

## Pečené kaštiny

seriál  
PŘÍRODA  
VALAŠSKA



Horké, pečené kaštiny – to je pochoutka chladných zimních dnů a kdo je miluje, ten si je na vánočním trhu nenechá ujít.

Lidé si často spojují jedlý kaštan s u nás známým jírovcem maďalem, lidově označovaným jako „kaštan“. Jedná se ale o dva zcela odlišné stromy. Zatímco jírovec maďal (kaštan koňský) patří do čeledi jírovcovité, tak kaštanovník jedlý patří do čeledi bukovité. Je tedy příbuzný našim bukům a dubům, a proto se také jako podnože pro jeho roubování používaly buky i duby.

Domovem kaštanovníků jedlých (*Castanea sativa*) je oblast Blízkého Východu. Do Evropy se kaštanovníky dostaly díky starým Římanům a jejich válečným výpravám, které Římané podnikali. Kaštanovník tak byl rozšířen do celého Středomoří a přes Francii do západní Evropy a rovněž do Dalmácie. Není zcela jasné, jak se kaštanovníky dostaly do Čech. Možná první sazenice přivezli již římsí vojáci, možná se ale na Moravu dostaly až s vpády tureckých vojsk a z Moravy se šířily dále na západ. Jisté je, že tato dřevina se v našich krajích vyskytuje již po staletí a můžeme s jistotou říci, že u nás může růst i přes poměrně mrazivou zimu a každoročně tak přinášet úrodu kvalitních kaštanů. Přesto-

že je tento strom v našich krajích znám poměrně dlouhou dobu, jsou u nás pouze tři kaštanovnické sady (tj. kaštanové sady) a dále pak desítky samostatných stromů rostoucích převážně v zámeckých parcích a v zahradách. S množstvím kaštanovníků je to u nás špatné. Ne proto, že by se tomuto stromu u nás nedařilo, ale proto, že je zakořeněn názor, že kaštanovník je jižní teplomilný strom, který nepřežije naši zimu.

Naštěstí v poslední době zájem o tento strom rok od roku stoupá. Nové výsadby

kaštanovníků jedlého najdeme v soukromých zahradách, ale i v ulicích a v parcích, např. ve Valašském Meziříčí.

To nejlepší z kaštanů se skrývá pod jejich tvrdou hnědou slup-



kou. Příprava je jednoduchá, kaštiny umyjeme, nařízneme ostrým nožem a dáme vařit na dvacet minut do hrnce zakrytého poklicí. Potom je necháme ještě asi pět minut stát v horké vodě. Ještě teplé kaštiny zbavíme hnědé slupky a oloupané dáme do trouby, kde je pečeme při teplotě asi 200 stupňů až do změknutí. Při pečení nesmí zčernat a musí si zachovat typickou tmavohnědou barvu. Syrové plody jsou totiž nepříjemně trpké, teprve tepelně upravené kaštiny můžeme dále využít v kuchyni či j jen tak teplé sníst. Tak dobrou chuť v krásném adventním čase.

**Autor: Jana Tkačiková, botanik Přírodovědného oddělení Muzea regionu Valašsko, Valašské Meziříčí**