknout ani údajně nejsladší pěstovaná odrůda Sweet Aperitif, červená šťavnatá cherry rajčátka s měkkou dužinou. Jejich sladkou pověst potvrzujeme, do rajčátek původně pro děti se zamilovala celá rodina.

V kategorii **středně velkých rajčat** se nám vyplatilo vsadit na odrůdy Toro, Tipo a Start F1. Všechny tři patří do osvědčené klasiky chuťově vyvážených rajčat. Pro stejné netrpělivce, jako jsme my, doporučujeme začít s odrůdou rychle zrajících plodů Toro F1. Tento hybrid svou ranost podědil po odrůdě Stupické a plnou chuť po Slávě Porýní. Jako zvlášť odolná vůči popraskání se ukázala Dagmar F1.

Titáni mezi rajčaty?

Příznivce grilování potěší Beefmaster Vfn F1, který se obzvlášť hodí právě pro tuto tepelnou přípravu. Nebudete jich potřebovat moc – jedno rajče váží i víc než půl kilogramu. Velké masité plody má také Býčí srdce, nenahraditelný rajčatový základ italské kuchyně.



KULATÁ, NEBO OVÁLNÁ?

Když se řekne rajče, nejspíš si vybavíte **kulatý tvar**. Většina odrůd ho opravdu ctí a jejich chuť se pohybuje na široké škále od ovocně sladkých cherry rajčátek (Cherolla, Bejbino, Strillo F1) až po odrůdy s větší kyselostí vhodnější na vaření (Gigantomo).

Oválná rajčata kromě nezvyklého tvaru často nabízejí také originální paletu chutí. Do salátu a jako chuťovku na přímý konzum doporučujeme **malá datlová rajčátka**. Za nás dostaly jedničku s hvězdičkou odrůdy **Pollicino a Mandat F1**.



Největší slávu mezi oválnými rajčaty ale po právu sklízí San Marzano. Tvar této odrůdy, přezdívané „Ferrari mezi rajčaty“, připomíná papriku a původním domovem jsou svahy Vesuvu jižní Itálie. Plody jsou výrazně červené, aromatické, a v porovnání s běžnými rajčaty obsahují jen velmi málo semínek. Díky tomu se hodí nejen do omáček a kečupů, ale také na sušení. Typickou plnou chuť jí prý dává sopečná půda a přímořský vzduch, ale nám se podařilo ze semínek vypěstovat nadprůměrně chutnou úrodu i ve středních Čechách.

NEJOBLÍBENĚJŠÍ ODRŮDY

Každé rajče se hodí na něco jiného, proto u nás na zahradě jednotlivé druhy rádi kombinujeme. Divoká a cherry milují děti. Stačí sednout ke keříčku a uzobávat podle libosti. Navíc vypadají luxusně jako ozdoba talíře i slaných koláčů.

Já miluji Býčí srdce, jednu z největších odrůd. Jsou masitá, obrovská – jeden plod váží klidně půl kila – a skvěle se hodí na výrobu omáček k těstovinám, které si vyrábím do zásoby na zimu. Stačí je zavařit a vydrží až do další sklizně. Každý rok vysévám i odrůdy San Marzano a Piennolo del Vesuvio. Ty mají méně šťávy, ale bohatou chuť a skvěle se hodí na sušení.

Petra Matějková
alias [Petrazahradnici.cz](https://petrazahradnici.cz)



DO SKLENÍKU, NEBO NA POLE?

Odrůdu bychom měli pečlivě vybírat i podle toho, jestli se chystáme rajčátka pěstovat ve skleníku, či na poli. Plody některých odrůd jsou náchylnější k praskání, ty se na venkovní záhony nehodí. Nemáme zde totiž pod kontrolou míru závlivy, tedy jak moc na ně prší. Po vydatných lijácích může mít rostlina přemíru vody a plody se nacucají doslova k prasknutí. Můžeme tomu zabránit, pokud rajčata umístíme pod stříšku. Skleníková rajčata také potřebují více tepla, aby plně rozvinula svou chuť.

Z tyčkových rajčat se do skleníku hodí třeba Parto F1, Tipo F1 nebo lahodné koktejlové Bejbino F1. Z keříčkových potom Darinka F1 nebo sladká nehybridní cherry odrůda Rubínek.

Tip na venkovní pěstování? Vejce ptáka ohniváka je sladká permaodrůda s plody hned ve třech barvách. Plody chutnají sladce a jsou přirozeně odolné proti popraskání. Ostravské rané patří zase mezi staré československé odrůdy keříčkových rajčat. Hodí se i na vyvýšené záhony, přes jejichž okraje mohou výhony viset.



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. Další generace hybridů už totiž nemají stejné vlastnosti. Plody mohou mít jiné barvy, tvary i chuť, rostliny také mnohdy vůbec nejsou schopné dovést plody ke zralosti.

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. Na rozdíl od hybridů jsou geneticky stabilní, semínka z nich můžeme využít k dalším výsevům. Pokud si vybereme lokální krajové odrůdy či české semenářství, budou rostliny navíc zvyklé na naše klimatické podmínky.

Kromě klasických keříčkových a tyčkových odrůd patří do permakultur také divoká rajčata. Rostou bez opory, podobně jako keříčková, ale dosahují daleko větších rozměrů (nezaštipují se jako většina běžných odrůd). Za vyšší prostorové nároky se nám odmění menšími plody s intenzivní chutí. Jako fajnšmekři tvrdíme, že chutnají mnohem lépe než klasické vyšlechtěné keříky. Pokud máte větší zahradu, určitě je vyzkoušejte.

Prověřené permaodrůdy:

Z klasiky Red Robin a Dorenia, malé žluté hruštičky plodí Yellow Submarine, cherry rajčátka jako hrozen sladkého vína vyrostou ze semínek Zuckertraube. Rajčata s klasickou chutí, která jedla i vaše (pra) babička, to je československá odrůda Imun z dvacátých let minulého století. A pokud to chcete naopak pojmout dost netradičně, nabízí se Indigo Blueberries, které se barvou skutečně podobají borůvkám, nebo třeba sladoučké Snow White ve žlutobílém odstínu bez stopy kyselosti v chuti.

BIO A PERMASEMÍNKA JSOU DRAŽŠÍ

Oblíbila jsem si nehybridní semínka v bio kvalitě, která nakupuji přes e-shopy. V klasických obchodech jsem je bohužel zatím nenašla. I když je jejich cena několikanásobně vyšší a v sáčku je opravdu jen pár semínek, jsou neuvěřitelně vitální, mají podle mě plnější chuť, a hlavně si z nich mohu udělat vlastní semínka pro další výsev.

V tu chvíli se investice do dražších semínek vyplatí, další roky máme vlastní rajčata úplně zadarmo.

Petra Matějková
alias [Petrazahradnici.cz](https://www.petrazahradnici.cz)



14

Klíč ke klíčení

Po mnoha pokusech o klíčení na mokré vatě nebo přímo v hlíně jsme přešli na mnohem spolehlivější techniku, a to **máčení semen**. Jednoduše stačí vložit semena do misky s vodou tak, aby zůstala zcela ponořená. U rajčat se klíček objeví za jeden až dva dny.

Proč to na vatě ani v hlíně nikdy nebude fungovat tak, jako když jsou semínka pod vodou? Semena totiž obsahují inhibitory klíčení. Jde o přírodní pojistku pro případ, aby semena nevyklíčila po prvním jarním dešti a potom v nepřipravené půdě nevyschla. Máčením ve vodě se inhibitory odplaví a semínka úspěšně vyklíčí.



Jedinou nevýhodou máčení bohužel zůstává možnost nákazy osiva bakteriemi nebo plísní. Riziko výrazně sníží pravidelná výměna vody, ideálně dvakrát denně. Nebo přidejte do vody kapku probiotik weiki, která udrží nálev ve formě a povzbudí klíčky k životu.

Skvěle se také osvědčil starý zahradnický recept na bylinkový klíčící nálev z heřmánku, řebříčku a kozlíku. Připravujeme ho jako silnější čaj (zhruba dvě polévkové lžice bylin na 0,3 l vroucí vody, nebojte se je nechat vylouhovat i dvě až tři hodiny do úplného zchladnutí). Bylinky pomáhají nejen proti nákaze, ale také změkčují obal semena a rozvíjí prospěšné mikroorganismy v nálevu.

Jakmile na semínku zpozorujeme klíček, na nic dalšího už nečekáme. Šup s ním rovnou do substrátu!



MOŘENÍ SEMEN



Dalším způsobem, jak připravit semínka k sadbě, je moření. Na rozdíl od máčení nečekáme na klíček, mořené osivo patří přímo do zeminy. Nabídka mořících přípravků je poměrně široká, ale pokud se chcete při tomto procesu obloukem vyhnout chemickému koktejlu, i zde můžete zvolit probiotika jako zdravější přírodní variantu.

Probiotickou kúru pro semena namícháme přidáním 25 ml (jednoho víčka) přátelských bakterií weiki do 0,1 l vody. Směs přelijeme do rozprašovače s jemnou disperzí a semínka postříkáme rovnou v půdě. Za dvě hodiny je můžeme přikrýt vrchní vrstvou zeminy a zalít. Připraveno pro klíčení!

Nezapomeňte: Počet vzrostlých sazenic bude u přímého setí vždy o něco nižší než u máčení. Rajčata navíc patří mezi „fajnovky“ se zvýšenými nároky na půdu, výživu a teplo. K přímému výsevu do půdy se tak hodí spíše v teplejších oblastech jižní Moravy (a i tam se rozhodně vyplatí počkat na druhou půlku května, po „ledových mužích“).

Kdy se pustit do klíčení?

Máme skleník, ve kterém chceme rajčata pěstovat? Potom můžeme začít s předpěstováním už v půlce února. Pokud ale rostlinky budou růst pod širým nebem, začneme s výsevem nejdříve v polovině března. Klidně můžeme počkat i na začátek dubna, není kam spěchat. Abychom pak doma na parapetech neměli přerostlou džungli.

