

Tamme kastanje

(Castanea sativa)

De tamme kastanje is een loofboom en is gemakkelijk herkenbaar aan de lange, grof gezaagde lancetvormige bladeren. Deze zijn glanzend donkergroen aan de bovenzijde. De onderzijde is ietsje lichter. De vruchten van de tamme kastanje zijn leerachtige, glanzend bruine noten die, meestal met een drietal bijeen, in een gestekelde bolster zitten. Deze bolster wordt gevormd door de schutbladen. Onder meer eekhoorns, gaaien, kraaien, muizen en wilde zwijnen eten de kastanjes. Zij zorgen ervoor dat de bomen zich in het wild kunnen verspreiden.



Tamme of wilde paardekastanje?

Tamme en wilde paardekastanjes zijn de bekendste kastanjes. Van een afstandje lijken ze veel op elkaar, toch zijn er een paar belangrijke verschillen. Zo heeft een tamme kastanje een puntje aan de bovenkant. Een wilde kastanje is juist mooi rond. Ook heeft de tamme kastanje meer stekels op het omhulsel en zijn ze dunner dan die van de wilde kastanje. NB Wilde kastanjes kun je niet eten. Ze zijn erg bitter, waardoor hij vies smaakt. Bovendien veroorzaakt hij buikpijn.



Gebruik

De tamme kastanje smaakt zoet en wordt beschouwd als een lekkernij. Je kunt hem bakken, poffen of puree van maken. Er zit weinig vet in en veel koolhydraten.

Om te bepalen of de tamme kastanjes die je hebt gevonden nog geschikt zijn om op te eten, kun je ze in een kom water doen. Als ze boven komen drijven zijn ze uitgedroogd of uitgehold door insecten. Ze zijn dan niet lekker. Zinken ze naar de bodem dan zijn ze geschikt voor consumptie.

Tamme kastanjes poffen doe je zo!

Ingrediënten: Tamme kastanjes

Voor gepofte kastanjes verwarm je de oven voor op 220 graden C. Kruis de kastanjes in en pof ze 5 tot 10 minuten tot dat ze openspringen. Poffen in een open pan op vuur kan ook prima. Gepofte kastanjes smaken heerlijk als garnituur bij wildgerechten.

