



# Jedlé kaštiny jsou bohaté na draslík a krásně voní

URL článku:

[magazin/clanky/o-vyzive/Jedle-kastany-jsou-bohate-na-draslik-a-krasne-voni\\_\\_s\\_10010x11258.html](http://magazin/clanky/o-vyzive/Jedle-kastany-jsou-bohate-na-draslik-a-krasne-voni__s_10010x11258.html)

MIsejte jako vaši prarodiče – zkuste pečené kaštiny nebo využijte kaštanovou mouku při pečení nedělního moučníku. Kaštiny jsou bohaté na sacharidy, obsahují ale i vlákninu, draslík, fosfor, vitamíny skupiny B, betakaroten a vitamín E.



Pečené jedlé kaštiny v zimě voněly ulicemi staré Prahy už v dobách rakouské monarchie. Dnes už si opět můžeme chuť pečených kaštanů užít na vánočních trzích.

## Čekání na plody dlouhé až 20 let

Jedlé kaštiny jsou plody **kaštanovníku setého** a dalších příbuzných botanických druhů. Kaštanovník může měřit i 30 metrů, dožívá se stovek nebo dokonce tisíce let. Má střídavé listy podlouhle kopinaté listy s pilovitým okrajem, které na podzim opadají. Na plody si musí pěstitel počkat - třeba **až 20 let od vysazení**. Plodem je ostnitá číška, která po dozrání puká a objevují se hnědě zbarvená **semena (nažky)** - jedlé kaštiny. Obvykle bývají v nažce po jednom až po třech, mají světle zbarvené jádro, které zcela vyplňuje tenčí kožovitou hnědě zbarvenou slupku.

## Bohaté na draslík, téměř bez sodíku

Jedlé kaštiny **ve 100 g obsahují 705 kJ**, zhruba 56 % z podílu tvoří voda, z živin jsou nejvíce zastoupeny **sacharidy** - jak složené (škroby), tak i jednoduché cukry, kde dominuje hlavně sacharóza. Bílkovin a tuků je v těchto plodech poměrně málo - bílkovin cca 3 %, tuků 1-2 %. Mezi nimi jsou však také cenné **vícenenasycené omega 6 mastné kyseliny**. Jedlé kaštiny obsahují také [vlákninu](#) - ve 100 g jedlého podílu je jí zhruba 5 g.

Nažky kaštanovníku jsou bohaté na **draslík a fosfor**, naopak obsahují naprosté minimum sodíku - jsou tak vhodné i pro osoby s vyšším krevním tlakem nebo některými onemocněními ledvin. Z vitamínů je zde zastoupen **vitamín C, vitamíny skupiny B, betakaroten** (provitamín A) a **vitamín E**, který by měl mít dle některých studií pozitivní vliv na kosterní svalovou hmotu.

## Polévka, nádivka nebo do moučnicku



Plody kaštanovníku jsou jedlé **pouze po tepelné úpravě**. Vlivem tepelné úpravy se škrob přeměňuje na cukr (sacharózu) a rozvíjí se jedinečná chuť kaštanů.

Plody tak můžeme buď upécti nebo uvařit, dostupná je také mouka vyrobená ze

sušených namletých kaštanů. Můžeme si vybrat, jak je připravíme – rozumí si dobře jak se slanou, tak i sladkou chutí – můžeme připravit kaštanovou polévku, ale třeba i pyrė nebo nádivku.

V obchodě pečlivě vyberte **kaštany nepoškozené**, bez známek vysušení či přítomnosti plísně. Po nákupu je ideálně co nejdříve spotřebujte – nejsou vhodné k delšímu skladování.

- Před úpravou kaštany omyjte, osušte je utěrkou a pak nařízněte na špičce jejich slupku do tvaru kříže. Můžete je upéct v troubě či na pánvi (pozor jen, abyste je nespálili) a nebo je uvařit ve vodě do měkka. Loupejte je záhy po uvaření a postupně - jak chladnou, slupka rychle tvrdne.

---

Copyright © 2022

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)