Domácí mátový sirup, jak ho připravovala moje maminka

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/domaci-matovy-sirup-jak-ho-pripravovala-moje-maminka.html

Když jsem byla malá, maminka na moje obtížné zažívání měla jen jednu medicínu a to mátový sirup nebo mátový čaj. Léty jsem se s mátou natolik sžila, že si mátový čaj vařím dodnes.

Mátu jsme si pěstovali na zahrádce, a když jsem měla svoji vlastní zahradu, máta tam samozřejmě chybět nesměla.

Mátu na sušení sklízím 2x až 3x za sezonu a uchovávám ji v uzavřené skleněné lahvi. Sklízím celé stonky a po usušení je stříhám na menší kusy.

V průběhu celého roku si vždy sušenou mátou vylepšuji chuť čaje.

K černému či zelenému čaji přidám jeden, asi dvoucentimetrový kus sušené máty. Když se ozval žlučník, vařila jsem si odvar. Před každým jídlem jsem si dala pár doušků.

Ze syrové máty připravuji úžasně chutný nápoj MOJITO. Dáváme ho i dětem, jen v jejich skleničkách chybí alkohol. Jen máta, třtinový cukr, limetka, voda a kostky ledu.

Dnes jsem udělala mátový sirup přesně takový, jak ho připravovala moje maminka.

Na přípravu cca 8 dl mátového sirupu budeme potřebovat

- 500 g třtinového cukru
- 0,5 l vody
- 100 g mátových výhonků
- Šťáva z jednoho velkého citrónu
- 1 větší nebo 2 menší sklenice s uzavíratelnými víčky

Postup přípravy mátového sirupu

Do hrnce nalijeme vodu a přisypeme cukr. Začneme zahřívat, až do bodu varu. Nezapomeneme míchat.

Mátu důkladně opereme a nasekáme na menší kousky. Z citronu vymačkáme všechnu šťávu a případná semínka odstraníme.

Vodu s cukrem povaříme asi 8-10 minut. Do vroucí tekutiny přidáme citronovou šťávu a nasekanou mátu. Necháme přejít varem.

Hrnec odstavíme ze zdroje tepla a přiklopíme poklicí. Necháme louhovat 2-3 hodiny.

Do cukerného roztoku a krásně vylouhují mentolové silice.

Hotový sirup přelijeme přes sítko do připravených sklenic. Místo trychtýře jsem použila uříznutý konec pet lahve od pitné vody. Měl širší hrdlo než můj trychtýřek. A máme hotovo.

Sklenice se uzavřou a uloží někam na chladnější místo. Sirup má opravdu silně peprmintovou vůni. Až vás bude trápit ucpaný nos, stačí k sirupu několikrát přičichnout.

Ze sirupu můžeme vařit čaj nebo připravit letní limonády s přidáním aktuálního ovoce a ledu.

V létě pro vás připravím jahodovou zavařeninu s přidání lístků máty a citronu. Chutná opravdu výborně.