

Pavasariį į miškus suskumba ir sulos mėgėjai, tačiau prieš leidžiant šį sveikatai nepaprastai naudingą gėrimą, būtina žinoti kelis svarbiausius dalykus. Valstybinių miškų urėdija dalijasi taisyklėmis, kurios padės ir sula pasimėgauti, ir medžio nepažeisti.

Į sulos sudėtį įeina daugybė žmogaus organizmui svarbių mikroelementų, organinių rūgščių bei taninų. Šis, tautinio paveldo produktu pripažintas gėrimas garsėja ir kaip vaistas – tirpdo šlapimtakio akmenis, gerina medžiagų apykaitą, gali padėti nuo įvairiausių kitų ligų. Tad nenuostabu, kad kiekvieną pavasarį sulos mėgėjai traukia į miškus. Vis dėlto, už netinkamą sulos leidimą gresia baudos – leidžiant būtina saugoti medžius ir jų nesužaloti.

Laikas, kada jau galima pradėti leisti sulą, priklauso nuo oro temperatūros – reikalinga bent 0-5 laipsnių šiluma. Klevų sula įprastai ima bėgti anksčiau nei beržų. Sulai leisti rekomenduojama išsirinkti medį, augantį švarioje vietoje, neleisti sulos iš medžių, kurie auga šalia kelio, dirbamo lauko ar mieste. Jei medis auga užterštoje vietoje – sula gali būti užteršta įvairiausiais teršalais iš dirvožemio.

Sula be atskiro leidimo gyventojų gali būti leidžiama tik asmeninėms reikmėms, kitu atveju sulos leidimą reikėtų suderinti su valstybinio miško valdytoju. Valstybiniame miške sulą galima leisti tik iš medžių, kurie bus kertami ne vėliau kaip po 5-erių metų ir ne plonesniu kaip 20 cm. skersmens. Jeigu medžiai bus nukirsti ne vėliau kaip po metų, sula gali būti leidžiama ir iš plonesnių medžių. Nusprendus leisti sulą, verčiau susisiekti su to regiono girininku ir sužinoti apie planuojamus kirtimus.

Tuo tarpu privačios žemės savininkams, leidžiantiems sulą asmeniniam naudojimui, apribojimai netaikomi. Žinoma, asmenims, ketinantiems leisti sulą privačioje žemėje, leidžiama leisti šias sultis tik gavus žemės savininko sutikimą.

Kaip leisti?

Toje vietoje, kur bus gręžiama skylė, leidžiama, nepažeidžiant luobo, nudrožti žiauberį. Skylės sulai leisti gręžiamos ne aukščiau kaip 1 m. nuo žemės paviršiaus. Skylių skersmuo neturi viršyti 2 cm., o jų gylis medienoje – 3 cm. Tarpai tarp išgręžtų skylių turi būti ne mažesni kaip 10 cm. Indą, į kurį bėga sula, reikėtų pridengti tankesniu tinkleliu ar marle – taip vėliau iš sulos nereikės rankioti vabzdžių ar įvairiausių pribyrėjusių nešvarumų. Baigus leisti sulą, skylės turi būti užkemšamos. Skylės užtepamos sodo tepalu ir įkalamas medinis kaištis, geriausia iš tokio paties medžio. To nepadarius, gręžimo vietoje mediena gali pradėti

gesti arba džiūti visas medis. Gyventojams, leidžiantiems sulą ne pagal minėtas taisykles, numatoma 10-30 eurų bauda.

Šviežia sula yra salstelėjusi, jos skonis, priklausomai nuo metų, gali skirtis net leidžiant iš to paties medžio. Skiriasi ir skirtingų medžių sulos skonis, pavyzdžiui, klevo sula yra kur kas saldesnė už beržo. Gerti beržų sulą rekomenduojama prieš valgį kelis kartus per dieną arba tiesiog vartoti vietoj vandens. Šaldytuve laikoma sula išlieka šviežia vos 2-3 dienas.

Jei norite pasimėgauti įvairesniais skoniais, galite pasigaminti beržų sulos giros arba klevų sirupo. Klevų sula yra tokia saldi todėl, kad per žiemą klevo šaknys sukaupia krakmolą, kurį pavasarį verčia cukrumi ir kamienu kelia į šakas.

Kaip pasigaminti klevų sirupo?

Norint pasigaminti litrą klevų sirupo, jums prireiks mažiausiai 20-50 litrų klevų sulos (priklausomai nuo norimo sirupo tirštumo). Jei sirupą gaminate pirmą kartą, galite pabandyti ir naudodami mažesnę sulos kiekį - 10 litrų sulos užteks pagaminti maždaug 150 g. sirupo.

Vienas medis per sezoną (1-4 savaites) duoda apie 10-15 litrų sulos. Gaminant klevų sirupą, suloje esantį vandenį reikia išgarinti, kad liktų didesnė cukraus koncentracija. Tuomet sirupas sutirštėja, patamsėja, kitaip tariant - karamelizuojasi. Taigi, sulą supilkite į puodą ir keletą valandų virkite, tačiau per ilgai nepalikite be priežiūros - kai nugaruos didžioji dalis vandens, reikės sumažinti ugnį ir vis pamaišyti sirupą, kad nepridegtų. Taip virkite dar apie porą valandų.

