**UNESCO projekt:**

Dobre vesti iz našega kraja

Naravna dediščina: Divji kostanj

**Mnogokrat iščemo lepoto in resnico pri sosedih, da bi nas na koncu pot pripeljala na domači prag, kjer sta nas ves čas čakali.**

Pri zadnjem vhodu v šolo stoji ogromno drevo, divji kostanj. Vsako leto ga občudujemo, ko naredi svojo košato krošnjo in še bolj, ko se krošnja obogati s svojimi čudovitimi cvetovi.

Drevo je staro približno 60 let po nekaterih ocenah, saj se žal ne pojavlja v nobenih zapisih o šoli ali na fotografijah šole, ki je večinoma fotografirana le s sprednje strani. Sicer lahko doživi življenjsko dobo do 200 let. Zdaj ga bomo v šolski arhiv vstavili kot naravno dediščino naše šole.

Divji kostanj ali strokovno rod Aesculus spada v družno sapindovk in v red javorovcev. Znanih je od 20 do 25 vrst listavcev in grmovnic, od tega jih 13 do 15 raste na območju Evrazije. Zrastejo v višino od 4 do 35 metrov, kar je odvisno od vrste. Ime je dobil po mestu Kastanis in izvira s področja severne Grčije, Bolgarije, Albanije in Makedonije.

Navadni divji kostanj se sadi v različne namene: kot zvočna izolacija ob cestah, zaščita pred močnimi vetrovi in kot okrasno drevo v drevoredih zaradi svojih čudovitih cvetov in bujne krošnje. Sredi 19. stoletja pa je postal tudi cenjena zdravilna rastlina. Pri divjem kostanju pa najdemo tudi zdravilne sestavine tako v skorji, cvetovih, plodovih kot tudi v listih. Iz skorje so pripravljali obkladke za lajšanje vročičnih obolenj ter kožnih bolezni, s poparki listov se je lajšalo kašelj, s kostanjevo moko pa so si pomagali pri odprtih ranah in še drugih obolenjih in poškodbah.

**Našli smo nekaj starih receptov z divjim kostanjem.**

Obloga iz cvetov in listov divjega kostanja

* plodove divjega kostanja (moka)
* pšenična moka
* kis
* bombažna preveza

Plodove divjega kostanja olupimo ter jih posušimo. Suhe zmeljemo in tako dobimo kostanjevo moko. Kostanjevo in pšenično moko zmešamo v enakem razmerju (1:1). Maso prelijemo s kisom. Maso mešamo vse dokler se ne zgosti. Oblogo nanesemo na prizadeto mesto z bombažno prevezo. Obloga je primerna tako za otekline, ozebline, boleče in utrujene noge kot tudi za zlome in zvine ter krčne žile.

Čaj iz listov divjega kostanja

Liste divjega kostanja posušimo in čajno žlično le teh prelijemo s skodelico vrele vode. Pustimo, da deluje 10minut, nato precedimo. Tak čaj pomaga pri izkašljevanju.

Kostanjevo mazilo

* 200g plodov divjega kostanja
* 100g čebeljega voska
* 2 dcl mandljevega ojla
* 400g palmine masti

Kostanj na drobno narežemo in temu dodamo palmino mast. Maso pražimo 10 – 15minut in na kocu precedimo. V drugi posodi stopljenemu vosku dodamo oljčno in mandljevo olje. Masi še vroči dobro premešamo. Če želimo, lahko dodamo eterično olje sivke. Pred uporabo moramo pustiti, da se mazilo ohladi.

KAKO SKRBIMO ZANJ

Na jesen skrbno pobiramo njegove plodove in jih ne zavržemo. Iz teh kostanjev izdelujemo prekrasne izdelke z jesenskimi motivi: hrošče, mušnice… ki jih imamo za jesensko okrasitev razredov. Iz divjega kostanja pa se izdelujejo tudi čudoviti domači pripravki, ki so jih poznale že naše babice. V prihodnje se bomo tudi sami lotevali nekaterih pripravkov in jih preizkušali. Drevo bomo predstavili tudi v eni od naslednjih številk lokalnega oglasnika.

IZVEDLI SMO ANKETO

Vaščane smo povprašali o poznavanju tega drevesa. Spomnijo se ga tisti, ki so imeli otroke na šoli in v spominu so jim ostali bogati cvetovi in plodovi, ki so jih otroci od nekdaj pridno pobirali in se z njimi igrali.