

JUN KOMBUČA



Sestavine:

- 0,9 l vode
- 4 g ekološkega zelenega čaja
- 80 ml surovega ekološkega medu
- 100 ml jun kombuča starterja
- jun kombuča gobica - SCOBY

Priprava JUN kombuče

Najprej zavrite 200 ml vode in jo odstavite z vira toplote, nato dodajte čaj ter pustite 3-5 minut - odvisno od čaja, ki ga uporabljate. Precedite tekočino v večji kozarec. Dodajte preostalo vodo sobne temperature. Vmešajte med ter popolnoma ohladite. Nato prilijte kombuča starter in v kozarec položite gobico. Pokrijte s pokrovom, ki omogoča pretok zraka, ali s krpo. Pustite fermentirati na sobni temperaturi (21-25 °C) 5-8 dni.

V kakšnem prostoru je najbolje fermentirati?

Najbolje je, da poiščete prostor na pultu ali v kuhinjski omari, kjer kombuča ne bo v stiku z morebitnimi onesnaževalci, kot sta sadje in kruh. Ne postavljajte je na hladno, ker kombuča potrebuje toplo okolje za fermentacijo.

Več receptov za kombučo najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kombucha Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



[Bio Kombuča starter](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO zeleni čaj Sencha

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Bio trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)