



## Vedeli ste, že mojito sa vyrába z hybridov?

Limetka a mäta sú základnými zložkami dobrého mojita, pričom obe tieto plodiny sú hybridmi. **Limetky pochádzajú z dávných hybridov**, ktoré vznikli v rôznych častiach sveta kombináciou citrusových odrôd, ako je citrón, mandarínka, pomelo a micrantha\* – divoký citrus z Filipín. Pokiaľ ide o **mäta, k jej hybridizácii dochádza prirodzene** a existuje množstvo uznaných hybridných druhov, všetky z botanického rodu *Mentha*. Počet druhov sa odhaduje na 13 až 24 a rozšírené sú po všetkých svetadieloch.

**Mnohé druhy ovocia, zeleniny a obilnín, ktoré dnes konzumujeme, sú taktiež hybridy**, ako napríklad mrkva, karfiol, jablká, kivi, hlávkový šalát a **mnoho ďalších**. Hybridy pramenia z prírodných procesov a vznikajú selektívnym šľachtením, pri ktorom sa kombinujú žiadúce vlastnosti rôznych odrôd. Okrem toho, že naše potraviny sú vďaka nim chutné a výživné, **inovácie v oblasti šľachtenia rastlín prispievajú aj k zníženiu straty biodiverzity**, pretože vďaka zlepšovaniu produktivity šetria milióny hektárov pôdy a miliardy ton emisií skleníkových plynov [1].

\* Citrón (*Citrus medica*), mandarínka (*Citrus reticulata*), pomelo (*Citrus maxima*), micrantha (*Citrus hystrix* odr. *micrantha*)

[1] Sociálno-ekonomická a environmentálna hodnota šľachtenia rastlín v EÚ –Euroseeds

Ak nechcete viac dostávať tento newsletter, odhláste sa kliknutím na tento [odkaz](#).