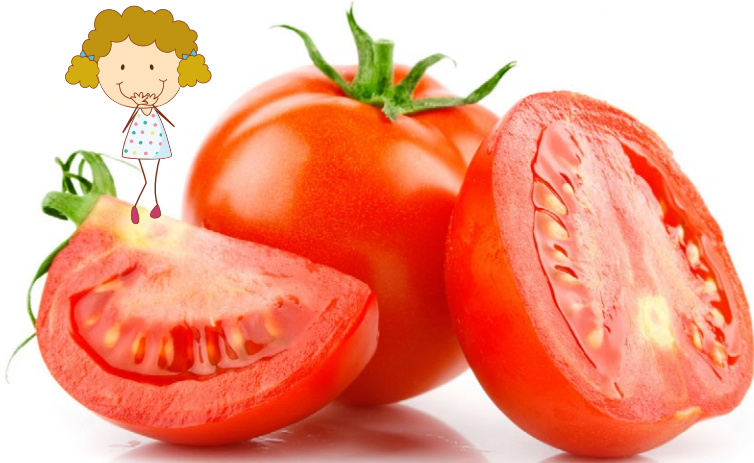


rajská jablka

La Tomatina. Tak zní název každoroční rajčatové bitvy, která se od roku 1945 koná vždy poslední srpnovou středou na svátek svatého Ludvíka. Odehrává se ve španělské vesnici Buñol ležící asi 40 kilometrů od známější Valencie a spotřebuje se při ní kolem 120 tun rajčat.

Jinak ale samozřejmě používáme rajčátka téměř výhradně k jídlu. Rajske jablko neboli rajče je plodem trvale rostoucího keříku bylinného charakteru, který pěstujeme jako jednoletou rostlinku. Zajímavé je, že z botanického hlediska se jedná o ovoce, ale díky způsobu využití ho většina lidí řadí mezi zeleninu.

Rajčátka pochází z Jižní a Střední Ameriky. Kryštof Kolumbus je do Evropy původně dovezl jako okrasné rostliny. Na světě existuje asi 7500 druhů rajčat mnoha tvarů i barev, ale nejčastěji se pěstují červené varianty. Pozor na nezralé celozelené plody, které obsahují jedovatý solanin.



Rajčata můžeme samozřejmě jíst syrová, ale jsou i součástí mnoha teplých pokrmů. Velké využití našla rajčátka například ve středomořské, především italské kuchyni. V české kuchyni jsou rajčata základem pro oblíbenou rajskou omáčku, zeleninové lečo a další skvělé recepty.

slavný a jednoduchý italský salát caprese



rajská polévka

