



BYDLENÍ, ZAHRADA 02. 08. 2020

Máta? Nejoblíbenější je máta peprná. Ochutnejte ale i netradiční druhy máty

Máta se řadí mezi bylinky, které může pěstovat i naprostý začátečník. Je to zcela „bezúdržbová“ bylinka. Navíc je mrazuvzdorná, tedy českou zimu...

Máta patří nejoblíbenější bylinky. Pro pěstování je nenáročná a na chuť vynikající. Ne nadarmo je máta peprná hvězdou mezi doma pěstovanými bylinkami. Věděli jste ale, že máta má několik dalších druhů, které v chuti rovněž bodují?

Dá se říci, že každá další máta chutná v základu podobně jako máta peprná, má však jinou „příchuť“. Je to velmi zjednodušeně řečeno. Na to, abyste dokonale odhalili jejich chuť, je zkrátka musíte ochutnat. A nejlépe všechny.

Máta peprná a nároky na pěstování

Máta se řadí mezi bylinky, které **může pěstovat i naprostý začátečník**. Je to zcela „bezúdržbová“ bylina. Navíc je mrazuvzdorná, tedy **českou zimu zvládne bez obtíží**. I všechny další máty, níže uvedené, jsou **odolné vůči mrazu**. Většinou až do teplot 28 stupňů pod bodem mrazu. [Nejen máta peprná, ale i všechny ostatní druhy máty](#) pak **vyžadují slunné stanoviště nebo polostín**. A humózní půdu. Máta **potřebuje kolem sebe také dostatečné místo**, protože se hodně rozrůstá. Do výšky se pak snaží atakovat 80 centimetrů až rovný jeden metr.

Chladivá chuť i vůně: Co všechno máta peprná umí?

Máta peprná má **největší kouzlo ve své klíčové složce**, kterou je **mentol**. Ten vyvolává **pocit chladu a znecitlivuje**. Hodí se to například ve chvíli, kdy vás **bodne hmyz**. List máty rozemněte mezi prsty a přiložte na postižené místo. Během chvilky by se vám mělo ulevit. Díky **chladivému efektu** je máta peprná (čaj z ní) vhodná i na výplachy úst – **místo ústní vody**.

Máta peprná v kuchyni

Dobře si **máta vede zejména v letní kuchyni**. Využívá se například pro nápoj **Mojito**. Využívá se jako **ozdoba zákusků a dezertů**. Přidává se **do žvýkaček a dokonce i do čokolády**. [Sehnat dnes už můžete i speciální mátu](#), například **s vůní grepů, fíků nebo jahod**. Stačí jen hledat v zahradnictvích či specializovaných obchodech a vybrat si.

Netradiční druhy máty

Máta s vůní cukrové vaty

Tahle máta dostala své jméno, protože šlechtiteli při prvním přivonění připomněla **sladkou, jemnou vůni kombinace růžových květů**. Až tak sladkou, že ji přirovnal k **cukrové vatě**.

Sladká hruška

Je to máta, ale **voní jako přezralá hruška**. Má i malý obsah mentolu. A velmi jemnou chuť. **Hodí se všude tam, kde se požaduje delikátní, nevyčnávající chuť máty** – v čajových směsích a kulinářských specialitách.

Banánová máta

Voní po banánech tak intenzívně, že kdybyste zavřeli oči nepoznáte, že je před vámi máta. **Vlastně jí chybí jen ta žlutá slupka**. Tahle máta **pochází z Francie**. Ale není tak bujná, jako klasická máta peprná. Tolik se nerozrostete. I **mentolu má velmi málo**. Hodí se do moučníků a čajových směsí.

Máta červená

Poznáte ji podle toho, že má **sytě tmavě červené stonky**. I listy jsou lemované červenou barvou. **Má více mentolu, takže je silnější**. Ale ne zase tolik, jako máta peprná. Vyrůst umí do výšky zhruba půl metru.

Máta čokoládová

Na první pohled jsou si velmi podobné – **máta peprná a máta čokoládová** jsou pouhým okem téměř k nerozeznání. Ale podle chuti budete mít jasno. V čaji pak ucítíte, krom máty, **rozpuštěnou čokoládu**. Je velmi jemná.

Zázvorová máta

Má **silnou ovocnou vůni a zemitý zázvor vše dokonale podtrhuje**. Oproti jiným mátám, má stonky lehce fialové. **Hodí se především do ovocných salátů**. Ale ani v čaji neurazí.



Máta kadeřavá

Je **mnohem jemnější, než máta peprná**. Zatímco máta peprná je vhodná – kvůli obsahu mentolu – **pro děti až od šesti let**. Máta kadeřavá se jim může podat klidně i dříve. Máta kadeřavá je **velmi populární v aromatarapii**.

Jahodová máta

Je menší, drobnější a **hodí se především do lehkých moučníků nebo ovocných salátů**. Máta jahodová voní silně po jahodách. Tenhle experiment se šlechtitelům povedl dokonale!

Máta česneková

Zní vám název podivně? Není vůbec čeho se bát. I když **tuhle mátu si do čaje nejspíš nedáte**. Skutečně **voní i chutná po česneku**. Tedy své místo si našla v pomazánkách, polévkách i omáčkách. **Máta česneková zcela postrádá mentol**. A její chuť je mírně nahořklá.

Bazalková máta

Tahle kombinace je **ideální na pizzu!** Snoubí se zde **lehká vůně citrusů a příjemným mentolem**. Využít ji můžete však i **do zeleninových salátů**, osvěžujících nápojů nebo do **arabských či středomořských jídel**.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)