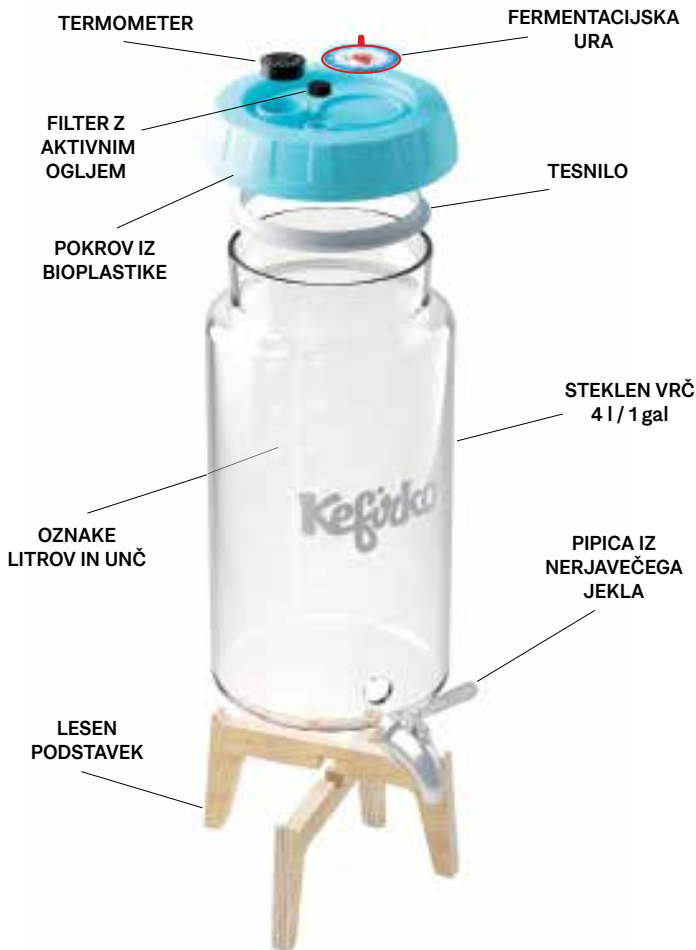


KOMBUČA FERMENTOR

Velika steklena posoda za enostavno pripravo kombuče. Primerna za primarno ali neprekinjeno fermentacijo napitka.

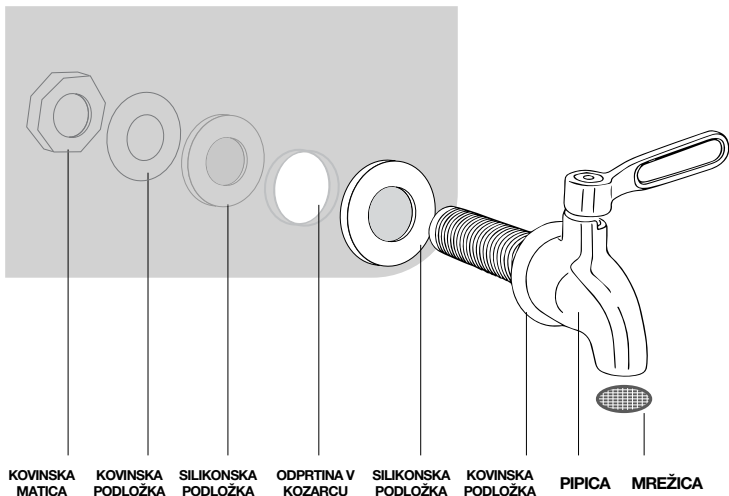


ELEMENTI



PIPICA IZ NERJAVEČEGA JEKLA

Pritrdite pipico, kot je prikazano na sliki:



- Najprej odstranite plastično zaščito na podložkah.
- Silikonski podložki morata biti nastavljeni na obeh straneh odprtine v steklenici, preden privijete pipico.
- Matico na notranji strani steklenice privijte ročno. Uporabite zadostno silo, da preprečite uhajanje tekočine, vendar ne prevelike, ker lahko pride do pokanja stekla.



