



Pěstování a skladování rajčat

Rajčata můžeme pěstovat na několik způsobů, a to na záhoně na zahradě, ve skleníku nebo i v květináči doma či na balkoně. Nejčastějším způsobem...

Pěstování rajčat

Rajčata můžeme pěstovat na několik způsobů, a to na záhoně na zahradě, ve skleníku nebo i v květináči doma či na balkoně. Nejčastějším způsobem [pěstování rajčat](#) je do volné půdy na zahradě. Nejideálnější obdobím je polovina května a sazeničky zakoupíme v každém **zahradnictví**. U rajčete je výhodou, že nemusíme střídat po několika letech stanoviště, ale můžeme jej sázet stále na stejné místo. Na záhon se hodí pěstování **klasických tyčkových odrůd**. Šířka záhonu by měla být alespoň **1,5 metrů**, abychom mohli snáze ošetřovat rostliny ze všech stran. **Sazeničky rajčat** sázíme hlouběji, cca do 10 cm a našikmo, aby měla rajčata možnost vytvořit co nejvíce kořenů. Dalších alespoň 10 cm lodyhy zahrneme půdou. Vysadit by se měla rajčata na **slunných místech**, jelikož jsou to teplomilné rostliny. **Rajčata** je potřeba dobře hnojit a pravidelně zalévat. Při hnojení je ideální hnojivo s obsahem **fosforu a vápníku**, nejlepší je využít organické hnojivo jako koňský či slepičí trus.

Pokud se rozhodnete pěstovat rajčata v truhlíku například na balkoně, vhodné jsou **rajčata keříčkové odrůdy**, jako například cherry kvůli nižšímu vzrůstu. Balkon by měl být orientovaný na jih nebo západ, protože rajčata milují slunce a nesnáší velkou vlhkost. Nejlepší jsou samozavlažovací truhlíky nebo závěsné košíky. Díky samozavlažovacím truhlíkům dostanou rostliny **pravidelnou dávku vody**. Důležitý je výběr substrátu, do něhož vložíte sazeničky rajčat. Rajčata umístěte opět šikmo a více od sebe, aby si nestínila.

A menší rada na závěr. Rajčata by se neměla sázet v blízkosti červené řepy, fenyklu nebo hrachu či brambor. Od cukety, tykve či okurků by měla být rajčata oddělena alespoň jedním záhonem.

Skladování rajčat

Rajčata vydrží po dozrání a sesbírání jen několik dnů. Můžeme je skladovat v lednici, ideálně však v chladné místnosti. V lednici totiž může ztratit rajče typickou chuť a aroma. Pokud si vyrobíte z rajčat **domácí protlak** a dáte do zavařovací sklenice, můžete je takto uchovávat v lednici nebo sklepe i přes zimu.