

Recept na bazový sirup

Drahí priatelia, vitajte v ďalšom vlogu. Je to trošku také netradičné prostredie, v ktorom sa nachádzam, ale áno, vybral som sa nazbierať bazové kvety, pretože v tomto vlogu budeme variť alebo pripravovať si sirup z bazových kvetov.

No a keďže máme koniec mája, je to obdobie, kedy vlastne... koniec mája, začiatok júna, kedy tieto kvety kvitnú. Mali by vyzerat' asi takto. Ja vám to ukážem. Tak si ich treba nazbierať dosť veľa, pretože na 4 *litry*¹ hoto..., 4 litre hotového sirupu budete potrebovať minimálne 60 kvetov. Samozrejme, ja by som odporúčal aj viac, nech je to taký *echt*² sirup. No a keďže sa nám blíži obdobie leta, keď všetci chystáme sa na *grilovačky*³ a na rôzne párty, kde vlastne bazový sirup alebo bazový drink by mal byť neodmysliteľný nápoj, tak sa treba pripraviť dopredu, no a preto sme teraz tu. A poďte sa so mnou pozrieť, ako si ten bazový sirup pripravíme.

Z polí a mestských ciest sme sa dostali do kuchyne. Vitajte u mňa v kuchyni. A teraz si ukážeme ten krátky recept na prípravu bazového sirupu. S tým, že keďže tieto veci alebo teda bazový kvet treba nechať lúhovať, takže celá príprava trvá dva až tri dni, ale ten základ je veľmi jednoduchý. Na začiatok si necháme zovrieť štyri až šesť litrov vody, do ktorej pridáme 100 g kyseliny citrónovej. A keď bude voda vychladnutá, teda po tom zovretí, tak do nej pridáme, poukladáme vlastne nejakých 60 až 80 kvetov bazy, očistenej bez ..., teda iba to okvetie bez listov a dva na *koliečka*⁴ nakrájané citróny, *môžte*⁵ aj tri. Pre tých gurmánov, ktorí by chceli tú chuť dolepšiť alebo teda vylepšiť, tam *môžte*⁵ dať pár lístkov mäty alebo medovky. Ja možno použijem tú mätu, nech je to také zaujímavéjšie.

No a podľa už spomínaného postupu, aj vidíte teda, že už máme teda druhý deň. Voda uvarená, aj vychladnutá. A teraz následne si z nej odlejeme štyri litre, poukladáme do hrnca minimálne tých 60 alebo 80 kvetov bazy a zalejeme ich tou vlastne prevarenou vodou. Pridáme ešte nakrájané dva alebo tri, dva alebo tri citróny na *koliečka*⁴ a necháme minimálne deň lúhovať.

No a ten ďalší postup je pomerne jednoduchý. Vlastne vyberieme tie jednotlivé bazové kvety, poriadne ich odšťavíme cez ..., vyžmýkame, poriadne postláčame, necháme cez sitko pretiecť do nejakého druhého hrnca. Vlastne celé to scedíme, a aby nám ani nič nevyšlo nazmar, treba to poriadne vyžmýkať, aby všetka tá chuť a šťava zostala v tej už čistej tekutine. Takže to bude následný krok a potom si povieme čo ďalej.

Po prvom precedení máme takúto nejakú koncentráciu toho. Tiež tam mám pár kvietkov, takže to ešte raz precedím. Ale toto je teda začiatok alebo prvý krok k tomu, aby sme dostali proste čistý, čistý sirup. Čiže ešte, ešte jedna možnosť toho precedenia. A to je, že okrem teda sitka by som použil aj utierku, normálnu kuchynskú čistú utierku, cez

¹ štandardne: *litre*

² štandardne: *pravý*

³ hovorový výraz, štandardne: posedenie v prírode spojené s grilovaním

⁴ štandardne: *kolieska*

⁵ štandardne: *môžete*

ktorú vlastne to precedíme. To bude ako taký veľmi, taký nanofilter, ktorý by nám mohol to urobiť vlastne celé, celý ten sirup čírejší.

Nasleduje už takmer posledná fáza, keď máme takto pripravený vlastne ten bazový výluh, to ešte nazvem, tak do toho prisypeme cukor. Ja do tohto veľkého dám... Čo tu máme? Tak tam dám asi tri, tri kilogramy kryštálového cukru. *Môžte*⁵ použiť aj iný, aj trstinový napríklad. Sem dám kilo a pol, lebo tohto je menej. Popríklad, záleží na tom, aké sladké to chcete mať. Ja budem trochu tú, vlastne ten sirup budem zahrievať, aby sa nám ten cukor roztopil a aby to naberalo takú sirupovú konzistenciu. Aby to nebola len čisto voda, ale fakt také akože trochu také hustejšie, také, ako poznáme sirupy.

Takže nám to bude skoro vriieť. Ja som to nechal trochu prevriieť. A čím dlhšie to bude vriieť, tak sa nám voda vyparí a bude taký hustejší, taký, taký, bude mať takú akože *sirupovejšiu*⁶ konzistenciu. No a potom takýto horúci ho nalejeme do sterilizovaných fliaš. Sterilizovaných kvôli tomu, aby sme tam nemali žiadne baktérie, aby nám to náhodou nezačalo kysnúť. Nalejeme horúci, horúci sirup nalejeme do týchto fliaš, zatvoríme alebo teda *môžte*⁵ to napríklad dať do nejakých pohárov. Poriadne ich zatvoríme a otočíme ich hore dnom alebo teda hore tým viečkom a necháme ich takto 20 minút odpočívať. Potom ich *môžme*⁷ poodkladať na nejaké tmavé miesto, zakryť dekou a prirodzene to vychladne. Do dvoch dní to máme krásne vychladnuté. Nazývam to, akože to je nejaký taký istý druh sterilizácie. No a takto vám ten bazový sirup vydrží minimálne rok. No a predpokladám, že keďže ide leto a mnohí z nás budú doma a nebudeme cestovať preč, tak to bude príjemná súčasť našich letných dní a letných *grilovačiek*³ a letných drinkov.

Drahí priatelia, sme na konci, no a to je čas vlastne dať si *drinčik*⁸ z bazového sirupu. Ja som si dal taký nealkoholický, základný: voda, sirup, ľad, citrón, trochu mäty. Ak ešte tá baza bude, tak si viete to dozdobiť tou bazou.

No a chcel by som vám predstaviť slamky *Strooi Slovensko*, keďže chcem byť ekologický a nechceme používať plastové slamky. Mám tu jednorazové slamky zo slamy. Slovenský produkt, slovenská firma. S tým, že je to vyrobené zo 100 % slamy. Je to sterilizovaná slamka, sterilizovaná slama, ktorá je potom upečená a máte z toho takúto slamku, ktorá absolútne, ktorá vôbec nemení chuť. Čiže *môžte*⁵ si vychutnať chuť drinku tak, ako má byť. Tak, dobrú chuť, Slovensko!

Som si myslel, že to neurobím dobre ten sirup, ale fakt super. Spokojný som. Spokojný.

Ludové jedlá, 9. 6. 2020, minutáž: 08:01 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=E9-umhulkxA&t=339s>)

⁶ štandardne: *sirupovú*

⁷ štandardne: *môžeme*

⁸ štandardne: *malý drink*