

Sok z klonu, smaczniejszy niż z brzozy – właściwości lecznicze

Ewa Koziół



SŁOWIAŃSKA ZIELARKA

Odkryj więcej sprawdzonych przepisów w DARMOWYM herbarium wejdź na www.slowianskazielarka.pl, aby uzyskać swój dostęp i zacząć skutecznie używać ziół

Wiele osób zbiera sok brzozowy, na który niebawem zacznie się sezon. Jednak mało kto wie o tym, że z klonu również możemy pobrać sok, oskołę. W przeciwieństwie do soku z brzozy, sok z klonu ma złoty kolor i jest o wiele przyjemniejszy w smaku.

Kiedy zbieramy oskołę z klonu

Sok najlepiej jest pobierać w ciepłe wiosenne dni, na samym początku marca, kiedy soki klonu zaczynają „ruszać” do góry. Optymalna pora kiedy klon zaczyna się budzić do życia to czas, kiedy temperatura na zewnątrz waha się w granicach od -3 do 6 stopni. Okres zbioru soku z klonu różni się w zależności od pogody i może wynosić od 3 do nawet 2 tygodni.

Sok klonowy właściwości

[mpp_inline id="55787"]

Sok klonowy ma właściwości moczopędne, przeciwwirusowe oraz przeciwzapalne. To wszystko dzięki obecności przeciwutleniaczy, witamin z grupy B, ale i również soli mineralnych takich jak potas, magnez, cynk. Nie od dziś wiadomo, że sok z klonu wspomaga układ immunologiczny, ale i również oczyszcza organizm z toksyn nagromadzonych zimą.

Sok z klonu to w głównej mierze woda ponad 90%, do tego dochodzi sacharoza i niewielka ilość oligosacharydów, takich jak rafinoza. Przeciętnie w oskole klonowej odnajdziemy od 2-3%, jednak czasami w zależności od miejsca w którym rośnie klon, może to być nawet i 10% (Kozłowski & Pallardy, 1997)

Dawniej ze względu na swoje właściwości antyseptyczne, oskoła z klonu była używana do przemywania ran, jednakże podobne właściwości mają również roztarte, zmiażdżone liście klonu.

Jak zbierać sok z klonu?

Sok możesz zbierać z naciętej gałązki lub wwiercając się w drzewo na wysokości około 30 cm od południowej strony na głębokość około 2- 3 cm do której wkładamy rurkę tego samego rozmiaru co wiertło, metalową lub plastikową. Kiedy przestaniemy zbierać sok, warto posmarować ranę drzewa maścią ogrodniczą lub po prostu wbić drewniany kołek dzięki temu nie szkodzimy drzewu.

/home/zagon/domains/zielonyzagonek.pl/public_html/wp-content/uploads/2022/03/Kolejność-01.mp4

Jak przechowywać sok z klonu?

Podobnie jak w przypadku oskoły brzozonej możemy ją przechowywać od 2 do 3 dni w lodówce, możemy zrobić z niej również delikatny, musujący napój fermentowany, dosypując odrobinę drożdży winnych i trzymając w ciepłe. W takim przypadku termin przydatności może się wydłużyć, tutaj będziemy musieli kierować się własnym doświadczeniem smakowym.

CIEKAWOSTKA

Gotując taki sok z klonu bardzo długo, na niewielkim ogniu możemy uzyskać słodki syrop klonowy.

UWAGA, ten dokument jest prawnie chroniony prawem autorskim ©Copyright 2012-2024 Fundacja Zielony Zagonek, nie wolno go powielać, kserować ani używać w jakikolwiek sposób bez kontaktu z autorem na stronie www.slowianskazielarka.pl