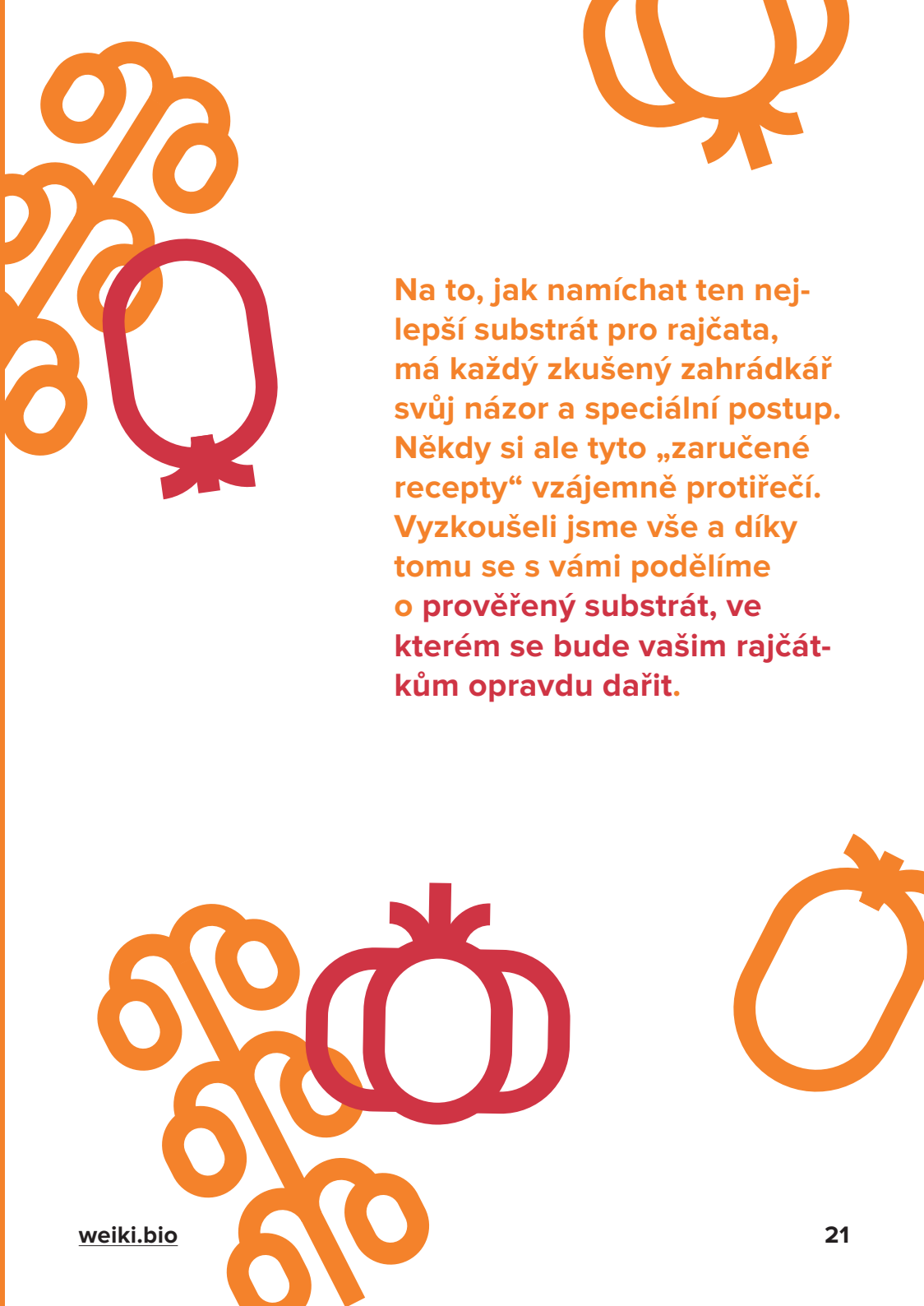
„Semínka divokých rajčat **potřebují k dobrému vyklíčení střídání vysoké a nízké teploty**. Přes den je proto umístěte k topení a na noc na studenou chodbu, aby rozdíl v teplotách byl aspoň deset stupňů. Jakmile vyklíčí, rostlinka už takové střídání chladu a tepla nepotřebuje a můžete postupovat jako s klasickými rajčaty.“

Veronika Kyčera Kučerová
alias Sláma v botách



20

**Zvolit správný
substrát není
žádná hlína**



Na to, jak namíchat ten nejlepší substrát pro rajčata, má každý zkušený zahrádkář svůj názor a speciální postup. Někdy si ale tyto „zaručené recepty“ vzájemně protirečí. Vyzkoušeli jsme vše a díky tomu se s vámi podělíme o prověřený substrát, ve kterém se bude vašim rajčátkům opravdu dařit.

V našem základu na domácí substrát najdeme:



Všechny díly dobře promícháme.

Potom už jen dokořeníme, stejně jako dobré jídlo:

1. Přátelské bakterie (probiotika) pro rajčata – zlepší kvalitu i strukturu půdy, provzdušní ji a pomohou jí vázat vodu a přeměnit živiny na sousta stravitelná rostlinami. Také podpoří rajčátka v růstu a ochrání je před mrazíky, suchem i škůdci.

2. Na dno květináčů před přesypáním substrátu přidáme malou vrstvu kamínků nebo keramzitu. Odvádí přebytečnou vodu, a zabrání tak nežádoucímu přelití. Při sázení přímo do půdy keramzit není potřeba.

VLASTNÍ, NEBO KUPOVANÝ?

U nás v konečném součtu vede domácí substrát, už kvůli vlastnímu kompostéru. Pokud ale plánujete menší výsev nebo máte omezený přístup k jednotlivým potřebným složkám, stejně dobrou práci odvede i většina kupovaných substrátů určených na výsev zeleniny.

U předem připravených substrátů se nám vyplatilo nešetřit, protože dražší opravdu odpovídaly vyšší kvalitě. Vybírali jsme pouze z přírodních řad, bez zbytečné zátěže chemických hnojiv. I do kupovaných substrátů určených do květináčů patří probiotická zálivka a kamínky nebo keramzit na dno květináčů.

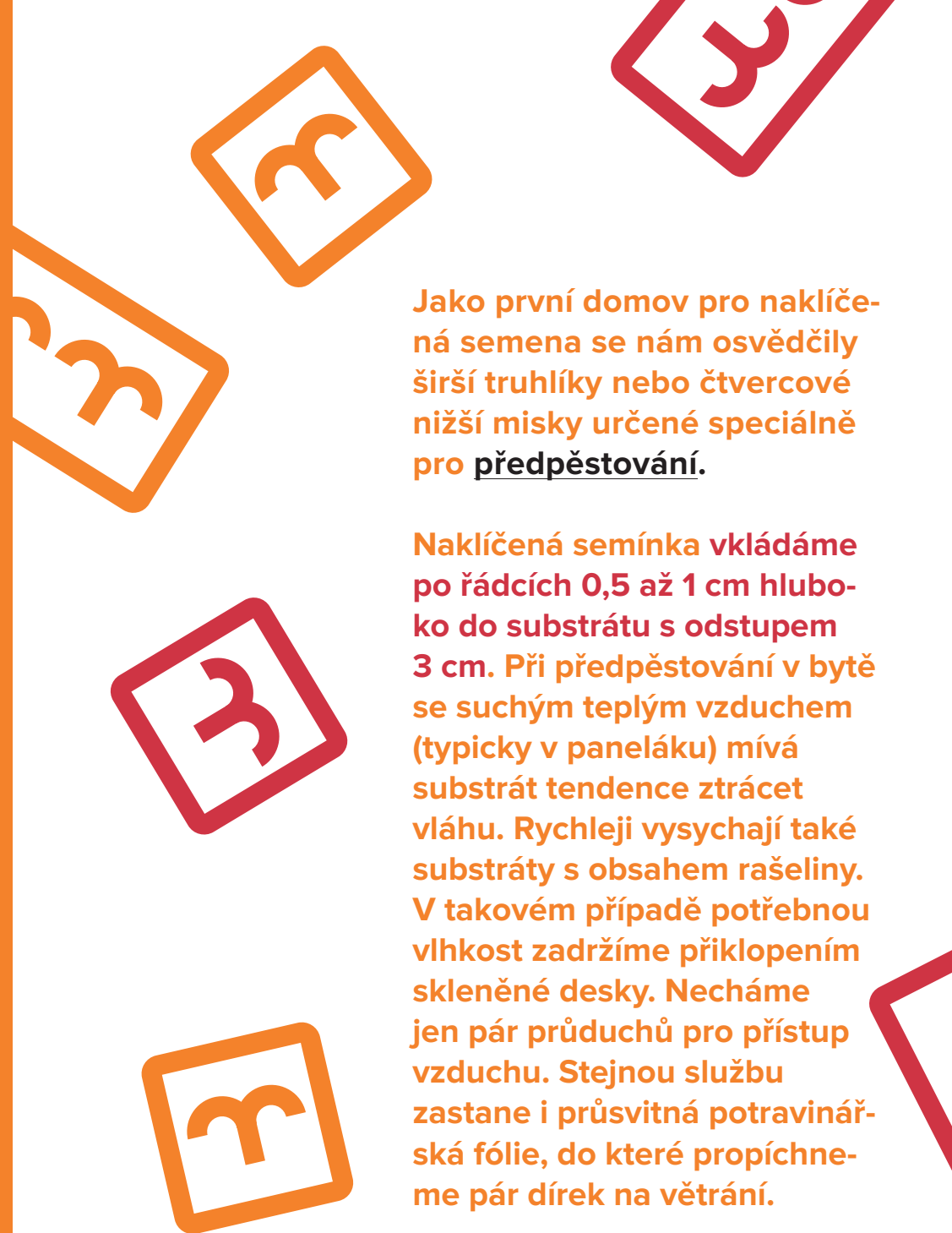


Nejlépe se osvědčily substráty s obsahem kokosových vláken, která brání sesedání půdy a pomáhají rozvíjet kořenový systém. Některé z nich se prodávají v chytrém balení „otoč a sázej“, kdy můžete naklíčená semínka zasadit přímo do pytle se substrátem. Palec nahoru, jednodušší to už snad ani být nemůže! Jenom dejte pozor na to, aby ige-litový pytel nebyl na přímém sluníčku. Substrát by se snadno zapařil a to nedělá sazeničkám dobře.

24

Od sazenic po první rajče

„Miminko je na světě! A teď ho musíme hýčkat, aby nám krásně rostlo, sazeničky jsou křehké. Jak na to?



Jako první domov pro naklíčená semena se nám osvědčily širší truhlíky nebo čtvercové nižší misky určené speciálně pro předpěstování.

Naklíčená semínka vkládáme po řádcích 0,5 až 1 cm hluboko do substrátu s odstupem 3 cm. Při předpěstování v bytě se suchým teplým vzduchem (typicky v paneláku) mívá substrát tendence ztrácet vláhu. Rychleji vysychají také substráty s obsahem rašeliny. V takovém případě potřebnou vlhkost zadržíme přiklopením skleněné desky. Necháme jen pár průduchů pro přístup vzduchu. Stejnou službu zastane i průsvitná potravinářská fólie, do které propíchneme pár dírek na větrání.

