

# bio rajče

Rajská jablíčka do Evropy přivezl Kryštof Kolumbus z Jižní a Střední Ameriky původně jako okrasné rostliny. Dnes se pěstují prakticky po celém světě včetně České republiky. Pěstování bio rajčat podléhá v celé Evropě přísným pravidlům. Ekologicky hospodařící zemědělci neznečišťují a nezatěžují přírodu, nezamožují půdu, vodu, vzduch ani živé organismy syntetickými chemikáliemi. Půdu hnojí ekologicky tradičními způsoby – hnojem hospodářských zvířat, kompostem a zeleným hnojením. Přísně sledovaná je i půda, na které zemědělci bio potraviny pěstují. Pole se před prvním pěstováním bio plodin musí zbavit veškeré chemické zátěže a farmář tak musí čekat minimálně 2 roky, než zasadí své první bio rostlinky. U nás se k označení bio potravin používá české bio logo (tzv. zebra) nebo logo společné pro státy Evropské unie.



Náročné podmínky pěstování bio rajčat se sice odrazí na jejich ceně nebo i trvanlivosti, ale můžete díky nim ochutnat plody plné prospěšných látek a opravdové rajčatové chuti. Nejlepší jsou samozřejmě syrová, ale i v teplé kuchyni určitě oceníte jejich jedinečnou chuť.

grilovaná rajčata s bazalkou



křupavá bruschetta s rajčaty

