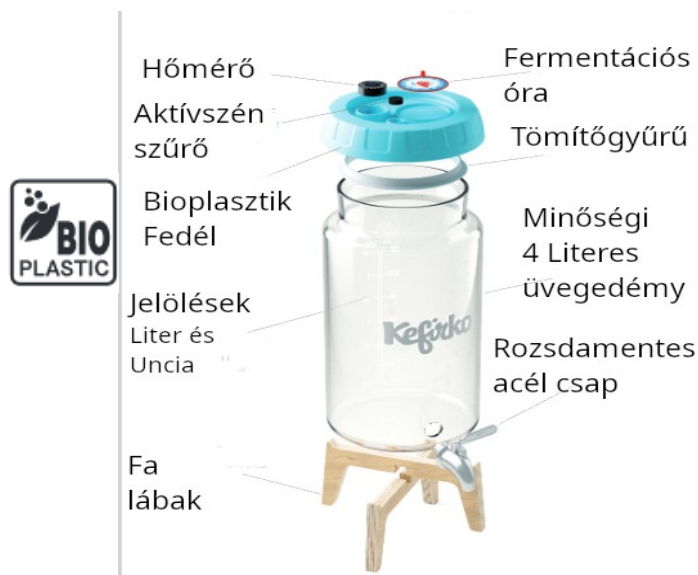


## Kefirko KOMBUCHA FERMENTÁLÓ 4 Literes

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HUN



#### A Kombucha Fermentáló használata - karbantartása

Első használat előtt mossa el az összes részt meleg, szappanos vízzel.

Gondoskodjon róla, hogy alaposan öblítse le a mosószert.

Kézi mosást ajánlunk a Kombucha Fermentáló minden részéhez.

Ne tegye közvetlen napfényre fermentáció közben; ne helyezze hőforrások közelébe sem.

Ne mossa a szén szűrőt. Cserélje ki 2-3 hónapos állandó használat után.

Az edény mozgatásakor ne fogja meg a csapnál vagy a fedélnél.!

#### Fontos figyelmeztetés

⚠ Mosogatógépben nem mosható

⚠ Gyermek kezébe nem adható

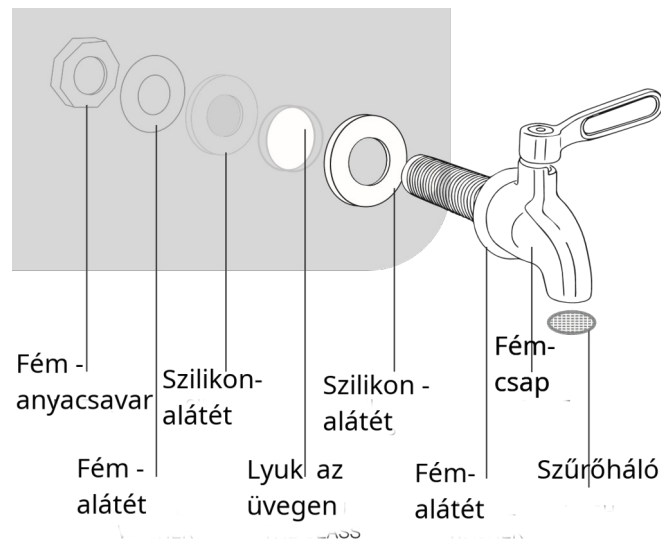
⚠ Törékeny

⚠ Forró italok készítésére és tárására nem alkalmas

A műanyag alkatrészek mind bioplasztikból készültek, ami környezetbarátabb előállítást jelent, mivel szerves anyagból készültek.

#### Rozsdamentes acél csap

Csatlakoztassa a csapot az ábrának megfelelően.



- Először távolítsa el a műanyag védelmet az alátétekről.
- Ügyeljen arra, hogy egy szilikon alátét legyen az üveg mindkét oldalán a meghúzás előtt.
- Az anyát kézzel húzza meg. Használjon elegendő erőt a szivárgás megelőzésére, de vigyázzon, hogy ne húzza túl, nehogy eltörje az üveget.



