Bezinkový sirup s vůní máty a skořice

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/bezinkovy-sirup-s-vuni-maty-a-skorice.html

Když je velké horko, tak co si dát k pití v zahradní restauraci. Servírka mi doporučila jejich bezinkovou limonádu. Byla výborná. Napadlo mi, proč já si doma nevyrobím svůj vlastní bezinkový sirup. Připravit si limonádu nebo nealkoholické "mojito" bude pak pro mne otázkou pár minut.

Na 1,2 litru bezinkového sirupu s vůní máty a skořice budeme potřebovat

- 15 květů bezu černého (laty)
- 5 stonků máty
- 2 cm kůry skořice
- 1 litr vody
- 1 dobře opraný citron, nakrájený na tenčí plátky a bez jadérek
- 1125 g krupicového cukru (1,125 kg)
- 3 g kyseliny citronové
- Nádobky na sirup (měla jsem 2x300 ml + 3x200 ml = 1,2 litru)

Postup přípravy bezinkového sirupu s vůní máty skořice

Pokud natrháte květy (laty) bezu černého v místech, kde není prašno, doporučuji květy neprat.
Z každé laty bezu odstřihneme tuhý stonek.

Mátové stonky rozmačkáme koncem nože.



Květy bezinek, máta, skořice
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravené bezové květy vložíme do nádoby (keramické nebo skleněné), přidáme rozmačkanou mátu, kousek kůry skořice a plátky citronu.

Litr vody převaříme. Vodu necháme povařit 5 minut a vroucí nalijeme do nádoby s bezinkami.

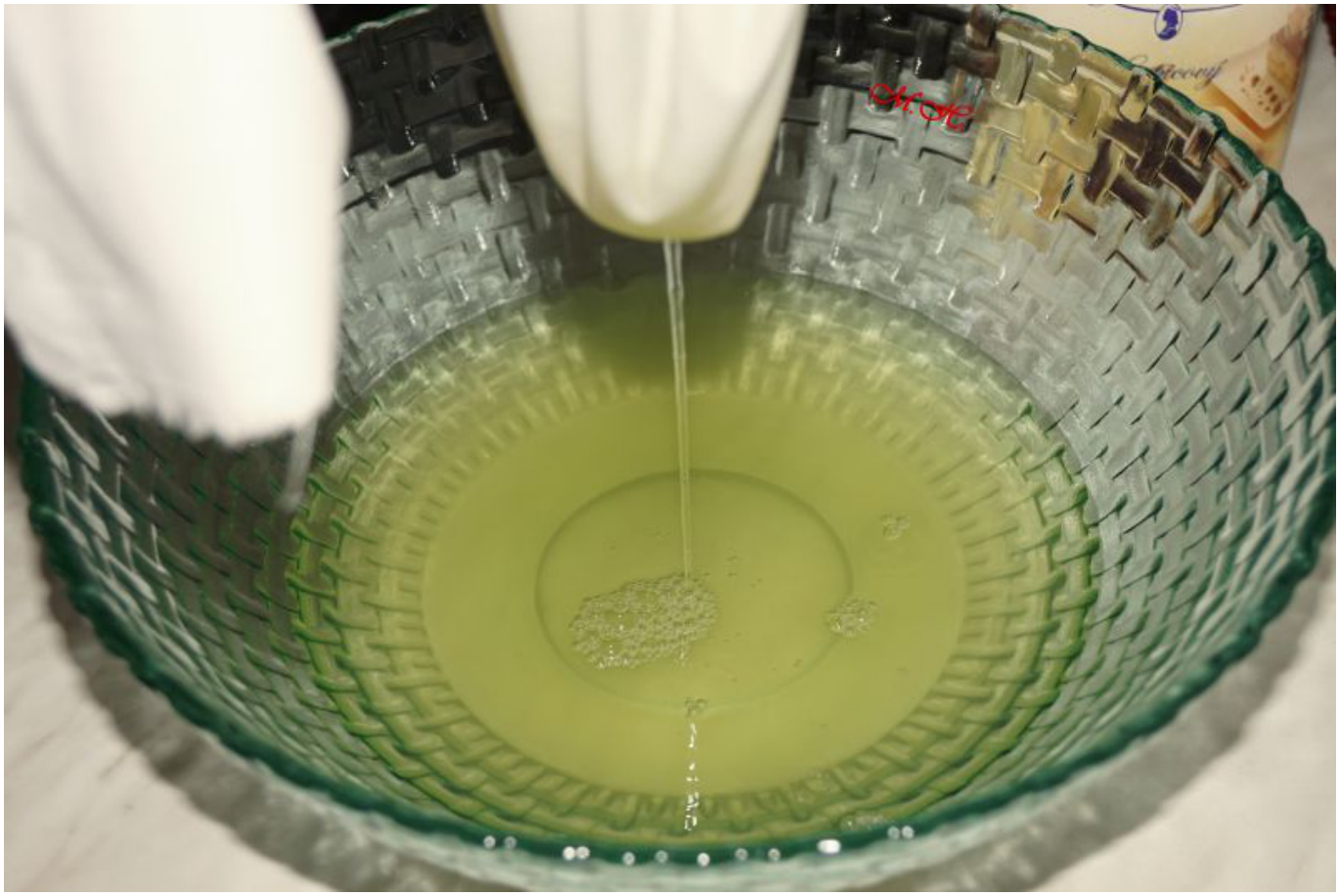


Plátky citronu
Zdroj: Marcela Hackerová

Dřevěnou měchačkou vše promícháme, nádobu zakryjeme a necháme vyluhovat 24 hodin.

Půjdete-li občas okolo nádoby, můžete s ní opatrně zatřást či zatřepat.

Druhý den výluh přecedíme nejprve přes síto a následně ještě jednou přes plátýnko.



Filtrací přes plátýnko získáme čirý výluh
Zdroj:Marcela Hackerová

Já pro tyto účely mám připravené nastříhané kusy staršího a čistého bílého prostěradla. Pokud bychom výluh nefiltrovali přes plátýnko, sirup nebude čirý.

Aby byl sirup čirý, přefiltrujeme ho přes čisté bílé plátno.

Nyní výluh zvážíme. Zkušení říkají, že poměr šťávy a cukru při výrobě sirupu je následující: na 1 kg šťávy použijeme 1,5 kg cukru a 5 g kyseliny citronové.

My získáme po přecezení a filtraci 750 g bezinkové šťávy, kterou přelijeme do hrnce, ve kterém budeme sirup vařit.

Nyní si odvážíme 3 g kyseliny citronové, přidáme k ní 1 polévkovou lžíci krupicového cukru z připraveného množství. Obě suroviny promícháme a přidáme je do studené bezinkové šťávy.

Šťávu začneme zahřívat až do bodu varu a povaříme ji 1-2 minut. Pak přisypeme připravený cukr a vše promícháme. Od bodu varu vaříme 15 minut.

Právě uvařený sirup přelijeme do čistých sklenic, zavíčkujeme a obrátíme dnem vzhůru.

Moje zkušenost je nalévat sirup do menších skleniček. Lépe se skladují po otevření v lednici a také se jejich obsah dříve spotřebuje a nehrozí nebezpečí, že se nám sirup zkazí.

Na přípravu limonády do 3 dl sklenice nalijeme 1 polévkovou lžíci sirupu nebo tolik, aby nám limonáda chutnala, přidáme kostky ledu, vodu (nejlépe perlivou) a dle chuti čerstvé ovoce či lístky máty nebo meduňky a vše promíchám brčkem. Výborný je sirup i v zimě, do čaje.

Sirup nesterilizuji.