

Sezona chřestu je tu. Pěstitelům začíná velký shon

Redaktorka MF DNES **vyjela do saského Polabí. Nieschütz** leží v centru vyhlášené chřestové oblasti. Před několika dny tu začala sklizeň. Jak to při ní vypadá a jak zemědělci dosahují toho, aby byl v obchodech chřest čerstvý po několik týdnů?

NIESCHÜTZ Milovníci chřestu se dočkali, před několika dny v Sasku začali sklízet chřest. „Čerstvý poznáte velmi snadno. Když po něm přejedete prstem, musí vrzat,“ říká Roland Naumann, jeden ze tří majitelů soukromého zemědělského družstva v obci Nieschütz, obce ležící deset kilometrů od Míšně. „Dalším poznávacím znamením je, že chřest nelze ohnout. Pokud se o to pokusíte, čerstvý praskne,“ vysvětluje mi Naumann.

Jeho podnik je jedním z mnoha v okolí Míšně, v centru šparglové (chřestové) oblasti. Obec Nieschütz je jeho pěstováním proslavená. Vyrazila jsem právě sem na doporučení kamarádky z Německa, která je milovnicí chřestu.

Kdysi se chřest sklízeli podél Labe i v Česku, podle komunistů to však byla buržoazní pochoutka, která se pro dělníky nehodila, a tak plánovači nechali pole zrušit.

Podle Naumana je každý chřest jiný. „Půda je u nás písčité až možná moc, ale díky tomu je ten náš příjemně nasládlý,“ říká pěstitel. Bílé tyčinky této oblíbené zeleniny zde rostou na 10 hektarech a všechny řádky jsou dlouhé 55 kilometrů. Každý rok zde vyroste čtyři tisíce kilogramů bílého chřestu, z toho jen 10 procent zeleného. Ten roste na normálním rovném poli. Barvu z bílé změnil tím, že po vyrašení na něj svítí slunce. Nejoblíbenější a jemnější bílý chřest před sluncem chrání speciální 30 centimetrů vysoký val zeminy a fólie. Když se z řádku opatrně sundá, koukají jen malé křehké chřestové hlavičky.

Mezi vysokými řádky projíždějí lidé s úzkými vozičky, kam se sebrány chřest ukládá. Na sběr jsou vybaveni dlouhou kovovou tyčkou, která připomíná pohrabáč, jen na konci

FAKTA

Chřest

- Pochází z Orientu, nástěnné malby o jeho pěstování byly nalezeny v Egyptě v pyramidě u Sakkary.
- Staří **Řekové a Římané ho užívali jako afrodisiakum**, do Evropy se dostal přes Španělsko, ve Francii se stal zeleninou králů.
- **V Německu pořádají doslova chřestové orgie**, koná se řada slavností, volí se královna chřestu.
- **Roční spotřeba v Německu je 1,5 kilogramu na osobu**, v Česku jen 100 gramů.
- Chřest má nízkou energetickou hodnotu a vysoký obsah vody, díky čemuž odplavuje z lidského těla nečistoty. Obsahuje také **draslík, který z těla eliminuje přebytečné množství soli**.

Chřest má 58 procent vody. Pokud ho hned nezpracujete, uložte ho do lednice zabalený v mokřem ručníku.

Roland Naumann, pěstitel

je placatá s ostrou hranou. Tou se chřest v zemi určí a vytáhne. Pak se musí dřevěnými prkénky záhon zase uhladit do původního tvaru a zakrýt fólií. Chce to cvik a znalost, kde zhruba v zemi chřest končí, aby se neporušily kořeny.

„Ještě byste musela trénovat,“ směje se mi pan Naumann, když jsem z řádku vytáhla jen půlku chřestu.

První den ze záhonů vykukovalo jen pár hlaviček, zanedlouho to už jsou stovky. „Úplně první chřest

není ten nejlepší, protože roste dlouho. Až ten další je křehčí a jemnější,“ vysvětluje pěstitel.

