

Domů > Javor cukrový: Javorový sirup z vlastní zahrady

zahrada

Javor cukrový: Javorový sirup z vlastní zahrady

Stromy nám nabízejí i jiné laskominy než ovoce. Už jsme si ukazovali, jak získat lahodný drink z břízy. Dnes nás Martin Pražák poučí, jak úspěšně pěstovat javor cukrový neboli cukrodárný, a jak z něj získat tolik oblíbenou mízu.

Václav Postránecký

autor

Javor cukrový (*Acer saccharum*)

Pochází z východu Severní Ameriky, nejčastěji ze severovýchodu USA a jižní Kanady. Někdy dochází k popletení podobného názvu, javoru stříbrného. To je ale jiná, krátkověká a menší dřevina k účelům sběru mízy nevhodná. Tvar jeho listu javoru cukrového je znám z kanadské vlajky. Jako národní strom jej má ale i několik států USA. Je velmi významnou dřevinou tamních lesů.

Javor cukrový (*Acer saccharum*)

Zdroj: Prima FTV

Jak správně pěstovat javor cukrový

Tento javor se podobá našemu javoru mléči, má podobný tvar i velikost, tedy asi 10-15 m. List má méně laloků než náš mléč a nemléčí. Zpočátku roste pomalu, později se růst zrychluje. Je velmi nenáročný, nepotřebuje během života žádnou péči. Pouze mladé rostliny je vhodné chránit proti okusu či uschnutí bezprostředně po zasazení. Roste jak ve stínu, tak i na slunci. Na slunci jsou rostliny zdravější a mají větší výnosy. Je jedním z nejvíce tolerantních velkých stromů ke stínu. Nejlépe se mu daří na vlhkých, ale propustných a hlubokých půdách s vysokým obsahem živin (javor cukrový je indikátorem živinově bohatých stanovišť), může ale růst i na chudších stanovištích včetně suchých vyvýšenin a kamenitých půd, kde však roste pomaleji.

Nemá rád bažinaté půdy a utužené mělké půdy. Velmi dobré jsou jílovité půdy, kde zvyšuje množství humusu v okolí. Nemá rád dlouhodobé sucho. Vyžaduje dostatek prostoru. Na podzim jeho listy vybarvují dříve než většina jiných stromů.

Listy javoru cukrového

Zdroj: Prima FTV

Sběr mízy javoru cukrového

Míza javoru cukrového se využívá od nepaměti. Již američtí indiáni sbírali mízu do koryt z jilmových kmenů a vyráběli z ní kromě cukru a sirupu také kvašené pivo nebo ocet, používaný při přípravě masa. Od nich se dovednosti stáčení mízy naučili i první kolonisté. Pro ně byl javorový sirup vedle medu důležitým sladidlem. Míza se sbírá v předjaří tak, že do kmenů dospělých stromů se instaluje malý kohoutek, kterým se reguluje sběr mízy. Míza se potom svaří, odpařením vody se zahustí na konzistenci medu a tento sirup se používá ke slazení podobně jako med. Dospělý zdravý strom dokáže vyprodukovat až 150 l mízy za rok, obvykle je to ale asi 50 l. Na 1 l hustého sirupu je nutno sesbírat asi 35-40 l javorové šťávy, proto je také cena sirupu poměrně vysoká. Strom je v plné síle okolo 30 roku, ale mízu lze vytěžovat už ve věku deseti let stáří stromu.

Sběr mízy z javoru cukrového

Zdroj: Prima FTV

Ke sběru mízy je ale možné využít jakýkoliv řez větve, ze kterého vytéká v předjaří javorová šťáva. Tento způsob je méně invazivní a vhodný i do zahrádek a také pro menší stromy. Šťáva vytéká v předjaří již při nízkých teplotách, obvykle již nad 2-3 °C. Lze ji popíjet surovou, lze také zahuštěním konzervovat do podoby hustého sirupu.

Při sběru mízy stačí odstříhnout větvičku

Zdroj: Prima FTV

Dřevo javoru cukrového

Dřevo javoru cukrového se vyznačuje obzvláštní tvrdostí, trvanlivostí a hezkým zbarvením. Používá se při výrobě vnitřního zařízení domu, na nábytek, obklady stěn, podlahy, schody a podobně. Dále se z něj vyrábějí hračky, krájecí prkénka (jsou trvanlivá a nedávají jídlu nežádoucí příchutě). Zajímavostí je i schopnost zpřístupnit vodu pro sebe, ale i jiné podrostové rostliny z větších hloubek. Hluboké kořeny zasahují do hlubších vrstev, kde je více vody a vodu transportují jak pro vlastní potřebu, ale z přebytků v okolí kořenů mohou těžit i ostatní podrostové keře a byliny.

Zařazeno v: **Acer saccharum, Javor cukrový, Sběr mízy, javorový sirup, okrasná**

zahrada

Václav Postránecký

autor

Source URL:

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/javor-cukrovy-javorovy-sirup-z-vlastni-zahrady>