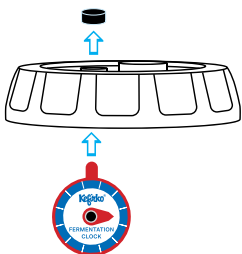
Fermentacijska ura - označite prvi dan fermentacije, da boste lažje spremljali trajanje in ne boste predolgo fermentirali. Fermentacija kombuče traja 7-10 dni ali več. Uro namestite na pokrov tako, da jo potisnete navzdol, da se zatakne za rob (klik), odstranite pa jo s potegom za njen ročaj.



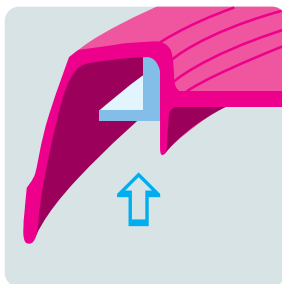
Aktivni ogljeni filter - za nevtralizacijo neprijetnih vonjav. Po 2-3 mesecih nenehne uporabe ga lahko zamenjate.



Termometer - Kombuča najbolje fermentira pri sobni temperaturi, približno 21-25 °C.



Z ročajem fermentacijske ure si pomagajte, da odstranite filter s pokrova.



Pod pokrov namestite tesnilni obroč. Pravilna namestitev je prikazana na sliki.

KAKO ZAČETI

Za fermentacijo kombuče potrebujete SCOBY oziroma kombuča gobico, ki se tvori na površini tekočine med fermentacijo. Potrebujete jo za vsako pripravo kombuče. Namesto tega lahko uporabite tudi kombuča starter - koncentrirano tekočino, s pomočjo katere se bo med primarno fermentacijo začela tvoriti gobica.

RECEPT ZA PRIPRAVO KOMBUČE

- Kakovostna steklena posoda s pokrovom
- 4 g / 3 žličke (2 vrečki) črnega ali zelenega čaja
- 50 g sladkorja
- Kombuča SCOBY s tekočino ali 100 ml Kombuča starterja
- Voda

Količine opisane spodaj so predvidene za pripravo 1 l kombuče. Za pripravo večje količine prilagodite količine sorazmerno. Priporočljivo je, da količine povečate šele, ko z novo kombuča gobico pripravite kombučo vsaj dvakrat. Ko bo kombučina kultura dovolj aktivna, boste z lahkoto pripravili tudi večje količine ali neprekinjeno fermentacijo.

| KOLIČINA | ČAJ | SLADKOR | VODA | STARTER |
|----------|------------------------------------|-------------------------|------|---------|
| 1L | 4g / 3 žličke / 2 čajni vrečki | 45g / 1/5 skodelice | 0.9L | 100mL |
| 2L | 9g / 6 žličk / 4 čajne vrečke | 90 g / 2/3 skodelice | 1.8L | 200mL |
| 3.5L | 17g / 12 žličk / 8 čajnih vrečk | 170g / 1/2 skodelice | 3.2L | 300mL |



1. Pripravite čaj. Uporabite zeleni, črni ali mešanico obeh čajev. Ohladite čaj in dodajte sladkor.



2. Čaj (in preostalo vodo) nalijte v kozarec. Pustite, da se popolnoma ohladi na sobno temperaturo.



3. Dodajte kombuča starter in/ali gobico s tekočino za čaj. Vedno uporabite vsaj 10% starterja/kombuča čaja za vsak nov pripravek kombuče.



4. Fermentirajte 7-10 dni ali manj, če pripravljate jun kombučo. Med fermentacijo okušajte, da ugotovite, kakšen okus kombuče vam najbolj ustreza.



5. Umaknite gobico in shranite skupaj z delom kombuča napitka za nov pripravek.

6. Preostalo kombučo iztočite v steklenice in jih zaprite. Uporabite lahko takoj ali naredite sekundarno fermentacijo.

NASVETI



Uporabite lahko le del vode za pripravo čaja, preostanek pa dodate kasneje in s tem čaj hitreje ohladite.



Shranite SCOBY gobico in zadostno količino kombuče po vsaki zaključeni fermentaciji. Količina je odvisna od skupne količine, ki jo nameravate pripraviti naslednjič. Priporočljivo je, da vedno uporabite vsaj 10% starter tekočine (ali več).

