

## KEFIRKO Kefir fermentáló Használati útmutató / HU

A kefir fermentáló készülék segítségével fermentált italokat készíthet, mint például tej- vagy vízkefirt, élő kefir kultúrák, azaz kefir gombák használatával. Biztosítja az optimális körülményeket minden kefir adag fermentálásához.



### KÉTRÉSZES FEDŐ

A felső fedél kissé nyitva hagyható. Ez lehetővé teszi a levegő áramlását, miközben megakadályozza, hogy por, rovarok vagy apró részecskék szennyezzék a kefirt.



### SZŰRŐFEDŐ

A szita be van építve a fedélbe, és két kiöntő résszel rendelkezik: az egyik nagyobb szűrőnyílásokkal a sűrűbb kefirhez (tejkefir), a másik kisebb nyílásokkal a vízkefirhez és/vagy kisebb kefirgombákhoz.

### Terelő

A kefirgombák elmozdítására szolgál a lecsepegtetés során, hogy elválassza őket a kefirtől. Emellett lefedi a szűrőfedő nyílását is, ami kényelmesebbé és tisztábbá teszi a szűrést.



Terelő



Keverő kanál

### KEFIR KEVERÉSE

Érje el a tökéletes állapotot a könnyebb lecsepegtetés érdekében. A kanál praktikus a kefirgombák kezeléséhez vagy a cukor feloldásához a vízkefir készítéséhez.

## Összeszerelés



### Méreték

A kis Kefirko üveg 900 ml-es, a nagy pedig 1400 ml-es úrtartalommal rendelkezik.

### A KEFIR FERMENTÁLÓ első használatbavétele, TISZTÍTÁSA, ÁPOLÁSA

- ⚠️ Használat előtt mossa el az összes alkatrészt meleg, kímélő mosogatószeres vízben kézzel. Alaposan öblítse le a mosogatószerrel
- ⚠️ Mosogatógépben nem mosható
- ⚠️ Gyermek kezébe nem adható
- ⚠️ Törékeny
- ⚠️ Forró italok készítésére és tárolására nem alkalmas
- ⚠️ Tartsa távol közvetlen napfénytől és hőforrásoktól a konyhában erjesztés közben.
- ⚠️ Minden használat után öblítse le a szűrőt vízzel, és óvatosan csepegtesse szárítsa konyharuhán, hogy megszáradjon.

## KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

A tejkefir úgy készül, hogy a tejkefir gombákat tejbe áztatjuk egy bizonyos időre. A vízkefir hasonló módon készül, azzal a különbséggel, hogy vízkefir gombákat és víz-cukor oldatot használunk.

A kefir gombák baktériumok és élesztők szimbiotikus kultúráját alkotják. Friss gombákat használunk a fermentáláshoz. Ha szárított kefir gombákkal rendelkezik, az első használat előtt hidratálni kell őket.

### TEJKEFIR RECEPT

Használjon élő kefir gombákat, amelyeket újra felhasználhat. A tejkefirhez javasolt arányunk 1:100. Az arányokat arányosan növelheti vagy csökkentheti. Az alábbi táblázat útmutatásként szolgál:

#### KEFIR GOMBÁK

3 g / 1 teáskanál  
6 g / 2 teáskanál  
12 g / 3 teáskanál

#### TEJ

300 ml / 10 fl oz  
600 ml / 20 fl oz  
1200 ml / 40 fl oz

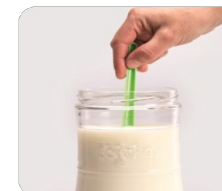


Tegye a kefir gombákat az üvegbe, és adja hozzá a megfelelő mennyiségű tejet.

1. Fedje le, és hagyja fermentálódni szobahőmérsékleten (20-24°C) 24 órán keresztül. A fermentálás akkor fejeződik be, amikor a tej besűrűsödik és savanykásabb ízűvé válik.



2. Amikor a kefir elkészült, távolítsa el a szűrőfedőt, és keverje meg a kefirt, amíg krémes állagot nem ér el. Csavarja vissza a szűrőt az üvegre.



3. Rögzítse a terelőt a szűrőfedőre, és félkörívben forgassa el, hogy eltávolítsa a szűrőnyílásokat elzáró gombákat. A kefir most már készen áll a fogyasztásra vagy második fermentálásra.



## TIPPEK A TEJKEFIR KÉSZÍTÉSÉHEZ

A levegő áramlásának biztosítása érdekében hagyhatja a felső, áttetsző fedelet kissé nyitva. Ha megfelelően zárva van, a fedél megakadályozza, hogy gyümölcslegyek vagy apró részecskék bejussanak az üvegbe.

A szűrőfedő két kiöntő résszel rendelkezik – a nagyobb nyílásokat használja a normál méretű tejkefir gombákhoz

A szárított tejkefir gombák kisebbek lehetnek az aktiválás után. Az első néhány hétben használjon finomabb szűrőt

Ha szünetet szeretne tartani, tárolja őket a hűtőszekrényben egy kis mennyiségű tejben vagy víz-cukor oldatban 7-14 napig.

Frissen fogyassza vagy hűtőben legfeljebb 7 napig tárolja. A tejkefir idővel savanyúbb lesz.

Az első 24 órás fermentáció után másodlagos fermentálást végezhet a tejkefiren, hogy befejezze a folyamatot. Ezt a gombák nélkül végezze további 12 órán keresztül. Ízesítheti gyümölcsökkel, fűszerekkel vagy gyógynövényekkel, hogy még több ízt adjon hozzá (például narancshéj, fahéj, vanília, csokoládé stb.)

