ORANŽADA Z VODNIM KEFIRJEM



Sestavine:

- 6–8 žlic zrn vodnega kefirja (tibicos)
- 400 ml pomarančnega soka + 400 ml vode ali 800 ml mrzle vode
- 4 kocke kandiranega ingverja ali 6 kandiranih lupinic pomaranče
- 1 vejica mete

Sveže iztisnjen pomarančni sok moramo nujno razredčiti z vodo, sicer bo med fermentacijo nastal alkohol. Pomarančni nektar (kupljen ali ustekleničen doma) vsebuje dovolj sladkorja, potrebnega za fermentacijo, zato mu ne dodajamo sladkorja. Prav tako ga ni potrebno dodatno redčiti z vodo, ker med fermentacijo ne bo nastal alkohol. Če nimamo pomaranč, lahko uporabimo navadno vodo.

Fermentacija oranžade

V posodo, ki dobro tesni, damo kandirane lupinice pomaranče ali kandiran ingver ali navadni sladkor. Vejica mete bo napitku dala svežino, lahko pa uporabimo tudi druga zelišča. Dodamo kefirna zrnca, zalijemo z mrzlo vodo in posodo dobro zapremo. Posodo postavimo na kuhinjski pult za 1–2 dni. Posoda ne sme biti izpostavljena neposredni sončni svetlobi. Posodo večkrat pretresemo, vendar je ne odpiramo.

Ko je v pijači dovolj mehurčkov, jo precedimo skozi plastično cedilo in natočimo v steklenico. Dobro zaprto steklenico hranimo v hladilniku. Napitek postrežemo dobro ohlajen. Če smo fermentirali zgolj sladkano vodo, dodamo sok, steklenico takoj zapremo in shranimo v hladilniku.

Če smo pijačo pripravljali s sokom, jo precedimo in prav tako takoj zapremo. Kefirna zrnca splahnemo pod mrzlo tekočo vodo, da odstranimo vse ostanke prejšnje fermentacije (meto, lupinice itd.) in zrnca pripravimo za novo fermentacijo. Količina mehurčkov je odvisna od aktivnosti kefirnih zrnc – ta pa od količine sladkorja in časa fermentacije.

Opozorilo: Uporabite steklo primerno za fermentacijo, da preprečite pokanje steklenic zaradi pritiska.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

Kupite na Kefirko.com



BIO zrna vodnega kefirja

Kupite na Kefirko.com



Sekundarna fermentacija

Kupite na Kefirko.com



BIO trsni sladkor

Kupite na Kefirko.com