

máty

Máta patří mezi nejznámější léčivky. Pěstují se téměř po celém světě. Je to mrazuvzdorná bylinná trvalka. Dorůstá do výšky dvacet až osmdesát centimetrů, záleží na druhu a neomezeně se rozrůstá všude kolem. Malé listy vyrůstají v létě v koncových oválných květenstvích ve tvaru klasu. Všechny uváděné druhy vyžadují slunné stanoviště či polostín a humózní půdu, jsou mrazuodolné do - 28 stupňů.

VNĚJŠÍ POUŽITÍ MÁTY

Hlavní složkou, kterou máta obsahuje je mentol, který vyvolává pocit chladu a znecitlivuje, čímž se ztrácejí nepříjemné pocity jako svědění, mírná bolestivost a podráždění. Při vnějším použití je tedy výborná jako odvar na výplachy při bolestech zubů a dásní, přičemž zpříjemňuje a čistí dech. Čerstvé mátové lístky je možno přidat do vody na koupel, protože má osvěžující účinky.

VNITŘNÍ POUŽITÍ MÁTY

Největší uplatnění u máty je při všech druzích žaludečních potíží, uvolňuje křeče, zlepšuje žaludeční nevolnost při kocovině, zastavuje zvracení, léčí koliky a nemoci střev, zlepšuje chuť k jídlu, tiší bolesti při podrážděném žlučníku či žlučových kamenech, celkově zlepšuje vylučování žluče a posiluje celou nervovou soustavu, má mírné afrodisiakální účinky. Velmi dobrá je kombinace máty s dalšími léčivkami. Posiluje preventivní působení lipového čaje, dohromady se saturejkou pomáhá při impotenci a frigiditě, s rozmarýnem zlepšuje tělesnou i duševní kondici.. Nálev si připravujeme denně čerstvý!

MÁTA V KUCHYNI

Silně aromatické máty dobře chutnají v moučnicích, nápojích. Skvěle poslouží k ozdobení pokrmů. Mezi nejznámější koktejly patří nápoj Mojito, stejné označení získala i máta, která byla vybrána jako nejvhodnější na jeho přípravu. Samozřejmě se dále využívá na přípravu i dalších osvěžujících nápojů a čajů. Máty s ovocným a čokoládovým aroma jsou vhodné na přípravu desertů, nápojů pro děti a pro ty, kteří mají rádi jemnější chuť mentolu. Obzvláště máta ananasová má mimořádně dekorativní efekt, protože její listy jsou zeleno bílé. Pro milovníky silného mentolu jsou zajímavé máty multimenta se zesíleným aroma – znásobené, black – mint neboli žvýkačková máta, která skutečně připomíná vůni těchto žvýkaček Švýcarská máta má vůni švýcarských mentolových bonbonů. Samozřejmě je na chuti každého, která máta si získá jeho čichové a chuťové buňky, paleta aromat je nepřeborná, v naší nabídce máme máty pepřná, mojito, blach – mint, čokoládová, multimenta, švýcarská, bergamotová, levandulová, s vůní kolínské vody, jahodová, citronová, pomerančová, mandarinková, grepová, fíková, vínová, jablečná, ananasová, banánová, zázvorová, korsická, kobercová, Hillary sečet lemon, stříbrná, turecká nana máta, vodní a další sháníme, aby byl náš sortiment co nejširší.