

KIT – 20 LITRI
CLASIC - DIGESTIV - SUPER SLIM -
SMART PLUS
Kombucco
Orientalis™



A - ? =
actualizat: 28.01.2004

Instrucțiuni de preparare

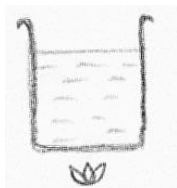
PĂSTRAȚI FERMENTUL NUMAI LA RECE, LA FRIGIDER, PÂNĂ LA UTILIZARE.

Vă felicităm pentru alegerea făcută. În continuare este prezentată rețeta folosită de peste 2000 de ani pentru prepararea băuturii de viață lungă, Kombucco Orientalis. Prezentă rețetă este pentru o jumătate din KIT (500 ml fermenți și 1/2 din amestecul de plante), și se obțin 10 litri Kombucco Orientalis. Dacă doriți puteți prepara mai puțin sau mai mult, folosind ingredientele în cantități proporționale și vase pe măsură. Rețeta de preparare este aceeași și pentru variantele Digestiv, Super Slim și Smart Plus. Variantele Digestiv și Super Slim vor rezulta mai deschise la culoare decât varianta clasică, iar Smart Plus mai închisă.

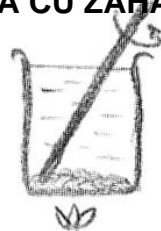
Ingrediente pentru 10 litri: 1/2 KIT Kombucco Orientalis (1/2 ceaiuri gata mixate + 500 ml. fermenți); 10 litri apă de robinet, apă minerală (carbogazoasă sau plată) sau apă distilată (de preferat); 1 kg. zahăr (sau 1,25 kg. miere naturală de albine).

Ustensile necesare: 1 vas de minim 12 litri cu capac; 1 vas de minim 1,5 litri cu capac; 1 ustensilă din lemn, cu coada lungă pentru amestecat; 1 borcan de minim 12 litri, sită, tifon des, elastic pentru prins tifonul pe gura borcanului.

1. Preparați APA CU ZAHĂR



fierbeți 9 litri apă, 15 minute, fără capac



adăugați 1 kg zahăr sau miere și amestecați până se dizolvă



acoperiți și lăsați să se răcească până la temperatura camerei



puneți 1 litru de apă la fiert, fără capac

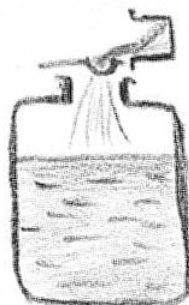


când dă în fiert, adăugați 1/2 din ceaiul gata mixat, puneți capacul și lăsați să se răcească până la temperatura camerei

3. Etapa FINALĂ



puneți apa cu zahăr preparată la punctul 1 într-un borcan de minim 12 litri



adăugați în același borcan și infuzia preparată la punctul 2. Strecurați INFUZIA în prealabil, printr-o sită.



adăugați în același borcan 500 ml fermenți (unul din cele 2 flacoane din KIT-ul Kombucco Orientalis, agitat în prealabil)



ADĂUGAȚI FERMENTUL NUMAI ÎN APĂ CU ZAHĂR ȘI INFUZIE RECI (LA TEMPERATURA CAMEREI). TEMPERATURILE RIDICATE DISTRUG FERMENTUL !

Acoperiți apoi borcanul cu un tifon des (sau împăturit în 2-3 straturi) prins cu un elastic, astfel încât să nu poată pătrunde insecte sau spori de mucegai și lăsați la fermentat 6-14 zile, la temperatura camerei (20 – 30 °C). Amestecați zilnic în borcan (până la fundul borcanului) și gustați produsul după 5-6 zile. Când gustul este cel dorit (acrișor, ca un cidru de mere), îmbuteliați băutura în sticle bine spălate și clătite (de preferat din sticlă) și astupați-le ermetic cu dopuri. Dacă preferați băutura mai carbogazoasă lăsați sticlele astfel obținute 2-3 zile la temperatura camerei. Consumați apoi băutura după dorință (vezi indicațiile pentru Kombucco Orientalis). Păstrați băutura obținută la rece, la frigider.

Important:

- Dacă doriți să adăugați calitățile terapeutice ale mierii la cele ale Kombucco Orientalis puteți utiliza la preparare miere naturală în loc de zahăr. În loc de 1 Kg. zahăr / 10 litri Kombucco Orientalis puteți folosi 1,25 Kg. miere naturală.
- Pentru diabetici produsul poate fi folosit doar dacă este preparat cu 1 Kg miere la 10 litri și jnuit la fermentat 14 zile.
- În timpul fermentației se vor forma drojdii gelatinoase transparente, albe sau maronii (în special la suprafață). Acestea pot fi strecurate, după dorință la îmbutelierea în sticle (recomandat).
- Evitați prepararea Kombucco Orientalis în încăperi cu spori de mucegai, insecte dăunătoare sau mirosuri persistente. În special ferți produsul de fum de țigară.
- Datorită pH-ului său, Kombucco Orientalis se protejează singur de spori de mucegai. Dacă însă la suprafața produsului preparat de dv. au apărut spori de mucegai, produsul nu mai trebuie folosit chiar dacă se elimină mucegaiul. A nu se confunda mucegaiul cu drojdiile ce se formează la suprafață. Mucegaiul este sub forma de pete albe, verzi sau gri cu spori la suprafață.
- Pentru ca fermentația să fie mai rapidă puteți adăuga și 0,5 – 1 litru Kombucco Orientalis deja preparată sau achiziționată de la noi.
- Produsul astfel obținut este o băutură vie, 100% naturală cu efecte curative deosebite. Pentru mai multe informații consultați și instrucțiunile pentru Kombucco Orientalis primite.
- Folosiți numai recipiente și ustensile bine spălate și clătite!