Správné načasování

V druhé polovině dubna a začátkem května se chřest „zblázní“ a roste po stovkách, sběr se tedy musí správně načasovat. Některé řádky proto jsou přikryté černými fóliemi, do nich se slunce opírá nejvíce. Těmi sezona začíná. Pak přijdou na řadu řádky přikryté bílou fólií na speciálních půlkruhových konstrukcích, kde dozrávání urychluje teplý vzduch. Naposledy se chřest sklízí v řadách, které překrývají bílé fólie. Firma jejich sklizeň bílou barvou odrážející světlo uměle oddaluje.

Jakmile se chřest určí, začíná souboj s časem. V bedýnkách mezi řádky nemůže být dlouho, protože by začal fialovět. Proto se rychle odváží do velké vany s ledem. Chřest nesnáší prudké výkyvy tepla. Omytý pak putuje do další vany s vodou před třídící linkou, kde kamera rozdělí výhonky podle tloušťky. „Nejlepší jakost je pak v balíčku po deseti kusích,“ říká Naumann.

Roztříděné přepravky se ukládají do lednic s teplotou 3 až 5 °C, kde je udržována i správná vlhkost. „Chřest obsahuje 58 procent vody. Pokud si ho přivezete domů a nebudete ho ihned zpracovávat, což je ale škoda, uložte ho do lednice zabalený v mokřem ručníku,“ radí zemědělec.

Chřestová sezona v Sasku končí 24. června. „Kirschen rot, Spargel tot,“ říká místní přísloví. Neboli třeseť červená, chřest mrtvý. Po svatém Janu si už chřest může růst, jak chce, aby zesílil na další rok. „Sklizeň může trvat maximálně šest až sedm týdnů, aby se rostlina příliš nevyvířila,“ dodal Naumann.

Andrea Angermannová



Sklizeň Chřest se sklízí od půlky dubna „do třetího“. Pak už není tak dobrý a nechává se růst na polích, aby rostliny zesílily a byly připravené na další sezonu. Vyhlášenou pěstitelskou oblastí je saské Polabí, odkud je i tento snímek.

Balíček Nejlepší chřest, tedy té nejvyšší jakosti, bývá balen po deseti v balíčku. Vzhledem k tomu, že obsahuje hodně vody, je dobré ho konzumovat čerstvý a neoschlý.

Foto: Profimedia.cz



Turnov se stane centrem tradičních a mizejících řemesel

TURNOV (jh) Muzeum Českého ráje v Turnově se během jara stane centrem tradičních, mnohdy zánikem ohrožených řemesel. Řemeslníci sem v květnu zavítají na čtyřměsíční výstavu svých prací i na tradiční, již 17. ročník staročeských řemeslnických trhů.

Ručně a postaru dělané výrobky budou k vidění na výstavě Homo faber, což lze přeložit jako člověk vyrábějící. Všichni výrobci jsou nositeli prestižní ceny ministerstva kultury Nositel tradice tradičního lidového řemesla. „K vidění budou řemesla, která kolem nás pomalu mizí. Asi už jen málokdo bude znát třeba výšivky z rybníků šupin. Výstaveny budou práce 44 řemeslníků, asi pětadvacet mistrů svého oboru se tu osobně představí při předvádění svých dovedností,“ říká ředitelka muzea Vladimíra Jakouběová.

Tradiční řemeslo není k užití

Od 18. května do konce srpna budou řemeslníci vytvářet z dřeva hračky, formičky na perníčky či dlabané nádoby, další představí kovářskou výrobu a výrobu pilníků, k vidění budou i výrobky z hlíny, kůže, proutí či textilu.

Turnovské muzeum ve spolupráci s Libereckým krajem připravuje projekt, který by oceňoval řemeslníky. V kraji totiž začíná mizet i ještě nedávno běžná sklářská výroba. „Výstava možná bude někoho inspirovat k tomu, aby se řemeslu začal věnovat. Spíš jako koníček, protože tradiční řemeslo dnes na užití není,“ posteskla si Jakouběová.

Už po sedmácté se řemeslníci ukáží také na tradičních turnovských staročeských trzích. Letos to bude 27. a 28. května. „Na prvním ročníku prodávalo 25 stánků, nyní jich bude šestnáct,“ uvedla Jakouběová. Velká část řemeslníků by měla být proti loňsku obměněna, aby trhy nevy-padaly každý rok stejně.

