

Benodigdheden voor **1 liter**

Ingrediënten :

5 gram groene of zwarte thee per 1 liter water
100 gram suiker per 1 liter water
1 liter water
10 cl van de vorige bereiding of 1 eetlepels gedistilleerde azijn

Hulpmiddelen :

1 glazen pot met brede opening van minstens 1,5 liter inhoud
1 luchtdoorlatend gaasdoek (eventueel keukenhanddoek)
1 elastiek

Werkwijze :

Kook 0.5 liter water en voeg de thee toe, laat het mengsel minstens 15 minuten trekken.
Na het trekken verwijderd men de theebuiltjes of losse thee en voegt men al roerend al de suiker toe. Giet 0,5 liter water in de glazen pot met brede opening en voeg het aangemaakte mengsel (0.5 liter) toe. Roer alles om en laat alles afkoelen tot beneden 30°Celsius. Leg nu de moederzwam in net mengsel.
Dek de bokaal af met een luchtdoorlatend doekje en span het doekje om de hals van de bokaal met een elastiek. Zet de bokaal met komboecha op een rustige, warme en donkere plaats (+/-21°C).
Na een gistingstijd van 5 tot 14 dagen is de drank klaar. Fermentatie is afhankelijk van de kamertemperatuur - hoe hoger de temperatuur, hoe sneller het brouwsel klaar is om te drinken .De drank zou nu een PH-waarde moeten hebben tussen 2,5 tot 5.
Neem nu de moederzwam en dochterzwam uit de bokaal en spoel ze eventueel af met komboecha-drink.
Giet de bekomen drank door een zeef en bewaar de drank in glazen flessen. Zet de flessen koel (koelkast). Drink dagelijks 1 glas van de kant en klare komboecha.
Herhaal de handeling van in het begin.

*Alvast veel plezier,
Kefir-online.com*

Handleiding voor de aanmaak van Komboecha

Benodigdheden voor **1 liter**

Ingrediënten :

5 gram groene of zwarte thee per 1 liter water
100 gram suiker per 1 liter water
1 liter water
10 cl van de vorige bereiding of 1 eetlepels gedistilleerde azijn

Hulpmiddelen :

1 glazen pot met brede opening van minstens 1,5 liter inhoud
1 luchtdoorlatend gaasdoek (eventueel keukenhanddoek)
1 elastiek

Werkwijze :

Kook 0.5 liter water en voeg de thee toe, laat het mengsel minstens 15 minuten trekken.
Na het trekken verwijderd men de theebuiltjes of losse thee en voegt men al roerend al de suiker toe. Giet 0,5 liter water in de glazen pot met brede opening en voeg het aangemaakte mengsel (0.5 liter) toe. Roer alles om en laat alles afkoelen tot beneden 30°Celsius. Leg nu de moederzwam in net mengsel.
Dek de bokaal af met een luchtdoorlatend doekje en span het doekje om de hals van de bokaal met een elastiek. Zet de bokaal met komboecha op een rustige, warme en donkere plaats (+/-21°C).
Na een gistingstijd van 5 tot 14 dagen is de drank klaar. Fermentatie is afhankelijk van de kamertemperatuur - hoe hoger de temperatuur, hoe sneller het brouwsel klaar is om te drinken .De drank zou nu een PH-waarde moeten hebben tussen 2,5 tot 5.
Neem nu de moederzwam en dochterzwam uit de bokaal en spoel ze eventueel af met komboecha-drink.
Giet de bekomen drank door een zeef en bewaar de drank in glazen flessen. Zet de flessen koel (koelkast). Drink dagelijks 1 glas van de kant en klare komboecha.
Herhaal de handeling van in het begin.

*Alvast veel plezier,
Kefir-online.com*

Versie_230314