



HERBÁŘ ROSTLIN 09. 10. 2012

Kaštanovník setý /*Castanea sativa* Mill/

Opadavý, až 30 m vysoký strom s kmenem až 2 m v průměru. Borka šedohnědá, ve stáří až černá, podélně brázditá, kůra olivově zelená až červenohnědá....

Kaštanovník setý - popis

Opadavý, až 30 m vysoký strom s kmenem až 2 m v průměru. Borka šedohnědá, ve stáří až černá, podélně brázditá, kůra olivově zelená až červenohnědá. Listy jsou střídavé, řapíkaté, eliptické, pilovité. Květy má kaštanovník jednodomé, samčí ve svazečcích uspořádaných v 10 - 25 cm dlouhých jehnědách, samičí květy po 1 - 3 nejčastěji na bázi samčích jehněd. Plodem jsou nažky zvané kaštany, které jsou po 1 - 3 uzavřeny v pichlavé číšce.

Kaštanovník setý - léčivé účinky

Kaštany obsahují třísloviny, škrob (okolo 60 %), bílkoviny (asi 10 %), cukry (asi 15 %), oleje (asi 3 %) a vitaminy B₁ a C. V listech jsou třísloviny a glykosidické látky, cukry, organické kyseliny, vitamín K, tanin a stopové prvky, zejména železo, hořčík a fosfor. V kůře jsou přítomny pryskyřice, flobafeny a cukr. Kaštany detoxikují játra, působí protiprůjmově a osvědčily se i při krvácení ze zažívacího ústrojí. Listy se užívají při bronchitidě, astmatu, usnadňují vykašlávání a působí proti nachlazení. Kaštany se podávají syrové, pečené nebo po rozemletí ve formě kaštanové mouky. Z listů se připravuje nálev nebo macerát, z kůry odvar.

Použitelné části kaštanovníku setého: list, kůra a plod

Období květu: červen až srpen

Použití a pěstování kaštanovníku

Kaštanovník plodí ve věku 15 - 40 let a dožívá se zhruba 500 let, ale za příhodných podmínek se může ve vzácných případech dožít věku i přes 2000 let. Kaštany jsou vynikající pochutinou, zejména po upečení. Kaštanové dřevo je velmi kvalitní, trvanlivé a tvrdé, poněkud podobné dřevu dubovému. Kaštanovník vyžaduje hluboké, minerální, nevápnité a čerstvě vlhké půdy a teplé a chráněné stanoviště. Množí se semeny (kaštany), které se po zimním, chladnějším uskladnění sejí na jaře, kdy obvykle začnou spontánně klíčit. Během první několika zim je nutné mladé rostliny přezimovat v chladnější místnosti, aby je nepoškodily či zcela nezlikvidovaly mrazy.

Kaštanovník se pěstuje i v několika okrasných kultivarech, jako jsou např. odrůdy pestrolisté, převislé, pyramidální aj.

Tip: Pečené kaštany

Připravíme si **jedlé kaštany** stejné velikosti. Pro jednu osobu 10 - 20 ks. Každý kaštan nařízeme do kříže. Dáme do trouby asi na 200 stupňů a pečeme přibližně 15 minut. Pokud je kaštan rozevřený a voňavý, máme hotovo. Kaštany můžeme podávat k masu, nebo jen tak na chuťovku a pro zahřání. Servírujeme neloupané.