Když jde všechno jako po másle, za týden mají malé rostlinky první dva (buněčné) listy. Což je pro nás signál pro **první přepichování**, jinak řečeno **pikýrování** do samostatného květináče.

U nás pro přepichování používáme klasické sadbovače, které jsou k dostání ve všech zahradnických potřebách. Použít můžete i menší kelímky od jogurtu (nezapomeňte na díрку dole pro odvod přebytečné vody). Do nich přesypeme opět náš oblíbený růstový substrát s probiotickou zálivkou, který jsme si připravili už pro první sadbu. Nejlepším nástrojem pro šetrné vyrýpnutí a přesazení malých rostlinek je sadbový kolík. Pokud ho ale zrovna nemáme po ruce, vystačíme si klidně i s čajovou lžičkou.



Některé hybridní odrůdy mají speciálně vyšlechtěnou klíčivost semen až 99 %. Tato „supersemínka“ můžeme ubytovat po jednotlivých semínkách do sadbovačů či kelímků rovnou – bez přípravné fáze.

Kam se sazeničkami?

Sazenice teď potřebují k růstu hlavně světlo a sluneční svit. Proto jim svědčí umístění na vnitřním parapetu okna, aby je mohly první sluneční paprsky pěkně vytáhnout a rozvinout. Pozor na správnou teplotu: ačkoliv rajčata patří mezi teplo-milné rostliny, sazeničkám přílišné teplo spíš uškodí. Vytahují se pak moc do výšky a mají křehkou stavbu. **Optimální teplota pro sazenice je okolo 18 stupňů**, což odpovídá nevytápěné místnosti nebo chodbě.

Druhé přesazování

Po dalších dvou až třech týdnech je čas zasadit sazenice do většího květináče nebo velkých jogurtových kelímků. V této fázi už mají rajčata bohatě vyvinutý kořenový systém, proto je ze sadbovačů vyklápíme velmi opatrně. Nejlepší je na to jít tlakem – zmáčknout plastový obal ze stran a vyklopit celou rostlinku včetně kořenového balu.

Rajčata sázíme hlouběji a trochu našikmo, aby mohla lépe hospodařit s vodou. Klidně necháme venku jen pár posledních lístků. Ze zakopaného stonku totiž vyraší nové kořínky, které sazenici dobře ukotví v zemi. Pro bohatší kořenový systém můžeme sazenice (zvláště ty přerostlé) sázet téměř vodorovně. Na závěr můžeme přesazenou rostlinu zamulčovat štěpkou nebo slámou pro udržení potřebné vláhy.



Zeminu při druhém přesazování obohatíme nejen **probiotickou zálivkou**, ale dodáme rychle rostoucím sazenicím také pořádně kalorický nášup v podobě vyváženého poměru dusíku (N), fosforu (P) a draslíku (K). Rajčata totiž patří mezi zeleninu I. trati, která živiny z půdy rychle a intenzivně odčerpává.

Možností, jak tyto potřebné látky dodat, je více – od průmyslových minerálních hnojiv až po bio alternativy. U nás půdu pod rajčaty rozmazlujeme vyzrálým humusem a hnojivou jíchou.

Co je to jícha?

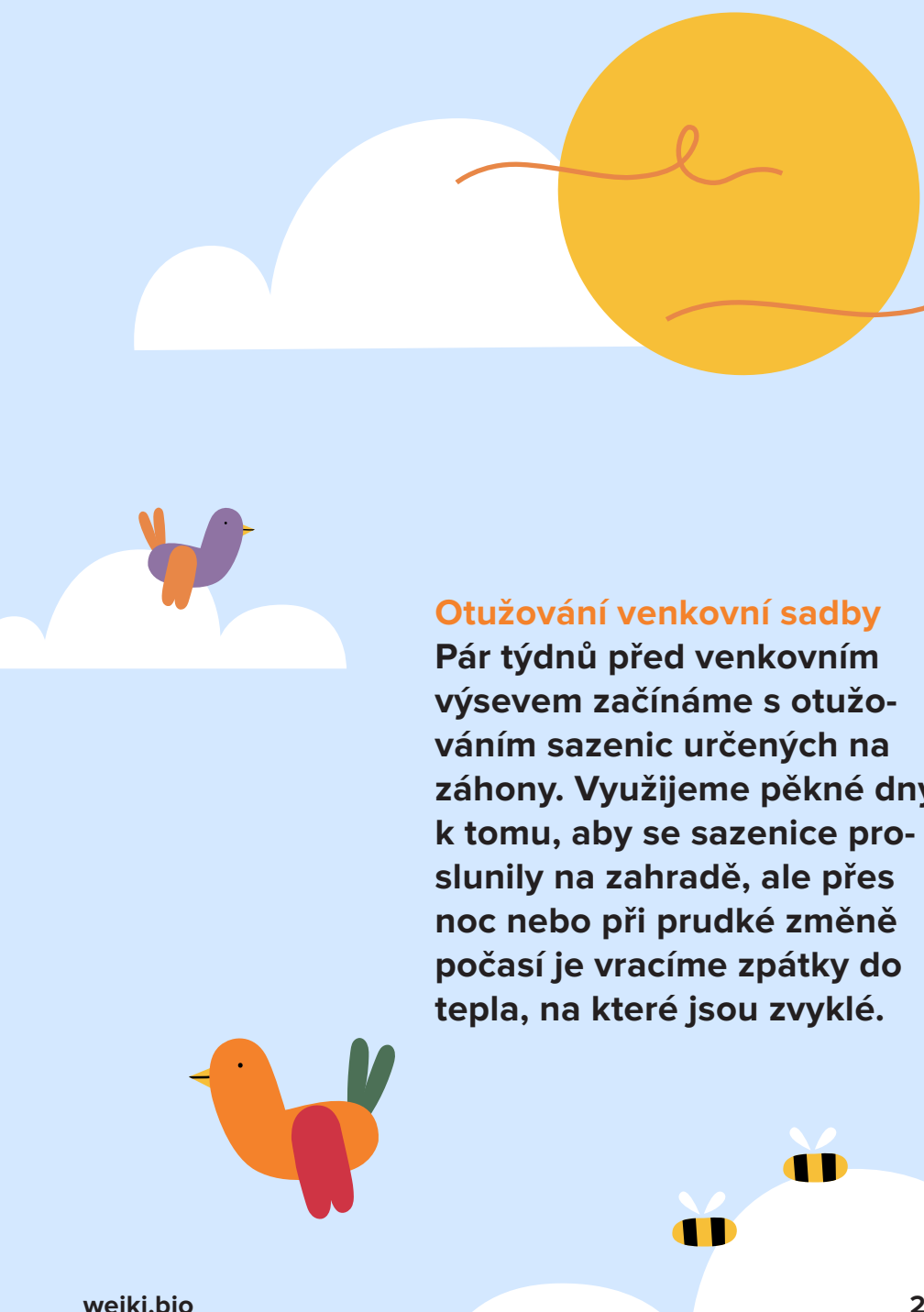
Jícha je čistě rostlinné hnojivo získané kvašením. Mezi byliny obzvláště bohaté na prvky N, P a K patří kopřiva, smetanka a kostival. Zjara rostou skoro všude a kromě toho, že jsou to léčivky ideální i na účinný detox po zimě, mají silně hnojivé účinky.

Jak na to? Nasbírané zelené části rostlin nasekáme na drobnější kousky a vložíme je do plastové, skleněné nebo smaltované nádoby (nikdy nepoužíváme kovovou). Nasekané části rostlin by měly zaplnit jednu třetinu až polovinu nádoby, zbytek dolejeme studenou nebo klidně sluncem trochu zahřátou vodou. A čekáme.

Podle teploty, druhu a jemnosti nařezání rostlin je první výluh hotový zhruba do dvou dnů. Má tmavě zelenohnědou barvu a zatím není cítit. Za dalších pár dnů už se objevuje zákvas. V této fázi silně zapáchá a uvolňuje bublinky. Pro urychlení stačí zákvas jednou denně promíchat. Hotovou jíchu poznáme podle toho, že přestane perlit – proces kvašení je tím u konce.

Jak ji používat? Jícha je (nejen po čichu) silný koncentrát. Ředíme ji s vodou v poměru 1 : 10 a rajčatům tuto výživnou zálivku dopřáváme každý měsíc. Proč hnojit jíchou? Poskytuje plodové zelenině všechny prvky potřebné k růstu a nehrozí riziko kontaminace plodů jako při hnojení živočišnými hnojivy.

Základem pěstební zeminy by ale měl vždy zůstat kvalitní kompost, který svými vlastnostmi kultivuje a oživuje půdu. Jícha je k němu skvělým doplňkem právě pro věčně „hladová“ rajčata, která z půdy vysávají mnoho živin.



Otužování venkovní sadby
Pár týdnů před venkovním výsevem začínáme s otužováním sazenic určených na záhony. Využijeme pěkné dny k tomu, aby se sazenice proslunily na zahradě, ale přes noc nebo při prudké změně počasí je vracíme zpátky do tepla, na které jsou zvyklé.

SÁZENÍ NA VENKOVNÍ ZÁHONY

K tomu, abychom rajčata konečně vysadili ven, sledujeme dvě základní podmínky. Nepiplali jsme se přece se sazeničkami tak dlouho, abychom o ně zbytečně přišli! V kalendáři vhodný termín odpovídá druhé polovině května, až po „ledových mužích“. Do skleníku můžeme sázet už během dubna. Pokud se nezdolné mrazíky drží dál, je lepší ještě pár dnů počkat. Rajčatům bohužel k umrznutí stačí i jediná noc s teplotami pod nulou. Ven můžou jen „otužilci“, které jsme na nižší teploty zvykali minimálně týden i dva před výsevem. Neotužujeme šokem, ale pěkně postupně. Nejdřív jdou sazeničky ven na hodinu, potom na dvě, tři a později na celé odpoledne. I sazenice s celodenním pobytem venku v první fázi na noc vrátíme domů. Jakmile rostliny zvládnou venku i „přespat“, jsou zralé na stěhování na záhon.

Jak na „mokrou“ metodu sázení:

Na vybraném stanovišti vykopeme jámu o něco větší, než je kořenový bal, a zalijeme dostatečným množstvím vody. Sazenici sázíme hlouběji a trochu našikmo, aby mohla dobře zakořenit a lépe hospodařit s vodou. Zahrneme ji vykopaanou hlínou a znovu zalijeme. Okolo sazenice můžeme také vyhloubit hráz, aby voda neodtékala pryč.