## TEJ KIVÁLASZTÁSA ÉS VEGÁN KEFIR KÉSZÍTÉSE

**Tehéntej** A legnépszerűbb választás a fermentáláshoz, amely vastag, sima tejkefirt eredményez.

**Kecske tej** Vékonyabb állagú kefirt készít, de kiváló ízű.

**Juhtej** Több fehérjét tartalmaz, így krémesebb kefirt eredményez.

**Laktózmentes tej** Nem használható tejkefir fermentálásához. A fermentáció során a laktóz szolgál a baktériumok táplálékaként.

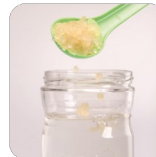
## Növényi alapú, vegán alternatívák

Kefirt készíthet növényi alapú tejkéből, mint például kókusztej, szójatej, mandulatej stb. Előfordulhat, hogy a gombák megfelelően működnek, máskor viszont szükség lehet arra, hogy a gombákat időnként normál tehéntejben revitalizálják. Ez azt jelenti, hogy néhány adag után 24 órán keresztül normál tehéntejben kell őket fermentálni.

## VÍZKEFIR RECEPT

Használjon élő kefir gombákat, amelyeket újra felhasználhat. A vízkefirhez javasolt arányunk 1:20. Az arányokat arányosan növelheti vagy csökkentheti. Az alábbi táblázat útmutatásként szolgál:

KEFIR GOMBÁK	CUKOR	VÍZ
15 g / 1 evőkanál	15 g / 1 evőkanál	300 ml / 10 oz
30 g / 2 evőkanál	30 g / 2 evőkanál	600 ml / 20 oz
50 g / 3,5 evőkanál	50 g / 3,5 evőkanál	1000 ml / 34 oz



## VÍZKEFIR KÉSZÍTÉSE

**1,** Öntse a vizet a Kefir fermentálóba. Keverje bele a cukrot, amíg fel nem oldódik, majd adja hozzá a kefir gombákat.



**2,** Fedje le a fermentálót a fedéllel, és hagyja szobahőmérsékleten (20-24°C) fermentálódni 24-48 órán keresztül.



**3,** Amikor a vízkefir elkészült, nyissa ki a felső fedelet, és rögzítse a kaparót a szűrőfedélhez. Félkörívben forgassa el a kaparót, hogy a gombák ne zárják el a szűrő nyílásait. A kefir készen áll a fogyasztásra vagy a másodlagos fermentálásra.

## TIPPEK A VÍZKEFIR KÉSZÍTÉSÉHEZ

A szűrő két kiöntő résszel rendelkezik – a kisebb nyílások megfelelőek a vízkefirhez.

Használjon klórmentes vizet a vízkefir készítéséhez.

Ásványi anyagokat adhat a vízhez (ha szűrt vizet használ) úgy, hogy a cukor egy részét finomítatlan cukorral helyettesíti, vagy szárított bio tartósítómentes gyümölcsdarabokat (füge, mazsola, gyömbér stb.), illetve egy kis citromlevet, stb. ad hozzá.

Ügyeljen arra, hogy ne adjon túl sok ásványi anyagot minden kefir adaghoz, mert a gombák puhává válhatnak.

Ha több buborékot szeretne a kefirben, növelje az ásványi anyagok mennyiségét, és zárja le teljesen a fedelet a fermentáció alatt.

**Ha szünetet szeretne tartani, vagy ha túl sok vízkefir gombája van, tárolhatja őket a hűtőszekrényben egy kis mennyiségű víz-cukor oldatban 7-14 napig.**

## VÍZKEFIR MÁSODLAGOS FERMENTÁLÁSA

A másodlagos fermentálás az első fermentáció befejezése után (24-48 óra) történik, kefir gombák nélkül. Ez egy módja annak, hogy több ízt és buborékot adjon a vízkefirhez. Szűrje le a kefirt, öntse üvegpalackokba, és zárja le őket.

Használjon minőségi palackokat, mivel a fermentáció során keletkező gázok miatt nagy nyomás alakulhat ki. Adhat hozzá frissen facsart gyümölcslevet, friss vagy szárított gyümölcsöt, fűszereket, gyógynövényeket stb. Fermentálja további 12 órán át vagy tovább, amíg a kefir édessége csökken és pezsgőssé válik. Fogyassza hűtve.



## CSÍRÁZTATÁS A KEFIR FERMENTÁLÓVAL

Amíg a kefir gombák pihennek, a Kefir fermentáló új kalandokra vár. Akár saját csírákat is nevelhet benne. A csírák tápanyagokban gazdagok, és felhasználhatók salátákban, szendvicsekben vagy rágcsálnivalóként.

## CSÍRÁZTATÁS A KEFIR FERMENTÁLÓVAL

**1,** Áztassa be a magokat (kb. 2 evőkanál) vízbe a Kefir fermentálóban a megfelelő ideig (6-12 óra). Kövesse a csíráztatni kívánt magok útmutatásait.

**2,** Szűrje le a vizet, és fordítsa fejjel lefelé a fermentálót. Hagyja a felső fedelet kissé nyitva, hogy a levegő áramolhasson. **3,** Hagyja szobahőmérsékleten, távol a hőforrásoktól. A magok egy-két nap alatt elkezdenek csírázni. **4,** Minden nap öblítse le a csírákat friss vízzel, és jól szűrje le őket. Általában 4-6 nap alatt fejlődnek ki a csírák

**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**