

Než začnete ujistěte se, že učiníte následující 3 krok!

Kultura nesmí být ponořená do horkého čaje. Ponořením do horké tekutiny bakterie obsažené v kultuře zahubíte. Při ponoření kultury, musí být tekutina na úrovni pokojové teploty. Nevystavujte kulturu kovům, na přípravu a skladování používejte skleněné, plastové, nerezové vybavení.

Před použitím své vybavení vždy důkladně vyčistěte a sterilizujte.

- 1) Připravte sypaný čaj. Ohřejte ideálně 1l vody po ohřátí vložíme sypaný černý čaj a po vyluhování scedíme. Čaj osladíme 200g třtinového cukru a promícháme.
- 2) Oslazený čaj přelijeme do zavařovací sklenice a přilijeme 2 l studené vody. Nyní by teplota čaje měla být ideální pro vložení kombuchy.

POZOR! Kontrolujte teplotu! Čerstvě uvařený čaj nesmí být při přelití mít vyšší teplotu než 26°C!

- 3) Přidejte kombuchu z balení společně s tekutinou co je obsažena v sáčku (startér). Pokud Kombuchu děláte poprvé, startér kombuchy je tekutina ve které plave kultura. Pokud již máte zavařovačku s fermentovaným čajem z předešlé dávky, doporučujeme přidat 50 ml čaje na každý litr nové kombuchy. (Na tři litry uvařeného čaje 150 ml)

POZOR! Kontrolujte teplotu! Čerstvě uvařený čaj musí být v rozmezí teplot 20-26°C!

- 4) Kombuchu v zavařovačce zakryjte látkou a zajistěte gumičkou.
- 5) Umístěte nádobu do chladné, temné místnosti, vzdálenou od zdrojů tepla a světla. Ideální je pokojová teplota.
Doba fermentace se může lišit na základě prostředí a ročního období. Měla by se ale pohybovat v rozmezí 5-8 dní. Dáváme čas kultuře, aby cukr přeměnila na žádané látky. Pro ujištění se, že je fermentace dokončena doporučujeme po 5 dnech ochutnat čaj, pokud je sladký nechte fermentovat dále. Čím déle necháte fermentovat, tím více "octovou" chuť bude čaj nabývat.
- 6) Jakmile máte fermentaci dokončenou, fermentovaný čaj je možné lahvovat. Odeberte plátýnko z hrdla, kombuchu z nádoby umístěte ji na talíř. Uvařte další slazený čaj, do kterého následně umístíte kulturu, která nemůže zůstat na vzduchu, protože by vyschla. Poměr cukru na vodu použijte jako v krocích 1 a 2. Přelijte čaj do lahví, které vzduchotěsně zavřete.

POZOR! Fermentace produkuje plyn! V případě, že skladujete naplněné utěsněné lahve v pokojové teplotě, můžou praskat!

Druhá fermentace: Pokud chcete aby vaše Kombucha byla dochucená, můžete před zátkováním přidat zázvor, ovocné džusy bez cukru atp... Přidejte ingredience, zazátkujte lahve a uložte 2 dny do chladné temné místnosti. Od zátkování, alespoň jednou denně lahve otevřete pro uvolnění nově vytvořeného plynu. Poté opět uložte do lednice. Ideální je plnit do láhví s patentním uzávěrem. Pro zastavení produkce Kombuchy, uložte kulturu do připraveného čaje a uložte do temného chladného místa.

Poznámka: pokud se na kultuře vytvoří plíseň, Kombuchu vylijte a kulturu dále nepoužívejte.