Pokud máme štěstí na teplý květnový den, odložíme sázení raději na pozdní odpoledne, aby slunce čerstvě přesazenou rostlinku příliš nevysušilo. K sazenici tyčkové odrůdy rovnou zarážíme a přivážíme vhodnou oporu.



Stejně jako pro nás lidi je i pro sazeničky důležité mít „nohy v teple“.
Čerstvý kompost zarytý do hloubky aspoň 20 cm (klidně i o něco více) rostlinky zahřeje zespodu a dodá jim další živiny k růstu.
Nemáme kompost? Nevadí! Stejnou službu zastane i sypké organické hnojivo weiki.



„Sadbu rajčat zakládejte od půlky února do půlky března. V únoru sejte rajčata, která přijdou do skleníku, v březnu rajčata na venkovní záhon. Sejte do květináče s výsevním substrátem (nebo hodně jemnou půdou bez kamínků). Asi po dvou týdnech drobné vzešlé rostlinky přepíchejte po jedné do sadbovačů a důkladně je přihněte až po první lístky, ať dobře zakoření. Po dalších asi třech týdnech už je přesadte do finálních květináčků nebo velkých kelímků od jogurtů. Pravidelně zalévejte hnojivými jíchami a přidejte trochu probiotik pro rajčata.“

Veronika Kyčera Kučerová
alias Sláma v botách

SPRÁVNÁ ZÁLIVKA: PROSÍM NESPRCHOVAT!

V následujících dnech po přesazení rostliny zaléváme každý den, aby si vytvořily bohatý kořenový systém. Rajčata jsou na nedostatek vody citlivá a potřebují pravidelnou závlivu přizpůsobenou teplotě a proslunění jejich stanoviště. Veronika Kyčera Kučerová alias Sláma v botách připomíná: „**Kořeny musejí mít rajčata pořád mokré, takže pravidelně zalévejte, ale pozor, vodu chtějí rajčata odspodu, ne na list.**“ Nebudou pak tolik prskat ani plesnivět. Proto se pěstují nejlíp pod přístřeškem, třeba u jižní stěny domu, kde se můžou, opalovat v závětrí a neprší na ně. Nebo jim na záhoně udělejte přístřešek z fólie.“

O mě se můžeš opřít:
Jak zvolit vhodnou tyčku
Dřevěné tyčky vypadají sice dobře, ale skoro vždy časem nastává problém s jejich stabilitou a zahníváním v pravidelně zavlažované půdě. Mnohem bytelnějším řešením jsou kovové tyče či trubky s nátěrem proti korozi. A pokud se ptáte po první třídě mezi opěrami, jsou to spirálovité tyče určené speciálně pro rajčata. Jsou z nerez, takže nepotřebují ani nátěr a vydrží vám navěky. Rajčata kolem opory přivazujeme jutovým provázkem. Na konci sezony stačí jen zatáhnout a roztrhne se sám. Navíc se také sám rozloží, takže nám na zahradě nezbydou žádné barevné kousky umělohmotných provázků nebo drátků.



RAJČATA MILUJÍ VODU

Snažím se zachytávat každou kapku dešťové vody, ale i tak se pravidelně stává, že mi v létě voda v nádržích dojde. Než abych plýtvala pitnou vodou z vodovodu, raději se na očekávané sucho připravím.



Skvělým pomocníkem je mulč. Má dar zadržet v zemině vodu, takže i živnivci, jako jsou rajčata, bez úhony zvládnou i ta největší letní vedra.

Stačí už na jaře sazenice pevně obestlat čerstvě posekanou trávou (nebo slámou) ve vrstvě alespoň 10, ale ještě lépe 20 cm. Když takhle přikryji celý záhon, udrží vláhu, a navíc se omezí výskyt plevele mezi rostlinami. Rajčata pak stačí občas zalévat konví přímo ke kořínkům.

ZAŠTIPOVÁNÍ BOČNÍCH VÝHONŮ

Kromě pravidelného převazování je potřeba tyčkové odrůdy rajčat krotit pravidelným zaštipováním bočních výhonků, aby nám rostlina doslova nepřerostla přes hlavu a měla více síly pro bohatou úrodu. Následující postup platí pouze pro tyčková rajčata. U keříčkových rajčat můžeme výhony ponechat nebo jich odstranit jen pár, aby se keřík provzdušnil.

Jak je to se zaštipováním divokých rajčat podle Veroniky Kyčery Kučerové? **„Nemusí se jim ulamovat výhony, bujně plodí i tak.** Plody ale mívají malé a kvůli jednodušší sklizni se vyplácí pěstovat je třeba na stavařské kari síti nebo síti na okurky. Ráda se na zahradě sama vysemeňují.“

Jak poznáme boční výhon?

Objevuje se hned za listem na hlavní ose rostliny a v češtině se mu výstižně říká zálistek (odborně fazoch). Pokud bychom zálistky nechali volně růst, rostlinu zahuštění zbytečně vysílí, k plodům se dostane méně slunečního svitu a také hrozí větší riziko napadení houbovou infekcí.

Jak na to?

Zálistky vylamujeme při délce 3 až 5 centimetrů, tedy přibližně jednou týdně. Zálistek uchopíme mezi prsty za vrcholek a odtrhneme. Vzniklého poranění se nedotýkáme.

A takhle raději ne, prosím:

Zálistky neuřezáváme nožem, nůžkami ani nepižláme nehty. Hrozí při tom zvýšené riziko přenosu infekce, zvláště pokud ošetřujeme více rostlin pomocí jednoho nástroje. Pokud se rostlina žene moc do výšky, zaštipneme také vegetativní vrchol. Ve vyšších nadmořských výškách rajče zvládá plodit ve čtyřech patrech květů, v teplejších nížinách si jich může dovolit i pět až šest, aniž by to bylo na úkor úrody. Vždy ale záleží na proslunění a půdě jejich stanoviště, takže se před zaštipováním vrcholku řídíme vlastním selským rozumem podle výšky a kondice rostlin.

PŘIHNOJOVÁNÍ RAJČAT

Jak už jsme si řekli, rajčata nepatří zrovna mezi skromné strávníky. Zeminu pod nimi je potřeba pravidelně přihnojovat, aby nedošlo k vyčerpání živin. Dvojnásobně to platí u rajčat v truhlících a květináčích, která nemohou poslat kořínky do hlubších vrstev půdy.

Nejdřív malý úvod k hnojivům:

Mezi **organická hnojiva** řadíme hlavně **kompost, hnůj, močůvku a slepičince**. **Kompost** má sice nižší koncentraci živin, ale uvolňuje je postupně – tak, jak to zelenina potřebuje. Jeho předností je úžasná schopnost zlepšovat kvalitu a strukturu půdy a tím i zadržet vláhu.

No jo, ale kde taková organická hnojiva vzít? Ne každý má prostor pro vlastní kompost nebo kontakt na prověřenou biofarmu. Řešením (nejen pro městské zahradníky je sypké organické hnojivo weiki. Obsahuje dostatek živin i stopových prvků.

weiki.bio

Je také bohaté na fosfor, což je prvek, který má největší vliv na budoucí sladkou chuť plodů nebo krásu květů. Živiny dodává do půdy po celou sezonu. Pěkně pozvolna a rovnoměrně. Přesně tak to ocení nejen věčně hladové rostliny první trati, ale i plodiny druhé a třetí trati, kterým prudký příval živin nedělá dobře. Skvěle se hodí pro základní hnojení i další přihnojení. Ideální je kombinovat ho s probiotiky pro rostliny weiki. Užitečné bakterie pomohou rostlinám všechny dodané živiny lépe zpracovat a podpoří je ve zdravém růstu.

Anorganická nebo také **minerální chemická hnojiva** obsahují potřebné prvky N, P, K v rychle dostupné formě, něco jako energy drink pro rostliny. Výhodou je jednoduchá manipulace, při troše nepozornosti ale můžete celou úrodu spálit. Anorganická hnojiva také nijak nevylepší kvalitu půdy, nehledě na to, že většina lidí upřednostňuje zdravé plody ze zahrádky bez zbytečné chemie. Jde to? Jde!

Za nás je základ všeho dobrého v dobře vyžralém kompostu nebo v jeho plnohodnotné alternativě – sypkém organickém hnojivu weiki. Na rozdíl od průmyslových hnojiv nebo koncentrované močůvky s nimi nemůžeme spálit křehký kořenový systém. Rajčata si z nich vezmou jen tolik, kolik potřebují. Kompost nebo sypké organické hnojivo je nejlepší zaorat do hloubky 20–30 cm ještě před přesazením sazenic. Do půdy je znovu přidáme i po poslední sklizni. Rajčata jsou nenasytní „otesánci“, půda po jejich pěstování potřebuje dotankovat chybějící živiny. Pro rychlé doplnění živin v energeticky náročných etapách rostliny, jako je nasazování na květ, plod a dozrávání plodů, jsou výborné i rostlinné jíchy.



Někteří zahradníci z organických hnojiv speciálně pro rajčata doporučují **hnojivou zálivku ze zkvašených slepičinců**. Upřímně, extra výživná je také pro čichové buňky, takže recept níže doporučujeme jen silným povahám. U nás si **jednou měsíčně vystačíme s rostlinnou jíchou**, která odvede stejnou práci. Abychom nezapomněli, do pravidelné péče o půdu zahrnujeme [probiotika pro rajčata weiki](#), která svým působením přátelských bakterií pomáhají rostlinám lépe vstřebávat nejen vodu, ale i živiny dodané jíchou.

Bio hnojivo ze zkvašených slepičinců podle dědy Zdeňka:


Slepičince vložíme do plastové nádoby a zalijeme vodou jen natolik, aby zůstaly ponořené. Nádobu odklidíme do vzdálenějšího koutu zahrady, protože se z ní brzy začne linout charakteristický zápach, ze kterého by zívistí zezelenal i skunk (pro zachování přátelských vztahů myslíte na to, aby slepičince nekvasily přímo pod nos ani vašim sousedům). Nádobu nezakrýváme, kvasný proces potřebuje vzduch. Směs postupně pění a nabývá na objemu, proto nikdy nádobu neplníme slepičinci více než do tří čtvrtin.

