

## Nashi



<b>Rostlina</b>	Nashi
<b>Latinsky</b>	<i>Pyrus pyrifolia</i> (japonská), <i>Pyrus ussuriensis</i> (čínská)
<b>Další názvy</b>	Naši, Japonská hruška, Jablkohruška, Asijská hruška, Čínská hruška, orientální hrušně
<b>Chuť</b>	Chutná jako sladká hruška
<b>Konzumace</b>	Jako jablko, slupka je jedlá, ale je dobré ji důkladně omýt

### Plod

Plody nashi jsou žluté a pevné, podobají se jablku. Mají nejčastěji kulovitě oválný tvar, někdy mírně zploštělý, s dlouhou stopkou. I když plody některých odrůd mohou dosáhnout hmotnost až jeden kilogram, průměrně váží 150 až 200 gramů. Slupka je většinou bronzově zlatavé barvy, bývá suchá a silná. Dužnina je bílá, křupavá, ale zároveň šťavnatá, sladká a málo kyselá. Ve středu plodů je několik černých semínek. Nashi má diuretický efekt, podporuje trávení, zmírňuje kašel, oddaluje žízeň a eliminuje účinky alkoholu.

### Jak nakupovat a skladovat nashi

Hrušky Nashi se obvykle prodávají jednotlivě zabalené, protože jsou velmi citlivé na omačkání a tlak. Při poškození, nebo nakrájení rychle hnědne.

Při vysoké vlhkosti a teplotě 0 až 1 °C se může uchovávat tři až šest měsíců. Na rozdíl od hrušek při dozrávání nezměknu.

### Využití nashi

Požívají se jako neoloupané čerstvé ovoce, po oloupání však jsou sladší. Plátky nashi se hodí do ovocných salátů, kompotů, moučnicků a sladkých pokrmů. Dušená se hodí ke zvěřině. Ihned po nakrájení je třeba je zakapat citronovou šťávou, aby nezčernaly. Připravuje se z nich také marmeláda.



### Popis rostliny

Strom je podobný jabloním a hruškám.

### Výskyt

Japonsko, Čína. Japonský typ se rozšířil na Nový Zéland, do Austrálie, Chile a USA

### Původ

Japonsko, Čína.