

Jochem schrijft...

## Tamme kastanjes zijn GEWELDIG!



... tamme kastanje: vaak drie in een omhulsel ...

Iedereen kent wel de bruine vruchten uit de kastanjeboom; na een nacht hard waaien liggen de kastanjes allemaal op de grond. Ook zie je vaak de puntige omhulsels in het gras liggen.

Het is altijd een machtig goed gevoel als je grote kastanjes eruit kan halen.

Als kind heb ik veel van deze kastanjes geraapt om er vervolgens thuis kastanjepop-petjes van te maken.

Oh, oh, wat was dat leuk om te maken.

Alleen waren dat paardenkastanjes. Deze vruchten zijn niet bedoeld om te eten. Ze zijn zelfs giftig en niet lekker.

Gelukkig is er een ander soort kastanje die wel gegeten kan worden, namelijk: de tamme kastanje.

Deze vruchten kun je herkennen aan een punt aan de onderkant van de vrucht. Er zit ook een groot verschil in het omhulsel.

Het omhulsel van de tamme kastanje lijkt op een puntige egel.



De punten zijn erg scherp. Meestal zitten er drie tamme kastanjes in een omhulsel.



Het leuke van tamme kastanjes is dat je deze kan gebruiken als voedsel, ze zijn erg gezond. Ze zijn bijna hetzelfde als aardappels. Even gezond, maar makkelijker te bereiden. Ze zijn zo makkelijk te bereiden dat ze zelfs makkelijk op een kampvuur gemaakt kunnen worden.

Je doet de dikste en grootste kastanjes in een terracotta schaal en je plaatst deze boven het vuur. Dit wordt poffen genoemd.

De tamme kastanje kun je ook thuis in de oven poffen. Dat is ook erg makkelijk om te doen. Er moeten alleen kruisjes worden gesneden in de bruine bovenkanten. Deze doe je in een ovenschaal en dan natuurlijk in de oven die staat op 200 graden. Daar laat je ze 5 minuten en als de kastanjes open zijn gesprongen kan je ze eruit halen en open pellen. Met een beetje zout en peper zijn deze heerlijk te eten!



Eet smakelijk en onthoud: de eetbare natuur is dichterbij dan je denkt!



Tot volgende maand!

Jochem Hagoort



**JOCHEM HAGOORT**

WILDPLUKGIDS PROJECT 7-BLAD

Foto's gepofte tamme kastanjes: Jochem  
Overige foto's: Anneke Bleeker ©

---