Pokud statečně mícháme každý den, zhruba za 2 týdny vznikne cílová hmota. Zahuštěná a trochu mazlavá. Potom nádobu přiklopíme a odebíráme jen po částech k pravidelnému přihnojování. Na jednu zálivku vždy zředíme v poměru 1 : 10 s vodou.



38

**Rajče zvládne
každý truhlík
aneb pěstujeme
na balkonech
a terasách**



I když na zahradě rajče vrní blahem, najdeme spoustu vděčných drobnějších odrůd, kterým stačí květináč, truhlík, nebo pěstební pytel. Pěstební nádoby mají dokonce i pár výhod, a to hlavně v období květnových přízemních mrazíků, které mohou choulostivé sazeničky nenávratně zničit.

„Citlivky“ v květináči stačí vzít na noc domů, flexibilně můžeme měnit také zastínění během letních veder. Při výběru stanoviště bereme do úvahy základní kritéria: rajčata milují slunce i vodu, ale nesnáší přelití. Nejlépe jim tak bude na balkoně orientovaném na jih či západ a budou vděčná za střechu nad hlavou.

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 nezaliješ 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 výbava. Čím větší, tím lepší. Někteří balkonáři používají i obyčejné kbelík od substrátu, opět s otvorem vespod pro odtok přebytečné vody. Taky možnost. Kbelík 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 pytle 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.



KDY SÁZET?

Termín výsadby se stejně jako při klasickém pěstování řídí tím, jestli rajčata půjdou do skleníku, nebo ven. Nejsme nedočkaví a nehřešíme na to, že si můžeme v případě špatného počasí rostlinky odnést domů – potřebují pro svůj správný vývoj dostatek tepla a slunce, které jim doma zkrátka nezařídíme. U venkovních rajčat to znamená, že se sazeničky nastěhují do pěstební nádoby až po ledových mužích, tedy v půlce května. Řídíme se spíš počasím než kalendářem, zmrzlíci mají občas zpoždění.

Nejlepší je sázet večer a „na vodu“. Do výsadbové jamky nalijeme vodu, necháme vsáknout a teprve potom usadíme sazeničku. Přihrneme zeminou a opět zalijeme. Po vsáknutí vody vytvoříme vyvýšený kruh kolem kmínku rajčete, aby voda neodtékala pryč.



Pokud máme k dispozici velkou nádobu, můžeme rajčátkům nabídnout komunitní bydlení. Dosadit vedle nich můžeme i aromatické bylinky, třeba bazalku. S tou si rajče notuje nejen v caprese!

VODY ANI MÁLO, ANI MOC!

Správná zálivka je asi největší nástrahou pěstování v nádobách.

Zaléváme s mírou, nikdy ne na list. Zároveň máme na paměti, že třeba takové srpnové slunce vysaje vlhkost v květináči během jednoho horkého odpoledne. V takových dnech je lepší zalévat několikrát denně v menší zálivce, než chudáka rostlinku zkropit až do podmáčených kořenů. To se u uzavřených nádob bohužel může stát raz dva.

5 pravidel správné zálivky v nádobách

1. Před zálivkou by měla být zemina lehce proschlá, aby do ní pronikl dostatek vzduchu.

2. Zaléváme odstátou vodou o stejné teplotě, jako má půda. Nejlepší je mít konvičku s vodou na balkoně hned vedle truhlíků.

3. Zálivku směřujeme ke kořenům. Opatrně, abychom nenamočili listy. Pokud jsou listy dole hned u hlíny, raději je otrháme.

4. Půda by se po zálivce nikdy neměla proměnit v bažinu. Přemíra vody z ní vytlačí vzduch potřebný pro kořeny a mikrobiální život.

5. Vsadíme na samoza-
vlažovací truhlíky. Rostliny mají vodu stále k dispozici, půda nezůstává přemokřená a my nemusíme zalévat tak často.



PŘIHNOJOVÁNÍ

Venku si rajče může sahat pro živiny do hlubších vrstev půdy, což se mu na balkoně v paneláku jen tak nepoštěstí. Vyšší nároky na živiny mají tyčková rajčata, keříčkům stačí o polovinu méně.

Opět platí zlaté pravidlo „třikrát měř, jednou řež“. Nespotřebované hnojivo se nemá kam vsáknout a zředit, takže ho používáme o řád méně, než jsme zvyklí na záhoně.

Hnojivou zelenou jíchu můžeme připravit i na balkoně, se zkvašenými slepičinci vás sousedi nejspíš odkážou do patřičných mezí. Zředěnou jíchou přihnojujeme jednou za 20 dnů hlavně v náročném období květu, růstu a dozrávání plodů. Výluh ředíme až v poměru 1 : 50 (oproti 1 : 10 pro hnojení na zahradě). Výborně poslouží i humus z domácího kompostéru.

A protože čím lépe se bude dařit půdě dole, tím lépe poroste i rajče nahoře, nezapomínáme ani na **speciální probiotickou péči pro rajčata**. Stačí přidat jedno víčko do sedmi litrů vody, zalít a po deseti dnech kúru zopakovat.




ZAZIMOVÁNÍ

Běžná sezona rajčat končí během první poloviny září. Pokud ale máme prostor, můžeme si květináče s dozrávajícími plody vzít do tepla domova, a sklízet tak poslední sladká rajčátka i v listopadu.

44

Nemoci a jiné bolítky

A decorative graphic on the right side of the page, featuring several stylized hearts and plus signs in orange and red colors. The hearts are of various sizes and orientations, some overlapping. The plus signs are also of various sizes and orientations, some overlapping. The overall style is simple and modern.

I přes veškerou péči a rozmazlování se může stát, že naše plány na bohatou úrodu vezmou za své. Stejně jako my lidé mají i rajčata své nemoci a bolítky. Jak poznáme a vyřešíme ty nejčastější?

PLÍSŇOVÁ ONEMOCNĚNÍ RAJČAT

Plíseň bramborová alias fytoftora (*Phytophthora infestans*)

Nenechte se mýlit jménem, tato plíseň si ráda pochutná i na rajčatech. Bohužel patří mezi ty nejhorší nemoci, které mohou rajčata napadnout.

Jak ji poznáme? Tvoří neohraničené šedo-zelené, později hnědé skvrny na listech. Rychle se šíří a způsobuje zasychání postižených částí rostliny. Plíseň může napadnout i plody, způsobuje na nich typické hnědnoucí skvrny a zvrásnění.

Šedá plíseň nebo také botrytida (*Botrytis cinerea*)

Stejně jako její bramborová příbuzná vytváří rychle se rozrůstající povlaky. Šedivé skvrny se objevují na celé rostlině včetně stonku. Později zhnědnou a zůstávají potaženy houbovým povlakem. Pokud šedá plíseň zasáhne i plody, mohou mít její okraje světle žluté ohraničení.

Stejný původce způsobuje i **tzv. prstencitost plodů**.

V tomto případě však jde pouze o kosmetickou vadu na kráse, rajčat s prstenci na povrchu se nemusíme bát ani na talíři.

JAK SE HOUBOVÉ NEMOCI RAJČAT LÉČÍ?

Hnědá plíseň (*Alternaria solani*)

Jak už název napovídá, v tomto případě můžeme plíseň diagnostikovat pomocí charakteristických hnědých skvrn. Při napadení stonku dochází často k jeho ulomení, na plodech tato houba vytváří vpadlé skvrny.

Antraknóza (*Colletotrichum coccodes*)

Nezničí celou rostlinu, ale může sníst celou úrodu za vás. Vyskytuje se jen na plodech a vytváří na nich propadlé skvrny s černými tečkami uprostřed.

Padlí (*Oidium lycopersici*)

Poznáte jej snadno podle povlaku „jinovatky“, který se usazuje hlavně na vrchní straně listů.

Pokud máme co do činění jen se slabým zasažením, postižený list utrháme a sledujeme další vývoj. Jakmile by se plíseň objevila jinde a šířila dál, je lepší rostlinu zničit, a ochránit tak zbytek úrody. Jako přírodní pomocník v boji proti plísním se nám při menším napadení osvědčila „chytrá houba“ *Pythium oligandrum*. Jde o půdní mikroorganismus napadající fytopatogenní houby. Aktivně plíseň vyhledá, obroste a enzymaticky rozloží na složky, které využije pro svou vlastní výživu. Aplikuje se pomocí postřiku nebo půdní zálivky. Před plísní a patogeny ochrání rostliny probiotika *weiki* pro rajčata.

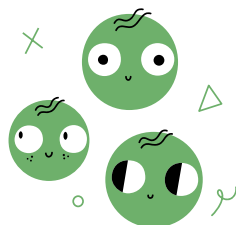
V případě silnějšího zasažení plísní bývá průběh nemoci bleskový a stejně rychle se přenáší na okolní rostliny. Proto místo nejistých pokusů o záchranu volíme vytrhnutí celé rostliny a její okamžitou likvidaci, nejlépe spálením.

Pozor, zasažené rostliny nikdy nedáváme na kompost (a to ani zdánlivě zdravé části). Spory plísní mohou být v případě propuknuté nákazy rozšířené už po celé rostlině a rozhodně nestojíme o infekci drahocenného kompostu, že ne?





Plíseň miluje vlhko a kolísání teplot, nejvíc rádí v letních deštivých dnech. Pokud tyto podmínky nastanou, můžeme rajčata preventivně ošetřit fungicidním česnekovým výluhem: 50 gramů drceného česneku přelijeme 5 l vroucí vody a necháme den vyluhovat. Zcedíme, naředíme s vodou v poměru 1 : 3 a pomocí rozprašovače aplikujeme jednou za dva dny na celou rostlinu.



Prevence plísní

Nejlepší obrana proti zákeřným plísním je prevence, a to už od počátku sadby.

1. Plíseň bez problémů přezimuje v půdě, proto rajčata nikdy nesázíme po bramborách, paprikách a cuketách. Pokud jsme na stanovišti zaznamenali potíže s plísní, příští rok nasadíme rajčata jinam.

2. Brambory a rajčata k sobě nepatří ani jako sousedé. Na záhon se k nim naopak mnohem víc hodí **měsíček lékařský**, který půdu čistí, a rajčata tak chrání. Podobně prospívá i **bazalka** – navíc se s rajčaty báječně doplňuje i v kuchyni!

3. Pravidelně aplikujeme probiotickou zálivku pro rajčata, která udrží harmonii v půdě a zabrání šíření plísní a patogenů.

4. Zálivku směřujeme ke kořenům, zbytečně nemáčíme plody a listy.

VIROVÁ ONEMOCNĚNÍ RAJČAT

Je to tak, i rajče může dostat nepříjemnou virózu. Na rozdíl od nás ji nevyleží.

