

## Hypermarketové rajče

Rajče se sklízí ještě zelené. Pak je uloženo do velkoskladů, kde je podchlazeno při teplotě do deseti stupňů. Cílem je zpomalit proces dozrávání o zhruba dva týdny a tím oddálit krajní termín ideální konzumace.

Jenže následný osud rajčete je mnohem závažnější a také méně známý. Aby byla rajčata zbavena eventuelních bakterií, projdou chlorovou koupelí. I když v ní pobudou jenom dvě minuty, přesto část této tekutiny vstřebají.

Absorpce se usnadňuje zejména tehdy, je-li na některém místě porušena slupka.

Pak přichází dvou až třítýdenní pobyt v komoře pro dozrávání. A právě v tomto ovzduší naplněném etylénovým plynem nabírá rajče, 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. Jenomže toto doporučení je velmi často porušováno, protože je třeba dosáhnout přijatelné barvy u plodů sklizených ve stále ranější fázi vývoje, čili zelenější a zelenější. Nyní začíná kosmetická fáze celého procesu. Aby rajče vypadalo lépe a lákavěji, využívá se umělého barviva. Než se rajčata vydají na pulty obchodů, je jim do kůže vstříknuto barvivo, které jim dodá jednotný vzhled.

Ještě než se rajče dostane na náš stůl a dřív než je položeno na pult, 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.

Některé deriváty vosků jsou z petroleje a další mohou být pro zjemnění obohaceny mýdlem.

O tom, co jíme, rozhodujeme sami.

Fuj - a to nám dávají bez ostychu.

Já věděl, proč se plahočím, proč ohýbám hřbet na zahrádce ... ať žije zlatý venkov !!!!!!! a domácí zahrádky !!!!!!!

Tak " dobrou chuť " ..... brrrrrrrrr .....