„To jádro asi tak deseti stánků, které s námi začínaly, zveze každý rok. Novinkou budou nositelé značky Klasa, protože myslím, že české výrobky je třeba podporovat,“ prozradila ředitelka muzea. Jinak, poněkud stylověji by mělo vypadat i vyhledávané občerstvení. Objeví se tradiční staročeské krčmy.

Vaším objektivem MF DNES přináší čtenářské fotografie z internetového fotoalba rajce.idnes.cz. Dnes jde o záběry srazu amerických aut na Sychrově



Ladné křivky aut

Státní zámek Sychrov se v sobotu proměnil v americké město. Odehrála se tu akce Elegance US Cars: Sraz amerických vozidel a jejich příznivců. Návštěvníci srazu mohli obdivovat tyto nestárnoucí „koráby silnic“ a jejich ladné křivky.



Amerika na Sychrově Na sychrovském zámku se opravdu bylo na co koukat. Majitelé amerických aut se o svá vozidla dobře starají, když vyjedou na silnice, strhávají na sebe pozornost všech, které míjejí.

7x foto: Ondřej Toviš, <http://tovion.rajce.idnes.cz>

Nejsme jenom národ pivařů cpoucích se vepřovým

» **Studenti piší noviny** Mladí lidé se vyjadřují pro MF DNES

Jsem opravdu hrdá na své češství, respektive na Čechy jako národ? Zamyšlím-li se hlouběji, musím říci, že ano. Nesmíme si ale hned představit obraz Čechů jen jako národa pupkatých pivařů cpoucích se tučným vepřovým.

Zrovna tak bychom neměli vnímat prezentaci naší vlasti pouze přes aféry čelních politiků a posuzovat národní hospodářství jen jako tunelování státních zakázek. A čeho bychom se měli asi nejvíce vyvarovat, je přijetí obrazu naší kultury, který nám vnucuje bulvár-ní tisk.

Oprostíme-li se od všech těchto poměrně zkreslujících informací, pak jen stěží najdeme oblast lidského konání, ve které by nezazářil a světu nepřinesl něco převratného některý z našich krajanů.

Češi byli vždy ve světě vidět

Můžeme se pyšnit vladaři mocných říší jako byli Přemysl Otakar II. či Karel IV., dále pak učitelem národů Komenským a mnoha dalšími.

Ale to je pouze malý střípek. Ve vážné hudbě dosáhli celosvětové proslulosti například Dvořák nebo Martinů, Čapek dal světu roboty a ve výtvarném umění bývají na aukcích díla Kupky nebo Filly vydražena za miliony korun. Baťa obul svět a profesor Wichterle

umožnil lidem vidět i bez brýlí. Češi prostě vždy byli ve světě vidět, a to až už zůstali doma nebo vyrazili do světa. Za všechny můžeme jmenovat třeba naše letce za druhé světové války v Anglii.

Máte snad pocit, že je to vše jen minulost? Vůbec ne, vždyť Češi přednášejí na univerzitách po celém světě a jsou součástí mezinárodních výzkumných týmů. Stačí si vybrat nějaký obor a malinko zapátrat, určitě narazíte na nějakého Čecha držícího se na špičce.

Tady je jeden příklad z mnoha. Antonín Holý je jedním z nejvýznamnějších českých chemiků a přírodovědců právem uznávaných i ve světě.

K jeho zásluhám patří objev řady antivirotik využívaných při léčbě HIV či hepatitidy typu B. A právě lék Viread, který vznikl na základě jeho výzkumů, je v současné době nejúčinnějším dostupným lékem proti AIDS.

Snad vám včít několik z mnoha známých jmen dokázal, že problém není v tom, že by se český národ neměl čím pyšnit. Máme být určité na co hrdí. Jenom se musíme zaměřit i na něco jiného než na ne plně fungující politiku našeho státu a doufat, že nás v tomto lepším světě vidí i Evropa a snad i celý svět.

Adéla Coufalová
Gymnázium Ivana Olbrachta, Semily