Virová mozaika rajčete (Tomato mosaic virus – ToMV)

Tahle potvůrka trápila rajčata hlavně dříve, většina dnešních hybridů už je proti ní odolná. Napadení mozaikou se může lišit nejen u jednotlivých odrůd, ale i podle nadmořské výšky nebo jednotlivých stanovišť. Na listech může vytvářet pruhy, mozaiku, nebo je deformovat, dužina plodů hnědne.

Virová bronzovitost rajčete (Tomato spotted wilt virus – TSWV)

Nemoc přenáší drobný hmyz rodu třásněnek (nejčastěji třásněnka západní) a k jejím hostitelům patří kromě rajčete okolo 550 dalších rostlinných druhů. Mezi první příznaky patří oranžové skvrny na listech, postupem času žloutnou a odumírají. Skvrnité a deformované mohou být i plody.



Obě zmíněné virózy jsou bohužel snadno zaměnitelné, správnou diagnózu může potvrdit jen laboratorní test. Proto pokud máte podezření na virové napadení, zašlete vzorek rostliny do nejbližší referenční laboratoře Správy ochrany rostlin (SOR). Pokud se skutečně prokáže virová bronzovitost, podléhá karanténním opatřením.

BAKTERIÁLNÍ ONEMOCNĚNÍ RAJČAT

Karanténa se nás bude týkat i v případě, že se na rostlinách prokáže přítomnost těchto dvou rajčatožroutů:

Bakteriální vadnutí rajčete (*Clavibacter michiganensis* subsp. *michiganensis*)

se projevuje náhlým vadnutím listových úkrojků s následným usycháním listů a postupně celé rostliny.

Bakteriální skvrnitost rajčete (*Xanthomonas axonopodis* pv. *vesicatoria*)

poznáte podle 3 až 6 mm velkých skvrn s typickým žlutým okrajem.

Bakteriální skvrnitost vizuálně připomíná méně závažnou **bakteriální tečkovitost (*Pseudomonas syringae* pv. *tomato*)**. Tečky ale bývají menší (do 3 mm) a mírně vyvýšené.

Léčba a prevence virových a bakteriálních onemocnění rajčete

Pokud rajčata zasáhne choroba spadající pod zákonem nařízené karanténní opatření, je bohužel nevyhnutelné rostliny už při prvním záchytu onemocnění zničit.

U ostatních onemocnění postupujeme podle míry zasažení. Někdy stačí včas odstranit postižený list nebo plod. Jakmile jsme se ale se stejným problémem setkali za pár dnů (v horším případě i na sousedních rostlinách), z naší zkušenosti se už nevyplatilo dál si hrát na hrdiny ani na doktory, ale raději postižené rostliny vytrhnout i s kořeny a spálit.



STEJNĚ JAKO U PLÍSNÍ JE NEJLEPŠÍ ZAMĚŘIT SE NA PREVENCI:

1. Zasíváme jen kvalitní a správně skladované osivo.
2. Stanoviště rajčat by mělo být prosluněné, s dostatečnou cirkulací vzduchu. Ve skleníku zajistíme dostatečné odvětrávání, aby nedocházelo k orosení rostlin.
3. Pozor na nemilé sousedy. Kromě brambor by neměly být v okolí svlačcovité, bobovité ani hvězdnicovité rostliny, bývají rezervoárem přenosných bakteriálních chorob. Věnujeme pozornost pravidelnému pletí plevelu v okolí rajčat.
4. Rostliny prohlížíme nejlépe každý den a napadené části rostlin okamžitě likvidujeme.
5. Rajčátkům pravidelně dopřáváme probiotika. Živé kultury přátelských bakterií weiki nahrazují „špatné“ bakterie „dobrymi“ a tím zásadně zlepšují zdraví rostlin a podporují je v růstu. Budeme mít také o dost větší úrodu, takže se nám vložená investice do probiotik mnohonásobně vrátí.

6. Nikdy nezaléváme na list, a když máme možnost, pěstujeme rajčata pod stříškou. Pomůže se zastíněním i rizikovým zmáčením rostliny při vydatných a častých deštích. Vlhkost je pro plísně stejné lákadlo jako limonáda pro vosy.
7. Vybíráme odrůdy, které jsou proti plísním a nemocem přirozeně rezistentní. Nemusí jít jen o hybridy, odolné jsou i permaodrůdy, vhodné k dalšímu semenaření. Desítky let pěstování v našich klimatických podmínkách je přirozeně otužily proti nejčastějším patogenům.

VLIVY PŘÍRODY

Někdy usychání nebo shnilé plody nemůžeme vyčítat bakteriím, způsobuje je nerovnováha živin v půdě nebo spálení sluncem. Pojďme se podívat na možné příčiny a jejich řešení:

Nejčastější z nich je **nekróza na vrcholu** plodu. Jednoduše nepěkná hnilička na vrcholku rajčete. Může za ni buď přebytek půdního dusíku a draslíku, nebo nedostatek vápníku. Třetí možností jsou přeschlé kořeny, které transport potřebného vápníku výš do rostliny nezajistí, i kdyby ho v půdě byl dostatek. Řešením je vyrovnaná půdní výživa, a hlavně pravidelná závlivka pro zdravé kořeny. A zase ta probiotika.

Svinování listů může upozorňovat na různé problémy. Nejčastěji jde o přemokření půdy, ale také nadbytek draslíku či dusíku nebo prudké kolísání teplot. Používáte přírodní hnojiva na bázi kompostu? Potom se nemusíte nerovnováhy prvků obávat. Rostliny si z něj vytáhnou jen tolik, kolik potřebují.

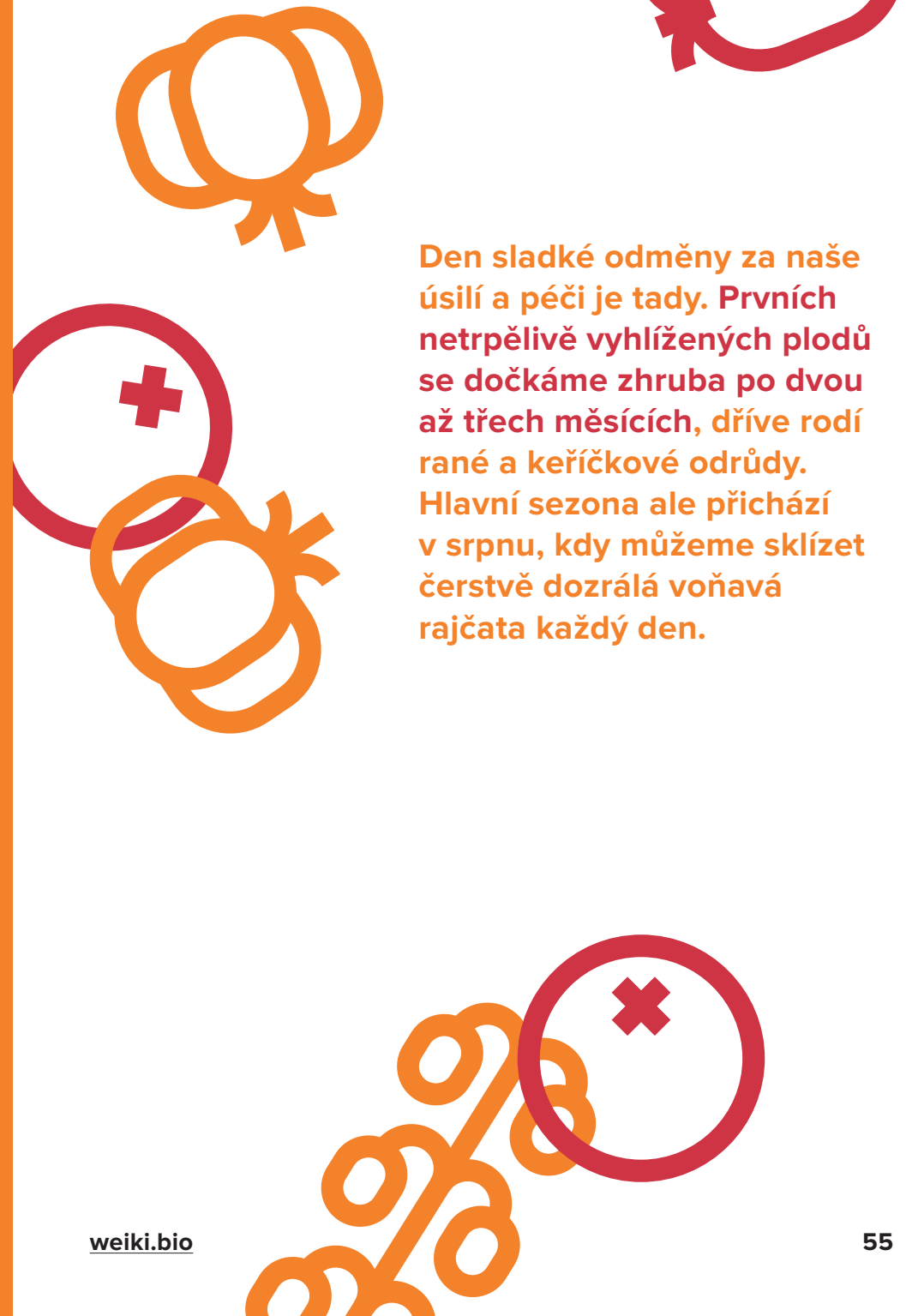
Deformaci plodů mívá na svědomí špatné opylení, ale i zhoršené podmínky na stanovišti (málo světla, nízké teploty).

Spálení sluncem vypadá podobně jako nekróza, ale části plodů bývají jen svraštělé a zažloutlé, nejdou do typického tmavého nekrotického zbarvení. Když je v sezoně sluníčka víc než dost, rostliny před přímým slunečním svitem ochráníme aspoň v době největšího žáru.

Popraskání rajčat je častou bolístkou a sklony k této vadě jsou dané i výběrem odrůdy. Skleníkové odrůdy mají větší tendence k popraskání než odrůdy určené k pěstování na poli. Hlavní příčinou popraskání je nepravidelná a nevyrovnaná závlivka, tu však můžeme ovlivnit. Potom jsou ale faktory, se kterými bohužel neuděláme nic. Třeba prudká letní bouřka přinášející příval vody po horkém letním odpolední.

54

Sklízíme a uklízíme



Den sladké odměny za naše úsilí a péči je tady. Prvních netrpělivě vyhlížených plodů se dočkáme zhruba po dvou až třech měsících, dříve rodí rané a keříčkové odrůdy. Hlavní sezona ale přichází v srpnu, kdy můžeme sklízet čerstvě dozrálá voňavá rajčata každý den.

