

Zilar astigarra (*Acer saccharinum* L.)

Hostoen azpialdearen koloreari erreparatzen badiozu, izen arruntaren zergatia ulertuko duzu. Batez ere zuhaitz apaingarria da, azkar hazten da eta ura gustatzen zaien sustrai inbaditzaileak ditu. Sarritan, astigar gorriarekin hibridatzen du (*A. rubrum*). Espezie horrekin ahaidetasun handia du eta gure kaleetan ere badago.

Izen zientifikoak, ordea, bere izerdiaren zapore azukredunari egiten dio erreferentzia. Genero bereko beste espezie batzuekin partekatzen duen ezaugarria da hau, hala nola, astigar azukredunarekin (*A. saccharum*) eta astigar beltzarekin (*A. nigrum*).

Bi espezie horiek modu industrialean erabiltzen dira Kanadan oso ezaguna den edulkoratzaile naturala den *sirope* edo *astigar jarabea* lortzeko. Udaberriaren hasieran, egunak epelak eta gauak hotzak direnean, zuhaitzaren enborrean ebakiak eginez ateratako izerdia irakinez eta iragaziz lortzen da jarabea. 4 eta 6 aste bitarteko denboraldian, 40 litro izerdi lor daitezke, eta, prozesuaren ondoren, litro bat jarabe bilakatuko dira.

Dastatu al duzu inoiz *gaufre* edo galletak astigar-jarabearekin? Bere ehundurak ezitia gogorarazten du, baina ez da hain gozoa.

