

Als de sapstroom weer op gang komt ...

Dit jaar kan ik niet wachten tot het weer voorjaar wordt. Dat heb ik eigenlijk altijd wel, maar deze keer met een speciale reden. Dan gaan we namelijk sap aftappen van onze Suikeresdoorns (*Acer saccharum*). Vorig jaar hebben we dat voor het eerst gedaan, zomaar een probeersel. Maar het ging wonderbaarlijk goed. We hadden toen op internet gekeken en gezien dat je een gaatje moest boren door de bast tot in het jonge levende hout (afgelopen jaren gevormd), een dun metalen buisje erin steken, een fles eronder hangen en het gaat vanzelf druppelen. In één dag hadden we een literfles vol. Een paar liter flink in laten dampen op de kachel en we hadden heel zoete 'drank'. Niet zover tot het siroop was, daarvoor hadden we te weinig getapt. Overigens, ook bij een Berk lukte het makkelijk om sap op te vangen.

In 2019 brachten we een zomervakantie door in Vermont, een staat in het noordoosten van de VS, grenzend aan Canada. Daar zagen we hele 'plantage-bossen' met Suikeresdoorns

en dus een hele 'ahornsiroop industrie'. In zo'n Esdoornplantage hebben de bomen plastic aftappers, verbonden met dunne plastic slangetjes die van boom naar boom lopen



Geïndustrialiseerde sap-verzameling in Vermont, V.S.



Eerste keer sap aftappen van onze eigen *Acer saccharum*

waardoor het sap uiteindelijk samenvloeit in één grote opvangtank. Fascinerend. Toen wij er waren stond alles stil.

In het voorjaar als de temperatuur gaat stijgen, komt vanuit de wortels de sapstroom naar boven op gang. Het sap bevat veel suikers die in voorjaar en zomer opgeslagen zijn in de wortels. De sapstroom gaat via de buitenste, levende houtvaten die de laatste jaren door de boom zijn gevormd (het kernhout van een boom is dood en dient alleen voor de stevigheid). Overigens is het proces van aftappen en concentreren van sap van de Esdoorn al oud: de Indianen kenden de techniek al. Europese kolonisten hebben deze overgenomen.

Het verzamelen van sap vindt vooral plaats in februari, maart en april, afhankelijk van de lokale weersomstandigheden. Voor een optimale sapstroming zijn nachten met temperaturen rond het vriespunt gevolgd door relatief warme dagen nodig. Voor de productie van 1 liter siroop is ongeveer 40 liter sap

nodig. Volgens Wikipedia kan een volgroeide Suikeresdoorn 40 liter sap per vier tot zes weken produceren.

De Suikeresdoorn is overigens één van mijn favoriete bomen. In de herfst verkleuren zijn bladeren prachtig: van fel oranje tot vurig rood. Met name koude nachten gevolgd door zonnige, warmere dagen zorgen voor de prachtige verkleuring van de bladeren. Vooral als de zon er op staat, is zo'n boom een lust voor het oog.



De overweldigende herfstkleuren van de Suikeresdoorns in ons arboretum