Během hlavní letní sezony rajčata sbíráme, až když jsou zcela dozralá. Plody by měly být pěkně probarvené, na omak pevné. Měkké jsou už přezrálé. Rajčata trháme opatrně, zralé plody hned sklízíme.

Nejchutnější jsou čerstvě dozralá rajčata uprostřed horkého léta, chladnější rána a noci se podepisují na plnosti a vyváženosti chuti. Ze stejného důvodu rajčata nikdy neskladujeme v lednici. Daleko lépe jim bude v chodbě nebo spíži – přece jen jsou to teplomilky a to platí od malé sazeničky až po sklizené rajče.

Sezonu ukončujeme podle počasí od konce srpna do půlky září, a to odštípnutím vegetativního vrcholu rostliny. Bude tak mít víc síly na dozrání posledních plodů.

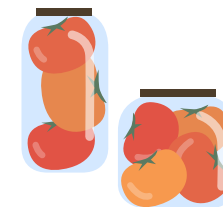
Dokdy můžeme nechat nezralá rajčata na stanovišti? Nemůžeme ukázat prstem na den D v kalendáři. Obecně platí: první mrazíky jsou to poslední, co rajčata dovedou přežít.

Pokud noční teploty začnou neúprosně sahat k nule, raději tedy rychle sklídíme i poslední nezralá rajčata. Nedo zralé plody dojdou nejlépe ve tmě a teplotě okolo 15 stupňů. **Podle odrůdy a postavení plodů na rostlině je lepší netrhat jednotlivá rajčata, ale raději jejich hrozen, prodlouží se tak jejich trvanlivost.** A když už musíme utrhnout samotné rajče, tak vždycky se stopkou.





Máte dostatek místa v chladnější místnosti? Potom vytrhněte celou rostlinu i s kořeny a pověste ji „hlavou dolů“. Rajčata dozrají postupně a déle vydrží.



Jiná situace nastává s keříky na balkoně. Jakmile začne foukat ze strnišť, jednoduše je přestěhujeme do tepla domova. Potřebují hodně světla, nejlépe jim bude na okenních parapetech.

Dozrávání rajčat doma

Na skladování používáme dřevěné bedýnky, vyložené papírem nebo novinami. Rajčata do nich vkládáme maximálně ve dvou vrstvách, jinak by se mohla snadno zapařovat a kazit. To se může bohužel stát i přes veškerou péči, proto bedýnky pravidelně kontrolujeme a hniličky odstraníme dřív, než stihnou infikovat své sousedy. Rajčata sklízíme nejlépe i se stopkou, déle pak vydrží. K uskladněným rajčatům můžeme přidat jablko. Uvolňuje látky, které dozrávání rajčat urychlují. Zrání může probíhat buď za světla, kdy bedýnky položíme nejlépe na okenní parapet, anebo za tmy, kdy rajčata nejrychleji dozrají v teplém koutě bez oken.



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 nebo sypké organické hnojivo weiki, přidat můžeme i trávu nebo opadané listí. Zalijeme blahodárnou zálivkou s vícem probiotik weiki pro rychlejší rozpad organické hmoty. Přes zimu se krásně rozloží a živiny poslouží nové sadbě.



Průběžná sklizeň pomůže lepší úrodě

Všimla jsem si, že když nechám na keříčku zralá rajčata, zpomalí se dozrávání těch, která jsou ještě zelená. Je to logické – rostlina dává veškerou energii do dozrávání nejzralejších plodů a na ty ostatní už jí nezbývá energie. Proto chodím rajčata v sezoně obírat každý den.

Když už se blíží podzim, otrhávám i plody, která ještě nejsou stoprocentně vybarvené. Doma v teple dojdou velmi rychle a ty, které zůstanou na keříčku, mají šanci do prvních mrazů dozrát.

Petra Matějková
alias [Petrazahradnici.cz](https://petrazahradnici.cz)



62

**Rajčata
v kuchyni:
láska na
první sousto**

Z prosluněných prázdninových dnů zbylo už jen vzpomínkové fotoalbum? Máme zaručený recept, jak v kuchyni vyčarovat horký červencový den klidně uprostřed sněhové vánice. Vlastně – máme jich mnohem víc!

Se skladováním rajčat je to tak trochu boj. Do lednice nesmí, ve spíži vydrží v nejlepší kondici spíš dny než týdny. Potom to jde s jejich kvalitou z kopce. Právě na to je dobré vzpomenout v půlce srpna, když sklízíme čerstvá rajčata po košících. Přebytkovou úrodu můžeme jednoduše sušit, nakládat nebo zpracovat na desítky různých omáček. **Varování: o domácí kečup bude bitka!**

Sušená rajčata

Tradiční italský způsob uchovávání rajčat. Pro sušení se hodí nejlépe rajčata, která obsahují méně vody (třeba **Blumko** nebo jiné podlouhlé odrůdy).

Původní recept vychází ze sušení na slunci. Vůbec se toho nebojte, pokud bude léto horké a suché, udělá slunce všechnu práci za vás.

1. Rajčata překrojíme podélně na půlky a naskládáme slupkou dolů na mřížku.

2. a) Posypeme je solí a necháme je opalovat na přímém slunečním svitu. Uprostřed léta by mělo být hotovo asi tak za deset dnů. Na noc a v případě deštivého počasí bereme rajčata vždy domů.

2. b) Když nám počasí nepřeje nebo potřebujeme celou proceduru zkrátit, poslouží dobře i trouba: Podélně přepůlená rajčata vyskládáme na mřížku nad pekáč (můžeme je položit i na pečicí papír) řezem nahoru. Zastříkneme je olivovým olejem, podle chuti přidáme tymián nebo oregano. Sušíme 6 až 8 hodin při 100 °C, pravidelně kontrolujeme stupeň prosušení.



Co se sušenými rajčaty? Použít je můžeme i samostatně, stačí je před přidáním do jídla oživit krátkým (zhruba tříminutovým) povařením v jablečném octu.

Sušená rajčata v oleji

Usušená vychladlá rajčata vložíme natěsně do 2/3 vymyté a do sucha vytřené zavírací sklenice. Do nádoby je vtlačíme pevně, aby mezi plátky bylo co nejméně vzduchu, ale zároveň jemně, abychom nezničili jejich strukturu. A teď už přichází na řadu panenský olivový olej. Zalijeme sklenici až nahoru a ujistíme se, že nejsou nikde bubliny. Olej s rajčaty bude následující hodiny ještě pracovat – v případě potřeby olej doplníme. Marinovaná rajčata vydrží několik měsíců. Jejich použití je stejně široké, jako geniálně jednoduché – můžete je přimíchat do těstovin, kuskusu, salátu nebo si na nich pochutnat jen tak spolu s kousky mozzarely na plátku opečené bruschetty. Mňam!



Chuť nakládaných rajčat zvýrazní plátky česneku nebo chilli papriček, kterými můžeme přepůlené plody proložit. Skvěle si rozumí také s bazalkou, tymiánem a oreganem – ať už jsou bylinky čerstvé, nebo nasušené. U nás děláme několik sklenic, každou s jinou chutí.



Pesto (nejen) na těstoviny z nakládaných rajčat

- 200 gramů rajčat naložených v oleji
- 50 gramů parmazánu nebo sýru Grana Padano
- 50 gramů kešu ořechů
- menší hrst petrželky
- menší hrst čerstvé bazalky
- 4 lžíce olivového oleje

1. Sýr nastrouháme najemno a vložíme do mixéru spolu s ostatními surovinami.
2. Rozmixujeme dohladka.
3. Místo olivového oleje můžeme použít i zbytek oleje, který nám zbyde ve sklenici nakládaných rajčat.

Marinovaná rajčata s rozmarýnem a skořicí

- 1 kg cherry rajčátek – nejlépe různých odrůd
- 6 stroužků česneku
- 2 snítky čerstvého rozmarýnu
- několik snítek tymiánu
- 3 trubičky skořice
- 1 lžička kuliček zeleného pepře
- 4 bobkové listy
- mořská sůl

1. Rajčátka podélně rozpůlíme, na pánvi zahřejeme olivový olej.

2. Česnek nakrájíme na tenké plátky a restujeme v oleji společně s rajčaty, skořicí, pepřem a nasekanými bylinkami (pár snítek odložíme stranou pro přidání do sklenic). Osolíme a na pánvi za jemného míchání povaříme 5 minut.

3. Poté směs i se šťávou plníme do připravených zavařovacích sklenic, do kterých přidáme odložené snítky tymiánu a rozmarýnu.

4. Zašroubujeme víčka a je hotovo! Po otevření patří do lednice a do týdne ji snězte. U nás ale mizí otevřená sklenice ještě ten den.

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.

Nevím jak vy,
ale já mám passatu
nejraději na pizze.



Domácí kečup

Patříte také k čtenářům etiket a nestačíte se divit, co všechno se v obchodech prodává pod označením kečup? Potom je tenhle recept právě pro vás. Opravdový kečup potřebuje jen pár kvalitních ingrediencí a hodně lásky, protože jakmile se do něj zamiluje celá rodina, budete ho vyrábět znovu a znovu...

- 1,5 kg rajčat
- 5 středně velkých jablek
- 3 velké cibule
- 1 lžíce soli
- 4 hřebíčky
- 1/4 lžičky skořice
- 1 bobkový list
- 250 g cukru
- 125 ml octu

1. Všechny suroviny omyjeme. Rajčata nakrájíme na čtvrtky, cibuli stačí nahrubo. Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na malé kousky.
2. Vše kromě koření přesypeme do většího hrnce, přidáme zbývající suroviny a za pravidelného míchání vaříme.
3. Hřebíčky, skořici a bobkový list přidáme až na posledních 10 minut vaření.
4. Jakmile dosáhne směs té správné kečupové hustoty, odstavíme a přepasírujeme do sklenic. Aby nám vydržely až do příští sklizně, zavaříme stejně jako passatu – 20 minut při 100 °C.

Rajčatovo-cuketová omáčka à la kečup od Slámy v botách

Ha, jak se po téhle omáčce, která měla být původně kečupem, v zimě zaprášilo. Papriky, cukety a rajčata jsou prostě vzpomínkou na léto. A voňavé bylinky ty vzpomínky ještě zesílí. Takže si ji určitě zavařte!

