

Zaměřujeme se na odrůdy s výraznou chutí

08.06.2023

Čerstvé jahody vozí na Jiřák z Kunratic Jana Jakoubková spolu s manželem Michalem. V sezóně je tu zastihnete od středy do soboty.



Historie naší společnosti sahá do roku 1959, kdy v Kunraticích začal pěstovat velkoplodý jahodník Václav Jakoubek starší. V roce 1993 po rozpadu místního zemědělského družstva prošel podnik modernizací, o patnáct let později se ho pak ujal můj manžel Michal Jakoubek, jemuž na 26 hektarech půdy pomáhám i já. Vedle toho se starám o propagaci a naše zaměstnance. Na poli ležícím na průhonické kamenité pánvi pěstujeme několik odrůd jahodníků, například Koronu, Elsantu, Darselectu a Sonátu Rumbu. Zkoušíme i nové druhy, především ty s výraznou aromatickou chutí, i kdyby byly menší nebo vzhledem ne úplně atraktivní. Jahody sbíráme každý den od rozednění, abychom je už na sedmou měli navážené. Na stánky je tak vezeme čerstvě utržené. Tím docílujeme vynikající chuti a plné zralosti. Na rozdíl od loňska, kdy byly mimořádně brzy, letošní chladný duben a květen naznačily pozdější začátek sklizně, pravděpodobně ve druhém týdnu v červnu. To znamená, že jahody budou i v první polovině července, v menším množství možná i později. Každou středu, čtvrtek, pátek a sobotu je prodáváme na farmářských trzích na Jiřáku, vedle toho najdete náš stánek taky na Kubánském náměstí nebo u kunratického kostela sv. Jakuba.

TIP PRO VÁS

Vyzkoušejte jahodový koktejl ze sladkého nebo kysaného mléka s malým množstvím vanilkového cukru nebo čekankového sirupu. Naše jahody vám budou chutnat i jen tak s poctivou šlehačkou nebo zakysanou smetanou. Zkuste je pokrátit na čtvrtky a lehce do nich párkrát zatlačit vidličkou, aby pustily šťávu. Pak už je stačí ozdobit šlehačkou a dobrota je na světě.