

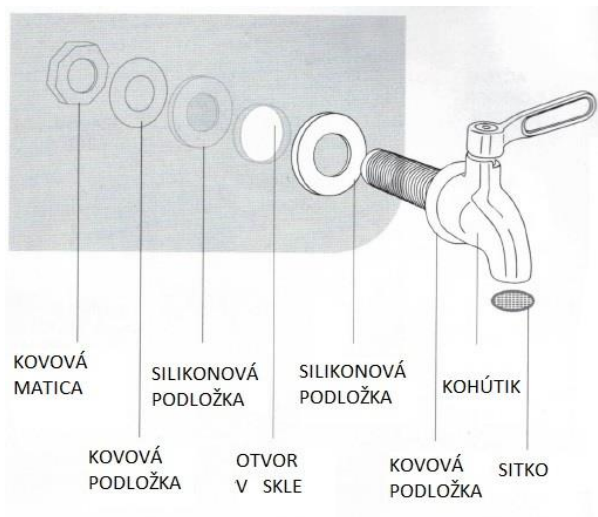
Kefirko Kombucha Fermenter

Súčasti výrobku



Nerezový kohútik

Naskrutkujte kohútik podľa obrázka:



1. Najskôr odstráňte plastovú ochranu.
2. Uistite sa, že silikónové tesnenie je umiestnené z oboch strán skla.
3. Matku utiahnite ručne. Použite dostatočnú silu, aby ste zabránili úniku tekutiny, ale zároveň dávajte pozor, aby ste ju príliš neutiahli a nepoškodili sklo.



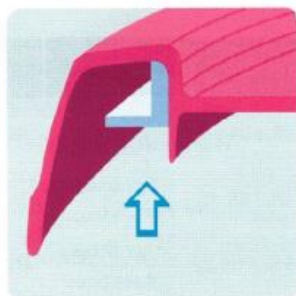
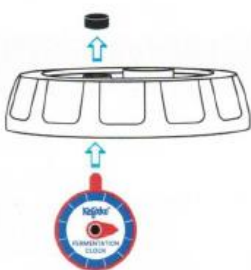
Fermentačné hodiny – Označte si prvý deň každej fermentácie, aby ste zabránili prekvaseniu a mali prehľad o dĺžke fermentácie. Kombucha fermentuje 7–10 dní alebo dlhšie. Umiestnite ich na viečko zatlačením nadol (cvaknutie) alebo ich zložte potiahnutím za rukoväť.



Filter s aktívnym uhlím – neutralizuje nepríjemné pachy. Vymeňte ho po 2–3 mesiacoch nepretržitého používania.



Teplomer – kombucha fermentuje najlepšie pri izbovej teplote, približne 21–25 °C.



Na vytiahnutie filtra použite malú rukoväť fermentačných hodín.

Umiestnite silikónové tesnenie pod viečko. Skontrolujte správne umiestnenie podľa obrázka.

Ako začať

Fermentácia kombuchy vyžaduje kultúru nazývanú SCOBY – tá sa pri kvasení kombuchy vytvára na povrchu nádoby. Je potrebná pre každú várku kombuchy.

Môžete tiež použiť kombucha starter – koncentrovanú tekutinu, ktorú použijete pri prvej várke. Počas fermentácie sa potom na povrchu tekutiny vytvorí SCOBY.

Na výrobu kombuchy budete potrebovať:

- kvalitnú sklenenú nádobu
- 4 g / 3 lyžičky / 2 vrecúška čierneho alebo zeleného čaju
- 50 g cukru
- SCOBY s tekutinou alebo 100 ml kombucha starteru

Uvedené množstvo je určené na prípravu 1 l nápoja kombucha. Ak chcete pripraviť väčšie množstvo, upravte pomer ingrediencií zodpovedajúcim spôsobom.

Odporúča sa zvýšiť množstvo až po dokončení prvých dvoch várok s novým kombucha starterom alebo SCOBY. Keď bude vaša kombucha dostatočne silná, budete môcť pripravovať väčšie objemy alebo kontinuálnu fermentáciu.

Množstvo	Čaj	Cukor	Voda	Starter
1 liter	4 g / 3 lyžičky / 2 vrecúško sáčky	45 g	0,9 l	100 ml
2 litry	9 g / 6 lyžiček / 4 čajové sáčky	90 g	1,8 l	200 ml
3,5 litru	17 g / 12 lyžiček / 8 čajových vrecúšok	170 g	3,2 l	300 ml

* Čaj môžete pripraviť z celého množstva vody alebo len z jej časti a potom doliať vodou izbovej teploty, aby čaj rýchlejšie vychladol.

1. Pripravte čaj. Použite zelený, čierny alebo ich zmes. Čaj nechajte vychladnúť, pridajte cukor a nalejte čaj (prípadne doplňte vodou) do fermentačnej nádoby. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Horúci čaj môže SCOBY poškodiť, príliš studený čaj môže fermentáciu spomaliť.

