Javorový med aneb chutná vzácnost na českých stolech

Výjimečně lahodný! Kdo neochutnal med z javoru, jako by nepil nikdy pravé tokajské víno. Jedná se zkrátka o kvalitu, jíž nelze slovy docenit a která se musí zažít takříkajíc na vlastní jazyk. Je totiž na půli cesty mezi květovým a medovicovým medem, a pokud vás trápí dlouhé boje s alergiemi, určitě není bez zajímavosti, že obsahuje opravdu velké množství pylu – a je tedy v tomto ohledu snad vůbec nejúčinnější zbraní. Je proslulý i výbornou stravitelností, takže se hodí do jídelníčku dětí a seniorů, prostě žádné zvláštní omezení, naopak!

Hodně sladký, poznáte jej i podle světlé barvy

Oproti jiným druhům medu je ten z javorového pylu poměrně dost sladkým, ale poznáme jej i podle mírně zelenkavého odstínu a celkově světlého nádechu. Obsahuje pouze jednoduché cukry (tedy glukózu a fruktózu), takže dodá tělu okamžitou energii. Samozřejmostí je pořádná porce vitamínu C, kyseliny listové nebo éterických olejů, takže o přínos pro zdraví nemůže být nejmenších pochyb.

Ostatně, med není jedinou pochutinou, která se dá připravit právě díky javoru. Zejména anglosaský svět používá v kuchyni velmi často javorový sirup, v posledních letech se přidala i podstatná část Asie. Klasické přírodní sladidlo, které se využívá nejen u lívanců a povědomí o něm měly už indiánské kmeny předkolumbovské Ameriky. Třtinový cukr by se totiž musel draze dovážet z Karibiku, a ještě v devatenáctém století byl číslem jedna v USA a Kanadě právě výměšek javoru.

A jak se vlastně připravuje klasický javorový sirup?

Výroba je vlastně jednoduchá, indiáni věděli, že když strom trochu naříznou, vyteče sladká šťáva, která dokáže posílit tělo a uzdravit některé neduhy. Evropané celý postup zdokonalili a používali pro průmyslovou výrobu kotlů a mělkých pánví. Po odpaření vody se výsledný produkt stáčel do malých lahviček a distribuoval do celého světa.

Vafle, toasty nebo třeba ovesná kaše, vše tvoří vynikající směs právě s tímto sirupem. Čtyři pětiny světové produkce má na svědomí Kanada, dá se říci, že prakticky veškerý zbytek připadá na americké státy Maine a Vermont. A sladí hned dvakrát, protože kanadská produkce za rok 2016 měla hodnotu 360 milionů amerických dolarů! Doba, kdy se nařízla kůra a nechala se pod ní dřevěná nádoba, je už dávno pryč a moderní zpracování zaručuje velkou výtěžnost každého stromu. Dostává se běžně i na náš stůl, už jste jej ochutnali?

Představme si také jednotlivé zástupce rodiny javorů

Nicméně, není javor jako javor – na světě jich je více než sto různých druhů. Většina je vzácná nebo se pěstuje jen okrajově, ale některé odrůdy jmenovat prostě musíme, protože jsou velmi důležité (nejen) pro ekonomiku Kanady a USA. Takže, jaké druhy javorů nám třeba zrovna teď rostou na různých kontinentech?

* Javor babyka. Roste prakticky všude v Evropě, tyčí se až do pětadvacetimetrové výše a dožije se klidně i dvou století. Využívá se ve farmacii i zahradnictví, nabídne perfektní materiál třeba pro soustružníky. Roste poměrně pomalu a v ČR jsou jím doslova posety aleje ve městech. Velmi dobře totiž prospívá i navzdory horšímu ovzduší z průmyslu nebo znečištění přírody.
* Javor Davidův. Do Čech se dostal z Číny a jde spíš o okrasnou dřevinu, která dorůstá zhruba patnácti metrů. Oblíbená solitéra českých zahrad, proslulá podélně pruhovanou kůrou.
* Javor Bürgerův. Setkáte se s ním hlavně v parcích, dosahuje až 12 metrů, původem z Asie.
* Javor amurský. Pěstuje se hlavně v severních částech Asie, na výšku má asi čtyři metry a je okrasnou rostlinou, protože mu nevadí (sibiřské) mrazy, jindy udělá parádu jako bonsaj.
* Javor šedý. Původem ze střední Číny, dorůstá až dvaceti metrů a daří se mu i ve vyšších nadmořských výškách kolem dvou tisíc metrů. Nenáročný na půdu, ale obtížně se množí.
* Javor japonský. Ozdobná rostlina původem z Asie, která v našich podmínkách doroste asi pěti metrů (v „rodném“ Japonsku i trojnásobek), hodí se na skalky, zahrádky, ale klidně i do parků.
* Javor francouzský. Prospívá v jihoevropských teplých lesích, dorůstá nejvýše deseti metrů, a pokud je pěstován, pak jako okrasná dřevina. Minimální nároky, chytí se zkrátka skoro všude.
* Javor jasanolistý. Pochází z Ameriky, dorůstá 15 až 20 metrů a má velmi bohatou korunu. Dožije se maximálně století, odolá mrazům, ale v ohledu potřeby světla je docela náročný.
* Javor dlanolistý. Dorůstá asi deseti metrů, není příliš náročný a pěstuje se také jako bonsaj.
* Javor mléč. V českých parcích je jako doma, ale roste vlastně prakticky po celé Evropě. Až třicetimetrový strom žije zhruba jedno století, zastoupen je také v našich listnatých lesích.
* Javor horský. Původem středoevropská dřevina může narůst až do čtyřicetimetrové výše, žije i čtyři nebo pět století, pokud k tomu má adekvátní podmínky. Vyžaduje značný stín a vlhkost, nad jiné odrůdy si jej pochvalují také včely. V ČR roste hlavně ve vyšších polohách.
* Javor stříbrný. Původ v Severní Americe, až 30 metrů vysoký, méně kvalitní bělavé dřevo. Potřebuje mnoho světla, je jedním ze stromů, co indiáni využívali pro získávání sirupu.
* Javor cukrový č cukrodárný. Nejvyšší z rodiny javorů, vzrůstem se blíží i čtyřiceti metrům, doma hlavně na severu Ameriky. V ČR parkový strom, v Kanadě zdroj sladké mízy na sirup.
* Javor tatarský. V Evropě od poloviny osmnáctého století, původem z Eurasie. Až deset metrů vysoký, používaný hlavně jako okrasná dřevina v parcích nebo zahradách. Pro řezbáře skutečně hodnotný, protože jeho měkké dřevo se dá výborně tvarovat do nejmenších detailů.

Možná byste se divili, ale existuje ještě mnohem víc druhů javorů. Je to třeba javor mandžuský, javor krétský, javor kaspický nebo javor Heldreichův. Jak jsme si již naznačili, nedává světu jen cukrovou mízu pro sladkou kuchyni, ale také slouží truhlářům a řezbářům, skvěle se hodí pro výrobu hudebních nástrojů a je národním stromem Kanady. A ten med určitě někdy ochutnejte, je prostě báječný!