

Hrast

Hrasti so svetloljubna listopadna, redkeje tudi zimzelena drevesa z višino do okoli 40 m. Hrastovo listje je precej trdo, pravimo, da je usnjato. Listi imajo krpe, ki so videti kot ušesa ali zobki. Plodove, ki jih imenujemo želod, razširjajo živali, predvsem glodavci, a tudi ptice in hrošči.



Hrasti dočakajo starost do 800 let.

Pri nas rastejo na suhih in „slabih“

tleh s tanko plastjo humusa, ker jih na humusnih tleh izpodrine bukev.

Pomembno je, da je rastišče sončno in da so tla globoka, ker razvije globoke korenine. Na hrastih živi ogromno žuželk. Ena od posledic žuželčjega delovanja so šiške na hrastovih listih. Iz teh rastnih tvorb so nekoč izdelali črnilo. Šiške so uporabili tudi v strojenju, tj. predelavi surove živalske kože v usnje.

Hrast in človek

Hrastovino, hrastov les, uporabljamo v tesarstvu. Hrastovo lubje je bogato s snovmi za zdravljenje kožnih bolezni. Vsebuje učinkovine proti glivam in s protivnetnim delovanjem. Skupaj z bukvijo in pravim kostanjem spadajo hrasti v drevesno družino bukovk. Plodove bukve (žiri), pravega kostanja (kostanji, maroni) in hrasta (želod) lahko jemo. Iz želoda lahko pripravimo moko brez glutena. Želode najprej pražimo v peči, dokler počijo. Nato jih olupimo in namočimo za najmanj 24h v hladni vodi. Nato vodo odlijemo. Z namakanjem in odlivanjem vode odstranimo grenkobne snovi. Želod pustimo kak dan na zraku, da se posuši, nato ga v mlinčku zmeljemo.