2. Pridajte štartovaciu kombuchu a/alebo SCOBY s trochou tekutiny do čaju.

Pri každej novej várke kombuchy vždy použijete aspoň **10 %** štartovacej tekutiny alebo hotovej kombuchy. Ak SCOBY ešte nemáte, starter ho počas fermentácie vytvorí.

3. Fermentujte 7–10 dní, alebo kratší čas, ak pripravujete jun kombuchu. Jun kombucha je varianta kombuchy, ktorá sa tradične pripravuje zo zeleného čaju a medu namiesto cukru, a preto zvyčajne fermentuje rýchlejšie. Počas fermentácie nápoj priebežne ochutnávajte, aby ste našli chuť, ktorá vám najviac vyhovuje.

4. Vyberte SCOBY a odložte si aspoň **10 %** tekutiny na prípravu ďalšej várky. Množstvo sa riadi podľa toho, akú dávku budete nabudúce fermentovať.

5. Kombucha je pripravená na pitie. Môžete ju okamžite spotrebovať alebo ju preliať do fliaš a pokračovať v druhej fermentácii.

Kontinuálna fermentácia

Na začiatku môžete pripravovať menšie várky kombuchy. Postupom času, keď bude vaša kultúra silnejšia, vám malé várky pravdepodobne prestanú stačiť – najmä ak chcete mať kombuchu k dispozícii neustále.

Kontinuálna príprava kombuchy znamená, že fermentácia prebieha nepretržite. Keď zistíte, aká chuť kombuchy vám najviac vyhovuje, môžete si nastaviť vlastný plán fermentácie.

Na kontinuálnu prípravu je najlepšie použiť nádobu s kohútikom, ktorá uľahčuje nalievanie. Je dôležité vždy doplniť odobraté množstvo kombuchy čerstvým sladeným čajom. Zároveň dbajte na to, aby v nádobe vždy zostalo dostatočné množstvo kombuchy, ktoré umožní pokračovanie nepretržitej fermentácie.

1. Pripravte základné množstvo kombuchy. Použite správny pomer jednotlivých ingrediencií.
2. Nechajte fermentovať približne **1 týždeň**. Sledujte, ako sa chuť kombuchy počas fermentácie mení.
3. Začnite kombuchu odoberať. Môžete si naliať jednu šálku alebo rovno naplniť fľašu. Môžete tiež odobrať niekoľko fliaš a vykonať druhú fermentáciu.

4. V nádobe vždy ponechajte aspoň **20 %** kombuchy, aby fermentácia mohla pokračovať. Väčšie množstvo je ešte lepšie, pretože kombucha bude pripravená rýchlejšie.
5. Doplňte odobraté množstvo. Presne toľko, koľko ste odobrali, **nahrad'te** čerstvým sladeným čajom.
6. Nechajte znovu fermentovať **24–48 hodín**. Po tomto krátkom čase môžete kombuchu opäť odobrať. Vďaka tomu môžete kombuchu odoberať približne 2–3× týždenne.

Pred nalievaním obsah premiešajte. Niekedy sa na dne nádoby môžu usádzať drobné usadeniny. Pred nalievaním preto kombuchu premiešajte, aby sa všetky prospešné látky v nápoji rovnomerne premiešali.

Čistenie kohútika:

Občas sa môže kohútik upchať a je potrebné ho vyčistiť, aby bolo možné kombuchu ľahko nalievať. Môže sa to stať kvôli drobným vláknam a časticiam, ktoré sa v kombuche prirodzene vyskytujú.

Druhá fermentácia

Kombucha je ideálna **na** druhú fermentáciu. Vďaka nej môžete dokončiť proces kvasenia, pridať nové príchute a zvýšiť množstvo bublínok v nápoji.

Druhú fermentáciu vykonávajte v uzatvárateľných fľašiach, aby sa bublinky v nápoji udržali. Môžete pridať napríklad čerstvú ovocnú šťavu, cukor, sirup alebo kúsok ovocia.

Aj keď z kombuchy odstránite SCOBY, fermentácia stále pokračuje a chuť kombuchy sa počas jedného až dvoch dní môže ďalej meniť.

Nádoba kombucha fermenter môže slúžiť aj na výrobu vodného kefiru.

Starostlivosť o kombucha fermenter

Pred prvým použitím umyte všetky časti teplou vodou so saponátom. Dbajte na to, aby bol čistiaci prostriedok dôkladne opláchnutý.

Pre všetky časti fermentačnej nádoby na kombuchu sa odporúča ručné umývanie. Počas fermentácie nádobu nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu ani ju neumiestňujte do blízkosti zdrojov tepla.

Filter neumývajte. Pri pravidelnom používaní ho vymeňte približne po 2–3 mesiacoch.

Pri prenášaní nádoby ju nedržte za kohútik ani za viečko.

Upozornenie: nádoba nie je vhodná na horúce nápoje.

Všetky plastové časti sú vyrobené z bioplastu, čo znamená, že ich výroba je šetrnejšia k životnému prostrediu, pretože sú vyrobené z organických materiálov.