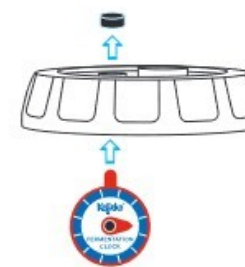
**Fermentációs óra** - Jelölje meg minden fermentáció első napját, hogy elkerülje a túlerjedést, és nyomon kövesse az időtartamot. A kombucha 7-10 napig vagy tovább erjed. Helyezze a fedélre úgy, hogy lenyomja (kattan), vagy távolítsa el a fogantyúval.



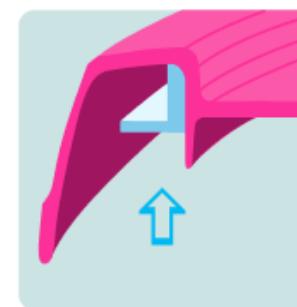
**Aktív szén szűrő** - A kellemetlen szagok semlegesítésére. Cserélje 2-3 hónapos állandó használat után.



**Hőmérő** - Ne feledje, hogy a kombucha akkor erjed a legjobban, ha szobahőmérsékleten, körülbelül 21-25°C (69,8-77°F) között tartja.



Az erjesztési óra fogantyújával távolítsa el a szűrőt a fedélről.



Helyezze a tömítőgyűrűt a fedél alá. Lásd a helyes elhelyezést a képen

#### Hogyan kezdjük el

A kombucha fermentálásához szükséges egy SCOBY nevű kultúra – ez a fermentáció során az üveg tetején képződik. Minden kombucha adaghoz szükség lesz rá. Használhat kombucha startert is – egy koncentrált folyadékot, amit az első

adaghoz használhat. A fermentáció során a SCOBY a folyadék tetején fog kialakulni.

Kombucha recept

• Kiváló minőségű üveg fedéllel

• 4g / 3 tk (2 teafilter) fekete vagy zöld tea

• 50g cukor

• Kombucha SCOBY folyadékkal vagy 100 ml kombucha starter

Az itt leírt mennyiségek 1 liter kombucha ital elkészítésére szolgálnak. Nagyobb mennyiségekhez arányosan növelje az összetevőket. Javasolt a mennyiséget növelni az első két adag elkészítése után új kombucha starterrel vagy SCOBY-val. Amint a kombuchája elég erős, képes lesz nagyobb mennyiségeket vagy folyamatosan fermentálni

- Elkészítheti a teát az összes vízből, vagy annak csak egy részéből, hogy gyorsabban lehűljön.

### Mennyiségek

Mennyiség	Tea	Cukor	Víz	Starter
1L	3 tk / 2 teafilter	45g	0.9L	100 mL
2L	6 tk / 4 teafilter	90g	1.8L	200 mL
3.5L	12 tk / 8 teafilter	170g	3.2L	300 mL

### Lépések

1. Készítsen teát. Használjon zöld, fekete vagy ezek keverékét. Hűtse le, és adjon hozzá cukrot. Öntse a teát (és a vizet) a fermentáló edénybe. Hűtse le szobahőmérsékletre.
2. Adjon hozzá kombucha startert és/vagy SCOBY-t egy kis folyadékkal a teához. (Mindig használjon legalább 10% starter/kombucha teát minden új adaghoz).
3. Erjessze 7-10 napig, vagy kevesebb ideig, ha kombuchát készít. Kóstolja meg a fermentáció során, hogy megtalálja a megfelelő ízt.
4. Vegye ki a SCOBY-t, és tartsa meg a folyadékot az új adaghoz.
5. **Tárolja a kombucha teát üvegekben. Fogyassza azonnal, vagy végezzen második fermentációt.**

