

SIRUPY JSOU JAKO VÍNO, ZRAJÍ ČASEM



Zlata Ptáčková

„Není to tak, že si najdu recept na internetu a podle něho sirupy vyrábím. Zkouším, ochutnávám, a teprve až jsem spokojená, pustím sirupy do oběhu. Trvá to i dva roky,“ řekla **Andrea Košťálová** s tím, že při jejich výrobě pomáhá manžel, syn i dcera. „Sirupy děláme pouze z čerstvých bylin, které si sami trháme, takže víme, že jsou zdravé a čerstvé. K tomu navíc dodržujeme hodiny sběru. Když bylinu utrhneme ve správný čas, na správném místě a správně i zpracujete, získáte tím nejen dobré pití coby doplněk pitného režimu, ale především účinné látky na různé nemoci,“ vysvětlila Košťálová. Celý život pracuje ve zdravotnictví a uznává nejenom klasickou medicínu, ale také tu alternativní.

Cestu k léčivým rostlinám si našla již v dětství, v zimním období si ze sušených bylin dělala doma čaje. Více se o bylinkářství začala zajímat před šesti lety, velkým krokem byla následně účast v Bylinkové škole v Českém Krumlově. První, vlastnoručně vyrobené sirupy udělala z kopřivy, bezu, máty a meduňky pro vlastní spotřebu a pro kamarády jako dárek. Sirupy chutnají, a tak se z několika málo lahví stalo lahví



Bylinková zahrada v Katově.

Foto: Zlata Ptáčková



Andrea Košťálová, výrobkyně bylinkových sirupů. Foto: Pavel Navrátil



Andrea Košťálová v současnosti vyrábí 25 až 27 druhů bylinkových sirupů a zkouší další.

Foto: Zlata Ptáčková

několik set, a i toto množství se ukázalo, že nestačí. V současné době nabízí 25 až 27 druhů bylinkových sirupů a zkouší další.

Sedmdesát druhů bylinek

V Katově, kde Košťálovi žijí, si pořídili pole. „Bylinek je tam momentálně zhruba sedmdesát druhů. Mezi ty základní, ze kterých vyrábíme bylinkové sirupy, patří kromě máty a meduňky, které beru již jako standard, například tymián, mateřídouška, rozmarýn, saturejka nebo eukalyptus. Mým oblíbeným je yzop, který zná málokdo. Jde o magickou bylinku se spoustou účinných



Macerace, technologický proces výroby sirupů.

Foto: Zlata Ptáčková

látek. Další mojí velkou srdcovkou je topolovka růžová, která je výborná na kašel.“

Každé bylí má svůj specifický způsob zpracování. Některá bylinka se maceruje zastudena, jinou je potřeba zahrát. Některá se louhuje 24 hodin, další 48 hodin, smrkové výhonky nebo jitrocel se macerují dokonce 14 týdnů. Sirupy Andrey Košťálové prozatím vznikají v kuchyni rodinného domu na povolení potravinářské inspekce. „Typickou letní bylinou je máta. Tedy si ji natrháte a dáte macerovat do vody, v níž předem rozpustíte cukr, a přidáte do ní i citrony. Vodu zahřejete, aby se cukr rozpustil a citrony pustily svoji chuť. Necháte odležet 24 hodin, druhý den přecedíte a zastudena přelijete do sterilizovaných lahví. Já sirupy ještě potom zavažuji, aby vydržely,“ nastínila postup výroby svých sirupů Košťálová.

Sirupy získaly v roce 2022 certifikát Brněnsko originální produkt. Letos přibýlo první místo v soutěži Zlatá chuť jižní Moravy, ocenění konkrétně získal sirup kopřivový. Soutěže se zúčastnilo 132 výrobků od 32 výrobců. Bylinkové sirupy prodává Košťálová klasicky ze dvora, jednou za měsíc jezdí do Tišnova na trhy. Sirupy mají ze zákona trvanlivost rok. Pokud je ale v uzavřené lahvi necháte déle, nic se nestane. „Sirup je jako víno, zraje časem. Chuť se lépe rozloží a je více vnímatelná. Trošinku ztrácí barvu, ale to je jediné, co ubývá.“

Edukační zahrada, sirupárna i čajovna

Přestože stávající bylinková zahrada není podle slov Andrey Košťálové velká, vidí na ní velký kus práce. A vize do budoucna? „Se zahradní architektkou plánujeme zahradu na zhruba 3 000 metrech čtverečních pokrytou 200 až 250 druhy bylinek. Chtěli bychom vytvořit nejen edukační zahradu, ale i příjemné regenerační posezení pro lidi. Zároveň by tam měla fungovat oficiální sirupárna, aby naše sirupy mohly putovat také do kamenných obchodů. Neměla by chybět malá čajovnička a zároveň vzdělávací místnost. Ale opravdu jen malá, aby se nenarušil chod vesnice, protože naším cílem není, aby tu stálo sto aut, ale aby ten klid a pohoda, které tu jsou, byly zachovány,“ plánuje Andrea Košťálová.