Сок этого дерева, или березовица, как его называют в народе, — очень ценный продукт



Точный период выделения березового сока установить трудно, потому что это зависит от погоды. Например, если во время оттепели сок уже начал течь, и неожиданно ударили морозы, он может на какое-то время прекратить выделяться. Однако, как правило, сок начинает бежать, когда тает снег и набухают почки.

Собирать сок прекращают, когда уже распускаются листья. Собирать его нужно только в экологически чистых лесах, потому что дерево впитывает вредные вещества и выхлопные газы.

Лучше всего выбрать березу, диаметр которой не меньше 20 сантиметров, с хорошо развитой кроной. На расстоянии 20 сантиметров от земли в стволе дерева аккуратно проделывают маленькое отверстие.

Важно знать, что в основном сок идет в поверхностном слое между корой и древесиной, поэтому глубокую дырку делать не нужно.

В отверстие или под ним прикрепляют лоток из бересты или другое полукруглое приспособление, по которому будет стекать сок. Желобок должен быть направлен в бутылку, банку или пакет.

Лучшим временем для сбора сока считается промежуток между 12 и 18 часами, когда он течет наиболее сильно. От диаметра дерева зависит количество отверстий, которые можно сделать: если 20-25 сантиметров — то только одно, при объеме 25-35 сантиметров — два, при 35-40 — три, а если диаметр более 40 сантиметров, допустимо сделать четыре отверстия.

После того как соберете сок, не забудьте помочь дереву выздороветь: нужно туго закрыть отверстие воском, пробкой или мхом, чтобы в ствол не попали бактерии, которые могут нести серьезную угрозу для жизни дерева.

Медицинские исследования показали, что прием хотя бы одного стакана в день в течение двух-трех недель (оптимально выпивать три раза в день по стакану за полчаса до еды) поможет организму справиться с весенней слабостью, авитаминозом, рассеянностью, усталостью и депрессией.

Противопоказан березовый сок тем, у кого аллергия на пыльцу березы.

Чтобы сохранить березовый сок, из него готовят квас: нагревают до 35 градусов, добавляют 15-20 граммов дрожжей и три изюминки на литр, по вкусу можно добавить лимонную цедру. После этого банку или бутылку плотно закрывают и оставляют на одну-две недели. Получится очень вкусный, газированный, бодрящий напиток!

Квас можно приготовить несколько по-другому: к десяти литрам березового сока добавляют сок четырех лимонов, 50 граммов дрожжей, 30 — меда или сахара, изюм из расчета две-три штучки на бутылку. Разлить по бутылкам и держать одну-две недели в темном прохладном месте.

В описанных случаях квас может быть готов уже через пять дней, но от того, что он

простоит дольше, напиток не испортится: его можно сохранить на все лето.

Наши предки пили березовицу и перебродившей в бочках без добавления сахара — это был традиционный слабоалкогольный напиток на русских застольях.

Можно настаивать березовый сок на сухофруктах в прикрытой марлей банке, тоже примерно две недели.

А еще можно добавлять в березовые «слезы» сок ягод, настаивать их на травах — в общем, использовать на здоровье этот замечательный весенний подарок природы.