- 3 kg zralých rajčat
 - 3 středně velké cukety
 - 4 velké cibule
 - 4 červené papriky
 - 200 g nerafinovaného cukru
 - 200 ml jablečného octa 5%
 - 2 lžíce soli
 - 10 bobkových listů
 - 15 kuliček pepře
 - 10 kuliček nového koření
 - čerstvé provensálské bylinky: tymián, rozmarýn, saturejka, mateřídouška, oregano, bazalka, estragon
 - a lze i snítka kopru, libečku, celerové nati
 - 30 g jablečného nebo citrusového pektinu
 - palička česneku (nemusí být)
1. Rajčata omyjeme, rozkrájíme aspoň na půlky a dáme je do velkého kastrolu pod pokličku spařit. Vodu nemusíme přilévat, rajčata pustí šťávu.
 2. Když se opotí, rozmixujeme je tyčovým mixérem a necháme pár minut vařit. Poté přecedíme šťávu přes kovové síto do čistého kastrolu, ve kterém budeme omáčku dál vařit. Trochu šťávy si dáme stranou, budeme ji potřebovat studenou na rozmíchání pektinu.
 3. Omyjeme cukety a rozkrájíme je na kostky, klidně větší. Pokud jde o větší cukety, tak houbovitý vnitřek se semínky vydlábneme a dáme pryč. Pak oloupeme a rozkrájíme cibuli, taky na větší kostky.
 4. Obojí s trochou rajčatové šťávy rozmixujeme, klidně po částech, pokud se nám všechny cukety a cibule do mixéru nevejdou. Důležité je, abychom je rozmixovali opravdu dohladka. Případně si přilijeme víc šťávy, aby to šlo lépe.

3. K rajčatové šťávě v kastrolu přilijeme rozmixovanou cuketu s cibulí. Přidáme ochucovadla (sůl, ocet a cukr) a koření (bobkový list, pepř a nové koření – třeba v kovovém sítku na čaj). Dobře promícháme a necháme hodinu vařit na mírném ohni, jen aby omáčka probublávala. Pokud moc prská, přiklopíme zčásti pokličkou, ale ne úplně, aby pára mohla odcházet.

4. Nakrájíme papriky a rozmixujeme je s trochou rajčatové šťávy z kastrolu. Přilijeme k ostatnímu. Nasekané bylinky vložíme do dvou až tří velkých papírových sáčků na sypaný čaj (sáčky nepřepĺňujeme, aby se daly zavřít a bylinky při vaření nevy-padávaly) a taky dáme vařit do omáčky. Stačí na závěrečných 10–15 minut.

5. Pokud se rozhodneme použít česnek, oloupeme ho, utřeme najemno a přidáme také na posledních 10 minut vaření omáčky.

6. Ochutnáváme a případně ještě dochutíme. Vyndáme sáčky s kořením a bylinkami.

7. Posledním krokem je přidání pektinu. Rozmícháme ho s trochou cukru a studenou rajčatovou šťávou, kterou jsme si nechali bokem, a pak za stálého míchání přilijeme do omáčky. Poté už necháme jen pár minut povařit. Mícháme.

8. Hustotu omáčky vyzkoušíme jako u marmelády. Lžíci omáčky kápneme na talířek a dáme ho na chvíli do mrazáku. Poté zkontrolujeme, jakou má vychladlá omáčka konzistenci.

9. Hotovou omáčku nalijeme do čistých skleniček, utáhneme víko a 20 minut sterilizujeme. Není na to nutný přímo zavařovací hrnec, stačí nějaký hodně velký kastrol, do kterého skleničky naskládáme tak, aby byly do půlky ponořené ve vodě, přiklopíme poklicí a necháme to na mírném plameni 20 minut vařit. Ke sterilizaci se dá použít i myčka na nádobí nebo trouba předehřátá na 100 °C.

10. Skladujeme v temnu a suchu. A v zimě se skleničkou téhle výborné omáčky na talíři zavzpomínáme na rajčatovo-cuketové léto.



RECEPTY Z ČERSTVÝCH RAJČAT

Třebaže už jsou rajčata svolná k jakémukoliv nakládání a konzervování, nejlépe stejně chutnají čerstvě natrhaná, ještě voňavá po slunci a půdě, ze které vyrostla. Vyzkoušejte s námi tipy na letní rajčatové hody – evergreeny, které nikdy nezklamou!

Pravé maďarské lečo – duet pro rajčata a papriky

- 5–6 středně velkých rajčat
- 6 bílých paprik (nejlepší jsou ty pikantní, které dozrávají ve stejnou dobu)
- 3 střední cibule
- 3 vejce
- sůl a čerstvě namletý pepř pro dochucení
- trocha oleje na restování
- volitelně pikantní klobása

1. Cibuli nasekáme nadrobno a necháme ji zpěnit na oleji v hluboké pánvi (případně rovnou s kolečky klobásy).

2. Přidáme tence nakrájené papriky. Jakmile trochu povolí, přimícháme čtvrtky rajčat.

3. Podlijeme lehce vodou, zaklopíme a necháme, aby směs pustila šťávu.

4. Jakmile se začne zahušťovat a zelenina uvnitř je měkká, přimícháme předem rozšlehaná vejce.

5. Na závěr dochutíme solí a čerstvě namletým pepřem, který lečo krásně rozvoní. Podáváme s čerstvým chlebem.

Plněná rajčata
Nádivka je hotová raz dva a plnění rajčat si užijí i děti. Za deset minut z trouby vytáhnete báječný předkrm nebo lehkou letní večeři.

- 6 rajčat
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 2 vejce
- 100 g sýra – můžete vyzkoušet i několik druhů od parmazánu po nivu
- svazek pažitky
- špetka soli
- špetka pepře



1. Omytá rajčata shora odkrojíme zhruba v jedné třetině a jemně vydlabeme. Dužinu i odkrojky dáme zatím stranou.

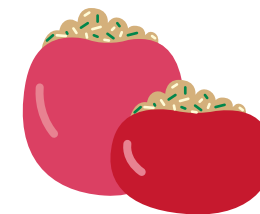
2. Na oleji osmažíme cibulku a spolu s dužinou podusíme do zhoustnutí.

3. Přidáme rozšlehaná vejce a $\frac{3}{4}$ sýra a pažitky, důkladně mícháme, dokud vajíčka nejsou hotová.

4. Směs nabíráme po lžičkách a plníme s ní rajčata, trochu směsi se vejde i do odkrojených vršků.

5. Na závěr posypeme zbylým sýrem a pažitkou, celou parádu naložíme na plech a zapékáme 10 minut při 180 °C. Jako nejlepší příloha se osvědčila francouzská bageta.

Rajčata můžeme plnit i kuskusem se zeleninou nebo rýží. Vyzkoušejte rodinnou výzvu, kdo vytvoří lepší nadívané rajče!



Rajčatový salát s mátou

**Kousek toho nejlepšího ze všech letních chutí.
A navíc po něm nepřiberete ani deko do plavek.**

- salátová okurka
- 6 středních rajčat
- 2 červené cibule
- svazek čerstvé máty
- šťáva z jednoho citronu
- 2 lžice olivového oleje
- půl lžičky soli

1. V malé misce si připravíme dresink smícháním olivového oleje, citronové šťávy a soli.
2. Dobře prošleháme.
3. Rajčata nakrájíme na malé měsíčky, okurku na drobné kostky. Do mísy k nim přidáme čerstvě nasekanou mátu a cibuli.
4. Zalijeme dresinkem a dobře promícháme.


A jsme na konci – nebo možná právě na začátku vašeho pěstování. Zbývá už jen poslední otázka: Vyplatí se vůbec celá ta piplacha s rajčaty? No jasně! Kromě toho, že vás chuť domácích rajčat odzbrojí a přepraví rovnou do ráje (jo, jsou fakt rajská), prospějí i vašemu zdraví.

Rajčata jsou vitaminovou bombou v praktickém a lahodném balení. Už 300 gramů rajčat pokryje celou naší denní potřebu vitamínu C!

Z minerálů jsou bohatá hlavně na draslík. Reguluje vodu v těle a podílí se na správném fungování nervové a svalové soustavy.

Karoten, lykopen a lutein, to je neporazitelná trojka přírodních antioxidantů. Lykopen prokazatelně snižuje riziko srdečně-cévních nemocí a pomáhá udržovat vyrovnanou hladinu cholesterolu. Navíc působí jako prevence onkologických onemocnění. A pozor, zatímco vařením se množství vitaminů snižuje, využitelnost lykopenu pro naše tělo naopak stoupá. Důvod navíc pro zavařování!

Rajčata jsou spojenci v boji proti nadváze. Nejen, že obsahují málo kalorií, jejich pravidelná konzumace detoxikuje organismus od škodlivin. A když už jsme u krásy, kromě „céčka“ obsahují také vitaminy B a E. Ty posilují krevní oběh a prospívají pokožce, nehtům a vlasům.



Až budete mít příště chmury,
zajeďte je raději rajčetem
než vaničkou zmrzliny.
Obsahuje totiž tyramin –
stejný životabudič, který
najdete i v čokoládě nebo
sklence vína. Vitamin B3
potom zajistí kvalitní spánek,
nezbytný k celkové pohodě.

PROBIOTIKA PRO ROSTLINY A PŮDU

Pojďme společně zařídit, aby byly vaše rostliny zdravé a plné života. Jak? Vyzkoušejte probiotika weiki. Fungují podobně jako ta, která ráno snídáte v jogurtu. Probiotika nahrazují „špatné“ bakterie „dobrymi“ a tím zásadně zlepšují zdraví rostlin a podporují je v růstu.



CO WEIKI UMÍ

Pomáhá rostlinám vzdorovat škůdcům, mrazu i suchu.



Zvyšuje úrodu a zlepšuje chuťové vlastnosti plodů.



Snižuje šíření plísňí a patogenů.



Povzbuzuje vývoj kořenů a tím rostlinám usnadňuje příjem živin z hlubších vrstev.



Povzbuzuje rostliny k růstu. Jsou vitálnější, větší a více plodí.



Zlepšuje zdraví i imunitu rostlin.



Rozkládá organickou hmotu a usnadňuje rostlinám příjem živin.



Pomáhá půdě vázat vodu a tím zvyšuje její úrodnost.



Zlepšuje strukturu i kvalitu půdy, takže se rostlinám lépe dýchá.



VĚDECKY
OVĚŘENÉ
ÚČINKY



PRO VETŠÍ
A ZDRAVĚJŠÍ
ÚRODU
RAJČAT

weiki

PLNÉ ŽIVOTA

www.weiki.bio