

Pozrite si tento email vo vašom prehliadači.



Vedeli ste, že skutočnými šampiónmi Wimbledonu sú jahody?

Jahody so šľahačkou sú neoddeliteľnou súčasťou wimbledonskej tenisovej tradície už od jej založenia v roku 1877. V súčasnosti sa počas tohto dvojtýždňového turnaja každý rok skonzumuje **viac ako milión vysokokvalitných čerstvých jahôd** (približne 30 ton) [1].

Predpokladá sa, že zdomácnovanie jahôd sa začalo v 15. storočí. Prvé hybridy pestované v Európe pochádzali z kríženia **čilských a severoamerických druhov**, čím vznikli moderné odrody jahôd (*Fragaria ananassa*) [2].

Stáročiami **šľachtenia a inovovania rastlín** sa podarilo zlepšiť chuť a kvalitu jahôd, zvýšiť ich odolnosť proti chorobám a zároveň priniesť odrody z rôznou dĺžkou dozrievania. Produkciu jahôd pomohli zlepšiť aj moderné poľnohospodárske postupy, napríklad využívanie **skleníkov a fóliových tunelov, integrovanej ochrany proti škodcom a hydropónie**. To všetko prispelo k vzniku jednej z najlahodnejších letných pochúťok.

Ak chcete aj doma okúsiť chuť Wimbledonu, vyskúšajte [pôvodný recept na jahody so šľahačkou!](#)



Hugh Lowe Farms – domov Wimbledonských jahôd

Každý rok pri východe slnka ručne zozbierajú 1,1 milióna jahôd, ktoré dopraví v skorých ranných hodinách práve načas na wimbledonský turnaj.

[1] Prečo práve jahody so šľahačkou? Zrejme za to môžu okolnosti, pretože v čase konania turnaja bola sezóna jahôd, ktoré sa stali módnym rýchlym občerstvením vo viktoriánskom Anglicku.

[2] Hardigan et al. 2021 – [Unraveling the Complex Hybrid Ancestry and Domestication History of Cultivated Strawberry](#), Molecular Biology and Evolution

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