

# POZNEJ JEDNOTLIVÉ HRUŠKY

Hrušky jsou velmi **ZDRAVÉ A CHUTNÉ**, ale u nás málo konzumované. Pochází z Číny. **ZNÁMO JE KOLEM 1000 ODRŮD**. Obsahují cenné minerální látky a spoustu vitamínů. Vynikají obsahem kyseliny listové, která našemu tělu často chybí, taky **POSILUJÍ SRDCE A CÉVY**.

Hrušky jsou velmi citlivé na otlačení, přezrálé hnědnou a rychle se kazí. Kupujte je tvrdší, děle vydrží, v pokojové teplotě dozrají, změknou a dobarví se.

Dělíme je na letní, podzimní a zimní odrůdy. Na trhu jsou kromě českých, celoročně také dovozové, které nejsou tak chutné, protože se sklízí nezralé.

Zajímavost: U hrušní je možné pozorovat jev zvaný partenokarpie – schopnost tvořit plody bez jader.



## Lucas - zimní

**Chuť:** velmi šťavnatá, nasládlá chutná průměrně, dužina hrubší, zrnitá

**Barva:** zelenožlutá až žlutá

**Tvar:** tupě kuželovitý, hladká slupka až vosková

**Info:** pozor citlivá na otlaky už i při sběru (jemná slupka)



## Konference - podzimní

**Chuť:** šťavnatá, sladká, chutná

**Barva:** žlutozelená s rezavými fleky

**Tvar:** štíhlý, podlouhlý, špičatý

**Info:** méně žádaná pro svůj vzhled



## Bohemica - pozdní zimní

**Chuť:** jedna z nejsladších

**Barva:** zelená, po dozrání se vybarví červené líčko

**Tvar:** kuželovitý se špičatým ukončením

**Info:** sklízí se poslední, výborná ke skladování



## Erica - zimní

**Chuť:** kyselková chuť, šťavnatá

**Barva:** zelená, mírně orezivělá

**Tvar:** typicky baňatá

**Info:** v sadě odolná vůči nízkým teplotám



## SUŠENÉ HRUŠKY - KŘÍŽALY

Jsou výborným a zdravým mlsáním. Tak jako jablka se konzervují sušením již od pradávna.

Profesionálním sušením si hrušky zachovávají více vitamínů a větší vláčnost.

Tradiční křížaly jsou zcela přírodní, suší se bez jakýchkoliv chemických úprav.

Díky dlouhodobému skladování si tak můžete doplňovat vitamíny po celý rok!



## Red Bartlett - letní

**Chuť:** typická sladoučká „pravá máslovka“

**Barva:** zelená se sytě červeným žlžáním

**Tvar:** u stopky zúžená, dole baňatá

**Info:** v létě pěkně dozrává, vynikající k přímé konzumaci

## DODÁVÁME VÁM

## Z OVOCENTRA

### Výroba křížal:



Výběr kvalitních a sladkých hrušek



Důkladně umytí



Nakrájíme je na měsičky



**Sušení doma:**  
(v troubě nebo sušičce)  
**Sušení v profesionální sušičce**  
(při teplotě 60°C)



Skladovat v suchu a chladu

Dobrá rada: Hrušky jsou sladké, doporučujeme je jíst dopoledne. Pročistí Vám organismus a zlepší Vaši náladu po celý den.