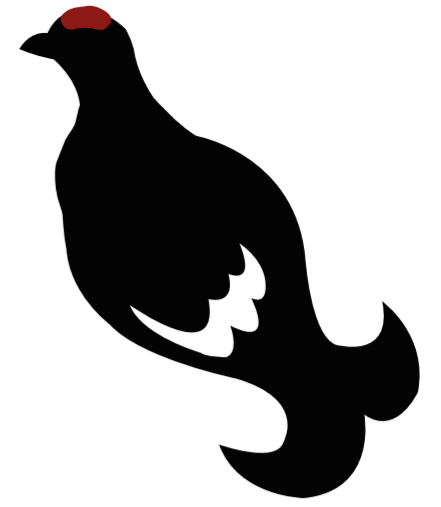


Orrnäs Timmerfabriken Björksav



Många av er som besökt Orrnäs Timmerfabriken har visat intresse för Björksav. Vi har därför satt ihop denna lilla information om Björksav dels för de som är nyfikna och dels som en liten guide för den som själv vill tappa björksav.



Lennart Klaar
070 – 649 02 24
Orrnäs 100, 733 61 Västerfärnebo
www.ornas.se

Lite om björksaven

I början av 50-talet lärde jag mig om den praktiska användningen av björksaven under skogsarbete med min farfar David.

Tidigt på våren när tjälen precis gått ur marken stiger saven ytligt i björken och gör den tillgänglig för tappning. Björksaven består av ca 98% vatten och 2% superkraft från trädets rötter till dess blad som snart ska spricka ut.



Tappning av björksav (så här går det till)

OBS! Tappning av björksav ingår inte i allemansrätten. Tillstånd från markägaren krävs.

Tappningssäsongen börjar som sagt när tjälen gått ur marken. Varje borrhål från en björk med diameter 20-30 cm ger en volym på 4 – 12 liter per dygn.

Gör så här:

- Borra ett mindre hål (diameter 10mm och 2,5 cm djupt) genom barken i söderläge.
- Anslut en "tappvinkel" med slang till ett uppsamlingskärl för att säkra mot myror och rådjur som annars gärna tar del av saven.
- Vid avslutad tappning bör tapphålet tätas med en björkpinne med rätt diameter.
- Vill man vara extra noggrann lägger man ett lager ympvax utanpå.
- Tappningsperioden varar 6 – 8 veckor eller fram till lövsprickning.



Björksav en god och nyttig dryck

Björksav är en god måltidsdryck, serveras med fördel väl kyld. Kan även drickas för att släcka törsten vid arbetet, ger då lite extra kraft och positiv känsla.

Hållbarheten för rå björksav i kylskåp är ca en vecka. Björksaven kan djupfrysas, hållbarheten förlängs då till över ett år. Frysning försämrar ej björksavens kvalitet.

Kan också ha positiv verkan vid allergi (björk- och gräspollen) även i förbyggande syfte. Det är dock viktigt att framhålla, björksav är ingen medicin.



Björksav kan också förädlas till björksirap genom försiktig bortkokning av vattnet (98,5%), mycket söt, volymen per liter blir endast ca 1,5 cl. Björksirap används vid matlagning som sötnings- och smaksättningsmedel, som glasering i slutet av grillning.

Björksav finns även i parfym, produkter för hud-, hår- och tandvård. Används också vid bakning samt vinframställning. Nyttappad björksav innehåller ingen alkohol.

Det pågår forskning på björksav runt om i världen. Man vet att xylitol motverkar karies och man tror att naftylyxyosid skulle kunna hämma tumörtillväxt.



www.ornnas.se