### Tippek

**Használhatja csak a víz egy részét a teához, majd hozzáadhatja a maradék vizet, hogy gyorsabban lehűljön a tea.**

**Minden adag után mentse el a SCOBY-t és egy megfelelő mennyiségű kombuchát. A mennyiség a következő adag méretétől függ. Ajánlott mindig legalább 10% starter folyadékot/kombucha teát használni (több is lehet).**

### Folyamatos fermentálás

Kezdetben készíthet kisebb adagokat kombuchából. Azonban idővel és ahogy a kultúrája erősödik, valószínűleg a kis adagok már nem lesznek elegendőek, különösen, ha mindig elérhető kombuchát szeretne. A folyamatos kombucha főzés azt jelenti, hogy soha nem áll meg a fermentáció. Amint megtalálja a legjobban tetsző kombucha ízt, beállíthatja a fermentációs tervet.

A folyamatos kombucha főzéshez a legjobb, ha csappal ellátott edényt használ, amely könnyebb kitöltést tesz lehetővé. Fontos, hogy mindig friss édesített teával pótolja a levett mennyiséget. Ügyeljen arra, hogy mindig elég kombucha maradjon az edényben a folyamatos főzéshez.

### Lépések a folyamatos fermentáláshoz

1. Készítse el a kiinduló kombucha mennyiséget. Használja a megfelelő arányú összetevőket.
2. Hagyja fermentálódni 1 hétig. Kövesse nyomon, hogyan változik a kombucha íze, általában körülbelül egy hétig tart a fermentáció.
3. Kezdje el lecsapolni a kombuchát. Egy csészét vagy egy üveget tölthet egyszerre. Néhány üveg kombuchát is lecsapolhat, és második fermentációt végezhet rajta.
4. Hagyjon legalább 20%-nyi kombuchát az edényben, hogy biztosítsa a fermentáció folytatását. Több is jobb, hogy gyorsabban legyen kész a kombucha.
5. Pótolja a levett mennyiséget. Friss édesített teával pótolja a pontos levett mennyiséget.
6. Fermentálja újra 24-48 óráig. Ezen rövid fermentációs idő után ismét lecsapolhatja a kombuchát. Ez azt jelenti, hogy hetente legalább 2-3 alkalommal tölthet kombuchát.

Tippek a folyamatos fermentáláshoz

A Kombucha Fermentáló 3,5 liter (119 oz) kombucha készítésére optimális.

Keverje meg az italt kitöltés előtt. Néha lerakódások lehetnek az edény alján. Keverje meg, hogy a kombucha minden jó alkotórésze keveredjen.

A csap tisztítása. Néha a csap eltömődhet, és ki kell tisztítani a könnyű kitöltés érdekében. Ez a lebegő kis részecskék miatt fordulhat elő.

Második fermentáció

A kombucha ideális a második fermentációhoz. Így befejezheti

a fermentációt, ízeket adhat hozzá, és növelheti a buborékok mennyiségét az italban.

Második fermentációhoz zárható palackokban fermentálja a kombuchát, hogy megtartsa a buborékokat. Adhat hozzá friss gyümölcslevet, cukrot, szirupot vagy gyümölcsdarabokat.

Még

ha eltávolítja is a SCOBY-t a kombuchából, a fermentáció továbbra is zajlik, és az ital íze egy-két nap alatt megváltozik. Egyéb felhasználások

Amíg a kombucha fermentálása szünetel, alakítsa át a tartályt kényelmes italadagolóvá. Vagy használhatja egy nagy adag vízi kefir fermentálásához is.

**Forgalmazza (Magyarországon):**

**Sellei-Perjési Ildikó EV**

**Adószám: 90142097-1-43**

**Nyilvántartási szám: 59292205**

**Székhely / levelezési cím: 1126 Budapest, Márvány utca 48.**

**KEFIRSHOP.hu**

**Gyártja: Borgla d.o.o. Valvasorjeva 40 2000 Maribor Szlovénia**

**Származási ország: EU / Szlovénia**