

Návod na domácí přípravu Kombuchy

Co potřebujete:

Násadu Kombuchy v nálevu,
čaj černý nebo zelený - množství 2 g litr,
cukr řepný nebo třtinový - množství 80 g litr,
nádobu na kvašení kombuchy, nejlépe skleněnou.

Postup:

1. Uvařte množství čaje, které chcete kvasit (začít s množstvím do 1 litru) rozmíchejte v něm cukr a nechte ho vychladnout na teplotu kolem 30°C.
2. Po vychladnutí vylijte celý obsah nádoby s násadou kombuchy do čaje.
3. Zakryjte prodyšným textilním ubrouskem, umístěte ve stinném místě s teplotou přibližně 21–24°C a nechte kvasit dle Vaší chuti cca 7–20 dnů. Během prvních 5 dnů kombuchu nechte zcela v klidu.
4. Po dokvašení dle Vašich představ vyjměte fungus kombuchy, který se rozrostl, uložte jej do nádoby a zalijte trochou hotové kombuchy pro další použití.
5. Kombuchu přelijte přes cedník do lahví a můžete ji pít. Pokud chcete v nápoji perlivost, nechte jí v teple v uzavřené lahvi po dobu 2–3 týdnů.

Po dobu kvašení, by se v místnosti nemělo kouřit ani být jiné pachy. To má velký vliv na chuť. Rovněž by kombucha neměla být v nádobách z hliníku a dalších kovů, kromě kvalitního nerez.

Pro výrobu kombuchy lze použít i různé druhy bylin. Hotová kombucha nesmí být ohřívána nad 50°C.

Po vícenásobném použití se může měnit chuť nápoje, neboť kombucha stárne.

Výrobce:

STEVIKOM s.r.o., U Marily 641, 338 28 Radnice
www.stevikom.cz