



Jarní sběr březové mízy

Minulost

- Tradiční slovanský nápoj s dlouhou historií v Rusku
- Předci ji uctívali jako bohyni jara
- Široké využití v léčitelství (běřzové listy, pupeny, větvičky, míza)
- Předky uchovávána přirozeně zkvašenou v sudech ve sklepě (míza se mléčně zakalí)
- V Rusku se nejčastěji nechávala zkvasit a vytvořil se z ní alkohol.



Využití

Míza a její účinky

- Obsahuje proteiny, aminokyseliny a enzymy.
- Přispívá k normálnímu trávení a detoxikaci.
- Podporuje normální funkci ledviny.
- Podporuje zlepšení nálady.
- Omlazující péče pro pleť.

Dávkování

- Ideálně 150–400 ml denně.
- Maximálně 14 dnů.



Zpracování

- Z březové mízy je možné vytvořit sirup přidáním cukru na 70 % obsahu.
- Běžná míza obsahuje 0,5–2 % přírodních cukrů (fruktóza, glukóza).
- Zpracování je ale komplikovanější oproti javorovému sirupu z důvodu nižšího obsahu cukru (nutnost zpracování většího množství) a nutnosti odpařit přes 90 % celkového objemu tekutiny (v zahraničí stačí 80 %)
- Mízu lze odebírat pouze na jaře (březen až červen)



Sběr

- Sběr mízy by měl probíhat pouze z jednoho místa jelikož samotný strom rána poškozuje.
- Správný čas pro sběr nastává v okamžik kdy při naříznutí kůry okamžitě strom spustí kapky mízy (půlka března).
- V noci je produkce mízy o dost nižší.
- Za den bříza vyprodukuje maximálně 400 ml mízy.
- Po dokončení by se vrt do stromu měl vetřit sadařským balzámem a otvor uzavřít dřevěným kolíkem.



Vhodný materiál

- Kov je ideální materiál pro tvorbu kolíku v průběhu sběru se mohou v ráně stromu objevit houby, které využití kovu razantně sníží.
- Konstrukce je nutné řešit pomocí 3d tisku z filamentu, který má certifikaci o zdravotní nezávadnosti (Polypropylen)
- Ideální variantou pro nádobu je zavařovací sklenice, sklo je snadno dostupné a umožňuje opakované využívání.





Děkuji za pozornost.