



Renesance chřestu v Čechách díky panu Šafářovi.

Sezona českého chřestu trvá jen tři měsíce – od dubna do června –, ale zájem o něj stále roste. Tato téměř zapomenutá lahůdka se v posledních letech vrací na výsluní, a to zejména díky snahám party nadšenců z farmy Český chřest. Na polích v Hostíně u Vojkovic chřest pěstují ve velkém. A Jiří Šafář, zakladatel farmy, chřestem doslova žije. Proč bychom měli chřest konzumovat v co nejvyšší míře? I na to nám odpověděl v následujícím rozhovoru.

Jak vás vůbec napadlo pěstovat chřest?

„Náhoda. V roce 2013 jsme koupili zadluženou farmu od holandských pěstitelů, kteří náš kdysi vyhlášený český chřest vyváželi do Holandska, kde jej dokonce přebalili a prodávali jako holandský. Chtěli jsme firmu jen vyčistit od dluhů a prodat ‚naivnímu‘ zemědělci. No a tím ‚naivním‘ zemědělcem jsem se stal já. Zjistil jsem, že by to mohlo jít, a začalo mě to bavit. Najednou jsme měli chřest a začali obvolávat možné odběratele. Nejprve jsme zavolali do Kauflandu, že zítra to přivezeme. (smích) A spolupracujeme doteď. Chřest pěstujeme na přibližně 200 hektarech udržitelným systémem v rámci nepříliš sexy oficiálního označení ‚integrováný systém produkce zeleniny‘. Najdete u nás tři druhy: bílý, zelený i fialový.“

Jaký je mezi nimi rozdíl?

„Ve způsobu pěstování. Bílý chřest roste v širokých řádcích, tzv. hrobečkách, pod neprůhlednými plachtami bez přístupu světla. Chřestová sezona s ním vlastně začíná, protože pod plachtami se udržuje vyšší teplota, takže vyleze dřív. Při sklizení sběrači plachtu odhrnou, dlouhákem zajedou hluboko do hlíny, stonek neboli pazoch v požadované délce vypíchnou a plachtu zase natáhnou. V plně sklizni vyrostle chřest za den až o 8 cm, proto musejí sběrači obejít pole několikrát, aby bílý chřest neprotrhl plachtu a světlem se neznehodnotil. V tuhle dobu jsme všichni v pohotovosti a přesouváme se z pole na pole.“

A zelený chřest?

„Ten se pěstuje normálně na poli a díky fotosyntéze získá svoji sytě zelenou barvu. Potřebuje slunce a teplejší počasí. Jak není chráněný, jarní mrazíky ho mohou poškodit. Zelený se na rozdíl od bílého nemusí před konzumací loupat. Zkoušíme pěstovat také fialový, ten je vzácný. Má vyšší obsah cukru, který dosahuje až osmi procent, a vynikající chuť. O všechny druhy chřestu je velký zájem. Prodali bychom pětinasobně víc, ale nejsme schopni to zvládnout logisticky, kapacitu určují lidé a další limit jsou pole. Deset let můžeme pěstovat chřest, ale dalších deset let na nich musíme pěstovat něco jiného, aby si půda odpočala.“

Jakým způsobem zachovávejte čerstvost, která je u chřestu tak důležitá?

„Po sklizení se chřest musí rychle zchladit, aby se zastavil metabolický proces. Hibernujeme ho 24 hodin v ledové vodě a tmě, čímž zastavíme proces růstu a udržíme cukr. Chřest je v růstu sprinter, takže v teple a světle by dál rychle rostl, dokud by nespotřeboval všechnu obsažený cukr, a tím by ztratil chuť. Vybírat si chřest vypěstovaný v Česku má opravdu smysl, protože do 48 hodin od sklizně je na pultech prodejen. Cestuje mnohem kratší dobu než chřest dovezený kamiony ze Španělska nebo Řecka. Například Kaufland odbírá přes 20 % naší produkce chřestu, takže tam v sezoně najdete opravdu ten nejčerstvější.“

Mluví se o zdravotních benefitech chřestu?

„Je to doslova superpotravinu, obsahuje úžasnou kombinaci vitaminů a minerálů. Chřest umí ‚vyčistit trubky‘ – díky kyselině asparagové z těla účinně vyloučí toxiny, zrychlí metabolismus a vaše tělo se očistí. To věděli už třeba Egypťané, kteří ho podávali faraonům třeba i na plodnost. Prášek ze sušených slupek chřestu se zase používal na snížení horečky.“

Jak nejradyji chřest konzumujete, máte oblíbený recept?

„I když je spousta možností, u mě vítězí klasika – vařený bílý chřest zalitý máslem s obyčejnou šunkou a obyčejným eidamem. Chřestové polévky sni naše rodina kvantum, dokonce si na zimu zamrazujeme rozmixovaný chřest. Surový bílý je skvělý do salátu, jen oloupat a nakrájet. A miluju zelený, protože se hodí na grilování, do thajské kuchyně a na minutky. Letos jsme s dcerami objevili vynikající chřestové pesto – jen čerstvý chřest, česnek, piniové oříšky, olej, sůl a pepř.“

Kde můžeme na váš Český chřest narazit?

„Chřest nabízíme na naší farmě v Hostíně, dodáváme ho do restaurací, najdete ho na farmářských trzích a samozřejmě ve velkých supermarketech. Jedním z prvních a největších odběratelů byl a je Kaufland, navíc jako jedni z mála pochopili, že musejí být operativní. Sezónu chřestu určuje počasí – když je zima nebo chřest zmrzne, chápou, že dodávat prostě nemůžeme, a nevyhrožují penalizacemi. Když sklízíme, odebírají každý den a rychle rozvázejí do prodejen, nic neleží na skladě. Kaufland dokáže nabízet chřest opravdu čerstvý, do 48 hodin od sklizně je v prodejnách.“

Historie chřestu u nás

Česká republika se opět stává chřestovou velmocí a jemná chuť chřestu vypěstovaného na Mělnicku je vyhlášená i v zahraničí. V dobách největší slávy se český chřest vyvážel na císařské dvory do Vídně, do Německa, Itálie i Francie a jeho světovému věhlasu se vyrovnalo snad jen plzeňské pivo. Později získal reputaci buržoazní lahůdky a jeho pěstování téměř vymizelo. Důvodem však bylo spíše socialistické zásobování, jež nedokázalo sklizený chřest, který vyžaduje rychlé zpracování a šetrné zacházení, dostatečně rychle distribuovat k zákazníkům, a proto byla chřestová pole zlikvidována. Pěstování chřestu u nás nyní zažívá renesanci, zejména díky farmě Český chřest z Hostína u Vojkovic.