NEPREKINJENA FERMENTACIJA

Na začetku fermentiranja kombuče lahko pripravite manjše količine. Vendar sčasoma, ko tudi kultura postane močnejša, majhni pripravki verjetno ne bodo več zadoščali. Zlasti, če želite imeti kombuča napitek vedno na voljo. Takrat lahko začnete z neprekinjeno fermentacijo. To pomeni, da fermentacije ne prekinete vsakič, ko se ta zaključi. Ko veste, kateri dan vam je okus kombuče najbolj všeč, si lahko naredite fermentacijski načrt.

Za neprekinjeno fermentacijo kombuče je priporočljiva uporaba steklenice s pipico za enostavnejše točenje. Pri tem je pomembno, da tekočino, ki ste jo iztočili, vedno nadomestite z enako količino svežega sladkanega čaja. V steklenici pa mora vedno ostati določena količina kombuče, zato da bo lahko nemoteno fermentirala naprej.

KORAKI ZA NEPREKINJENO FERMENTACIJO

1. Pripravite začetno količino kombuče. Uporabite ustrezno razmerje sestavin.
2. Pustite fermentirati 1 teden. Spremljajte, kako se spreminja okus kombuče, običajno je potreben en teden, da čaj fermentira v kombučo.
3. Začnite točiti kombučo. Lahko si nalijete le kakšen kozarec ali napolnite več steklenic in napravite še sekundarno fermentacijo.
4. Pustite vsaj 20% kombuče v steklenici, da se bo fermentacija lahko nadaljevala. Priporočljivo je tudi več, da bo fermentacija hitrejša.
5. Nadomestite tekočino, ki ste jo iztočili, z enako količino sladkanega čaja.
6. Ponovno pustite fermentirati, tokrat le 24-48 ur. Po tej kratki fermentaciji lahko ponovno iztočite zeleno količino. Z neprekinjeno fermentacijo boste tako imeli kombučo pripravljeno 2-3-krat tedensko.



NASVETI ZA NEPREKINJENO FERMENTACIJO



Nabolje je, da pripravite vsaj 5 litrov kombuče. To je tudi količina, ki jo lahko pripravite v Kombuča fermentorju.



Preden začnete točiti kombučo, jo premešajte. Včasih se na dnu naredi usedlina, z mešanjem pa si zagotovimo, da bo kombuča res mešanica vseh dobrih stvari, ki jih vsebuje.



Čiščenje pipice. Včasih se pipica lahko zamaši in jo je potrebno očistiti. Do tega lahko pride zaradi nalaganja majhnih nitk, ki jih lahko vidimo plavati v kombučii. Očistite jo s priloženo krtačko.

SEKUNDARNA FERMENTACIJA







Kombuča je idealna za sekundarno fermentacijo. V zaprtih steklenicah bo kombuča še naprej fermentirala in povečala količino mehurčkov.

V času sekundarne fermentacije se poveča količina mehurčkov, dodate lahko tudi razne okuse: sveže stisnjen sadni sok, sladkor, sirup, koščke sadja. Tudi, ko odstranite gobico, se bo okus kombuče v naslednjih dneh še spreminjal.

DRUGE MOŽNOSTI UPORABE

Če ste si vzeli odmor od priprave kombuče, lahko vrč enostavno uporabite kot vrč za vodo z možnostjo nalivanja. Lahko pa v njem fermentirate tudi večje količine vodnega kefirja.

SKRB ZA KOMBUČA FERMENTOR

-  Pred prvo uporabo operite vse dele s toplo vodo in detergentom. Dobro izperite detergent.
-  Priporočljivo je ročno pranje vseh delov Kombuča fermentorja.
-  Ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi med fermentacijo; ne postavljajte v bližino toplotnih virov.
-  Ne perite ogljenega filtra. Po 2-3 mesecih nenehne uporabe ga lahko zamenjate.
-  Pri premikanju vrča ne držite za pokrov ali pipico.
-  Upoštevajte, da vrč ni primeren za vroče tekočine.



Vsi plastični elementi tega izdelka so narejeni iz bioplastike. To pomeni, da so izdelani iz biološkega materiala in je njihova proizvodnja okolju prijaznejša.